



«На свете существует пять прекрасных искусств – живопись, архитектура,

скульптура, поэзия и все они происходят от гастрономии»

НАПОЛЕОН

Традиция присваивать блюдам имена различных исторических личностей существует с давних времен. Российский историк и популяризатор кулинарии Вильям Похлебкин

говорил о том, что от «исторических блюд» следует отличать «именные блюда», названные в честь реально существовавших в истории лиц.

Электронная выставка «Легендарные исторические блюда» содержит ссылки, как на собственные книжные и периодические издания ИБЦ, так и на виртуальные источники.

Традиция присваивать кулинарным блюдам имена реальных исторических личностей существует ещё со времён Древнего Египта. К примеру, блюдо из перепёлки, приготовленной особым образом и подаваемой к столу на лепестках лотоса, носило название «Нефертити» в честь жены фараона Эхнатона. Особенно богата такими примерами история французской кухни. Начиная с XVII века, во Франции стало модно называть блюда именами аристократов, деятелей искусств, знаменитых политиков и полководцев.

По мнению российского историка-исследователя и популяризатора кулинарии Вильяма Васильевича Похлебкина блюда ресторанной и «высокой» кухни, названные в честь известных исторических лиц, имеют своеобразное деление. Похлебкин пришел к выводу, что от «исторических блюд» следует отличать «именные блюда», названные в честь реально существовавших в истории лиц, выступавших в роли «изобретателей» блюд, или которым было приписано такое изобретательство. Таковыми были, например, маркиз де Бешамель, принцесса де Субиз, граф Строганов, граф Гурьев. Блюда этого рода пишутся всегда с маленькой буквы, чем подчеркивается полное слияние имени первоначального создателя с понятием самого данного блюда: бешамель, мясо бефстроганов, гурьевская каша и т. п.

«Исторические блюда», напротив, пишутся всегда с большой буквы, чем подчеркивается то, что они названы исключительно в честь данных лиц, из уважения к ним и прославления их, как памятников той эпохи. Таковы — бифштекс Шатобриан, суп Карла Пятого, бараньи котлеты Помпадур, соус Кольбер, пирожки Наполеон и Талейран, цыплята Ришелье.

Имена одних исторических личностей, попавших в «кулинарный перечень», до сих пор на

слуху, другие же со временем оказались в тени и стали менее известны нашим современникам. Как бы там ни было, но происхождение названий исторических блюд представляет не меньший интерес, чем само приготовление такой еды. Вот некоторые примеры наименований, которые уже стали классикой ресторанных меню. По этикету начнем с салатов.

САЛАТ ОЛИВЬЕ



Блюдо «всеобщего равенства и братства» имеет весьма аристократические корни. Его история началась в шикарном ресторане «Эрмитаж», а авторство принадлежит знаменитому французскому повару Люсьену Оливье. Он родился в 1838 году, в середине XIX века приехал в Россию, где занимался приготовлением званых обедов в особняках столичных вельмож, а уже в 1864 году открыл в Москве ресторан для изысканной публики «Эрмитаж Оливье». Тогда же и появился в меню ресторана знаменитый салат. Правда, с современной версией оливье он имел весьма отдаленное сходство. Аристократический прародитель салата включал филе рябчиков и куропаток, раковые шейки, желе из бульона птиц и каперсы. Некоторые рецепты указывают на наличие среди ингредиентов говяжьего языка и паюсной икры. Роднили его с современным салатом только картофель, яйца и майонез.

Рекомендуемые источники читального зала ИБЦ

Сокольский И. Тайна салата оливье / И. Сокольский. – Текст : непосредственный // Наука и жизнь. – 2012. - № 9. – С. 131 – 133.

Томилина М. Почему на новогоднем столе появились оливье, мандарины, «шуба» и шампанское. / М. Томилина – Текст : непосредственный // Главбух. – 2015. - № 24. – С. 106 – 110.

Похлебкин, В.В. Кулинарный словарь : справочное издание / В. В. Похлебкин. - Москва: Центрполиграф, 2002. - 503 с. - Текст: непосредственный.

САЛАТ ЦЕЗАРЬ



Наименование салата «Цезарь» многие ошибочно связывают с именем древнеримского государственного деятеля и полководца Гай Юлия Цезаря. На самом деле, салат носит имя Цезаря Кардини, владельца итальянского ресторана в Тигуане (Мексика). В 20-х годах прошлого столетия он придумал салат «Ромэн», куда, якобы, входили анчоусы, яйца, тертый сыр пармезан и гренки с чесноком, приправленные соусом Ворчестер. Время появления салата совпало с началом действия сухого закона в США. А так как Тигуана была расположена на другой стороне границы, заведение Цезаря стало очень популярным местом, куда не таясь, съезжались любители выпить. Тогда-то салат Ромэн, подаваемый на закуску, и окрестили салатом Цезаря.

Среди кулинаров наиболее обсуждаемым вопросом о салате Цезарь остается наличие в нем анчоусов. Многие утверждают, что оригинальный рецепт не включал анчоусы и основывался исключительно на курином филе. Иные заявляют, что аутентичный состав вообще состоял только из салатных листьев, крутонов (подсушенные в духовке кусочки белого хлеба), соуса и сыра. Теперь сложно установить истину. Сейчас салат «Цезарь» готовят не только с куриным филе, но и с любым другим мясом вплоть до бекона.

Рекомендуемые источники читального зала ИБЦ

Похлебкин, В.В. Кулинарный словарь : справочное издание / В. В. Похлебкин. - Москва: Центрпол
играф
2002. - 503 с. - Текст: непосредственный.

Русское меню : авторские рецепты знаменитых поваров / сост. И. Ю. Федотова. - Москва : Ресторанные ведомости, 2012. - 160 с. - Текст : непосредственный.

СУП ПЕТРА ВЕЛИКОГО



По слухам, царь очень любил это блюдо. Суп похож на своеобразную солянку. В его состав входит огромное количество ингредиентов, которые на первый взгляд кажутся несовместимыми.

В XVIII веке для приготовления этого кушанья предлагалось сварить кусок хвоста осетрины в кипятке, смешанном с шампанским. В полученный бульон добавлялась каша из перетертых шампиньонов, угря, окуня, моркови, луковицы и петрушки. Также в кастрюлю бросали тефтели из фазана. Повара приправляли суп лавровым листом, мускатным орехом, лимонным соком, гвоздикой и анчоусами. Варили все это в течение часа, затем процеживали и подавали на стол вместе с вареной спаржей.

Рекомендуемые источники читального зала ИБЦ

Сокольский И. Суп Петра Великого. История о том, почему Петру Великому не удалось узнать вкус супа, названного в его честь / И. Сокольский. – Текст : непосредственный // Наука и жизнь. – 2016. - № 4. – С. 124 – 130.

Еда в литературе //Артотека еды : сайт. - Режим доступа : <http://www.art-eda.info/znamenitye-recepty-pozharskie-kotlety.html>, свободный. - Текст : электронный.

ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ

Пожарские котлеты появились в русской кухне в начале XIX века и быстро получили широкую известность. Их родина – небольшой провинциальный город Торжок, который был одним из базовых пунктов на тракте Москва – Санкт-Петербург. На государственной дороге, связывающей старую и новую столицы, располагалось много трактиров со своей кулинарной «специализацией». Торжок прославился своими куриными котлетами, которые подавали в трактире Пожарского. История знаменитого трактира началась в XVIII веке, когда предприимчивый ямщик Дмитрий Пожарский построил в Торжке

постояльный двор, позднее преобразованный в гостиницу для «чистой» публики с ресторацией. Но подлинный расцвет заведение получило при Дарье Евдокимовне Пожарской, унаследовавшей гостиницу с трактиром в 1843 году. Ее отец, имея сыновей, все завещал дочери, разглядев в ней предпринимательскую жилку, и Дарья полностью оправдала его надежды. Хозяйкой она была весьма любезной и умела прекрасно готовить. Главную славу трактиру составляли пожарские котлеты, приготовленные по семейному рецепту. Одна из легенд гласит, что однажды царь Александр I (по другой версии Николай I) из-за поломки кареты вынужден был остановиться в гостинице Пожарского. Попробовав знаменитых котлет, он велел включить их в меню царской кухни.

Рекомендуемые источники читального зала ИБЦ

Еда в литературе //Artотека еды : сайт. - Режим доступа : <http://www.art-eda.info/znamenitye-recepty-pozharskie-kotlety.html>, свободный. - Текст : электронный.

Федотова, И.Ю.Русское меню: авторские рецепты знаменитых поваров/ И.Ю. Федотова - Москва. : Ресторанные ведомости, 2012. - 160 с. - Текст: непосредственный.

Похлебкин, В.В. Кулинарный словарь : справочное издание / В. В. Похлебкин. - Москва: Центрпол
играф
2002. - 503 с. - Текст: непосредственный.

БЕФСТРОГАНОВ



ГУРЬЕВСКАЯ КАША



Считается, что кашу на Руси готовили с древних времен. Ее ели все сословия. Среди всего многообразия каш выделяется гурьевская каша, особо любимая российской знатью. Гурьевская каша – это особый способ приготовления манной крупы, которая запекается в печи с орехами и медом. Известна каша с начала XIX века, хотя бытует мнение, что её готовили и раньше. Название каши происходит от фамилии тогдашнего министра финансов (и, соответственно, одного из влиятельнейших людей в Российской империи) графа Дмитрия Александровича Гурьева (1751 - 1825), но изобретателем блюда был крепостной повар Захар Кузьмин, которого граф выкупил у его прежнего хозяина майора Георгия Юрисовского (причём считается, что Кузьмин придумал рецепт каши, когда работал у Юрисовского). В итоге каша стала популярной у русского дворянства и даже в императорской семье (известно, что её очень любил Александр Третий). Стоит отметить, что если у аристократов эта каша подавалась на торжественных обедах, то в царской семье, по-видимому, она всё же входила в повседневный рацион. Интересно, что манная каша с орехами и фруктами постепенно получила популярность не только в России, но и за её пределами.

Рекомендуемые источники читального зала ИБЦ

Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник для обучающихся по спец. "Технология продукции общественного питания", "Поварское и кондитерское дело", "Повар-кондитер" / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. - Москва: КНОРУС, 2018. - 215 с. - Текст: непосредственный.

Федотова, И.Ю. Русское меню: авторские рецепты знаменитых поваров/ И.Ю. Федотова - Москва. : Ресторанные ведомости, 2012. - 160 с. - Текст: непосредственный.

Похлебкин, В.В. Кулинарный словарь : справочное издание / В. В. Похлебкин. - Москва: Центрполиграф, 2002. - 503 с. - Текст: непосредственный.

Каша на Руси – Текст : непосредственный // Товаровед продовольственных товаров – 2009 - № 1. – С. 63 – 64.

ТОРТ НАПОЛЕОН



Предполагают, что название «Наполеон» произошло от французского прилагательного «napolitain» («неаполитанский»). Сам торт с рецептом, похожим на современный торт «Наполеон», существовал и до Бонапарта, и до празднований в честь столетия победы над ним. Оригинальное название десерта – «mille-feuille», что можно перевести как «тысячелистник», что намекает на обилие слоев в лакомстве. Под ним торт известен во Франции и Англии. Популярность торта в России выросла после 1912 года, когда в

империи широко праздновали столетие победы в войне против Бонапарта. В год празднования торт выпекали в форме треуголки императора французов. Слои «Наполеона» символизировали «Великую Армию» захватчика, а печенье, которым торт посыпали сверху, напоминало о русской зиме, добившей французов. В СССР «Наполеон» был одним из самых популярных десертов в стране и остается таким и сейчас.

Рекомендуемые источники читального зала ИБЦ

Лукинов, С. П. Домашняя кухня. Ч 2 : нормативно-технический материал / С. П. Лукинов, М. М. Мирошниченко ; ред. М. М. Мирошниченко. - Ростов н/Д : Феникс, 1995. - 544 с. - Текст: непосредственный.

Похлебкин, В.В. Кулинарный словарь : справочное издание / В. В. Похлебкин. - Москва: Центрполиграф, 2002. - 503 с. - Текст: непосредственный.

Сокольский И. Французский мильфёй, ставший русским наполеоном / И. Сокольский. – Текст : непосредственный // Наука и жизнь. – 2014. - № 12. – С. 130 – 133.