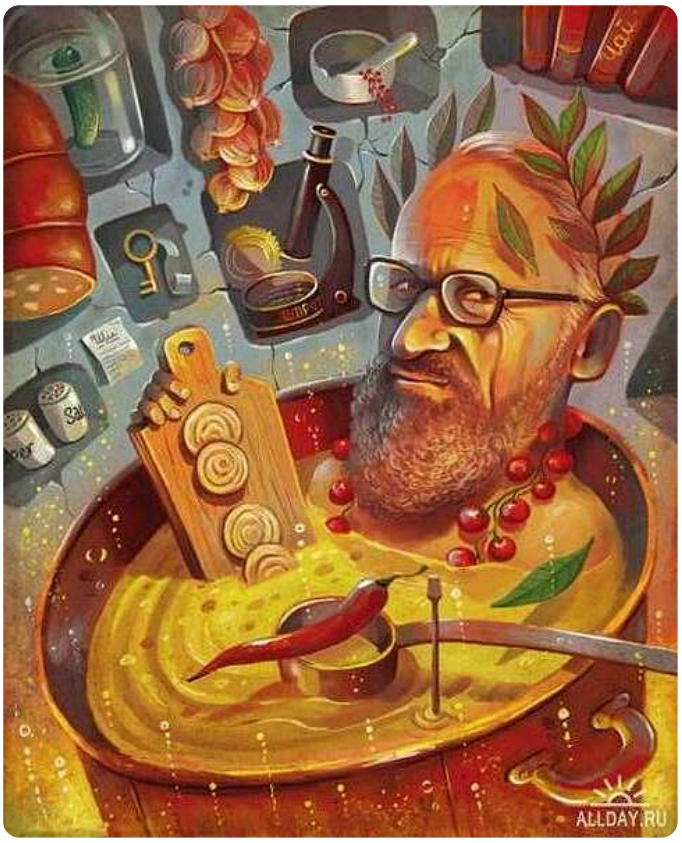
Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

День Рождения В.В.Похлебкина

20 августа 2014 07:57 · https://open-cook.ru/posts/den-rozhdeniya-v-v-pokhlebkina



20 августа 1923 года родился советский и российский ученый, которого называют “Кулинарный Менделеев”, Вильям Васильевич Похлебкин.

Невозможно переоценить его книги, его титанический труд в области кулинарии. Он в своих книгах выдвинул на первый план технологию приготовления блюд, что является редкостью среди исследователей кулинарии. Среди профессионалов он известен как первый в истории повар-теоретик, давший мировой кухне универсальную классификацию, основанную на технологии.


День Рождения В.В.Похлебкина

Да, Вильям Васильевич известен прежде всего своими кулинарными трудами, но он также является советским и российским историком, скандинавистом, специалистом по международным отношениям и геральдике. Это поистине талантливый и гениальный человек.

“Еда по Похлёбкину — не проблема желудка, «а проблема сердца…, проблема восстановления национальной души». Например, по мнению Похлёбкина, существуют блюда, не исчезавшие из русской кухни более тысячелетия, такие, как щи с чёрным хлебом. Ви́льям Васи́льевич упомянул «неистребимый ничем аромат щей, щаной дух, который всегда стоял в русской избе». Сравнивая русскую кухню с французской, Похлёбкин упомянул не имеющие, по его мнению, аналога во Франции квашеную капусту, солёные огурцы, сухие белые грибы, сметану и хрен.”(Википедия)

“Занимаясь гастрономической историей, семиотикой кухни и кулинарной антропологией”, Похлебкин не только занимался наукой как таковой, но и популяризировал кулинарию.

" Он реконструировал древнерусское кушанье кундюмы (кундюбки) и ассортимент блюд и напитков в русской классической драматургии конца XVIII—начала XX века. Похлёбкин предложил также разнообразить пищевой рацион космонавтов и ввести для них купаж чёрного и зелёного чая. Монография Похлёбкина «История водки» была удостоена премии Ланге Черетто."



Вот только некоторые его труды:
Национальные кухни наших народов. — изд-во Легкая и пищевая промышленность.
Тайны хорошей кухни.

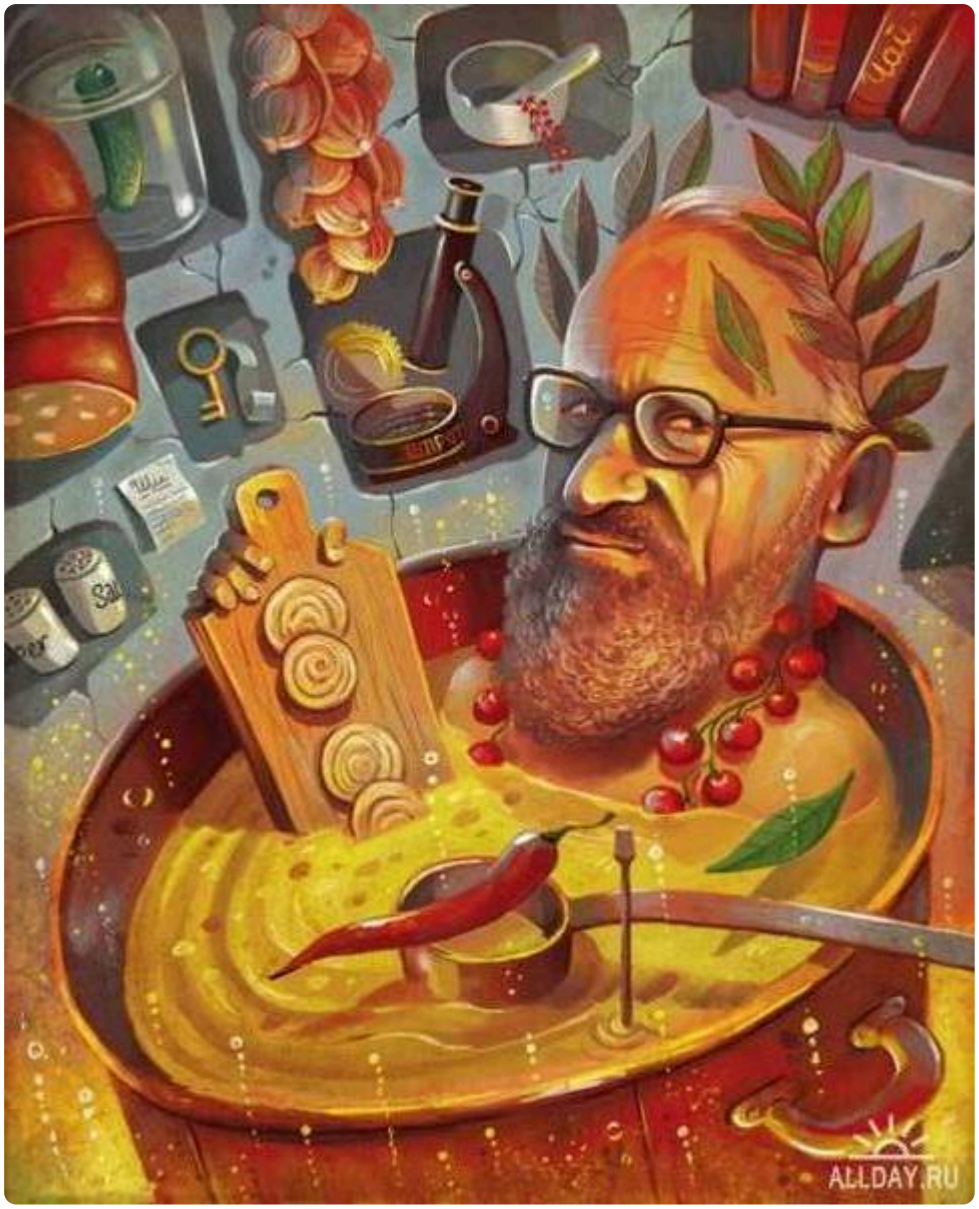
Чай.
Похлёбкин В. В. История водки.
Чай и водка в истории России
Из истории русской кулинарной культуры.
История важнейших пищевых продуктов.
Кулинарный словарь.
Национальные кухни наших народов.
Поваренное искусство и поварские приклады.
Занимательная кулинария.
Моя кухня и моё меню.
Поваренное искусство.
Тайны хорошей кухни.
Кушать подано! Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии с конца XVIII до начала XX столетий.


День Рождения В.В.Похлебкина

Знаете, сейчас довольно часто стали критиковать Похлебкина, находят ошибки в его трудах, выискивают недочеты и т.д. И все это сопровождается некими негативными выпадами, как-будто им доставляет удовольствие и гордость показать, что человек, которого считают великим, допустил ошибки. Кулинария – это тоже наука и своя сфера исследований, на мой взгляд. И Похлебкин тоже человек, понятно, что он хоть и провернул фантастическую работу, но он не мог все знать, все уметь и все анализировать. Он ведь тоже человек.

И люди, увидевшие недочеты и ошибки, исправившие их, тоже достойны уважения, ведь они также занимаются исследованиями кулинарии. Но кичиться этим и кричать – так низко и подло. Тем более, что одно дело найти что-нибудь и исправить или найти что-то, в чем Похлебкин был не прав, т.е. исследовать уже имеющийся труд. И совсем другое дело, написать аналогичный труд по кулинарии, совершив огромные усилия в изучении материала, пропустить через себя тонну информации и выдать это читателям в удобоваримом виде. На последнее практически никто не идет.

Единственными адекватными людьми, которые занимаются изучением кулинарии, ее историей и которые здраво относятся к трудам Вильяма Васильевича, это Павел и Ольга Сюткины.



Так что, если вы еще не читали книги Похлебкина, советую начать. Это очень увлекательные, интересные и полезные книги. Их можно купить, они регулярно переиздаются, или скачать в сети.

Если вы любите кулинарию, не только как набор рецептов, но как отдельную культуру и хотите изучить ее историю, т.е. ту кухню, которая существовала на территории России и нынешних стран СНГ, то книги Похлебкина – именно то, что вам нужно.

Комментарии: 3

Your Name # 16:54 25.05.2015

Мир праху его!

Гость # 18:18 21.12.2021

Замечательный пост о замечательном человеке

Андрей # 07:28 1.01.2022

Большое спасибо за материал - с книг Похлебкина началось мое увлечение кулинарией..