

Радецкий И.М.

Альманах гастрономов

Часть 2

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-1
ББК 84-5
И11

И11 **И.М. Р.**
Альманах гастрономов: Часть 2 / Радецкий И.М. – М.: Книга по Требованию, 2023. –
332 с.

ISBN 978-5-8853-6519-2

Альманах гастрономов. Часть 2

ISBN 978-5-8853-6519-2

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

ВЗГЛЯДЪ НА ДРЕВНІЮ

и

СОВРЕМЕННУЮ ГАСТРОНОМІЮ.

—

Не пужны доказательства, до какой утонченности доведена въ наше время Гастрономія ; читатель вѣроятно встрѣчаетъ , ежедневно , какую либо новость по этой части, а потому не лишнимъ считаю сказать нѣсколько словъ о древней и современной Гастрономіи, играющей не мало-важную роль въ XIX вѣкѣ.

Гастрономія или изящество въ яствахъ и напиткахъ , появлялась у всѣхъ народовъ вмѣстѣ съ образованностію и просвѣщеніемъ. Первые историческіе слѣды изысканныхъ пиршествъ находимъ у Евреевъ. Гости приглашаемы были невольниками хозяина пиршества и сопровождаемы ими въ домъ амфитріона. Тутъ снимали съ нихъ сандалии, умывали ноги и намащали благовоніями все тѣло , бороду и даже одежду. Голову украшали цвѣточнымъ вѣнкомъ. Почетнымъ гостямъ подносили нѣсколько порцій яствъ. За столомъ играла музыка , пѣли пѣвчіе и забавляли гостей шуты и комедіанты. При разставаніи снова намащали у гостей бороды благовоніями. Пирь обыкновенно бывали

вечеромъ, по закатѣ солнца. Женщины рѣдко появлялись на пирахъ. Греки переняли эти обычаи у Евреевъ и усовершенствовали ихъ.

Со времени Перикла, Аѳиняне отличались во всемъ тогдашнемъ мірѣ великолѣбіемъ пиршествъ; но Римляне, перенявъ Греческіе нравы и обычаи, превзошли всѣ народы, и древніе и новые, въ великолѣбїи, расточительности, на своихъ пиршествахъ. Передъ пиршествомъ употребляли благовонныя ванны, потомъ украшали голову вѣнкомъ и возлежали вокругъ стола на ложахъ. Прислуживали за столомъ невольники, а забавляли гостей прекрасныя женщины, играя на лирахъ, распѣвая застольныя стихи или эпиталамы и выказывая ловкость свою въ пляскахъ. Въ средніе вѣка при нашествїи варваровъ на Европу, изчезли во всемъ тонкій вкусъ и изящество. Варвары ѣли много и упивались виномъ, но не понимали изящества въ яствахъ. Таже неумѣренность господствовала на пиршествахъ рыцарей. Въ новые времена, именно съ открытія Америки, снова водворилось изящество въ яствахъ и вообще на пиршествахъ. Особенно Французы много сдѣлали для возрожденія приличій на пирахъ и введенія изящества въ яствахъ. Только Англичане и Славянскіе народы долго упорствовали и оставались при старыхъ обычаяхъ рыцарскихъ временъ. Восточные народы до сихъ поръ не садятся на пиршествахъ за общій столъ, но

VII

кушаютъ на отдѣльныхъ столикахъ, наслаждаясь зрѣлищемъ наемныхъ танцовщицъ или баядерокъ. Число блюдъ составляетъ роскошь Азіятскаго стола.

Нѣкоторые подробности Римскихъ пировъ весьма любопытны. На пиршествахъ обыкновенно избирали по жребію царя-пира, предписывавшаго въ этотъ день законы всѣмъ собесѣдникамъ. По данному знаку царемъ-пира, щегольски одѣтые и препоясанные бѣлыми передниками слуги, приносили торжественно блюда и устанавливали на столѣ; за ними слѣдовалъ дворецкій, который съ ловкостію и искусствомъ разрѣзывалъ на части птицъ и прочую жареную живность, въ виду пирующихъ. — Другіе слуги, въ такой же богатой одеждѣ, приставлены были къ перемѣнѣ тарелокъ и къ поставцу (*); послѣдніе наливали въ кубки вино и подносили пирующимъ.

Обѣдъ состоялъ изъ множества разнородныхъ блюдъ и начинался всегда свѣжими яйцами, а кончался десертомъ, который на другомъ столѣ приготавлился изъ свѣжихъ и вареныхъ плодовъ или ягодъ, а также пряниковъ и другихъ сластей, называемыхъ Римлянами (*bellaria*), т. е. закусками.

Столъ въ первыя времена не накрывался скатертью,

(*) Поставецъ ставился въ столовой комнатѣ на возвышенномъ мѣстѣ. — На поставцѣ уставлялись серебряныя и золотыя съ дорогими каменьями сосуды, художественной отдѣлки.

VIII

но послѣ каждой перемѣны тщательно былъ вытираемъ прислугою.

Во время обѣдовъ забывалось все, кромѣ приличія, и мудрые Римляне называли обѣденное время отдыхомъ, даннымъ природою человѣку на всякій день. Вкусными же яствами каждый укрѣплялъ физическія силы, а поучительною бесѣдою мудрыхъ старцевъ, юноши и неопытные, обогащали умъ свой. Вино въ кубкахъ, переходило поочередно вокругъ стола столько разъ, сколько буквъ означало имя особы, за здравіе которой былъ предложенъ тостъ.

Послѣ паденія Рима, его законы и обычаи приняты были многими народами. — Гастрономія, хотя переходила изъ одной страны въ другую, но была только тѣнью древняго Римскаго величія; къ тому же каждый вѣкъ и народъ измѣняли правила и формы Гастрономіи, сообразно своимъ нравамъ и обычаямъ; главная же фундаментальная основа осталась непоколебимою во всѣ эпохи. — Во времена Катерины Медичи Гастрономія въ предѣлахъ Франціи начала значительно улучшаться; Французы выбрали нѣкоторыя черты изъ характерныхъ Римскихъ древнихъ причудъ и основали Гастрономію Французскую, которая хотя и уступала Римскимъ изыткамъ, однакожь была въ своемъ родѣ великолѣпная и богатая, что продолжалось до временъ первой Французской Имперіи.

Въ девятнадцатомъ вѣкѣ Гастрономія получила новое

IX

переобразование; истинные ея поклонники не щадили трудовъ и ума для изобрѣтенія всего изящнаго и старались привести ее въ первобытное состояніе. И точно, въ рукахъ такихъ отличныхъ художниковъ, какъ Французы, гастрономія воскресла!—Франція къ Римскому изобилію яствъ и богатству прибавила изящный вкусъ, отличное приготовленіе и артистическую отделку, отъ малой и до большей вещи; — однимъ словомъ, довела гастрономію до возможнаго совершенства.

Французскіе гастрономы торжествовали, пока и въ ихъ изобрѣтеніи замѣтили неудобства; наприм. тщательную, но излишнюю уборку яствъ, какъ то: холодныхъ, пастетовъ, кремовъ, желе и для оныхъ постаменты, пирамиды и кроканты, (*Pièces montées*) въ различныхъ видахъ сдѣланныя, со всѣми архитектурными правильностями, лѣпными украшеніями, бордюрами, и проч. Это болѣе интересовало присутствующаго, привязывало взоръ каждаго до утомленія, но аппетитъ былъ въ какомъ-то неохотномъ расположеніи, а потому декорация Французской Гастрономіи, болѣе вредила, чѣмъ благопріятствовала тонкому вкусу; ибо послѣ обѣдовъ, большая половина бывшихъ на столѣ яствъ, оставалась не употребленною; притомъ слабой комплекціи гости въ испареніи и ароматахъ отъ всѣхъ яствъ и освѣщенія не могли просидѣть весь обѣдъ, продолжавшійся до трехъ и болѣе часовъ.

Изобрѣтательный XIX вѣкъ, въ концѣ первой половины измѣнилъ многое въ Французской гастрономіи, что уже и извѣстно читателямъ, а потому считаю полезнымъ представить скромное разсужденіе о современной гастрономіи, которое надѣюсь будетъ занимательнымъ для читателей, какъ въ сравненіи вкуса и удобствъ, такъ и потому, что здѣсь будетъ говорено о древней и современной *Русской* гастрономіи, справедливо одержавшей первенство надъ всѣми, что признано строгими судьями и истинными знатоками сего важнаго въ своемъ родѣ искусства.

Въ нашемъ благодѣтельномъ отечествѣ, гастрономія извѣстна съ древнихъ временъ, подъ названіемъ *Русскаго хлѣбосольтва*. Въ началѣ былъ введенъ обычай принимать странниковъ; въ трапезное время разсылались слуги для встрѣчи странниковъ и приглашенія ихъ къ обѣду. Но когда обычай хлѣбосольтва увеличился до того, что странникъ сдѣлался рѣдкимъ гостемъ, то начали приглашать на приготовленные обѣды близкихъ сосѣдей. Потомъ послѣдовала взаимная очередь и присутствующіе на обѣдахъ стали называться гостями, отъ чего и произошло слово *гостепріимство*, которое не переводилось, и у *Русскихъ Вельможъ* до-нынѣ продолжается и улучшаясь постепенно, доведено до такой степени совершенства, что и законодатели гастрономіи не могутъ съ нами соперничать.

Въ современной гастрономіи нѣтъ и слѣда тѣхъ из-

бытковъ и той расточительности , которыми славился иѣ-
когда Римъ, а впоследствии и Франція; но есть своего
рода богатство «изящный вкусъ и радушное гостепріим-
ство.» — Хотя въ употребленіе у насъ приняты припасы
яствъ и вина всѣхъ народовъ, но они выбираются строгими
знатоками и бывъ преобразованы по особенному вкусу и
характеру, употребляются изрѣдка для перемѣнъ , тогда,
какъ древніе національные кушанья , которыхъ ни время,
ни люди не вытѣснили изъ общаго употребленія , прини-
маются часто и съ удовольствіемъ.

Открытые столы въ домахъ аристократовъ для всѣхъ,
(своего круга) подтверждаютъ истину вышесказаннаго о
хлѣбосольствѣ; каждый старается имѣть у себя болѣе го-
стей, и съ такою заботливостію принимаетъ ихъ , что
предугадываетъ каждого мысль и желаніе, а потому гость
и находится какъ-бы въ своемъ семействѣ.

У насъ столъ, въ назначенный для обѣда комнатѣ, не
загроможденъ богатыми постаментами, на которыхъ у
Французовъ, до прихода гостей, ставятся блюда съ яства-
ми,—а накрытъ натурально и на немъ помѣщаются лишь
необходимыя для стола принадлежности и цвѣты. Но при-
смотрите , сколько поэзіи въ этой натуральной картинѣ !
Наша столовая не встрѣчаетъ гостя испареніями и арома-
тами яствъ, но чистый , свѣжій воздухъ вызываетъ аппе-
титъ у входящаго въ нее, и взоръ его не встрѣчаетъ

ХІІ

крокантовъ, пастетовъ и пирамидъ, какъ предметовъ, достойныхъ удивленія; за то каждое подаваемое кушанье изящно, вкусно и приготовлено такъ, что каждый гость безъ затрудненія можетъ взять желаемое. Бордюры и лѣпныя украшенія на яствахъ изъ постороннихъ веществъ вовсе не приняты, а что подается на блюдѣ, то красиво для вида и вкусно для употребленія, не исключая даже пастетныхъ тѣстъ, постаментовъ для холоднаго, кремовъ и желе (*).—Русскіе гастрономы не довѣряютъ обѣденнымъ запискамъ даже французскихъ метрдотелей, а по неоднократнымъ испытаніямъ разрѣшается готовить по нимъ въ дни назначенные для пріема гостей.

Хозяинъ, въ день обѣда, не затрудняется размѣщеніемъ за столомъ гостей, чтобъ видѣть, cadaго на своемъ мѣстѣ; привычный хлѣбосоль, по докладу слуги, что кушанье подано, выждавъ моментъ, когда собравшіеся въ гостинную, находятся въ *выгодномъ для сего расположеніи*, говоритъ: «господа, просите дамъ» и за столомъ умѣетъ поддерживать общую гармонію и веселость. Однимъ словомъ, въ наше время Русскій хлѣбосоль угощаетъ съ такою отчетливостію и знаніемъ дѣла, что все предлагаемое имъ, имѣетъ

(*) Для пастетовъ употребляется слоёное или сдобное тѣсто, а постаменты для холоднаго, дѣлаются изъ гальянтиновъ, фаршевъ и ланспиковъ; кремы же и желе, если подаются на постаментахъ, то постаменты готовятъ изъ пирожнаго.

XIII

въ особенности свою цѣну; время обѣда пролетаетъ мгновенно, но радушный пріемъ хозяевъ остается незабвеннымъ!

Наши гастрономы, не торопясь вводили здраво-обдуманнѣя улучшенія и не щадили ни времени, ни издержекъ для усовершенствованія, за то и гастрономія наша въ настоящее время не имѣетъ соперничества.

Лукулловскіе древніе и Генриха XIV баспословные обѣды, представляли имъ большія затрудненія: первый снаряжалъ корабли и посылалъ на нихъ въ далекія страны охотниковъ для доставленія извѣстнаго рода птицъ (*Phénicopterus minor*) и рыбъ; второй угощалъ соусами (*Entrée*) изъ птичьихъ мозговъ, для чего и наряжались тысячи охотниковъ и истреблялось множество голубей. У насъ же все это совершалось бы безъ затрудненій.—Россія такъ богата удобствами и припасами, что еслибъ вздумалось кому либо, изъ нашихъ гастрономовъ, предложить угощеніе изъ птичьихъ языковъ, то Рождественская С.-Петербургская ярмарка, легко бы могла удовлетворить сотни желающихъ. Наши гастрономы не готовятъ кушанья только для глазъ и не гоняются за пустымъ тщеславіемъ, за то и заслужили справедливое уваженіе отъ иноземныхъ гастрономовъ, чему служитъ доказательствомъ то, что Французскіе метрдотели съ охотою оставляютъ Парижскую кухню, и изъ любви къ своему искусству, остаются на службѣ у нашихъ бояръ.

БАЛЪ.

Чтобы устроить балъ, необходимы: изящный вкусъ и изобрѣтательность; каждый хозяинъ сего торжественнаго удовольствія, трудится умственно, иногда очень долго, какъ бы въ этотъ разъ, принять своихъ многочисленныхъ гостей лучше, заинтересовать ихъ при встрѣчѣ неожиданною новостію въ уборкѣ комнатъ (*) или въ освѣщеніи (**), а потомъ отличною музыкою и порядкомъ во всѣхъ отношеніяхъ, дополнить радушное привѣтствіе.

Удачное устройство бала обнаруживаетъ искренность и вниманіе хозяевъ къ гостямъ и на долго оставляетъ сладостное въ ихъ сердцахъ впечатленіе.

Балы раздѣляются на пять разрядовъ, а именно:

- 1) Балъ утренній, называемый завтракъ, съ танцами.
- 2) Балъ вечерній, или чай съ танцами.
- 3) Балъ обыкновеннымъ порядкомъ.
- 4) Балъ порядкомъ англійскимъ.
- 5) Балъ первоклассный.

(*) Комнаты для бала убираютъ богатыми драпировками изъ матерій, бронзами и проч. въ древнемъ вкусѣ или цвѣтами въ подражаніе натурѣ, или отличною мебелью современнаго вкуса, оставивъ большую часть на своихъ мѣстахъ; во всѣхъ случаяхъ цвѣты помѣщаются по возможности.

(**) Чѣмъ болѣе освѣщенія въ комнатахъ и танцевальномъ залѣ, тѣмъ болѣе балъ представляется роскошнымъ.