

«КУХАРКА» КУЛИНАРНОГО ГОСУДАРСТВА

ПРАЗДНИЧНУЮ ЖЕНСКУЮ ТЕМУ НОМЕРА ЗАВЕРШАЕМ ИСТОРИЕЙ ЗНАМЕНИТОЙ КНИГИ
КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ ЕЛЕНЫ МОЛОХОВЕЦ



В

В 1861 году молодая домохозяйка и многодетная мать Елена Ивановна Молоховец (1831–1918) опубликовала сборник из 1500 кулинарных рецептов «Подарок молодым хозяйкам, или Средств к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве».

Успех был ошеломляющим — и у современников, и у потомков. В 1932 году мастер жанра антиутопия Евгений Замитин отметил: «В эмиграции — два наиболее ходовых автора: на первом месте Елена Молоховец, на втором — Пушкин». При жизни автора книга выдержала 29 изданий общим тиражом почти 300 тысяч экземпляров. К началу двадцатого века книга содержала уже 4500 рецептов.

«Лайфхаки» XIX века

Елена Ивановна объясняет в предисловии, почему «каждой хозяйке не может не быть хороших поваренных книг, и так же несомненно не трудно и не затруднительно составить меню обеда, как знают, так просто и просто. Я говорю здесь, конечно, только о тех хозяйках, которые не держат домашнего



щих поваров, а довольствуются старыми, готовящими по их указанию...»

Множество, как сейчас говорят, «лайфхаков» найдет читатель в этой книге помимо рецептов. Сколько предостережений, чтобы накормить семью из шести человек, как правильно делать заготовки из мяса, фруктов и овощей. Почему не надо выбрасывать отходы: отвар от риса полезен пить, зерна отрубным желудком, а из арбузных корок можно приготовить вкуснейшие супы и варенье.

А еще Молоховец дает не устаревший и сегодня актуальный совет: у каждой хозяйки должна быть удобная каморка. Обязательна ее таковой — прямая обязанность жены. Елена Ивановна призывает читателей не забывайте напоминать об этом своим любимым мужчинам!

Бурман, Бунина, Багратион...

Елена Ивановна Бурман (Молоховец) родилась 28 апреля 1831 года в семье капитана Виленского пехотного полка. После смерти родителей девочку опекала бабушка, воспитавшая ей место в самом престижном учебном заведении времен Николая I — Смольном институте благородных девиц — в исключительном

держании. Четырнадцатилетняя девочка оказалась рядом с дочерьми знатных дворянских фамилий — Варварой Дельвиц, Еленой Голицыной, Верой Буниной, Зоей Багратион...

Окончив Смольный с отличными оценками и получив в награду золотой браслет, Елена Ивановна вернулась в Архангельск. Вышла замуж за архитектора Франца Францевича Молоховеца. Отсутствие работы, невысокий чин и растущее семейство (у четы Молоховец ро-



ПРИ ЖИЗНИ ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦ ЕЕ КНИГА ВЫДЕРЖАЛА 29 ИЗДАНИЙ ОБЩИМ ТИРАЖОМ ПОЧТИ 300 ТЫСЯЧ ЭКЗЕМПЛЯРОВ. В НЕЙ БЫЛО 4500 РЕЦЕПТОВ!

дилось десять детей) заставило супругов переехать в более зажиточный Курск, где архитектору обещали выгодные заказы. Именно постоянная нехватка денег приучила Елену Ивановну к образцовой экономии.

Она прекрасно продемонстрировала это на страницах своей книги.

Миф о прекрасном прошлом

Любой советский человек при упоминании фамилии Молоховец без запинки цитировал: «Если вдруг появится двадцать гостей, не волнуйтесь — спуститесь в погреб и возьмите один-два окорока, которые там висят».

В книге Елены Ивановны такого совета нет. Подобные анекдоты рождались в бесконечных очередях за колбасой и мечтах по изобильной России. И хотя описанная Молохо-

*1 В. Маковский. На кухне. 1913 год.

*2,3 Книга «Подарок молодым хозяйкам» и ее автор Елена Ивановна Молоховец.

вещь буржуазная кухня далека от изливств а-ля Гаргантюа, трудная история страны Советов сделала и книгу, и ее автора частью мифа о прекрасном дореволюционном прошлом. При этом описанный Еленой Ивановной слож-



МОЛОХОВЕЦ ТАК И НЕ БЫЛА ПРИНЯТА В ЛИТЕРАТУРНОЙ СРЕДЕ. НО БЕЗ ЕЕ КНИГИ РУССКУЮ ЖИЗНЬ ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XIX ВЕКА ПОНЯТЬ НЕВОЗМОЖНО



ный кухонный быт — с огромным количеством кастрюль, вилочек, форм для паштетов, десертных вилок, лезвий для вилки, лафитников из цветного стекла — является важной приметой эпохи. Остроумно характеризуету Молоховец дает Татьяна Талстая в рецензии «Золотой век» на англоязычный перевод «Подарка молодым хозяйкам» (1982):

«Всея русская женщина знаменитая ленинская фраза: «Безнадежна должна уметь управлять государством». Интересно, что она, не будучи в России не смиривший себе крутого яйца, все-таки «старается». А между тем в России была женщина, чьему уменью управлять своим маленьким государством Ленин мог бы позавидовать».

«Подарок молодым хозяйкам» вышел в год освобождения крестьян. Русская молодежь повалила в Европу учиться. И большинство буржуазных «молодых хозяек» мечтали остричь косы, франтить выжить загуж и уехать учиться в университеты Сорбонн и Женевы, а вовсе не потратить время на французские паштеты любезному мужу.

Феномен книги Молоховец в том, что, с одной стороны, она противоречила духу времени, с другой — была предельно своевременна. Ведь Елена Молоховец — одна из первых в России преуспевающих женщин-писательниц. Вместе с фантастическим успехом в стране приводит достаток. И Молоховец переезжает из Курека в Санкт-Петербург, приобретает квартиру в престижном доме.

Увы, она так и не была принята в литературной среде. Записки для будущих поколений бытовали только в паре с Тургеневским. Без «Подарка молодым хозяйкам» русскую жизнь второй половины XIX века понять невозможно.

А к столу, закрывая Еленой Молоховец, не грех позвать гостей и сегодня.

*4
Один из аппетитных разворотов книги «Подарок молодым хозяйкам».

*5
А. Китаев. Золотая свадьба. За нашу Партию! 1962 год.



МЕНЮ ОБЕДА «ОТ ЕЛЕНА МОЛДОВЦЕВ»

Салат из сельдерея

Суп белый

Говядина с соусом из соленых рыжиков

Пудинг постный с яблоками



Салат из сельдерея

Рецепт: 4 корня сельдерея очистить, вымыть, залить холодной водой, варить до мягкости (около 30 минут) в течение часа. Когда станут мягкими, опустить их в холодную воду, обдать холодной водой, остудить. Нарезать сельдерей на 4 части и затем каждую часть нарезать кубиками. Выложить в салатник, добавить 1 ст. ложку лимонного сока, 1 ст. ложку оливкового масла, 1 ст. ложку уксуса, перец, соль, размешать, подавать в жареном виде. В качестве гарнира в этот салат кладут корку черного хлеба, заправленного чесноком.



Суп белый

Ингредиенты: 0,5-1,2 кг говядины, 200-250 мл мясного бульона, 1 печеная луковица, пучок зелени, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 морковь, 1/2 сельдерея, 1/2 петрушки, 1/2-1 ст. ложка лимонного сока, 1/2 стакана сливок, 2 желтка, 400 г белокочанной капусты, 2-4 аррочис перца, соль.

Рецепт: Сварить обыкновенный белый бульон из говядины, 1-2 печеных луковиц и пучка зелени, процедить. Распустить 1/2 ст. ложки масла, снять пену, добавить мелко нарезанные 1 морковь, 1/2 сельдерея, 1/2 петрушки, добавляя 1/4 стакана бульонной воды, залить процеженным бульоном, 1/2 стакана процеженного жира размешать с 1/2 стакана холодной воды, залить в бульонный бульон, прокипятить, процедить. Взбить в венчике 2 желтка с 1/2 стакана сливок, влить, не переставая размешивать, 1 стакан теплого бульона, подогреть, помешивая, довести до горячего состояния. Перед самой подачей нарезать в отдельную миску белокочанную капусту, разрезать ее на части, бланшированную и отдельно отваренную в бульоне. Выложить туда же приготовленные желтки и процеженный бульон и подавать к столу.



Говядина с соусом из соленых рыжиков

Ингредиенты: говядина—1,2-1,6 кг, масло—50 г, луковицы—3 шт., 2 ст. л. луки, соль, сметана—1 стак., желтки—3-6 шт., рыжики—1 стак., пармезан—100 г.

Рецепт: Взять 1,2-1,6 кг хорошей говядины, опустить ее в соленый кипяток, сварить до полуготовности, чтобы была в самом соку. Разрезать ее на тонкие ломтики, каждый кусок пересыпать сыром пармезан или любым другим. Затем приготовить следующий соус. Взять 50 г масла, поджарить его с мелко нарубленными 3 луковицами и 2 ст. ложками муки, хорошенько помешивая, чтобы не пригорело, добавить 1,5 стакана процеженного бульона, 1 стакан сметаны; все хорошенько размешать, поварить еще немного. Маринованные рыжики нашинковать, всыпать в соус; потом вбить 3-6 желтков, поставить на слабый огонь, нагреть, но не доводить до кипения, залить говядину, поставить в духовку, чтобы упрела до полной готовности.



Пудинг постный с яблоками

Ингредиенты: миндаль—стак. сладкого и 5-10 шт. горького, булка—1 шт., оливковое масло—1 ст. ложка, сахар—стак., варенье—стак., яблоки—6 шт., сироп—стак., мадера—стак., картофельный крахмал—1 ч. л., сахар, если сироп недостаточно сладок.

Рецепт: 1/2 стакана сладкого миндаля очистить, истолочь не слишком мелко, развести 1-1/2 стакана кипяченой воды, всыпать немного сахара. 200 г булки нарезать тонкими ломтиками, намочить в этом молоке, сложить на блюдо. Форму смазать растительным маслом, посыпать сахаром, положить слой булки, слой нарезанных ломтиками яблок, посыпать их сахаром, покрыть вареньем или фруктовым пюре, опять слой булки, и так до конца. Варить на водяной бане. Затем полить вот таким соусом: 1/2 стакана сиропа, 1/2 стакана мадеры или портвейна, 1 стакан воды, сахар, если не сладко, поставить на плиту. Возвратить, положить чайную ложку картофельного крахмала, размешанного с водой, довести до кипения, поддержать на плите минуты 2-3, энергично помешивая.