

знаменитого сказочника конца XVIII века Василия Левшина; и, наконец, первого в ряду российских гастрономов – Сергея Друковцева.

Но с появлением на кулинарной авансцене работ Екатерины Авдеевой прозвучало новое слово от женщины, взявшей за свое природное дело, перехватившей инициативу у поваров мужского пола. За первой последовал целый ряд книг по кулинарии и домоводству, среди них фундаментальная «Полная поварен-

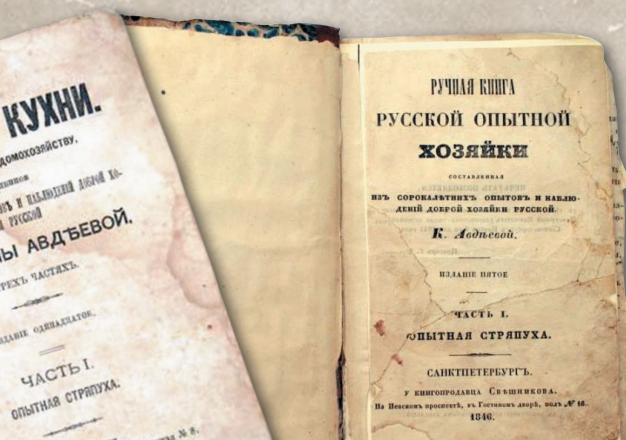
Алексеевны настоящим памятником эпохи, является их русскоцентризм. В отличие от предшествовавших, равно как и последующих аналогичных работ, основная масса рецептов Авдеевой – русские. Открывается «Ручная книга» с «кушаний собственно русских», и на первой позиции «ленивые щи». Ну а далее: солянка с рыжиками, пельмени сибирские, сальник, кислый каравай, разные виды блинов и оладий, дроблена, варенец, пряженики...

Кроме простых кушаний, есть и замысловатые, как то: паштет со щукой в слоеном тесте, торт из цыплят с шампиньонами. Или, например, «заячий хлеб», который готовили из мяса зайца, свиного сала, истертой булки с добавлением приправ и пармезана. Все это вымешивали с яйцами, обма-

«Непридуманная история русской кухни», отдавая должное Екатерине Авдеевой, пишут: «Удивительное чувство испытываешь, читая книги этой женщины – известнейшего кулинарного автора XIX века. Невольно задаешь себе вопрос: это поварской труд писателя (как у А. Дюма) или изложение, написанное практикующим кулинаром, но имеющее не меньшее художественное значение?... Книги, посвященные, в общем-то, обыденным делам, рецептам, советам, превращаются в самостоятельное художественное произведение. Почитайте ее, и вы получите настоящее наслаждение от самого повествования – упругого, плотно сбитого и вместе с тем яркого даже в мелочах».

Николай Полевой называл свою старшую сестру «живой энциклопедией, обширной библиотекой». Ознакомившись с ее наследием, с этим трудно не согласиться. И потому не иначе как серьезным упущением следует считать тот факт, что имя ее сегодня в Курске практически забыто. В местном «Литературном музее» ей посвящена всего лишь небольшая часть стенда о семье Полевых, а в научной библиотеке имени Асеева нет ни одной ее книги (не считая нескольких книжечек-раскрасок для детей дошкольного возраста). Из чего следует однозначный вывод: если забыли, значит, нужно вспомнить.

Олег КАЧМАРСКИЙ



«Секреты кухни» – 11-е издание, 1877 г.

ная книга русской опытной хозяйки, или Руководство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», включающая 1258 рецептов.

Первой сущностной особенностью ее работ был их демократизм. Предназначалась она для людей среднего достатка. «Книга моя – образец не для хозяйства вельмож и богачей, но для домашнего быта моих добрых соотечественников», – писала Екатерина Алексеевна в предисловии к своему труду.

Второе неоспоримое достоинство – литературный талант, читать ее книги одно удовольствие. В совершенном, казалось бы, обыденной теме автор ненавязчиво находит и философию, и даже поэзию: «Но кухня, погреб, кладовая, съестные припасы, мука, картофель, пироги, щи – какая проза? Так да что же делать, если она необходима в жизни? Притом все зависит от того, как на что мы будем глядеть. Не всякие стихи поэзия, и сколько поэзии бывает в прозе».

Наконец, третьей отличительной чертой, делающей работы Екатерины

зывают приготовленным тестом и запекали, чтобы есть холодным.

Еще и множество не потерявших актуальности и поныне полезных советов: «Когда захотите придать птице отличный вкус, то накануне ее употребления должно, положив в удобную посудину, налить свежим молоком и поставить в холодное место. Молоко для этого можно употреблять снятое. Мочат в молоке индеек, кур и цыплят, также поросенка. Гусей и уток чистят всегда сухих...»

Дюма от кулинарии

Современные кулинарные знатоки Ольга и Павел Сюткины в своей книге



«Русская кухня» – современное издание