

Музей-заповедник «Архангельское»

ARHANGELSKOE.SU

чают в меню разварные говяжьи щечки: это блюдо очень характерно для Екатерининского периода.

Вместе с тем при Екатерине вошла в моду французская кухня. Екатерининский век в целом считается веком гурманов. Представляя иностранным дипломатам, например, Нарышкина или Строганова, императрица могла сказать: «Эти господа все пытаются разориться на своих обедах и никак не могут». На самом деле она восхищается тем, как русские аристократы умеют закатывать роскошные столы. Считалось, что, чем больше людей за столом, тем выше престиж дома. Как тогда говорили, богатство не столько в самом дворце, сколько в буфете.

Именно тогда родилась традиция «открытых столов»: дворянин раз в неделю накрывал стол и открывал дом для всех, кто более-менее прилично одет. Такие приемы считались хорошим тоном: аристократы демонстрировали, что свое богатство готовы тратить не только на себя, но и на тех, кто стоит ниже них на социальной лестнице. И конечно, представители высшего общества приглашали к себе иностранных шеф-поваров. В этом отношении всех превзошел светлейший князь Потемкин: у него было больше десяти поваров-иностранцев и свои банкеты он устраивал на тысячу и более гостей.

В конце XVIII, в отличие от XIX века, на столе стояли не только русские блюда, но и блюда разных европейских кухонь, приготовленные, как сейчас принято говорить, экспатами: немцами, французами, англичанами.

При дворе Екатерины было много иностранных поваров. Интересно, что она в принципе была очень расположена к представителям этой профессии. Сохранились свидетельства, что если повар, например, пересолил блюдо, а гость начинал гневаться, то императрица сглаживала ситуацию и могла сказать что-то в духе: «Бывает, не переживайте. Съешьте что-нибудь другое». Известен и такой случай. Однажды она заметила, как сын поварихи выносит с кухни тушку курицы. И она — Императрица всея Руси! — поймала мальчонку и спрашивает: «Зачем же ты это тянешь?» Он ответил: «Так у мамки, думаете, сколько нас? Она же не может всех накормить. Вот я эту курочку хотел отнести сестренкам своим, братикам». Екатерина пообещала никому об этом не рассказывать и разрешила мальчику каждую смену, когда будет работать его мама, брать домой курицу. И таких историй несколько.

Александр I: царь-гурман

Известно, что на Венском конгрессе, завершившем Наполеоновские войны, министр иностранных дел Франции Талейран взялся переманить на свою сторону недоброжелателей с помощью ужинов. В кругу историков шутят, что на этой общеевропейской конференции победили французские повара.

Российский император Александр I тоже был мастером задавать банкеты. Ответ Талейрану был достойным. Продукты везли из России, включая не только осетрину, но и, например, вишню, каждая ягода которой обходилась в один серебряный рубль. Готовили банкеты французские повара: Александр придавал огромное значение качеству приготовления. Император, например, сразу же оценил гений Антуана Карема — великого повара, который совершил революцию в гастрономии, превратив ее в высокое искусство. Француз оценил русскую кухню и даже стал одним из основоположников петербургской, несмотря на то, что пробыл в Петербурге очень недолго, всего несколько месяцев, в 1819 году.

Пригласил его в Петербург Александр I, который сразу же разглядел в нем истинный талант. Когда русские войска под командованием императора Александра вместе с союзниками вступили 31 марта 1814 года в Париж, Талейран дал званый ужин. Карем тогда даже не был его шеф-поваром — он им стал чуть позже, поэтому готовил для этого ужина только закуски. И из всех поваров российский правитель выделил именно его, произнеся вошедший в историю тост: «За короля поваров и повара королей!»

Таким образом, именно Александра I можно по праву назвать первым гурманом из российских царей.

Александр II: император-охотник

На Всемирной выставке 1867 года в Париже на российского царя Александра II было совершено покушение. Террорист промахнулся, но, конечно, поездка была испорчена. Во время этого визита принц Наполеон пригласил императора с сыном, будущим Александром III, а также прусского короля Вильгельма I на ужин в самый престижный ресторан столицы Café Anglais. Этот ресторан открыл Адольф Дюглере, ученик и последователь Антуана Карема. В историю это событие вошло как «ужин трех императоров».

Обслуживал высоких гостей сам Дюглере, подавали множество перемен блюд, и в какой-то момент специально для Александра II презентовали бутылку шампанского. Она была крайне необычной на вид: не зеленой, как было принято, а прозрачной и с плоским дном. Форма была со смыслом: на императора покушались не в первый раз, и специально для него была разработана бутылка «без подвоха», чтобы он мог безбоязненно наслаждаться шампанским. Это было шампанское известного дома Louis Roederer, который до сих пор использует такие бутылки, а в штаб-квартире бренда стоит бюст Александра II.

Царь был очень доволен ужином и по его окончании сразу пригласил Дюглере в Петербург. Тот признался, что уже стар для такой поездки и порекомендовал своего ученика-последователя — Пьера Кюба, который в результате открыл в Петербурге ресторан и служил поваром при дворе трех российских императоров. Но прежде чем получить пост, он должен был пройти кастинг, поскольку нужно было понравиться всему царскому семейству. Каждый претендент должен был готовить для императорской семьи в течение недели. И за Кюба дружно проголосовали дочери Александра III. Они были сластенами и каждый раз с особым нетерпением ждали десерт. Когда Кюба это понял, он решил, что будет готовить парфе, но каждый раз с новым вкусом — добавляя разные ягоды. Девочки были в восторге! А императрица, узнав, что в десерте натуральный сок, а значит, он полезен, всецело одобрила кухню Кюба. Он стал поваром, которому доверяли без колебаний.

После гибели Александра II Пьер Кюба работал при императорском дворе еще два года, у Александра III.

Сам Александр II питал слабость к охотничьим трофеям. Он был заядлым охотником: в открытую ходил на медведей, которых на его счету 150. Ужин из добытой дичи стал обязательной традицией. Любимым блюдом этого царя была печень медведя, приготовленная на углях.

Николай II: эстет и воин

О личных предпочтениях Николая II мы можем судить по завтракам, которые подавались ему в девять утра. По свидетельствам поваров, для него всегда готовили свежий хлеб, сливочное масло, вареные яйца, сосиски в томате и ветчину. А любимой кашей самодержца была драгомировская.

Он полюбил ее еще в юности, когда обучался военному делу у генерала Драгомирова, который считал, что в рационе солдата обязательно должна быть каша. Генерал рассказывал цесаревичу, что у него в семье готовили разные виды каш, и предлагал выбрать любую, которая придется по душе. Николай остановил свой выбор на рассыпчатой гречневой каше, запеченной особым образом со сливками и грибами, и по сути представлявшей собой целый пирог. Драгомировской ее назвали по фамилии генерала уже в императорской семье, и она вошла в обязательное меню на завтрак. Интересно, что Кюба тоже оценил эту кашу: ее готовили в его ресторане.

Когда началась Первая мировая война и Николаю II часто приходилось бывать на фронте, он всегда пробовал солдатскую пищу, отмечая, что это настоящая еда, которая ему по душе. Надо сказать, что именно во время Первой мировой появились полевые кухни, где горячей едой стали кормить всех солдат и офицеров.

При Николае II появилась традиция закусывать коньяк лимоном. Но не просто лимоном! В то время процветала водочная империя Смирнова. Но у него появился конкурент — купец Шустов, который решил производить свои крепкие напитки, в частности коньяк. Он прекрасно понимал: лучший способ привлечь внимание к своему продукту — дать его попробовать императору. Невероятным образом Шустов преодолел все препятствия и добился встречи с Николаем. Но встал вопрос о закуске, которая, как понимал купец, должна была быть легкой и при этом хорошо сочетающейся с коньяком. И он нашел решение: тонкий кружочек лимона, посыпанный сахарной пудрой и мелко молотым кофе. Николай одобрил и коньяк, и закуску, а Шустов стал поставщиком императорского двора. К слову, лимонную закуску к коньяку прозвали николашкой.

Стоит отметить, что Пьер Кюба тогда единственным из шеф-поваров дослужился до пенсии. В начале XX века он оставил пост, передав его преемнику — Ивану Михайловичу Харитонову, который всецело был предан семье Николая II и остался с ней до последних дней самодержца.

Записала Светлана Куликова