

# Культура застолья — как организовать свой праздник

На застолье хотелось бы остановиться подробнее. Издревле культуре застолья в России уделяется колоссальное внимание. Жители нашей страны сейчас, впрочем, как и тысячелетие назад, прочно закрепили за собой славу самых гостеприимных, душевных, хлебосольных хозяев. Российские пиры всегда были «на весь мир»: масштабными, душевными. Но и сейчас, в век технологий и нехватки времени, каждый из нас в преддверии праздников хочет удивить и порадовать своих гостей достойным приёмом.

Совершим небольшой экскурс в историю.

Наши предки всегда считали застолье символом праздника, счастья и объединения. Поэтому готовились к нему долго, основательно и с большим размахом.

Знарок старого русского быта А. Терещенко описывает пиры так: «В большой комнате ставились в несколько рядов длинные столы. По подаянии на стол кушанья объявлялось царю: «Государь! Кушанье подано!». Тогда он отправлялся в столовую, садился на возвышенном месте; подле царя садились его братья или митрополит, там вельможи, чиновники и простые воины, отличённые заслугами.

Первым блюдом всегда были жареные лебеди. За обедом разносили кубки с мальвазией и другими греческими винами. Государь посылал со своего стола кушанье в знак особой милости отличённому им гостю, а он должен был им кланяться. Во время обедов вели разговоры без принуждения. Вкушали серебряными ложками, которые сделались в России известными с конца X века».



Именитые пиры давал Борис Годунов. Один из них — в Серпухове — шёл почти шесть недель подряд. Тогда под сводами шатров каждый раз угощались до десяти тысяч человек. Кушанья подавались только на серебряной посуде. Расставаясь с войском, Борис дал роскошный обед в поле, где на прибрежных лугах Оки пирилось пятьсот тысяч человек. Яства, мёд и вино развозили обозами. Гостей одаривали бархатами, парчой и камками (старинная шёлковая узорчатая ткань). Заморский гость Вароч — посол германского императора — не смог счесть золотой и серебряной посуды, горой лежавшей в комнате, смежной со столовой. Посол немецкого императора Генриха IV Ламберт не верил глазам своим, когда под тяжестью блестящей серебряной посуды трещали столы. Некто Маржерет оставил свидетельства, что лично видел в царской кладовой литые серебряные бочки, огромные серебряные тазы, кои поднимали за ручки четыре человека. Он отмечал ещё три или четыре вазы с большими серебряными чашами, предназначенными для черпания мёда, причём из одной вазы могли напиться 300 человек.

Петровские преобразования привели к коренной смене кулинарных традиций и обычаев страны. По словам современника, во всех землях, куда проникает европейское просвещение, первым делом его бывают танцы, наряды и гастрономия.

Во времена царствования Александра I время обеда постоянно сдвигалось, а к концу первой трети XIX века русский порядок еды был окончательно вытеснен европейским.



Однако в Москве европейские обычаи не прижились так, как в Петербурге. Иностранцы путешественники сходились во мнении: в Москве резче выражен национальный характер, а в Петербурге жители менее держатся своеобразия в образе жизни.

Все иностранные путешественники отмечают необычайное гостеприимство русских дворян.

Обычай принимать всех желающих «отобедать» сохранился и в начале XIX века. Большое значение придавалось убранству столовой. «Столовая должна быть блистательно освещена, столовое бельё весьма чисто, и воздух комнаты нагрет от 13-16 R», — писал знаменитый французский гастроном Брилья-Саварен в остроумной книге «Физиология вкуса», изданной в Париже в 1825 году.

Сервировка стола зависела от материального благополучия хозяев.

Предпочтение в дворянских домах долгое время отдавалось посуде из серебра. Это объясняется тем, что в России фарфоровая посуда прижилась гораздо позже, чем в Европе.

В 1774 году Екатерина II подарила своему фавориту Орлову столовый сервиз из серебра, весивший более двух тонн. Однако в домах среднего дворянства серебряные приборы считались предметами роскоши даже в 30-е годы XIX века.

Её Величество мода диктовала, как украшать столовую, как сервировать стол. В одном из номеров журнала «Молва» за 1831 год в разделе «Моды» находим следующее описание столовой: *«В нарядных столовых комнатах располагаются по углам бронзовые вызолоченные треножники, поддерживающие огромные сосуды со льдом, в который ставят бутылки и проч. На завтраках господствует необыкновенная роскошь. Салфетки украшены по краям шитьём, а в середине оных начальные буквы имени хозяина дома. Во всех углах ставят разнообразные фарфоровые сосуды с букетами цветов. Ими же покрывают печи и камин в столовых и других парадных комнатах».*

Любопытно, что к середине XIX века украшать стол померанцевыми деревьями, хрустальными вазами с вареньем, зеркальным плато, канделябрами, бронзой, фарфоровыми статуэтками было не в моде, более того, считалось дурным тоном.

Испытание временем выдержали в качестве украшения только вазы с фруктами и цветы.

С середины 60-х годов XX века, когда последствия Второй мировой войны уже были преодолены, советские граждане стали пытаться жить красиво, по мере сил. И что интересно, несмотря на многообразие различных вариантов приготовления праздничных столов, ряд блюд был характерен практически для любых застолий.

По русскому обычаю стол накрывался заранее и до прихода гостей уже практически готов. Прибывающие гости после недолгих взаимных приветствий сразу же к нему и препровождались. Традиционными праздничными блюдами стали хорошо известные нам салат «Оливье», сельдь под шубой, различные соленья. Главным элементом фуршетного меню становились бутерброды с красной икрой. Неизменным праздничным напитком на протяжении многих лет было шампанское «Советское». В целом, советский период характеризовался некоей «универсальностью» и шаблонностью блюд. Наши бабушки и родители любили всё знакомое, хорошо себя зарекомендовавшее. Каждое угощение ассоциировалось с определёнными праздниками.

Да и сейчас большинство из нас не может представить Новый год без салата «Оливье», зефира и мандаринов. Однако в последние годы россияне всё больше и больше прислушиваются к модным тенденциям в оформлении своего праздничного стола. мода прошлых лет возвращается и даёт нам огромный простор для фантазии. Ведущие дизайнеры со страниц глянцевого издания дают множество советов по оформлению вашего праздника, ставка делается преимущественно на индивидуальность и креативность. Большинству из нас

такие советы кажутся бесконечно далёкими и применимыми разве что в условиях ресторанного бизнеса. Мы хотели бы развеять сомнения наших читателей по этому поводу. В этом нам поможет шеф-повар кофейни «Аполлинария» Юрий Минаков.

Кофейня «Аполлинария» — уютное местечко в центре города, словно созданное для проведения тихих романтических вечеров. Классический интерьер, негромкая лаунж-музыка создают у посетителей атмосферу умиротворенности и комфорта. По словам Юрия, при создании интерьера кофейни ставка была сделана на сочетание тёплых оттенков, натуральности дерева, мягкости драпировок ткани и плавности линий мебели. Шеф-повар считает, что уют складывается из трёх составляющих: интерьера, атмосферы и сервиса. Мы задали Юрию несколько практических вопросов.

— Скажите, пожалуйста, какие сочетания цветов будут актуальны в этом году?

— В 2014 году в моде по-прежнему остаётся эклектика. Не бойтесь экспериментировать с несочетаемыми на первый взгляд цветами. Цветовым трендом этого года является оригинальное сочетание тёплых оттенков дерева с синим и красным.

— А как понять, где проходит та самая грань между оригинальностью и явным перебором?

— Ощутить эту грань можно только опираясь на чувство вкуса. Между собой могут хорошо гармонировать совершенно разные цвета и фактуры. Огромное количество интересных сочетаний рождается благодаря экспериментам и творческому поиску. Поэтому не бойтесь экспериментировать!

— Лично вы предпочитаете в оформлении праздничных застолий классический стиль или что-то более современное?

— Я очень люблю классический стиль именно за его универсальность и созвучность практически любому мероприятию. Если вы не уверены, на чём же остановить свой выбор при оформлении праздника, выбирайте классику. Я уже озвучил свою любовь к эклектике. Умело подобранное сочетание также всегда актуально.

— Несколько лет назад большинство самых дорогих ресторанов и статусных праздников оформлялись в классическом стиле с использованием элементов барокко, рококо, неоготики. Сейчас же многие стараются отойти от этих стилей и отдают предпочтение модным хай-теку и минимализму, считая роскошь чуть ли не признаком дурновкусия. Как вы относитесь к таким убеждениям?

— Я считаю, что есть абсолютно бессмертные стили и веяния в украшении праздников и банкетов. Классика с элементами «дворцового» стиля всегда считалась и будет считаться эталоном праздничного оформления. Лично мне по душе помпезные драпировки, канделябры и позолота. Но есть масса примеров красивых интерьеров, выполненных в стиле минимализма. То, на чём остановите свой выбор вы, — дело исключительно вышей фантазии.

— С трендами в оформлении праздничного интерьера мы разобрались. А что же будет актуально и, соответственно, не актуально подать гостям на стол?

— Конечно, мы привыкли к традиционным праздничным блюдам и закускам: соленьям, канале и так далее. Безусловно, это очень привычно для нас. Тем не менее, если перед вами



стоит задача удивить гостя, нужно проявить фантазию и приготовить что-нибудь интересное. Очень выигрышно на праздничном столе смотрятся французские холодные закуски и коктейльные салаты.

— Коктейльные салаты? Это что-то новенькое! Расскажите пожалуйста, как они готовятся?

— Рецепт элементарный и очень хорош тем, что любой человек запросто может повторить его у себя дома. В красивую креманку, вазочку или фужер слоями выкладываете предусмотренные по рецепту продукты, пропитывая каждый слой соусом. В прозрачной посуде эти разноцветные слои смотрятся очень красиво и празднично.

— А как быть тем, кто планирует на праздники устроить тематическую вечеринку?

— Тематические вечеринки — это замечательно. Они предоставляют огромные возможности для творческого оформления. Тут можно проявить фантазию на все сто. Каждой тематике соответствуют определённые цвета, атрибуты и своеобразные «символы». Если вы хотите организовать, скажем, вечеринку в стиле прошлых лет, то почитайте, что было принято подавать на стол в те годы и смело повторяйте этот рецепт! Так вы не только расширите свой кулинарный кругозор, но и повысите общий уровень знаний. И гости будут в восторге. Кофейня «Апполинария» всегда очень охотно помогает устраивать такие тематические вечера.

— 11 января Клуб культурного развития «Хрустальный слон» проводит бал-маскарад. Как вы относитесь к самой идее проведения подобных мероприятий и каким видите её воплощение в части оформления фуршета?

— Мы рады сотрудничеству с Клубом. Такие мероприятия проводить необходимо, ведь, к сожалению, в наше время наблюдается очевидный упадок культуры. Мы стали меньше танцевать, общаться, читать. Стало очень мало сказки. Мы надеемся, что вскоре эта ситуация начнёт постепенно исправляться. А мы, в свою очередь, будем охотно помогать воплощать в жизнь красивые задумки наших партнёров и клиентов!

---

В заключение хотелось бы дать небольшой совет: накануне удивительных праздников не бойтесь экспериментировать и обращаться к разным эпохам. Проявляйте креативность и творческий подход во всём! Принимайте гостей, тем самым продолжая славную российскую традицию гостеприимства и радушия! Черпайте вдохновение из любимых книг и фильмов! И когда атмосфера вашего праздника станет подходящей для того, чтобы в дом пришла Сказка, она непременно придёт и захочет задержаться в вашем доме! С наступающими Новогодними праздниками!