

**Маргарита Владимировна Мурзенкова, Тверская область,**

**Торжокский район, д.Будово**

**Нина Лопатина «История пожарских котлет»**

Лучшая рекомендации книги non-fiction

Я всегда с восторгом относилась к людям, которые серьёзно занимаются изучением истории родного края. У нас принято называть их краеведами. А если они ещё представляют свои изыскания в книгах – это вообще высший пилотаж!

Уникальность и прелесть той книги, о которой я хочу рассказать, заключается в том, что она повествует об истории, выходящей за рамки представленной территории, а значит, будет интересна читателям из всех уголков нашей страны (а может и не только!).

Согласитесь, немного найдётся населённых пунктов, готовых похвастаться тем, что они являются родиной именного гастрономического блюда, к тому же приобретшего даже мировую известность.

...На досуге отобедай

У Пожарского в Торжке

Жареных котлет отведай

(именно котлет)

И отправься налегке.

Так писал «наше всё» А.С.Пушкин в письме от 9 ноября 1826 года своему другу Соболевскому. Так что же это за котлеты, так восхитившие великого поэта?

По крупицам собирая фактический материал, автор книги «История пожарских котлет» Нина Лопатина предлагает нам действительно «вкусное

чтение», причём в прямом смысле этого уже затёртого выражения. Но обо всём по порядку.

Итак, начало XIX века, уездный город Торжок. Находясь на «государевой дороге», город всегда был полон путешествующими между двумя столицами людьми. А что надо путешественнику в дороге? Правильно, сменить лошадей, хорошенько отдохнуть и вкусно покушать. И вот начиная с 1826 года, в письмах известных лиц (Пушкин был первым!) мы находим упоминание о самой комфортабельной, по тому времени, гостинице Пожарских, а вместе с ней и об одноимённых котлетах, как о самом вкусном блюде там подававшимся.

Казалось бы, всё просто – есть гостиница, названная по фамилии хозяев, есть блюдо, придуманное ими же. Однако, всё просто только на первый взгляд...

«Историю пожарских котлет» можно читать как заправский детектив, с той лишь разницей, что в книге изложены только факты и нет места досужим выдумкам, кои всегда сопровождали этот кулинарный изыск.

Нина Лопатина сумела найти интересные факты из жизни, как самой хозяйки, так и людей, побывавших у неё в гостях. А бывали здесь и оставили свои о том заметки, многие известные истории лица: С.Аксаков и Н.Гоголь, Великая княжна Ольга Николаевна (дочь императора Николая I) и сам император Николай I, В.Жуковский и будущий император Александр II, А.Ишимова и П.Сумароков; благосклонно Пожарская принимала в своём хозяйстве и видных иностранных деятелей.

Правда, многое до сих пор остаётся неясным. Взять, к примеру, варианты того, откуда «пошёл» рецепт знаменитых котлет. Выдвигались разные версии: то ли Дарья Евдокимовна выведала его у повара императора Александра I, то ли приняла в качестве платы у проезжего француза, то ли в спешке сама нафантазировала, дабы вкусно накормить важную государственную особу. Как бы там ни было, котлеты пришлось по вкусу

всем, кто их когда-либо пробовал у Пожарской, вплоть до высочайшей императорской фамилии.

После посещения гостиницы императором Николаем I, Пожарская, дочь простого новоторжского ямщика, без всякого образования, но умная, хитрая, обходительная часто навещалась в Петербург и стала вхожа ко Двору.

Ещё один очень важный аспект, раскрываемый в книге – а что, собственно, можно называть пожарскими котлетами и из каких ингредиентов они должны состоять? И ведь автор нашла тот источник, где впервые появляется рецепт этого блюда – «Альманах гастрономов» Игнатия Радецкого (1853). Именно он и даёт ответ на вопрос о том, как же правильно готовить котлеты пожарские. С этого момента блюдо стало достоянием петербургской аристократической кухни и, как свидетельствуют документы, пожарские котлеты постоянно входили в меню императорских обедов вплоть до революции 1917 года.

*Cotelettes a la Pojarsky*, наряду с борщом, кулебякой, осетриной, гурьевской кашей и другими кушаньями подавалось во время торжественного русского обеда на проходившей в Париже Всемирной выставке 1867 года.

Гурманы, трепещите! В этой книге вы найдёте большое количество рецептов пожарской котлеты, которые дошли до нас, благодаря поваренным книгам разных лет. И всё же только один-единственный рецепт этого блюда можно считать самым достоверным и правильным. Советы по его реализации автор приводит в самом конце книги, приглашая всех желающих приготовить сие наивкуснейшее угощение для самых близких людей.

P.S. Организуемый с 2016 года фестиваль «У Пожарского в Торжке...» призван возродить старинные традиции и способствовать популяризации русского поварского искусства.

Праздник русской кухни и гостеприимства объединяет любителей и профессионалов, которые принимают в нём участие. Вот где можно попробовать пожарскую котлету во всём её многообразии!

Приезжайте к нам в гости! Запаситесь хорошим настроением, отменным аппетитом и, конечно, теми знаниями о предмете нашего разговора, которые вы обязательно почерпнёте, если познакомитесь с книгой торжокского краеведа Нины Лопатиной «История пожарских котлет».