

«КУЛЕБЯКА ДОЛЖНА БЫТЬ АППЕТИТНАЯ, БЕССТЫДНАЯ ВО ВСЕЙ СВОЕЙ НАГОТЕ...»*

СВОИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ ЧЕХОВ ЩЕДРО ОТРАЗИЛ В РАССКАЗАХ, ПЬЕСАХ И ДНЕВНИКАХ



В

В детстве будущий классик помогал отцу в Таганроге заниматься

семейным бизнесом — торговать в бакалейной лавке. Сырные и сахарные головы, арабийский кофе, прованские масла — чего там только не было!

Через много лет Антон Павлович скажет: «Кто не придает должного значения питанию, не может считаться по-настоящему интеллигентным человеком». И подтвердит это своим творчеством.

Закуска

Рассказ «Сирена» (1887) о буднях судебных чиновников — настоящее гастрономическое открытие:

«Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели вы ее кусочек с лучком и с горчичным соусом, сейчас же, благодетель мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру... потом простой редьки с солью, потом опять селедки... объедение!»

В пьесе «Иванов», написанной в том же году, герои с немалым смаком обсуждают закуску:

«Селечка, матушка, всем закускам закуска. ...Ну нет, огурец лучше... Ученые с сотворения мира думают и ничего умнее соленого огурца не придумали...»

Или, например, вот так, записывайте рецепт: «взять икры паюсной четверть, две луковочны зеленого лучку, прованского масла, смешать все это и, знаешь, этак... поверх всего лимончиком. Смерть! От одного аромата угорнишь...»

*Рассказ «Сирена» (1887).

А после правильной закуски нет ничего лучше, как в морозный январский денек отвеждать «щей горчичих, огневых», или «борщок из свеклы на хохляцкий манер, с ветчинкой и с соевскими», или «рассольник из потрохов и молоденьких почечек».

Пальчики оближешь!

Караси в сметане

Страстная любовь к рыбалке у Чехова — тоже с детства. Пимназнет при каждой возможности бежал на берег Таганрогского залива, прихватив удочку, керосинку и сковородку — пожарить бычков. А Чехов-писатель посвятил не один рассказ рыбной ловле: «Налим», «На реке», «Рыбье дело» — остроумный «трактат советов рыболовам», подсолненный тонким чеховским юмором. Стоит ли удивляться, что в Мелихово он приобрел пруд для разведения карасей. Жареные в сметане — одно из самых его любимых блюд.

Десерт

Обед без десерта Антон Павлович не признавал. В письме к писательнице Марии Киселевой — владелице усадьбы Бабкино, где семья Чеховых проводила лето в 1885–1887 годах, сетовал:

«... приехав домой, я сильно пожалел, что этот путь был обратным: кабинет мой показался мне противным, а обед подали такой (нас не ждали), что я с тоской вспомнил о Ваших художественных варениках».

Домашний мармелад, варенье из вишни — что может быть лучше! Вишня в чеховских произведениях — символ жизненной силы и процветания. В Мелихово писатель высадил большой вишневый сад, обессмертив его в названии великой пьесы. А еще знаток десертов обожал блины:

«Печенье блинов есть дело исключительно женское... это не простое поливание горячих сковород жидким тестом, а священнодействие,

делая сложная система, где существуют свои верования, традиции, язык...».

В рассказе «Глупый француз» клоун Генри Пуркуа зашел в московский трактир Тестова позавтракать. И в ожидании своего заказа засмотрелся на господина, «приготовлявшегося есть блины». Тот съел столько блинов с икрой, обильно политых маслом, что бедный Генри Пуркуа был уверен: мужчина решил покончить жизнь самоубийством:

«Разве один человек может съесть так много теста?.. Бедняга... Или он болен и не замечает своего опасного состояния, или же он делает всё это нарочно... с целью самоубийства... О, страна чудес!» — заключил потрясенный француз.

*1
Е. Мациевский. Иллюстрация к рассказу «Глупый француз».

*2
Антон Павлович знал толк в рыбалке.



МЕСТО ВСТРЕЧИ

Крыжовник в Мелихово, оливье в «Эрмитаже»

В Мелихово у Чеховых был солидный огород, где они выращивали тыквы. Вообще дачный образ жизни был Антону Павловичу по душе:

«... урожай на ягоды необычайный. До сих пор никак не можем одолеть крыжовника и малину. Жрем до отвала. Грибов не было, но в августе появились. Ежедневно хожу с братом и приношу множество».

Много гастрономических подробностей и в дневниках писателя:

«Вот наше меню: сельдица из осетрины попольски, супрем из пулярд с трюфелем, жаркое, фазаны, редька. Вина: Бессарабское Кристи, Губошинское, Cognac и Абрикотин. Жду его обязательно...».

Часто в записных книжках отмечал Чехов званые обеды:

«Обед. Блины у Солдатенкова. Поехали к Левигану. Купили картин на 1110 р... Обед в «Континентале». Скучно и нелепо... Обед у гр. Орлова-Давыдова. Толстые, ленивые лакеи, невкусные котлеты, чувствуется масса денег...».

И, конечно, Антон Павлович уважал застолья с хорошей кухней в уютных московских ресторанах. Пожалуй, чаще всего Чехов

обедал в «Эрмитаже» — здании на углу Петровского бульвара и Неглинной улицы, где сегодня располагается «Школа современной пьесы». Заведение принадлежало московскому кушшу Якову Пегову и французскому кушшару Люсьену Оливье (да-да, тому самому, знаменитому автору легендарного салата) и было излюбленным местом интеллектуальной элиты.

МЕНЮ «ОБЕД ДЛЯ АНТОНА ПАВЛОВИЧА»

Сельдь провесная
 Рассольник из потрохов
 Лещ, запеченный с капустой
 Пирог с вишневым вареньем



Сельдь провесная

Ингредиенты: сельдь — 3 кг, на кило сельди (непотрошенной) — 2,5 ст. л. соли, ст. л. сахара, лавровый лист и душистый перец — по вкусу.

Рецепт: Перемолоть лавровый лист и перец, смешать с солью и сахаром. Сельдь положить в смесь с одной стороны, а потом перевернуть. Можно удалить жабры и еще примерно чайную ложку засыпать в брюхо через жаберные крышки. Положить в подходящую посуду, засыпать сверху оставшуюся смесь и оставить на пару дней под гнетом. Далее рыбу сполоснуть в холодной воде и вывесить в прохладном месте еще на пару дней. Можно вывесить предварительно потрошеную и обезглавленную сельдь. После того, как рыба повисит, протереть ее салфеткой и хранить до 10 дней на полке холодильника в бумаге. Подавать с бородинским хлебушком и лучком — лучшая закуска!



Рассольник из потрохов

Ингредиенты: куриные потроха (желудки и сердца) — 600-700 г, соленые огурцы — 4-5 среднего размера, стакан огуречного рассола, 6-7 средних картофелин, перловка — стакана, морковь — 1 шт., соль, черный перец, лавровый лист — 2 шт., стебли или корни петрушки и сельдерея — по вкусу.

Рецепт: Нарезать на небольшие кусочки сердца и желудки. Потроха тщательно промыть под проточной водой. Налить в кастрюлю воду, положить в нее потроха, засыпать перловку и поставить на сильный огонь до закипания. Пока вода закипает, взять стебли сельдерея и петрушки, разрезать их на куски, связать все вместе белой ниткой. Можно также использовать корни петрушки и сельдерея, нарезанные крупной соломкой. Порезать лук. Морковь натереть на крупной терке. Когда вода закипит, снять шумовкой пену и кинуть в бульон связанные стебли петрушки и сельдерея. Нарезать картофель кубиками, и когда перловка уже почти сварилась — положить в суп картошку. На растительном масле обжарить морковь и лук. Зажарку положить в суп. Огурцы нарезать тонкой соломкой. В той же сковороде, где обжаривались лук с морковью, минут 10-15 тушить нарезанные соленые огурцы, добавив половину стакана огуречного рассола. Положить огурцы в суп, добавить лавровый лист, для «крепости» можно добавить оставшийся огуречный рассол. Дать минут 10 покипеть. Подавать со сметаной.



3
 Чехов в Мелихово.
 1892 год.



Лещ, запеченный с капустой

Ингредиенты: лещ — 1-1,5 кг, квашеная капуста — 2 стак., репчатый лук — 2 шт., тертый сыр — стак., сливочное масло — 50 г, сметана — 1 стак., панировочные сухари.

Рецепт: Леща очистить, выпотрошить, промыть в холодной воде. Приготовить начинку: капусту смешать с шинкованным луком, посолить, полперчить. Обжарить капусту до готовности в кастрюле, добавив сливочное масло. Этой начинкой фаршировать леща, брюшко зашить. Уложить леща на сковороду или в форму, залить сметанным соусом, обсыпать тертым сыром и запечь в разогретой духовке до образования румяной корочки.



Пирог с вишневым вареньем

Ингредиенты: мука — 2-3 стак., вишневое варенье без косточек — 500 г, вода — 2 ст. л., сливочное крестьянское масло — 200 г, сахар — 250 г, молоко — 100 мл, яйца — 3 шт., разрыхлитель — 2 ч. л., соль — щепотка, ванилин — 1 пакетик, винный уксус.

Рецепт: В чашу миксера выложить размягченное сливочное масло, 125 г сахара, соль. Массу тщательно взбить до однородности. Постепенно добавлять по одному желтки яиц. В отдельной посуде смешать ванилин, разрыхлитель, муку и молоко. Вымесить до однородности. Полученную смесь соединить с яично-маслянистой массой. Хорошо вымесить получившееся тесто. В отдельной чаше взбить белки с винным уксусом до образования густой пышной пены и замешать в тесто. Готовое тесто выложить в смазанную маслом теплую форму, разровнять руками. Сверху выложить вишневое варенье, посыпать оставшимся сахаром. Поставить в духовку и выпекать 40-50 минут до готовности.