



Игорь Шейн — доктор биохимии, публицист, писатель, гастроном, производитель-реставратор алкоголя во Франции, регионе Коньяк, по русским классическим схемам с применением дистилляции брендов «Высшие Пития», Grand Heritage. ivshein.ru

Сценарий классического русского застолья для домашних инсценировок

Русский стол! В чем его отличие от других? Сегодня на этот вопрос ответит не каждый русский.

Игорь Шейн

Во-первых, еда до еды — непередаваемое на другие языки слово *zakuski*. Но и с ними не все так просто. Закуски выставляются на отдельный столик, лучше в другом помещении. А еще лучше на три столика: один с рыбными, другой с мясными и третий с овощными закусками. В этой ситуации реализуется таинственная русская гастрономическая фраза «закусочный стол должен быть на три подхода». Но и это не все. Перед ним стоят. Какие тут будут «подходы», если сидишь.

Первый подход — к рыбе. Вот — манерка малой соли, вот — заливная осетрина, икра черная, розовая, желтая, семга свежепросоленная, розовая нельма, селедочка с луком под конопляным маслом... А вот и мясные закуски: ветчина, студень говяжий, холодец пороссячий, язык отварной, телятина заливная... Обязательно при них хрен и горчица. Теперь гуляем к овощному столу. Хрустящие бочковые огурчики, квашеная капуста, моченые яблоки, соленые калиброванные рыжики... Не ищите здесь сыров, изделий из сдобного теста, горячее мясо и рыбу. Все подчинено подготовке вашего желудка к восприятию будущего застольного спектакля.

Закуска — это все челядь, а о царице-то забыли! Водка! Именно здесь, у закуского стола, дирижируя себе, вы выбираете пару — водку и закуску, которая и будет вальсировать на ваших небесах. «При дверях из гостинных комнат накрыть стол для водок и закусок, поставить на середину поднос с рюмками и графины с водкой из следующих: белая померанцевая, мятная, английская горькая, гвоздичная, вишневая, анисовая, полынная, тминная, кишнецовая...»

(И. М. Радецкий «Альманах гастрономов». Первое издание — 1852 г.). В этом вторая особенность русской гастрономической практики — водка в качестве аперитива.

Ну вот вы и попытали натуру некоторых водок и закусок, гости все собрались, пора и к столу — милости просим! Пока вы на нем найдете только куверт на белоснежной скатерти да букет цветов в центре стола, но скоро, скоро на этой сцене начнет играть оркестр по партитуре хозяйского «меню». Здесь вы зритель, здесь вы не режиссер. Вас ожидает приятное гастрономическое «насилие».

А вот и суп, душа обеда! К нему подан кусок кулебяки или пирожки, можно и открытые, в стиле буше. Чем торжественнее обед, тем мельче суповая прикуска. К этой равноправной паре пристыжным идет сухой грязнуля-херес. Невзирая на статус обеда — простой он, праздничный или парадный, суп обязателен, это не *entremets*, это *entremetteur* закуского стола с основным.

После супа, в межблюде, освежимся шампанским, можно под руку с ним произнести и тост — время настало. В России этот напиток всегда был не «с», а исключительно «между», и ни в коем случае «до» и «после». Присутствие шампанского во время обеда — признак его роскоши.

А вот и вторая перемена — соус. Он в глубокой тарелке с крышкой, и гадаешь, что под ней. Если супом была уха, то сейчас, скорее всего, будут бараньи котлетки, а может быть, и говяжье филе на малаге или что-либо еще с таким же духом. Если суп был охотничий, то он, как фокусник, поменял все под крышкой на разварного судака или пикантную

ШАМПАНСКОЕ ВО ВРЕМЯ ОБЕДА

Январь 2017 года с его обильными снегопадами и не менее обильными застольями закончился. Многие соотечественники, живущие за границей, в этом году не упустили возможности по два раза отпраздновать новогодние праздники — что повод-то пропустить? И, как обычно, хозяйки от души старались — и оливье,

известное в Европе как «русский салат», и пельмени сибирские стряпали, не ленились. Однако кто помнит у Александра Сергеевича замечание: «Не скоро ели предки наши»? И я бы не вспомнила, если бы не товарищ по университету. Не виделись целую жизнь, даже забыли друг друга, и вдруг... Не в новогоднюю

ночь случилась встреча, но уже в предновогодней суете я с удивлением обнаружила, что товарищ-биолог стал гурманом и публицистом. Трехсотстраничный роскошный том «Сибирский парадный стол», написанный им, пришел в Швейцарию позже, по почте, а во время нашей встречи, между переменной блюд и смако-

ванием итальянского вина (не мой был выбор, знатока), заговорили мы о водке и о шампанском. И сказал автор книги тост. А я предложила ему рассказать о русском застолье и нашим читателям. Не все, конечно, что знает, но то, что и нам знать не безынтересно.

Марина Карлин



ФОТО: ИЗ АРХИВА ИГОРЯ ШЕЙНА, IVSHEIN.RU

ЕДА ДО ЕДЫ — НЕПЕРЕВОДИМОЕ НА ДРУГИЕ ЯЗЫКИ СЛОВО ZAKUSKI. ЗАКУСКИ ВЫСТАВЛЯЮТСЯ НА ОТДЕЛЬНЫЙ СТОЛИК, ЛУЧШЕ В ДРУГОМ ПОМЕЩЕНИИ



Если суп — подножье обеда, соус со своими деликатно приготовленными блюдами — это подъем к вершине, где по ходу перспектива только-только начинает разворачиваться перед тобой, то третья перемена, жаркое — вершина, где ты уже почти сыт, но еще хочется чуть-чуть поднять эмоцию вкуса перед сладким спуском с горы.



ФОТО: ИЗ АРХИВА ИГОРИ ШЕРНА, INSHEN.RU

ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ ЖАРКОЕ — ЭТО БЛЮДО СЫТОГО ЖЕЛУДКА, С КОНЦЕНТРИРОВАННЫМ ВКУСОМ, ОНО УДЕРЖИВАЕТ НАШЕ ВНИМАНИЕ ПЕРВОРОДНЫМ АППЕТИТНЫМ ЗАПАХОМ МЯСА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ — МИМО ЭТОГО НЕ ПРОЙДЕШЬ, ЭТО НЕ ПРОПУСТИШЬ

изысканного винного сопровождения. Все это требует от гастронома обстоятельности и осмотрительности, особенно в выборе вин. А они здесь разные, можно сказать — противоположные. С одной стороны, это может быть старое доброе бургундское, с другой — сладкий токай седых годов. Жаркое порой может занять половину времени от всего обеда и ¼ от бюджета.

Со стола все убрано, настал черед постольника, четвертой перемены, или «пирожного». «На пирожное — разумеется, мороженое» (М.Е. Салтыков-Щедрин), «...а на пирожное прекрасный крем с малиновым вареньем» (Н. Зинин), из ресторанного меню 1914 года — «Пирожное: кашка запеканка, мороженое, пирожное».

Самыми расходными сладкими блюдами выступают желированные. Бланманже, желе, крем, мусс, самбук — их

→

стерлядь. Так и с вином — либо красное из Бордо, подогретое на песке, либо белое со льда из Барсака, Сотерна или умеренно охлажденный немецкий рислинг.

Снова антракт. Дальше будет жаркое. Перед ним можно не только шампанского, но и горячительного, в прямом и переносном смысле. Вы какой пунш предпочитаете в это время года?

Если суп — подножье обеда, соус со своими деликатно приготовленными блюдами — это подъем к вершине, где по ходу перспектива только-только начинает разворачиваться перед тобой, то третья перемена, жаркое — вершина, где ты уже почти сыт, но еще хочется чуть-чуть поднять эмоцию вкуса перед сладким спуском с горы. И вот этим «чуть-чуть» выступает жаркое.

По содержанию это по большей части птица, дикая или домашняя. Здесь как с пирожками — чем мельче, тем торжественнее: глухарь, тетерев, куропатка, кулик, рябчик, дрозд, овсянка, жаворонок...

Приготовленное на гриле, это блюдо сытого желудка, с концентрированным вкусом, оно удерживает наше внимание первородным аппетитным запахом мяса на открытом огне — мимо этого не пройдешь, это не пропустишь. Жаркое, конечно, может быть не только исключительно, но и исключено из расписания обеда. Ни суп, ни соус, ни сладко-ликерный десерт не занимает у едока столько времени, сколько жаркое в силу своей не филированной подачи, консистенции самого мяса, плотности его вкуса и, наконец,



БЛАНМАНЖЕ, ЖЕЛЕ, КРЕМ, МУСС, САМБУК — ИХ ОБЪЕДИНЯЕТ НЕ ТОЛЬКО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЯЖУЩЕГО АГЕНТА ПРИ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИИ, НО И ТО, ЧТО ВСЕ ОНИ НЕ ЗАМОРАЖИВАЮТСЯ, А ТОЛЬКО ЗАСТУЖИВАЮТСЯ НА ХОЛОДЕ



ФОТО: ИЗ АРХИВА ИГОРИ ШЕРНА, INSHEN.RU

объединяет не только использование вяжущего агента при их приготовлении, но и то, что все они не замораживаются, а только застуживаются на холоде. Натуру этих блюд пытаются в компании кофе или чая и русского ликера — наливки. Последние готовятся обязательно в домашних условиях. Все очень просто. Берем ягоды с выраженной кислотностью (клюква, вишня, брусника, голубика, смородина и т.п.), наливаем их алкоголем и ставим в теплое темное место на несколько дней. По прошествии аккуратно сливаем, не выжимая ягод. Готовим сироп, из расчета 5–8% на весь объем для мужского питья, и 10–15% — для дамского. Смешиваем слитый сок с сиропом, нагреваем до закипания и сразу же охлаждаем. Разливаем по бутылкам и ждем гостей на постольник.

И закончился обед, «один из тех обедов, которых нет возможности ни запомнить, ни рассказать, которых, кажется, даже нет возможности и съесть, а между тем отдаешь честь каждому блюду и потом встаешь из-за стола, чувствуя себя по горло сытым, и, к удивлению, не ощущаешь почти никакой тяжести в желудке» (В. Тихонов).

Эту классическую схему русского стола можно реализовать на любых продуктах, в любой части света. И не забудьте про меню, рукописное, художественное, распечатанное — материальное свидетельство пережитых эмоций. □

Концертная серия Classical Highlights
представляет **Masterinterpreten Opus XI**

11 марта 2017 г., начало в 19.30 Тонхалле Цюрих, большой зал.

Легендарный оркестр Рейнской филармонии под руководством знаменитого российского дирижера Александра Сладковского выступит с весенним концертом в Тонхалле Цюриха.

Солистка — Мария Солозובה.

Людвиг ван Бетховен. Концерт для скрипки с оркестром ре мажор, соч. 61.
Иоханнес Брамс. Симфония №2 ре мажор, соч. 73.

www.classicalhighlights.ch

Classical Highlights.ch | CORUM | TRANS COM Informatik AG | CBH

При предъявлении купона в кассах Тонхалле Цюриха — скидка 50% на билеты 1, 2 и 3 категории.