



ДМИТРИЙ
ЖУРАВЛЁВ

МОСКВА И КАЛАЧИ

Прогулки
по кулинарным
маршрутам
Гиляровского

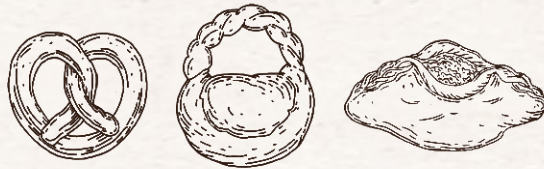
[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

МИО

Дмитрий Журавлёв

МОСКВА И КАЛАЧИ

**ПРОГУЛКИ ПО КУЛИНАРНЫМ
МАРШРУТАМ ГИЛЯРОВСКОГО**



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



СОДЕРЖАНИЕ



Вступление	8
ГЛАВА 1. ТРАКТИР ЛОПАШОВА НА ВАРВАРКЕ	11
Закуски	12
Закуска из черной редьки	13
Баранье легкое, налитое молоком и яйцами	17
Строганина.....	21
Икраники	25
Супы	28
Щами мир стоит. Русские щи из кислой капусты с разварной говядиной	29
Щи да каша	32
«Калья утечья с сливы»	37
Новотроицкий рассольник	41
Горячие блюда	46
Круглое тельное с вязигой	47
«Почки заечьи верченые, под зваром»	53
«Середка свиная жареная, а наделывают брынцом»	57
Пельмени	60
Кундюбки (кундюмы) с белыми грибами	63
Классические сибирские пельмени с говядиной	67
Пельмени с начинкой из трех видов мяса и соусом из весенней зелени	71
Рыбные пельмени «В стане Ермака Тимофеевича» с начинкой из щуки, судака и свиного сала	75
Десертные пельмени с вишней и соусом из шампанского.....	79

Тесто и выпечка	82
Пирожки-карасики с бараниной	83
Десерты	86
Наливашники с фруктовым мармеладом, пряженные в масле	87
«Варенцы, сырники с яйца и с сыром»	91
Плоды с толокном и ягодным взваром	95

ГЛАВА 2. ТРАКТИР «АРСЕНТЬИЧА» В ЧЕРКАССКОМ ПЕРЕУЛКЕ.....99

Супы	100
Щи с белужьей головизной	101
Горячие блюда	104
Стерлядки кольчиком, припущенные на огуречном рассоле	105
Окорок ветчины горячий с кондimentами.....	109

ГЛАВА 3. ТРАКТИР ТЕСТОВА.....115

Закуски	116
Селедка по-русски с соусом из молок	117
Говяжий костный мозг на «темном хлебике»	121
Супы	124
Сборная мясная солянка, сваренная на утках	125
Ботвинья с двумя видами рыбы и раками.....	129
Московский раковый суп.....	133
Горячие блюда	136
Селянка московская сковородная (мясная и рыбная)	137
Лососина грилье со спаржей и медовым соусом.....	143
Поросенок жареный с кашей «по-расплюевски»	147
Тесто и выпечка	152
«Пуховое» тесто для пирогов, кулебяк и расстегаев	153
Кулебяка многоярусная (байдаковский пирог)	155
Московский расстегай.....	163

Десерты	166
Гурьевская каша	
(десерт памяти гофмейстера Дмитрия Гурьева)	167
 ГЛАВА 4. ТРАКТИР ЩЕРБАКОВА	171
Тесто и выпечка	172
Расстегаи из «пухового» теста с говядиной и бульоном	173
 ГЛАВА 5. ТРАКТИР ЕГОРОВА	177
Тесто и выпечка	178
«Егоровские блины» с разными начинками	179
Блины-скородумки	181
 ГЛАВА 6. РЕСТОРАН «ПЕТЕРГОФ» НА МОХОВОЙ	189
Закуски	190
Раковины (кокили), гарнированные филеями	
из судаков и раками	191
Супы	194
Сборная рыбная солянка с расстегайчиками	195
Горячие блюда	200
Шашлык от «племянника князя Аргутинского-Долгорукова»	201
 ГЛАВА 7. ФИЛИППОВСКАЯ БУЛОЧНАЯ	207
Тесто и выпечка	208
Московские сайки с изюмом	209
Московский калач	213
Закуски	216
Форшмак из говядины в калаче	217

Супы	220
Окрошка сборная.....	221
Горячие блюда	224
Котлеты киевские	225
Судак с польским соусом.....	229
 ГЛАВА 8. РЕСТОРАН «ЭРМИТАЖ»	233
Закуски	234
Оливье. Реконструкция	235
 ГЛАВА 9. ИЗВОЗЧИЧЬИ ТРАКТИРЫ	241
Закуски	242
Каленые яйца	243
Закуска с гороховым киселем.....	247
Супы	250
Суп-потрох с говяжьим рубцом	251
 ГЛАВА 10. ОБЖОРНЫЙ РЯД («ПЫРКИ»)	255
Супы	256
Серые щи с гречневиками	257
Горячие блюда	260
«Лёвшинская» перепеча из бараньего осердия.....	261
Колбаса запеченная с луком и горчичным соусом из подкопченных яблок.....	265
Десерты	268
Сбитень медовый с пряностями.....	269
 ГЛАВА 11. ХИТРОВКА	273
Закуски	276
Бутерброд с телячьей печенкой.....	277

Завернутый рулетом коровий рубец	281
Говяжий студень	285
Супы	288
Л-лап-ш-ша-лапшица. Лапша сердешная	289
Горячие блюда	292
Горло (калтык) фаршированное	293
Оголовье. Рагу из бычачьей головы	297
 ГЛАВА 12. БЛЮДА В МОСКОВСКОМ ДУХЕ	301
Закуски	302
Закуска из петушьих гребней	303
Волованчики с телячьими молоками	307
Винегрет «для более затейливого стола»	311
Супы	316
Консومه борщок с дьяблями	317
Рахмановские щи	321
Горячие блюда	324
Духовое жаркое по-московски из индейки с белыми грибами	325
Говядина тушеная с ржаным хлебом	329
Утка томленая с крем-соусом из квашеной капусты	333
Картофель «Ай да Пушкин! Ай да сукин сын!»	336
Десерты	338
Печатные пряники с имбирной начинкой	339
Пудинг «Дипломат» с ванильным кремом	343
Шарлотт из яблок «а ля рюс»	347
Ромовая баба с кремом и ягодами	351
 Кулинарные термины	356
Об авторе	358



ВСТУПЛЕНИЕ



Детство и часть юности я провел в самом центре Москвы и, конечно, о Гиляровском знал практически с пеленок. По московским меркам мы были «земляками» — дом, в котором Владимир Алексеевич прожил свои последние 50 лет, находился в соседнем переулке. Книгу «Москва и москвичи» я прочитал уже во втором или третьем классе. И это было прекрасно! Благодаря Владимиру Алексеевичу я узнал, что из окна нашей кухни виден некогда знаменитый театр Корша; в школу я хожу мимо ресторана «Эрмитаж Оливье»; детская библиотека примыкает к Купеческому клубу, а калачи, сайки и прекрасный черный хлеб я покупаю в Филипповской булочной — возможно, даже такие же, что когда-то «ежедневно отправляли в Петербург к царскому двору».

Особый интерес у меня вызывали гастрономические описания старой Москвы, на которые дядя Гиляй в своей книге не скупился. Представьте, каково было читать, всыпая в кастрюлю тщедушные покупные пельмени из вечно размокшей красно-белой пачки, о «пельменном загуле» сибирских золотопромышленников в трактире Лопашова: «А пельменей на двенадцать обедавших было приготовлено 2500 штук: и мясные, и рыбные, и фруктовые в розовом шампанском». И все это во времена медленно, но неумолимо надвигающегося всеобщего дефицита.

Впрочем, отголоски прежней московской гастрономической жизни, столь ярко описанной в очерках Гиляровского, все еще можно было обнаружить на улицах Москвы времен моей молодости. Изредка еще встречались разносчики еды: никогда не забуду шикарные пирожки у ЦУМа по 10 копеек, извлекаемые из огромных бидонов-термосов. Почти в каждом районе были пельменные, пирожковые, блинные, рюмочные, в конце концов. В приличных же ресторанах вполне еще можно было отобедать блюдами, не так уж и сильно отличавшимися от ассортимента некоторых московских трактиров конца XIX — начала XX в. Хотя из года в год все реже.

Нынче же, для большинства москвичей, особенно молодых, традиционная московская кухня вообще представляется полной экзотикой. А ресторан с более или менее русской кухней — еще поискать. В наше время мало кто знает, что такое кулебяка, многие никогда не видели калача, но даже младенец разбирается в разновидностях бургеров и сортах риса для плова. И это весьма печально.

Цель этой книги — дать представление о русской кухне былых времен, опираясь на воспоминания, оставленные Владимиром Алексеевичем Гиляровским — «живой памятью Москвы», как называли его современники. Окунуть в атмосферу, а заодно показать, что в приготовлении блюд русской кухни нет ничего сложного, особенно если знать как. Надеюсь, это хоть немного поможет в деле возрождения любви к родной кухне. Любви искренней и неподдельной, не «спущенной сверху», а идущей из глубины души — такой, какая она была у наших предков. Пришло время вернуть исконные блюда в наш посконный рацион. А там, глядишь, и рестораторы подтянутся...

Особую благодарность за помощь
в создании книги я бы хотел выразить
своей жене Нине Владимировне.





Почитать описание и заказать
в МИФе

Смотреть книгу

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

Взрослые книги:



Проза:



Детские книги:

