ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ИНСТИТУТ РУССКОГО ЯЗЫКА
им. А.С. ПУШКИНА

«СТРАСБУРГСКИЙ ПИРОГ» – ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СЕКРЕТЫ РОМАНА А. С. ПУШКИНА «ЕВГЕНИЙ ОНЕГИН»

Ковалевская Ирина Геннадиевна,
Куратор учебно-образовательных программ Центра «АРТ-Радуга»
Страсбург, Франция

ДВЕ ДАТЫ : великий поэт России А. С. Пушкин

6 июня 1799 – 10 февраля 1837 г

.

Короткая жизнь, трагически оборвавшаяся в самом расцвете. Несправедливо мало отпущенное Богом время для творчества. «И ко мне на суд, как баржи океанов, столетия плывут из темноты»: столетия радости от соприкосновения с пушкинским гением. Неисчерпаемый колодец творчества, материалы для исследований, открытий и познаний удивительного мира.

Идея создания этого вебинара, родилась во время моей поездки в г. Санкт-Петербург, где произошла встреча с Галиной Седовой – заведующей Мемориальным музеем-квартирой А. С. Пушкина на Набережной Мойки, 12.

Узнав, что я из Страсбурга, она тут же заговорила своем о посещении Страсбурга, о путешествии в поместье Дантеса/город Сульц/, о выставке, которая прошла в национальной библиотеке г. Страсбурга в 2010 году, о книге, которую написала под впечатлением этих событий и о Страсбургском пироге…

Пушкин никогда не был во Франции, но одной лишь строчкой:

«…И Страсбурга пирог нетленный» – прославил это популярное блюдо Эльзаса – мясной паштет и в ввел в оборот русской речи новый нарратив.

А.С. Пушкин «Евгений Онегин»
Первая глава

Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.

Французские паштеты - кулинарная классика.
На сегодняшний день количество рецептов сложно подсчитать. Можно сказать, что у всех он свой собственный.

И все же паштетная история началась не с Пушкина. Производство паштетов было известно ещё в античные времена: повара, из желания использовать всю тушу животного без отходов, придумывали разные блюда.

Конечно, помимо дешёвых вариантов для простонародья, существовали и кулинарные шедевры, предназначенные для знати. Именно для них паштеты делались в основном из мяса, с добавлением редкостных и экзотичных ингредиентов, таких, как – птичьи язычки.

В 14-м веке во Франции паштет готовили в виде закрытого круглого пирога – тарта, причем оболочка из теста не предназначалась в пищу, она выполняла сугубо утилитарную функцию – держать форму фарша и сохранять сочность. Отсюда пошло выражение действия - «сломать корочку» /«casser la croute»/.

Еще до появления Страсбургского пирога, существовал знаменитый ***шартрский паштет****, который приготовили 24 февраля 1594-го года к коронации Генриха Наварского.*

Начинка этого лакомства состояла из свинины, телятины, фуа-гра, печени и потрохов куропаток, фисташек и специй. Все это мариновалось в коньяке, а потом запекалось в оболочке из теста в форме митры.

«…И Страсбурга пирог нетленный»

Одним стихом прославил Страсбург.

- Страсбургский пирог – «король» в паштетной иерархии.
- История появления пирога.
- Кулинарные открытия. Дворянский титул за пирог.

Верхнюю ступень паштетной иерархии по праву занимает Страсбургский паштет – Страсбургский пирог

Появился паштет в конце 18-го века, а именно в 1782 году и имеет автора – нормандского повара ***Жана-Жозефа Клоза.***

Изысканность этого блюда по достоинству оценил Людовик 16-й.

Повара наградили 20-ю пистолями/старинная денежная единица/, дворянским титулом и выдали патент на производство паштета.

Жан-Жозеф Клоз разбогател, а Страсбург стал паштетной столицей Франции.

С 2009 года во Франции существует братство ценителей паштета. Под их эгидой проходят Мировые чемпионаты по приготовлению паштета.

Говорят, что только два продукта имеют право на эпитет «королевский» – черная икра и Страсбургский паштет.

Судя по цене, это действительно так!

Для приготовления деликатесного паштета из гусиной печени Жан-Жозеф изобрел новый способ откармливания домашней птицы: он помещал гусей или уток в тесные корзины, что мешало птицам двигаться и кормил плодами инжира. В результате их печень увеличивалась в размерах, достигая веса до 1,5 кг и приобретала нежнейший вкус.

Вторым изобретением Жана-Жозефа было «консервация» паштета. Прототип консервов.

Для долгого хранения и дальних перевозок/например, из Франции в Россию/ паштет заливали топленным салом.

Так деликатесное блюдо становилось «нетленным».

Готовили Страсбургский пирог в период: ноябрь-декабрь.

А перевозили в ящиках со льдом.

«Евгений Онегин» – «кулинарная энциклопедия»

Роман «Евгений Онегин» – энциклопедия кулинарии или кулинарный «код» для понимания быта и традиций XIX века

30 блюд романа

В романе «Евгений Онегин» А. С. Пушкин отвёл:
20-ть строк театру, 73 – женским ножкам и
232-е строки блюдам, напиткам и прочей гастрономии…
Пора отправиться в гастрономический круиз по роману!

«И трюфли, роскошь юных лет, Французской кухни лучший цвет»

Трюфель – «Алмаз кулинарии». Самый дорогой и востребованный продукт высокой кухни. Франция впервые познала вкус трюфеля благодаря Екатерине Медичи. Родом она из самой «вкусной» части Италии – Тосканы. Став женой французского короля, Екатерина отказывалась от противной французской кухни. Уже через месяц приехали итальянские повара, и как утверждают кулинарные историки, с 16-го века начала зарождаться высокая французская кухня.

Эквивалентом самому вкусному и изысканному итальянскому пьемонтскому белому трюфелю, стал французский перигорский чёрный трюфель, который оказался ничуть не хуже.

Во времена Жана-Жозефа была пословица: «Хорошее блюдо сколько угодно трюфеля примет».

Сегодня трюфель скорее приправа/на аукционах 1 грамм трюфеля доходит до 1000$ /.

«Меж сыром лимбургским живым…»

Лимбургский сыр – привозимый из Бельгии - острый сыр с сильным запахом/«лимбургский вонючий сыр»/ относится к разряду мягких, при разрезании растекается. Поэтому Пушкин назвал его «живым».

Из-за резкого запаха лимбургский сыр опасались есть перед выходом в свет.

Из воспоминаний дочери Ю. Голицина/ *Отец и дедушка как-то раз проводили зиму в Питере. Однажды дедушка-ловелас собрался делать визиты. Принарядился, надушился и перед выездом решил перекусить на скорую руку. Подали к закускам и лимбургский сыр, к которому дедушка не прикоснулся, но сын, решив подшутить, подложил кусочек сыра в сюртук. Ужасу и удивлению дедушки не было границ, когда он, посещая элегантные салоны великосветских красавиц, был преследуем невозможным запахом. Он был в отчаянии. Некоторые дамы при его появлении, не стесняясь держали носовые платки у носа. Не окончив визитов, раздосадованный, он вернулся домой и там все выяснилось. «Всегда этот проказник Юрка везде мне насолит» – воскликнул дедушка/.*

Сам же Пушкин очень любил французский сыр с плесенью. Однажды , пока поэта не было дома, его няня Арина Родионовна выбросила этот сыр «уж очень дурно пах».

Уж тёмно: в санки он садится.
«Пади, пади!» - раздался крик;
Морозной пылью серебрится
Его бобровый воротник.
К Talon помчался: он уверен,
Что там уж ждет его Каверин.
Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток,
Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.

Гастрономические мотивы романа А.С. Пушкина

(Первая глава)

«Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;…»

Вино, как персонаж поэмы «Евгений Онегин».

В марте 1811 года на небе появилась комета. Французский астроном Флагерье с английским и немецким коллегами наблюдали и измеряли эту знатную комету.

Собственного имени она не получила и числится под номером 1811! А зря ведь её размеры были внушительными: газовая голова превосходила размер Солнца; длина хвоста – 176 000 000 км/ больше расстояния от Солнца до Земли/. Наблюдали комету на протяжении 510 дней.

Комета войны?... В данном случае комета принесла войну с Наполеоном… В последний раз её видели, когда горел осаждённый французами Смоленск. Комета ушла с небосвода и «звезда» Наполеона закатилась…

Комета вина!...
Суеверные виноделы вкладывали совсем иной смысл в небесное чудо. По их мнению, комета вызвала небывалый урожай винограда и наделила вино 1812 года потрясающим вкусом.

Вот такую историю Пушкин «зашифровал» в строках романа.

«Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины…»

Ошибки поэта?..

Бланманже в меню семьи Лариных.

Трактовка фразы: «Водились русские блины»?

Бланманже - французский десерт на русском обеде у Лариных.

Почему Пушкин включил изысканный французский десерт в меню Лариных?

Ответ заключен в простоте приготовления десерта. Он настолько прост, что его способен приготовить, даже русский повар!

Бланманже - это два слова: blanc-белый и manger-кушать.

Миндальная лёгкость Бланманже имеет насыщенную историю, идущую из Средневековья. Это холодный десерт с легкой, воздушной текстурой. Не стоит сравнивать его с «тяжелой» панна-котта.

Возьмите: миндальное молоко, сливки, сахар, крахмал или желатин.
Et……voilà!

Почему Пушкин пишет « русские блины»? Только ли для рифмы?

Ответ, опять же в истории русских блинов.

В многочисленных мемуарах упоминаются: блины пшённые и овсяные, с яйцами и без оных, чисто гречневые, гречневые заварные с пшеничной мукой, гречневые с припёком, гречневые с луком, грибами, творогом, блины пшеничные простые и кружевные, со взбитыми сливками, яйцами и луком, блины гурьевские и царские, а также: морковные, картофельные, яблочные, миндальные, лимонные и кофейные А любимая фрейлина императрицы Александры Фёдоровны Александра Осиповна Смирнова-Россет, рассказывая в своих мемуарах о разнообразии блинов, упоминает крупитчатые розовые блины/о них чуть позже/.

Наши бабушки готовили блины на закваскаx, дрожжах или кислом молоке. Русские блины, как правило, были пышными и жирными. Ни одна другая кухня мира не может похвастаться таким изобилием рецептов. И ни в одной стране мира к блинам не относятся с таким почтение, как на Руси. Да и не просто с почтением, а с самым настоящим благоговением.

По результатам исследований русских историков, дрожжевой блин появился на рубеже 1005 – 1006 годов, и на момент написания романа русским дрожжевым блинам исполнилось 825 лет!

Пушкин противопоставляет кулинарные пристрастия главного героя к изысканной европейской кухни, провинциальному обеду у Лариных, и описывая эти два застолья, как всегда, точен в гастрономических деталях.

При этом, он с огромным уважением написал о традициях русской кухни.

Конечно, не один Евгений
Смятенье Тани видеть мог;
Но целью взоров и суждений
В то время жирный был пирог
(К несчастию, пересоленный);
Да вот в бутылке засмоленной,
Между жарким и бланманже,
Цимлянское несут уже;
За ним строй рюмок узких, длинных,
Подобно талии твоей,
Зизи, кристалл души моей,
Предмет стихов моих невинных,
Любви приманчивый фиал,
Ты, от кого я пьян бывал!

Гастрономические мотивы романа А.С. Пушкина (Пятая глава)

Цимлянское – самое литературное вино.

Оставим снисходительное отношение к цимлянскому вину на совести пресыщенного столичного жителя Евгения Онегина. На самом деле цимлянское игристое – самое знаменитое русское вино в мире, ярчайшая жемчужина отечественного виноделия.

Его изготовляли на Дону с середины 17-го века в казачьих станицах Цимла и Кумшатская – отсюда и название «Цимлянское». Игристое красное вино имело своих почитателей и среди русской знати.
Именно Цимлянским игристым вином М. И. Кутузов отмечал разгром непобедимой армии Наполеона Бонапарта. Победу патриотично отметили в Париже распив 3000 бутылок «Цимлянского».

Цимлянское игристое – единственное отечественное вино, которое дошло до наших дней, благодаря советскому виноделу Ф.М. Фролову-Багрееву, который восстановил рецептуру уникального напитка. Современный аналог – «Цимлянское игристое Казачье».

А литературную легенду создали и увековечивали:

А. С. Пушкин / «Евгений Онегин», 1823-1830/;
М. Ю. Лермонтов / «Тамбовская казначейша», 1837-1838/;
Н. А. Некрасов / «Кому на Руси жить хорошо», 1865-1877/;
И. С. Тургенев / «Несчастная», 1868/;
А. П. Чехов / «Свадьба с генералом», 1884/ и многие другие…

А. С. ПУШКИН – РУССКИЙ ГУРМАН

А. С. Пушкин умел ценить изысканные застолья, но был поклонником простой и полезной русской кухни. Известные пушкинские руководства по кулинарии.

Крупитчатые розовые блины

Полный рецепт розовых блинов ищите на сайте:

www.artradouga.com

Клуб «ПОВАРЯТА»

Во времена А. С. Пушкина модно было сочинять руководства по кулинарии.

В этом преуспел двоюродный дед А. С. Пушкина – Петр Абрамович Ганнибал.

Да и сам Александр Сергеевич в письме С. А. Соболевскому – рекомендует…

Одним из самых любимых блюд Александра Пушкина были розовые блины с крыжовенным вареньем. Их поэту готовила няни Арина Родионовна. Бытует легенда, что Пушкин настолько любил эти блины, что за раз мог съесть до 30 штук.

Приготовить розовые блины не сложно.

Ингредиенты: 3-и яйца, 3-и ст. л. сахара, щепотка соли, 100 мл. свекольного сока, 1 пакетик ванили, 250 гр. муки, 400 мл. молока и 100 гр. растопленного масла.

Приготовить блинное тесто и жарить на сухой сковороде.

У Гальяни иль Кольони
Закажи себе в Твери
С пармезаном макарони,
Да яишницу свари

На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
И отправься налегке.

Как до Яжельбиц дотащит
Колымагу мужичок,
То-то друг мой растаращит
Сладострастный свой глазок!

Поднесут тебе форели!
Тотчас их варить вели.
Как увидишь: посинели,
Влей в уху стакан Шабли.

Чтоб уха была по сердцу,
Можно будет в кипяток
Положить немного перцу,
Луку маленький кусок…

СЕКРЕТЫ СТРАСБУРГСКОГО ПИРОГА

OBERJAEGERHOF
Sachy Marlo

OBERJAEGERHOF
Sachy Marlo

METEOR

Поиск учебных мотиваций изучения произведений А. С. Пушкина привёл на кухню

Методическая разработка «У Лукоморья»

Сайт: www.artradouga.com

Фильм «И Страсбурга пирог нетленный»

https://youtu.be/kEM4ukP05gg

Мультимедийный проект пряничной анимации «У Лукоморья»

https://youtu.be/WtvT_jghMy8

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ИНСТИТУТ РУССКОГО ЯЗЫКА
им. А.С. ПУШКИНА

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

ПАРТНЕРСКИЙ ЦЕНТР «ИНСТИТУТ ПУШКИНА» В СТРАСБУРГЕ

Координаты для связи:
kovalevska@radouga.fr
EMAfanaseva@pushkin.institute