

## Говядина для генерал-губернатора

В конце XIX столетия в России появилось на свет мясное блюдо, которое после Второй мировой войны под названиями Беф а-ля Строганов, Беф Строганов, бефстроганов, мясо по-строгановски вошло в поваренные книги всего мира.



Портрет Александра Григорьевича Строганова. Художник Н. Кузнецов, 1891 г. Из коллекции Одесского историко-краеведческого музея.



Одесса. Дерибасовская улица. Открытка из коллекции Одесского историко-краеведческого музея.

Граф Александр Григорьевич Строганов (1795—1891) — последний в роду Строгановых. В научном мире он был известен тем, что подарил Томскому университету громадную библиотеку, собиравшуюся более двухсот лет его предками, а также тем, что основал Одесский университет, именовавшийся первоначально Новороссийским. Долгое время А. Г. Строганов был генерал-губернатором Новороссии. Жил в Одессе, где его избрали после отставки почётным гражданином города.

Человек очень богатый, А. Г. Строганов по обычаю русских вельмож держал в Одессе «открытый стол». Это означало, что любой прилично одетый горожанин мог зайти в специально отведённое для этих целей помещение в особняке графа на обед. Вот для такого открытого стола повар Строганова изобрёл своеобразное русско-французское блюдо: обжаренные мелкие кусочки мяса под соусом. От французского блюда его отличало то, что соус не подавался отдельно, как это принято в Париже, а жареное мясо тушилось в нём. Блюдо довольно быстро и просто готовилось, удобно делилось на порции, к нему подходил незатейливый гарнир в виде отварного картофеля или отварного риса, и, что самое главное, оно было вкусным. Славу и рецепт блюда вездесущие одесситы, которые, разумеется, сами придумали для него название, разнесли по всей России и за её пределы.

Существует ещё одна версия происхождения бефстроганова: якобы рецепт блюда родился не в России, а во Франции. Об этом пишет автор немецкой книги о династии Строгановых Татьяна Меттерних, урождённая Васильчикова. Она утверждает, что граф Сергей Строганов сообщил рецепт блюда шеф-повару знаменитого парижского ресторана «Maître». Можно было бы с этим и согласиться, но ресторан «Maître» открыли в 1893 году, а за пять лет до этого вышел французский «Кулинарный путеводитель», где среди прочих рецептов уже значился *boeuf Stroganoff*.

Популярности бефстроганова среди отечественных едоков способствовал выход в 1861 году книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», в которой среди многочисленных рецептов имеется и «говядина по-строгановски с горчицею».

Для того чтобы приготовить классический бефстроганов, нужно взять говяжью вырезку или филе поясничной части, слегка отбить в куске, разделить на прямоугольники длиной 5—6 см и толщиной 1 см. Из этих прямоугольников нарезать поперёк волокон узкие кусочки-полоски толщиной от 0,5 до 1 см, обвалить их в муке, обжарить несколько минут на сильном огне до появления блестящей корочки, затем положить в сотейник (небольшую кастрюльку с длинной ручкой) и залить сметанно-томатным соусом (один стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 1—2 ст. ложки томатной пасты или сока). Тушить 15—30 минут на умеренном огне.

После 1917 года вместе с русскими эмигрантами классический рецепт бефстроганова, обогащаясь деталями, начал триумфальное шествие по всему миру, а после Второй мировой войны прочно закрепился в номенклатуре международной ресторанной кухни как «русское блюдо», хотя на самом деле таковым не является. Бефстроганов — отнюдь не национальное блюдо, а типичное порождение поварского искусства. Изобретённое французским поваром, приспособленное к русским нравам, оно добавило к славе фамилии Строгановых ещё один повод не забывать эту щедрую династию купцов, промышленников и государственных деятелей.

Наиболее распространённый в России рецепт блюда под названием бефстроганов или говядина по-строгановски с горчицей выглядит следующим образом: филе говядины (800 г) нарезать длинными плоскими кусками, отбить, разрезать на кусочки длиной 2 и толщиной 1 см, уложить в миску, посыпать солью и перцем, накрыть крышкой (чтобы мясо не высыхало) и оставить на 1—1,5 часа. В небольшом количестве сливочного масла (100 г) поджарить 1 ст. ложку муки, охладить, развести двумя стаканами мясного бульона, добавить 1 ч. ложку горчицы, немного перца, всё размешать и прокипятить. На раскалённой сковороде быстро поджарить говядину, выложить её в соус, добавить один—три стакана сметаны, жареный репчатый лук и прокипятить 2—3 минуты. На гарнир — отварной картофель, посыпанный резаной зеленью петрушки или укропа.

Игорь Сокольский  
кандидат фармацевтических наук

Автор: Артур Скальский © Наука и жизнь ИСТОРИЯ, МИР 👁 4089 24.01.2010, 13:10 📄 461

URL: <https://babr24.com/?ADE=83526> Bytes: 4829 / 4599 [Версия для печати](#)

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

*Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:*

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

*Связаться с редакцией Бабра:*

[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

Автор текста: **Артур  
Скальский.**

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)

Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24\_link\_bot  
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: @kras24\_link\_bot  
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: @nsk24\_link\_bot  
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: @tomsk24\_link\_bot  
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

#### **ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:**

---

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: @babrobot\_bot  
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

#### **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

---

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)