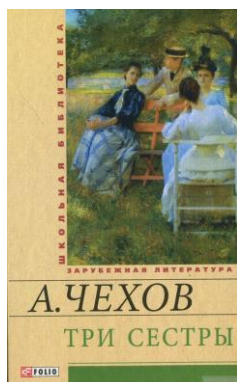


## «Ананасы в шампанском!» - кулинарные предпочтения и описание блюд в произведениях писателей Серебряного века.

Участники книжного сообщества «Замечательные читатели» в апреле снова встретились, чтобы к концу сезона цикл «Еда как способ понять Россию» не остался не завершённым. Эта встреча, под названием «Ананасы в шампанском!», была посвящена теме кулинарных предпочтений и описанию блюд в произведениях писателей Серебряного века.

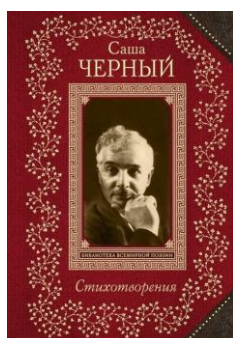
На рубеже конца XIX — начала XX века русская кухня претерпела значительные изменения. Заметным явлением стало распространение в меню дорогих ресторанов обеих столиц. Наряду с пельменями были так же введены новые блюда: польские фляки (суп с рубцом) и бигос (тушёная с беконом капуста), украинские борщи и пампушки, еврейские форшмаки и фаршированная щука, грузинские шашлыки и чахохбили (курица, тушёная с помидорами, болгарским перцем и приправами). Так же впервые появились на «кулинарной арене» такие нам сейчас хорошо знакомые пиво и колбаса. Ещё надо отметить непрерывающийся поток выхода кулинарной литературы: в первое десятилетие XX в. ежегодно появлялись множество новых сборников кулинарных рецептов, огромными по тем временам тиражами.



Конечно, такие изменения не могли не отразиться и в литературе. И явление это было отмечено не только в журнальной периодике и в произведениях незначительных литераторов, но и у таких классиков, как Чехов и Горький. Например, в чеховских «Трёх сестрах» Чебутыкин и Солёный довольно долго спорят по поводу двух слов — чихиртма (куриный суп) и черемша — что они означают?



Посмотрим, как кулинарная тема представлена у знаменитых поэтов великолепного Серебряного века. «Ешь ананасы, рябчиков жуй» — казалось бы, Маяковскому было свойственно осуждать завсегдатаев ресторанов и чревоугодников. В его стихах что ни строчка — то презрение к любителям много и вкусно поесть. При этом в художественных произведениях Маяковский проявлял истинную кулинарную эрудицию. В презрительном «Гимне обеду» была такая строчка: «И дышать по-прежнему будет ростбиф». Значит, Маяковский знал, что в Англии, чтобы приготовить настоящий ростбиф, мясо оставляли «дышать» недели на три — чтобы вышла лишняя влага.



После меню Владимира Владимировича настало время ярких стихов Саши Чёрного.

**«Чижик, Чижик, где ты был?»**

**У Катюши кофе пил,**

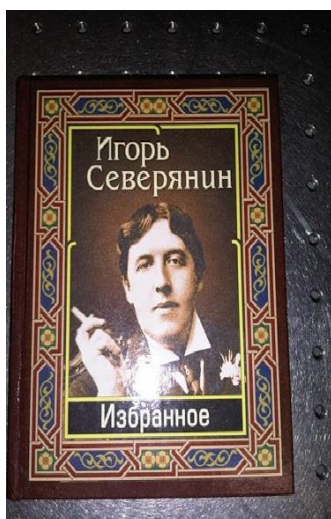
**С булкой, с маслом, с молоком**

**И с копченым языком»**

и других, таких же «вкусных» поэтических строф.



У Анны Ахматовой особых кулинарных пристрастий не было, за редким исключением (пшенная каша с тыквой, грибы, жаренные со сметаной и луком). Стихи Анны Андреевны возвышенные, далекие от быта и обычных житейских радостей, поэтому и упоминаний о еде очень мало. А вот при знакомстве с творчеством Николая Гумилева можно узнать много новых, часто экзотических блюд и напитков, например, тэдж — эфиопская медовуха.



И, конечно, на этой встрече невозможно было не вспомнить знаменитые (в том числе и в кулинарном смысле) стихи Игоря Северянина:

**«Ананасы в шампанском!**

**Удивительно вкусно, искристо и остро!**

**Весь я в чем-то норвежском!**

**Весь я в чем-то испанском!**

**Вдохновляюсь порывно! И берусь за перо!»**

**«Мороженое из сирени! Мороженое из сирени!**

**Полпорции десять копеек, четыре копейки буше.**

**Сударышни, судари, надо ль? Недорого, можно без**

**прений...**

**Поешь деликатного, площадь: придётся товар по душе»**

В конце встречи его участники получили рецепт «Цветаевского яблочного пирога». Рецепт не сложный, пирог готовится из привычных недорогих продуктов, так что его легко испечь.

Встреча доставила массу удовольствия всем «замечательным читателям» (и стихи почитали и рецепты узнали), и выразили надежду, что и в мае очередное заседание книжного сообщества состоится.