Литературная кухня

Закуски охотника

Иван Сергеевич Тургенев
вошел в историю
как художник слова и
создатель классического романа.
Но жизненные интересы
писателя не ограничивались
только литературной
деятельностью.
Он был заядлым охотником,
сильным шахматистом,
полиглотом, хорошо рисовал и
являлся тонким знатоком
поваренного искусства.

В имении матери Тургенева Варвары Петровны всегда были выдающиеся запасы провизии. Все солилось, квасилось, варилось и заготавливалось впрок. В оранжереях росли лимоны, спаржа и артишоки. В прудах плавали зеркальные карпы и налимы. Огромное хозяйство Варвары Петровны работало как часы и приносило прибыль.

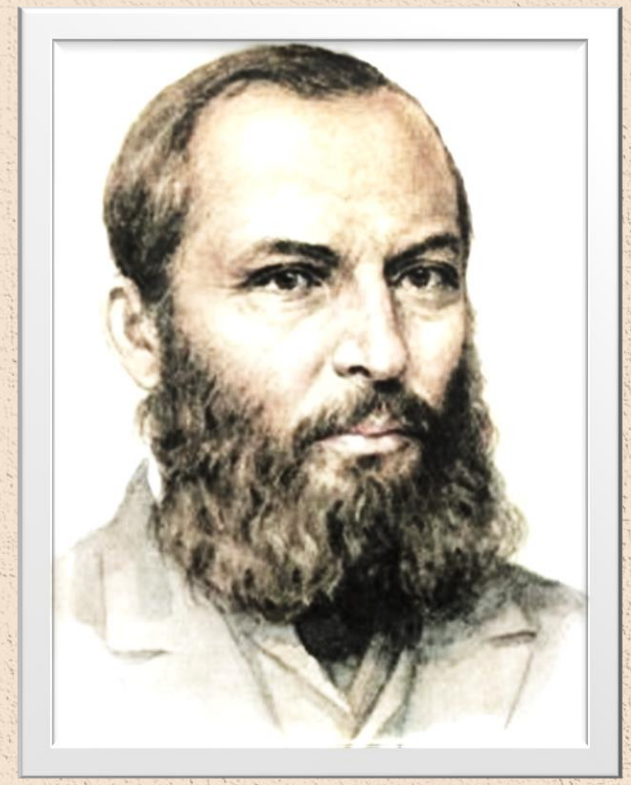
Варвара Петровна желала сыну угодить и во время его пребывания в доме велела готовить любимые блюда Ивана Сергеевича. Одним из любимых блюд Тургенева были телячьи котлеты в бульоне. Подавались котлеты с большим количеством различных закусок.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мясо отбить, посолить. Обмакнуть каждую котлету в яйцо, обсыпать сухарями и обжарить в масле. Из половины лимона выжать сок. Другую половину нарезать. Для соуса муку поджарить с маслом, прокипятить с бульоном. Четверть сахара поджарить до темного цвета, влить 1 ст. л. бульона, вскипятить и смешать с соусом. Смесь процедить, добавить оставшиеся ингредиенты соуса. Вскипятить и полить соусом котлеты.

Когда в имение приезжали гости, на стол выставлялись лучшие блюда в их неописуемом разнообразии. На завтрак подавали молодой рассыпчатый картофель, соленые пикули и лесные грибочки, жаренную в сметане печенку.

На обед, особенно желанный после охотничьих вылазок литераторов, подавали холодную ботвинью, или жирную уху из крупных налимов, или наваристый суп из курицы, или похлебку из потрохов. Успевали разделать и подать к столу свежеподстреленных тетеревов.



Афанасий Фет,
друживший с Тургеневым,
так описывает именитое застолье:
«С каким удовольствием
садились мы за стол и
лакомились наваристым супом
из курицы, столь любимым
Тургеневым, предпочитавшим
ему только суп из потрохов.
Молодых тетеревов
с белым еще мясом справедливо
можно назвать лакомством».

Всегда гостей потчевали домашними настойками, качество которых Варвара Петровна проверяла самолично, а также вином и шампанским.

На десерт предлагали спелую садовую землянику и другие сезонные ягоды. С особым пристрастием Тургенев относился к крыжовенному варенью и клубничному на розовой воде. Маменька подавала варенье не только на стол, но и отправляла его сыну во флигель для угощения гостей.

«На окнах банки с прошлогодним вареньем, тщательно завязанные, сквозили зеленым светом; на бумажных их крышках сама Фенечка написала крупными буквами: «кружовник»;
Николай Петрович любил особенно это варенье».
И. С. Тургенев, «Отцы и дети»

ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

1 кг крыжовника, 11/2 кг сахара, 2 ст. воды, 2 горсти вишневых листьев, 2–3 стебелька чабреца.

Взять две полные горсти свежих здоровых вишневых листьев, тщательно вымыть, залить холодной водой и довести до кипения. Кипящей водой залить крупные твердые ягоды крыжовника. Когда ягоды остынут, листья вынуть, а ягоды поставить в холодильник. Через 12 часов сок слить и сварить на нем сироп. Сироп уварить 5–7 минут и положить в него ягоды. Варить 15 минут, пока ягоды не станут прозрачными. За 2–3 минуты до окончания варки в варенье положить 8–10 свежих вишневых листьев и 2–3 веточки чабреца для улучшения аромата. Расфасовать вместе с листьями и укупорить.

Одним из «фирменных» блюд в имении Спасское-Лутовиново была «зеленая» или «молодильная» каша. Для приготовления «зеленой» крупы специально засевали несколько десятин ржи, которую жали, сушили и обрабатывали «в первой половине налива». «Спасская» каша была вкусна, ароматна, она благотворно влияла на здоровье и омолаживала организм.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

400 г зерна молочно-восковой спелости, 3 ст. (600 мл) воды, 50-75 г сливочного (топленого) масла, соль по вкусу.

Вскипятить воду, всыпать зерно, проварить минут 10-15, до выкипания почти всей воды. Ввести в сваренную кашу масло, тщательно размешать, посолить, плотно закрыть крышкой и поставить на 3 часа в протопленную русскую печь для упревания.

Иван Сергеевич Тургенев не только сам чрезвычайно любил хороший чай, но и заставлял пить его едва ли не всех персонажей своих книг.

К чаепитию у Тургенева всегда подавались сливки, мед или сахар, лимоны, крендельки, сухарики и другие вкусности.

ЗАВАРНЫЕ КРЕНДЕЛЬКИ ИЗ КНИГИ ЕЛЕНЫ МОЛОХОВЕЦ «Подарок молодым хозяйкам», 1901.

1 ¼ стакана теплого молока, 450 г муки, 50 г масла, соль, 1 ст. ложка сахара. Хорошо размешать, сразу же сделать небольшие крендельки и опускать их в кипяток. Когда крендельки всплывут, выложить их шумовкой на сито, чтобы стекла вода, переложить на лист, слегка посыпанный мукой, поставить в довольно горячую духовку.

Оказавшись за границей, Тургенев был крайне удивлен скудностью стола зажиточных французов. Не воодушевила его и немецкая кухня.

«Кому не известно, что такое немецкий обед? Водянистый суп с шишковатыми клецками и корицей, разварная говядина, сухая как пробка, с приросшим белым жиром, осклизлым картофелем, пухлой свеклой и жеваным хреном, посинелый угорь с капорцами и уксусом, жареное с вареньем и неизбежная Mehlspeise, нечто вроде пудинга, с кисловатой красной подливкой…»

Иван Тургенев,
«Вешние воды»

Тургенев слыл гостеприимным хозяином и, будучи в России, часто устраивал званые обеды.

В числе гостей писателя были: Л.Н. Толстой, Н.А. Некрасов, А.А. Фет, М.С. Щепкин, Д.В. Григорович, В.М. Гаршин, С. Т. Аксаков и многие другие – весь свет русской культуры того времени.

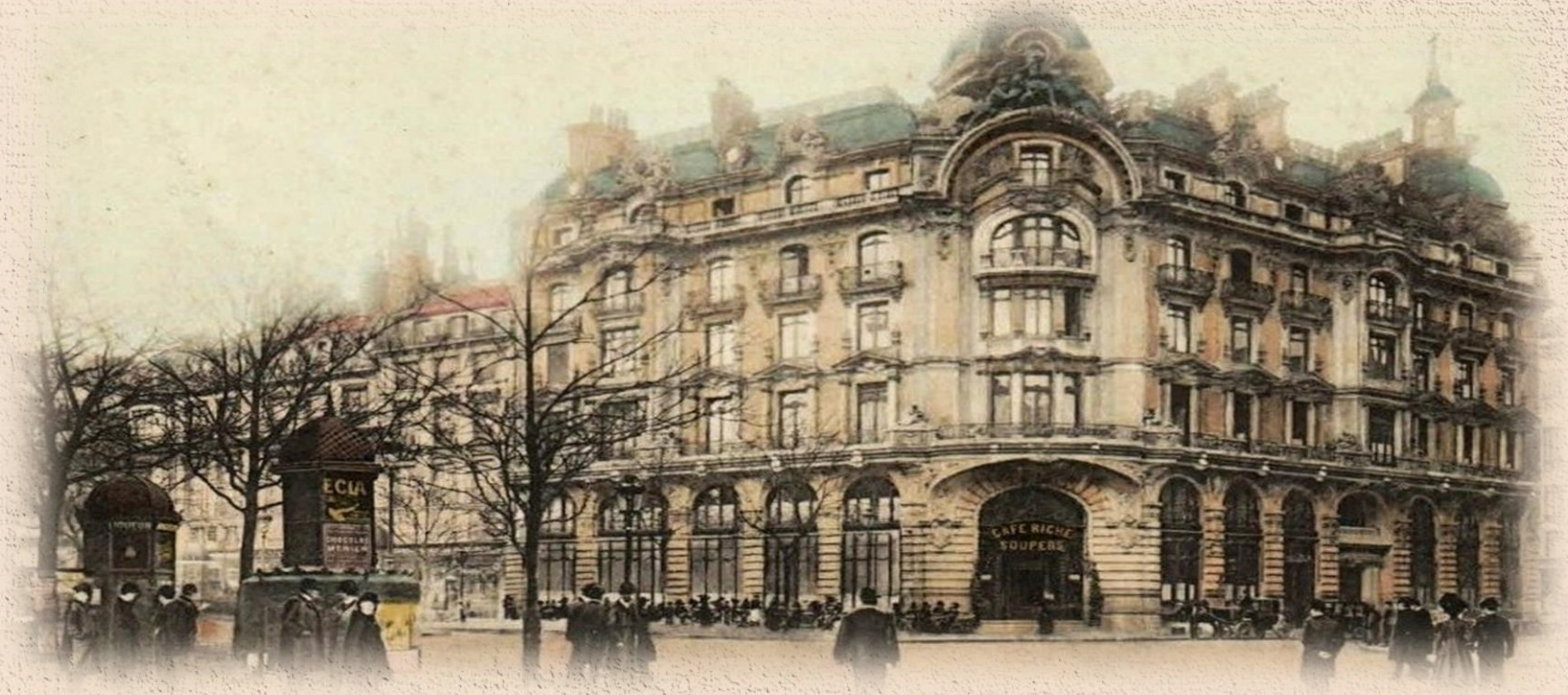
Альфонс Доде

Гюстав Флобер

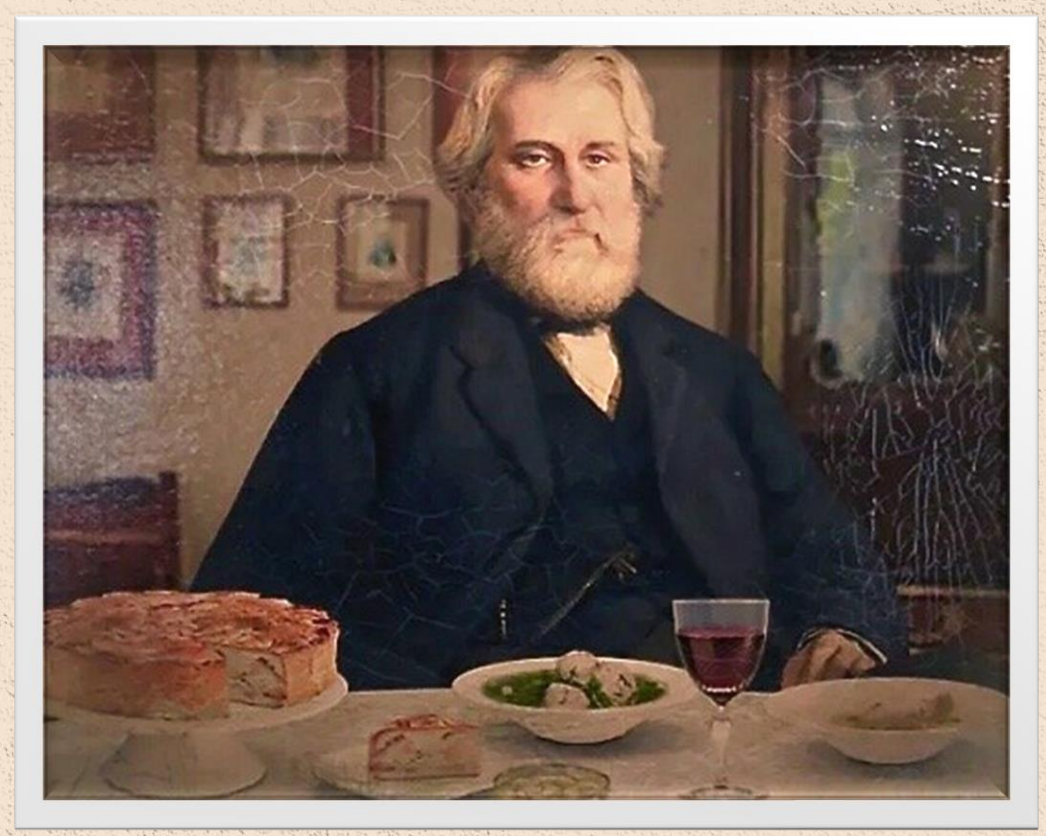
Эдмон Гонкур

Эмиль Золя

Вкусно покушать Тургенев любил и умел. Именно он был избран "главным по части кушаний" на литературных обедах в Париже. Их еще называли "Обеды пяти" - кроме Тургенева в компанию входили Гюстав Флобер, Эдмон де Гонкур, Альфонс Доде и Эмиль Золя. И все они признавали первенство орловского дворянина.



Обеды эти начались в 1874 году и проходили регулярно в парижских ресторанах «Ле Гран Вефур», «Адольф и Пелле», «Риш». На фоне любимой еды, под звон бокалов титаны пера беседовали о языке, литературе, искусстве, женщинах и пр. и пр.



Иван Сергеевич Тургенев большую часть жизни провел во Франции, где был признан настоящим гурманом, однако сохранил пристрастие к русской кухне и считал ее самой лучшей.

Муниципальное бюджетное учреждение культуры
«Центральная система общедоступных библиотек» города Брянска

Библиотека №13

Используемая литература:

1. Ламье, Н. Иван Тургенев. Телячьи нежности // Люди и судьбы. – 2023. - №10. – С.10 – 13.

Материал подготовила: Колесникова И. А.

2023 год