

# Гоголь любил Гоголь-моголь

0+

Узнать рецепт приготовления любимых тефтелей Карлсона и «кубийственного» ростбифа от Агаты Кристи можно на выставке «Овсянка, сэр!», которая до 25 января работает в Ярославском музее-заповеднике. А еще посетители экспозиции могут вспомнить, что подавали на обед великому комбинатору Остапу Бендеру и чем потчевала «ангела Александра Сергеевича» няня Арина Родионовна.

■ Анастасия СОЛОВЬЕВА

Выставка, как вы уже догадались, рассказывает о любимых блюдах писателей и литературных героев. Первыми по-настоящему возбуждающими аппетит строками русская литература обязана Гавриилу Романовичу Державину. В оде «Фелица» он воспевает «славный окорок вестфальский» и не без сладострастия признается устами лирического героя: «Шампанским вафли запиваю и все на свете забываю».

Одним из лучших «словесных кулинаров» был Гоголь. Не случайно его поэму «Мертвые души» поэт-символист Андрей Белый назвал «Жратвиадой». Николай Васильевич не только знал толк в хорошей еде, но и сам любил готовить. Одно из любимых его блюд было козье молоко, которое он варил, прибавляя туда рому. Алкоголь он возил с собой во флаконе и называл эту стряпню гоголем-моголем. Часто, смеясь, говорил: «Гоголь любит гоголь-моголь».



Зинаида Серебрякова. «За завтраком». 1914 год

Главным по тарелочкам был и прославленный баснописец Иван Крылов. За один обед, которому Иван Андреевич посвящал не менее трех часов, он поглощал три тарелки ухи, два блюда пирожков-расстегаев, несколько телячьих отбивных, половину жареной индейки, а на десерт большой горшок гурьевской каши.

«Закон жизни: нет такого брошенного мужчины, которого тут же не накормит другая женщина», – утверждал Бернар Вербер. Существует и другое изречение: «Говорят, в последнюю очередь разрушаются семьи, где каждый день варят суп». В этой связи не случайно жены великих были хранителями всевозможных рецептов. Так, гастрономической библией семьи Льва Толстого была поваренная книга со 162 рецептами, написанная женой писателя Софьей Андреевной. Сакральным блюдом в Ясной Поляне был сладкий «пирог Анке», названный так в честь домашнего врача Толстых.

В литературе даже есть кулинарные детективы, в которых повара запросто расследуют преступления, а сыщики отлично готовят. Достаточно вспомнить знаменитого Ниро Вульфа, для которого стол без мяса был равносильен личному оскорблению. Кстати, в английской кухне не одна сплошная овсянка. На страницах рассказов Конан Дойла можно найти и более вкусные блюда – ростбиф, седло барашка, перепела.

Любопытно взглянуть и на советы, как заваривать чай, Джорджа Оруэлла. Один из пунктов касается того, что первым следует наливать в чашку – чай или молоко. Забавно, но в Британии даже существовали две противоборствующие школы. А еще автор «Скотного двора» всерьез утверждал, что чай нужно пить без сахара. При этом оговаривался: «Если вы только не пьете его по-русски».

Дополняют выставку аппетитные натюрморты и сцены застолий из известных произведений, а также старинная кухонная утварь и красивая посуда, которые вдохновят на сервировку своего стола. ■

ФОТО ТИМОФЕЯ ВАСИЛЬЕВА



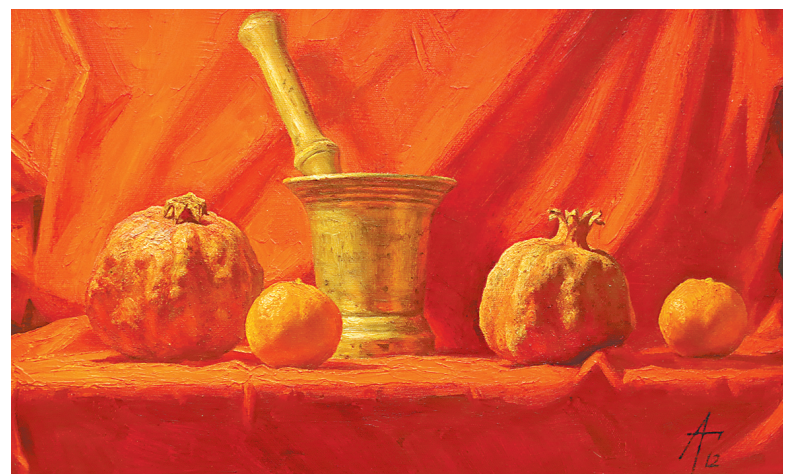
Предметы чайного сервиза, часы карманные «Доха», игрушка заяц, шляпа и книга «Приключения Алисы в Стране чудес».



Существует немало литературных произведений, где пище уделяется самое пристальное внимание.



Александр Кравцов. «Натюрморт ПВЦ».



Андрей Городничев. «Пурпур».



Александр Кравцов. Citrus Clementinas.



И даже на страницах «Мастера и Маргариты» периодически появляются разные яства.