



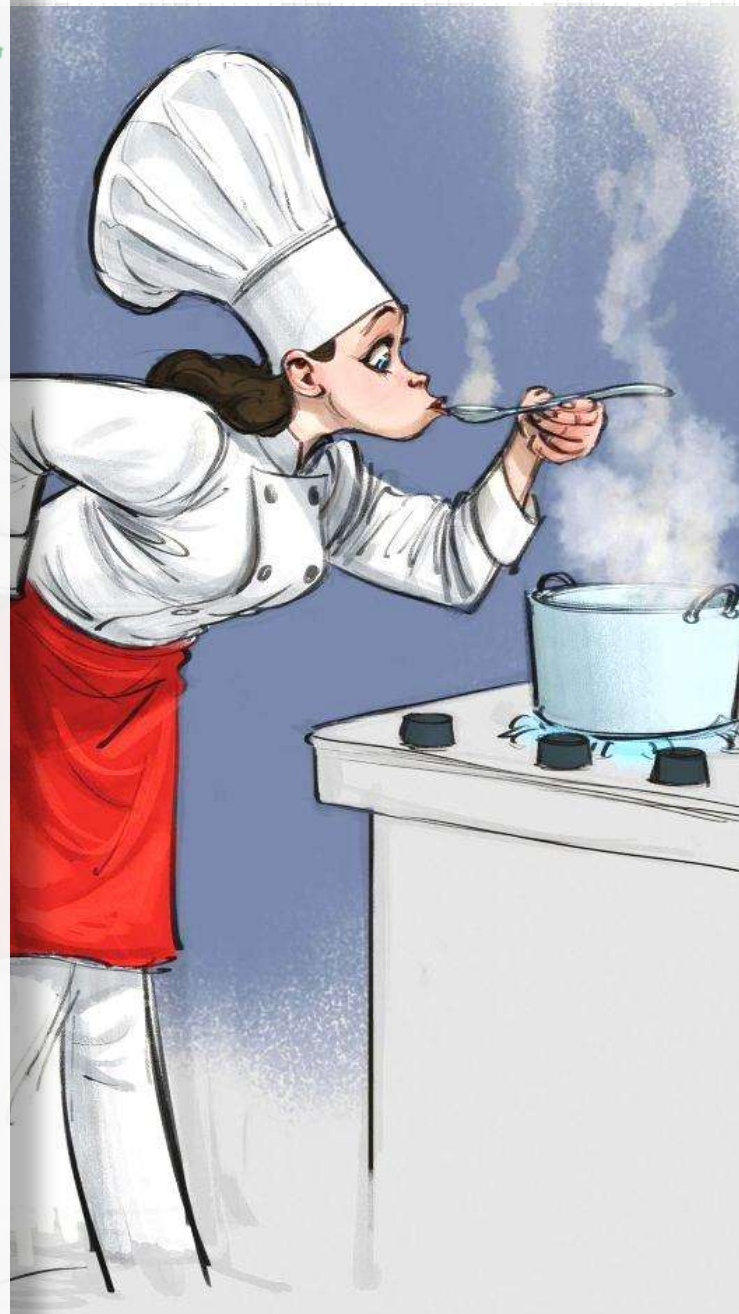
# ГОТОВИТЬ

.... может ....

*каждый*

.....

книги о правилах и секретах кулинарии



В словаре Брокгауза – Ефрона в 1898 году кулинария названа поваренным искусством.

*«Поваренное искусство – искусство готовить изъ сырыхъ растительныхъ и животныхъ продуктовъ удобоваримыя и легко усвояемыя блюда» (6, с. 958).*

Человек научился «готовить» себе пищу даже раньше, чем у него появилась посуда для этого процесса. С течением времени умение готовить совершенствовалось, а меню становилось все более разнообразным. Каждый народ обзавелся своими кулинарными традициями, их развитию и обмену ими способствовал рост промышленности и торговли.

В XIX веке во многих странах стали появляться свои школы поваренного искусства. Первая появилась в Англии в 1873 году. Спустя двадцать лет, в 1891 году, Общество поваров Парижа основало подобную школу в столице Франции. Она состояла из двух отделений: платное и бесплатное. На бесплатном учились женщины. Кроме умения готовить они получали и знания из области домашней экономии. Платное отделение предназначалось для поваров-специалистов; учились только мужчины (по Бр Еф., с. 958).

В России тоже существовали школы поваренного искусства. В конце XIX века в разных городах страны появились Первая практическая школа поварского искусства, Школа кухонного искусства общественного охранения народного здоровья, Школа кулинарного искусства и т. п. Но в основном умению накормить семью вкусно и питательно обучались самостоятельно. Кого-то этому учили в семье, кто-то осваивал эту премудрость самостоятельно или по книгам.

Первая поваренная книга на русском языке вышла в свет 1779 году. Это были **«Поваренные записки»**

Сергея Васильевича Друковцева (1731–1786) – писателя, переводчика, собирателя русских народных сказок.

*«Поелику питательные вѣ человекѣ соки разными источниками безпрестанно убавляются и теряются, то къ наполненію оныхъ и къ продолженію его жизни необходимо потребна пища»...*

Друковцев стал первым исследователем русской кухни. **«Поваренные записки»** – не просто сборник рецептов. В него вошли и разные советы по ведению хозяйства и, главное, правила выбора для дома хорошего, добросовестного повара.



- «Я сію должность почитаю отъ всѣхъ прочихъ услугъ превосходящею»...
- «Поварь долженъ умѣть читать и писать, дабы онъ разныя до его должности принадлежащія сочиненія читать, а по крайнѣй мѣрѣ то записать могъ, что отъ другаго повара увидитъ или услышитъ: онъ долженъ при трезвости быть чистоплотенъ и опрятенъ, и пристойнѣе повару носить парикъ, и работать въ колпакъ, дабы волосы в кушанье никогда упасть не могли: рубашку и запонъ всегда бы имѣлъ белыя, тряпицы и отымалки чистыя, рукомойникъ съ лоханью, утиральникъ чистой и небольшое зеркало»...

Конечно, вряд ли каждый современный повар будет использовать в повседневной практике сборник рецептов Друковцева. Но просто прочитать эту книгу весьма занимательно!

- «Взять изъ жаркого гуся филейчики, положить въ кострольку, и сдѣлать соусъ съ рѣпою красною».
- «Взять потрохъ всякой, папоротки и пупки, обланширить, перебрать, накатить бульюномъ краснымъ, а послѣ лизировать кровью».
- «Взять заднюю четверть, наставить въ сухомъ лабредѣ, жарить лукъ цѣлой краснѣе, накатить гулями, уксусъ, послѣ положить баранину въ лукъ, и кипѣть».
- «Взять окуней, накарбовать, сварить со всякою зеленью, съ петрушкою, и селлерьею».

В течение следующих нескольких десятилетий структура и содержание поваренных книг совершенствовались.

В 1861 году вышел в свет «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» Елены Молоховец. Почти сразу и на долгие годы он стал самой известной кулинарной книгой России! Сначала, кроме многочисленных советов и рекомендаций, он содержал 1500 рецептов разных блюд. А в следующих переизданиях количество рецептов в нем превысило 4000! С появлением этой книги россиянкам стало понятно: и готовить, и вести домашнее хозяйство дело непростое, но, обладая нужными знаниями, справиться сможет каждый!



*«"Подарок молодым хозяйкам" вышел в год освобождения крестьян. Русская молодежь повально болела нигилизмом. И большинство будущих "молодых хозяек" мечтали остричь косы, фиктивно выйти замуж и уехать учиться в университеты Цюриха и Женевы, а вовсе не готовить тонкие французские паштеты любимому мужу. Феномен книги Молоховец в том, что, с одной стороны, она противоречила духу времени, с другой – была свидетельством наступавшей женской эмансипации. Ведь Елена Молоховец – одна из первых в России преуспевающих женщин-писательниц» (5, с. 92).*

После 1917 года труд Молоховец стал символом «буржуазного гнета» и был почти забыт. Только в 1990-х годах его начали переиздавать, чаще всего в виде репринтных копий. В секторе редких изданий хранится одна из них.

В середине 1930-х годов опытные кулинары СССР совместно с учеными Института питания задумали создать научно-популярный труд о рациональном и здоровом питании. Они сделали акцент на рецептах вкусных и полезных блюд из недорогих продуктов. Так в 1939 году увидел свет первый советский кулинарный бестселлер **«Книга о вкусной и здоровой пище»**. Получился своеобразный аналог труда Молоховец. Однако в практическом отношении «Книга...» уступала «Подарку...» – авторы редко указывали, сколько и чего брать в граммах (не говоря уж о фунтах), как долго жарить, тушить, варить и пр. С другой стороны, «Книга о вкусной и здоровой пище» не ограничивается только русской кухней. Здесь можно найти английские и французские рецепты, а также большое количество описаний национальных блюд союзных республик.

Тираж «Книги...» побил все рекорды! В 1952 году вышло 500 000 экземпляров, их раскупили мгновенно! Поэтому в 1953 и 1954 годах был дополнительно выпущен еще миллион экземпляров! Правда, с некоторыми исправлениями. После смерти Сталина в 1953 году из «Книги...» пропали его портрет и цитаты из его речей, а из издания 1954 года были изъяты «изречения»



Бери, расстрелянного незадолго до этого. Но главное не изменилось. Остался энциклопедический (альбомный) формат, многочисленные иллюстрации и яркие наклейки, фото праздничного застолья на форзаце, закладка-ляссе, золотое тиснение на верхней крышке переплета.

В 1959 году было опубликовано ещё одно издание такого типа: **«Питание школьника. Книга о том, как правильно кормить школьника, чтобы он вырос здоровым, ловким и сильным».**

Наполнением содержания свежими научными данными руководил Институт питания Академии медицинских наук СССР, а над оформлением трудились лучшие художники и фотографы Советского Союза. В итоге получилась настоящая энциклопедия с выверенным авторитетным текстом и красочным оформлением.

Книга актуальна и применима до сих пор! В ней можно найти всё: режим питания и правила поведения за столом; подробные сведения о витаминах, жирах, углеводах; тщательно отобранные рецепты для всех возрастов ребенка и т. п. Даже современным читателям, избалованным высоким качеством книжной полиграфии, листать это издание очень занимательно.





В 1971 году Адыгейское отделение Краснодарского издательства выпустило книгу «**Адыгейские блюда**». Ее автор Мин-Кутас Зачериевна Азаматова (1907–1981) – ученый, общественный деятель, директор Адыгейского областного краеведческого музея Майкопа (1949–1964 гг.).

*«Адыги, как и другие народы, выработали своеобразный и довольно богатый ассортимент национальных блюд, правила приготовления и приема пищи». Среди народных блюд «главенствующее место заняли блюда из баранины, говядины и птицы, а также молочные и растительные.*

*Издавна у адыгов любили крупяные и мучные приготовления» (1, с. 5).*

Мин-Кутас Зачериевна собрала, систематизировала и описала способы приготовления почти 100 блюд! Издание стало первой работой, знакомящей с искусством кухни адыгейского народа.



В конце XX века начался бум публикаций изданий по домашней кулинарии. Стали появляться великолепные поваренные книги с самыми разными советами и рецептами. Листая их, понимаешь – готовить умеет каждый!!!

## В ТЕКСТЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ

1. **Азаматова, М.-К. З.** Адыгейские блюда. – Майкоп : Адыгейское отделение Краснодарского книжного издательства, 1971. – 76 с. : ил.
2. **Книга о вкусной и здоровой пище** / Министерство пищевой промышленности СССР ; редакция : О. П. Молчанова, Д. И. Лобанов, М. О. Лифшиц, Н. П. Цыпленков. – Москва : Пищепромиздат, 1952]. – [14], 399, [1] с., [20] : ил.
3. **Питание школьника.** Книга о том, как правильно кормить школьника, чтобы он вырос здоровым, ловким и сильным / [редактор В. Н. Лядова ; художник Е. М. Фридкин]. – Москва : Госторгиздат, 1959. – 221, [1] с. : ил.
4. **Подарок молодым хозяйкам**, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. Часть 1 и 2 / составила и издала Елена Молоховец ; [составители словаря терминов Акопова Г. И., Королькова Н. В.]. – [Репр. воспр. изд. 1901 г.]. – [Москва : Поликом, 1991]. – IV, 5–638, XLII, 681–759, XI, 771–785, [3], 239, XX, [6] с. : ил.

## ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

5. **Зайцева Е.** "Кухарка" кулинарного государства. История знаменитой книги кулинарных рецептов Елены Молоховец / Екатерина Зайцева // Родина. – 2020. – №3. – С. 90–93).
6. **Энциклопедический словарь** : [в 86 томах] / [под редакцией К. К. Арсеньева и Ф. Ф. Петрушевского]. – Санкт-Петербург : Ф. А. Брокгауз, И. А. Ефрон, 1890–1907.  
**Т. 23А** : Петропавловский – Поватажное. –1898. // Runivers.ru – Россия в подлиннике : [электронная факсимильная библиотека : сайт]. – URL: <https://runivers.ru/bookreader/book10177/#page/509/mode/1up> (дата обращения: 17.08.2023). – Текст : электронный.

Материал подготовила  
заведующая сектором редких изданий  
Национальной библиотеки Республики Адыгея  
Мельникова О. А.