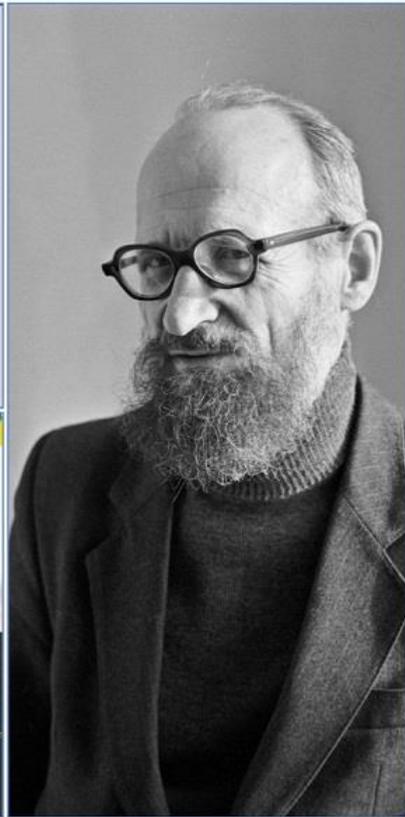


МУК «ЦБС г. Подольска»
Центральная библиотека

**ВИЛЬЯМ
ВАСИЛЬЕВИЧ
ПОХЛЁБКИН
(1923-2000)**



Вкус жизни

Информационно-библиографическое пособие

Г.о.Подольск, 2023

Похлёбкин Вильям Васильевич (20 августа 1923 г., Москва – март, 2000 г., Подольск, Московская область) - советский и российский историк-скандинавист, геральдист. Специалист по истории международных отношений и кулинарии, крупнейший знаток русской кулинарии. Наибольшую известность приобрёл как исследователь и популяризатор кулинарии, занимаясь гастрономической историей, семиотикой кухни и кулинарной антропологией.

Родился в семье русского революционера – подпольщика Василия Михайловича Михайлова. По одной из версий, отец дал имя сыну в честь Владимира Ильича Ленина и Августа Бебеля — вождей мирового пролетариата: Вильям-Август (или точнее Вил-Август, однако имя Вил, происходящее от соединения начальных букв имени «Владимир Ильич Ленин», переозвучивалось в более привычное имя Вильям). А фамилия Похлёбкин была на самом деле революционным псевдонимом В. М. Михайлова. В семье сохранилось предание о том, как прадед Вильяма, служивший поваром у господ, готовил знатные похлёбки. Отсюда и пошло его прозвище.

Научную деятельность В. В. Похлёбкин начал ещё до войны. В 1935 – 1941 гг. занимался в специализированном кружке по истории искусств при ГМИИ, который давал высшее искусствоведческое образование и окончил его 16 июня 1941 г. с отличием.

В октябре 1941 г. ушёл добровольцем на фронт и прошёл почти всю Великую Отечественную войну разведчиком. В боях под Москвой получил тяжёлую контузию и на передовой больше служить не мог. Зная три языка, продолжил служить в полковом штабе.

Был также дневальным на солдатской кухне, где старался разнообразить красноармейский паёк. Готовил кукурузные пирожки с дикими травами, суп из крапивы и лебеды, блюда с диким чесноком. Весной 1944 года на полевые кухни завезли маисовую муку - подарок союзников. Солдатские кашевары пытались добавлять её к пшеничной при выпечке хлеба, но хлеб получался невкусным и быстро черствел. Ситуацию спас Похлёбкин. Он собрал в поле весенние травы, смешал их с маисовой мукой и испек вкуснейшие лепешки. Об этом периоде своей жизни В. В. Похлёбкин написал в книге «Тайны хорошей кухни»: *«... Боевое настроение солдат не в последнюю очередь создавалось поваром, его умением, его талантом ..., пища не только в прямом смысле, как физиологическое топливо, но и в чисто эмоциональном плане влияла на подъем духа, помогала ковать победу, вносила весомый вклад в боевую подготовку воинов...»*.

Одновременно с прохождением службы закончил заочные курсы немецкого языка. Помимо немецкого, хорошо знал сербскохорватский, итальянский и шведский. После демобилизации учился в МГИМО (1945-1949), в 1949-1952 гг. — в аспирантуре

Института истории АН СССР, в ней написал большой труд по истории Хорватии. С 1952 г. — действительный член Всесоюзного географического общества. В том же году защитил диссертацию «Антинародная и антинациональная политика правящих кругов Норвегии накануне второй мировой войны (1935—1939 гг.)» и получил в 1953 году степень кандидата исторических наук. Научный сотрудник сектора новейшей истории Института истории АН СССР (1953-1963), преподаватель в Высшей дипломатической школе. Основатель и главный редактор журнала по скандинавской истории, этнографии и культуре «Скандинавский сборник» (1955-1961). С 1962 г. — член редколлегии журнала «Scandinavica» (Лондон - Нью-Йорк). В 1953-1978 гг. — редактор-консультант ряда советских энциклопедических изданий. Одновременно, в 1952-1957 гг. — сотрудник журнала «Военная мысль». С 1963 г. — независимый исследователь. С 1965 г. — член Союза журналистов. Лауреат медали Кекконена (за монографию «Урхо Калева Кекконен») и премии Гуго Гроция в номинации «Заслуженный российский ветеран международного права». Действительный член Нью-Йоркской Академии наук (с 1999 г.).

Своей основной научной работой В. В. Похлёбкин считал «Историю внешней политики Норвегии». В её основу легли документы по истории этой скандинавской страны, обнаруженные в архиве. Он подготовил также публикацию прежде неизвестного

документа по русско-норвежским отношениям — секретного письма норвежского премьер-министра К. Миккельсена министру иностранных дел Российской империи В. Н. Ламздорфу. В этом документе был впервые поднят вопрос о признании Россией независимости Норвегии. В 1993 г. Вильяму Похлёбкину интернациональным жюри кулинаров Англии, Франции, Германии и Италии была присуждена международная премия Ланге Черетто (Италия) за работу «История водки», изданную в Лондоне в 1992 г. (на английском языке). В 1995 г. в России вышло расширенное издание «Чай и водка в истории России».

Перу ученого и писателя принадлежит более 40 книг, их общий тираж во всем мире приближается к ста миллионам экземпляров, большое количество статей. Его произведения переведены почти на все европейские и несколько восточных языков. О его энциклопедических знаниях свидетельствуют «Словарь международной символики и эмблематики», «История водки», «Великий псевдоним» (книга посвящена выяснению вопроса - каким образом был «изобретен» Сталиным его псевдоним), «Государственный строй Исландии», несколько томов «Внешней политики Руси, России, СССР за 1000 лет» (справочник подробно освещает все факты истории организации дипломатической службы на Руси, и России и в СССР за 1000 лет - с X по XX вв.).

Но особенно популярными стали книги В. В. Похлёбкина, так или иначе связанные с кулинарией: «Чай: его типы, свойства, употребление», «Всё о пряностях», «Национальные кухни наших народов», «Тайны хорошей кухни», «Занимательная кулинария», «Кулинарный словарь», «История водки», «Моё меню», «Моя кухня», «Кушать подано!». В них не только рассказы о продуктах и кухне, но и масса историко-географической, технологической и другой информации. В. В. Похлёбкин знал толк в кулинарии, его называли кулинарным Менделеевым, последним романтиком кулинарии и кухонным гением.

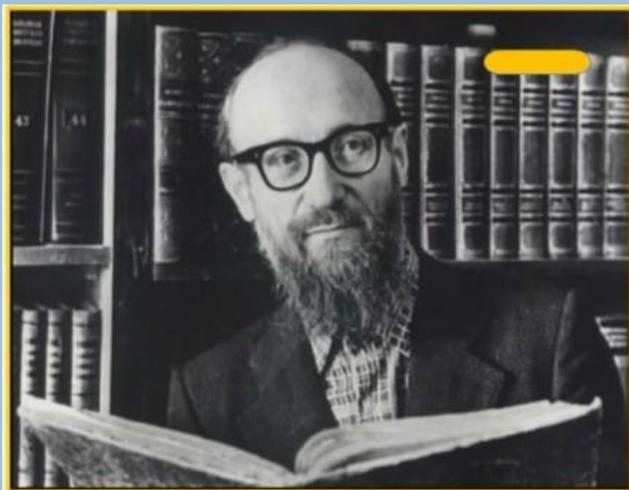
Более 30-ти лет он жил в Подольске. Трагически погиб (был убит) в конце марта 2000 года. Убийство осталось нераскрытым. Похоронен на Головинском кладбище в Москве.

23 сентября 2018 года в Подольске состоялось торжественное открытие мемориальной доски работы скульптора Виктора Михайлова в честь В. В. Похлёбкина на доме № 1А на Октябрьском проспекте, где с 1967-го по 2000-й год Вильям Васильевич проживал.



Перед смертью В. В. Похлёбкин успел завершить очередной том «Внешней политики...» – «Татары и Русь», где впервые в комплексном виде рассматриваются внешнеполитические и военные отношения Русского государства и татарских самостоятельных государств (Золотой Орды, Казанского, Астраханского, Сибирского ханств и Ногайской Орды) в XIII-XVI вв. (1238-1548 гг.). Сообщается много новых фактов и другой исторической информации, в частности впервые даны хронологические таблицы правления всех ханов во всех татарских государствах. Труд вышел в издательстве "Международные отношения" в 2001 г.

Посмертно, в 2000-м году, была напечатана книга «Кухня века», а также опубликована статья «Где находилась Удория?» в «Подольском альманахе». Неопубликованными остались пятнадцать работ по скандинавистике.



«Вильям Похлёбкин – поэт от кулинарии»

(Виктор Астафьев)

Вильям Васильевич Похлёбкин с детства проявлял тягу к поварскому делу. Он признавался: «Ни у кого из нашей семьи не проявлялся этот поварской дар. Лишь во мне жива профессия прадеда, который служил поваром. Я не готовлю, я изобретаю. Есть у меня что-то такое на кончиках пальцев!»

Вдохновившись скандинавской историей, написав несколько научных трактатов по международным отношениям между СССР и скандинавскими странами, Вильям Васильевич Похлёбкин, в частности, увлекся и рецептами скандинавской кухни.

Так, благодаря своим языковым способностям и трудам, в 1960-1970 годах он принимал участие в подготовке новых изданий «Книги о вкусной и здоровой пище». Ценность этой книги, в первую очередь, подтверждается личным опытом автора. Вильям Васильевич, добавляя новый рецепт в книгу, готовил его сам, дома. Тоже самое касается и советов. Когда в квартире у Похлёбкина сломался холодильник, кулинар долгое время не мог его починить и хранил продукты в крапиве, чтобы они не портились. Впоследствии этот совет также попал в «Книгу о вкусной и здоровой пище». Издание имело ошеломительный успех, тираж был расширен, и оно попало на стол ко многим хозяйкам.

Судьба Вильяма Васильевича Похлёбкина распорядилась так, что в 1959 году он обнаружил в архиве дело о судебной тяжбе помещиков Ахметьева и Бахметьева из-за повара, крепостного человека с фамилией - Похлёбкин! Абсолютно гоголевский сюжет о том, как поссорились два помещика из-за того, чей крепостной повар лучше. Так Вильям Васильевич получил документальное подтверждение кулинарного таланта предка. А чуть позже произошло ещё одно судьбоносное событие. На развалинах дома в Подольске, где какое-то время жил Похлёбкин, он нашел старинные кулинарные книги. Простудировал их. И создал свои кулинарные бестселлеры, затмившие труды предшественников.

Карьера историка В. В. Похлёбкина складывалась не сильно удачно. Из-за разногласий с директором Института истории АН СССР ему был закрыт доступ в госархивы и запрещены контакты с иностранными коллегами. А когда в 1963 году его докторскую диссертацию не принял ученый совет несмотря на то, что переводы Похлёбкина расходились большими тиражами по издательствам и даже шли за границу, учёный ушел из института и из науки и стал переписываться и вести обмен работами частным образом. Но его прежняя научная карьера фактически закончилась.

Тогда, от безысходности и невозможности самовыражения, Похлёбкин и начал творить чудеса на кухне. Кулинарное искусство, бывшее увлечением профессионального историка, стало делом его жизни. И подходил он к кулинарии с точки зрения истории и культуры.

Вильям Васильевич вел кулинарную рубрику в газете "Неделя" и писал "вкусные рассказы" для журнала "Огонёк". Его статьи пользовались бешеной популярностью у читателей.

Тем не менее писатель в течение нескольких лет жил на грани нищеты на 38 копеек в день. В 1964-1965 годах четыре месяца добровольно питался чёрным хлебом с купажем чёрного и зелёного чая. Выпивая по 4-5 чашек в день чая, Похлёбкин отметил питательные свойства этого напитка, а также то, что сам он похудел лишь на 1 килограмм. Так родилась поистине эпохальная работа

В. В. Похлёбкина, первый фундаментальный кулинарный труд, под названием **«Чай: его типы, свойства, употребление»**, опубликованный в 1968 году в Москве в издательстве «Пищевая промышленность».



- ✓ Похлёбкин, В. В. Чай: его типы, свойства, употребление / В. В. Похлёбкин. - Москва : Центрполиграф, 2005 . – 207 с. : ил. - (Высокая кухня).

Эта работа основывалась на чайной коллекции самого Похлёбкина, собранной в течение 13 лет в 1955-1968 годах. Чай – древнейший и самый распространенный напиток на земном шаре, его употребление – одна из основ любой национальной культуры. Кто открыл чайное растение и научил человечество употреблять чай, как напиток? Сколько существует сортов чая и в чем их различие? Что входит в состав чая помимо дубильных и белковых веществ? В чем секреты заваривания чая? Чай - уникальный продукт. Из этой книги вы можете узнать о нём всё!

ЦИТАТА ИЗ КНИГИ

«Соединение чая с лимоном в одном блюде – это чисто русское изобретение».

«Следует подчеркнуть, что англичане строго придерживаются правила наливать чай в молоко, а ни в коем случае не наоборот. Замечено, что доливание молока в чай портит аромат и вкус напитка, и поэтому подобная ошибка рассматривается как невежество».

После «Чая» Похлёбкин увлекся кулинарией окончательно и бесповоротно. В 1973 году в издательстве «Пищевая промышленность» вышла книга **«Всё о пряностях»**.



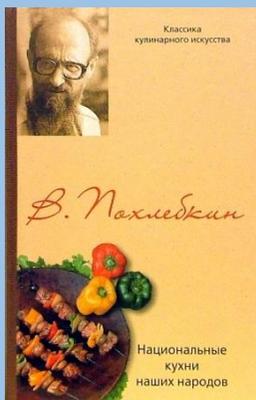
- ✓ Похлёбкин, В. В. Всё о пряностях / В. В. Похлёбкин. – Москва : Центрполиграф, 2009. – 207 с. – (Классика кулинарии).

Автор рассказывает об удивительных свойствах пряностей, их многообразии и способах употребления. Приобретение пряностей в Древнем Риме составляло одну из важнейших статей расходов. Стойкость аромата настоящей ванили связана не с наличием в ней ванилина, а с маслянистым веществом неизвестного состава. Хрен, самая распространенная пряность в России, является основной в русской национальной кухне. Лук имеет обширную гамму вкусов - от горько-острого до пряно-сладкого - и может «исправить» любое блюдо. Пряности способны придать кушанью сотни различных вкусовых оттенков. Эта книга не только познакомит со всеми существующими пряностями, но и научит виртуозно ими пользоваться.

ЦИТАТА ИЗ КНИГИ

«Чаще всего в домашней кулинарии употребляют не более десятка пряностей. А ведь их насчитывается более полутора сотен!»

Одним из самых популярных стал труд В. В. Похлёбкина **"Национальные кухни наших народов"** (1978, издательство - «Легкая и пищевая промышленность»).



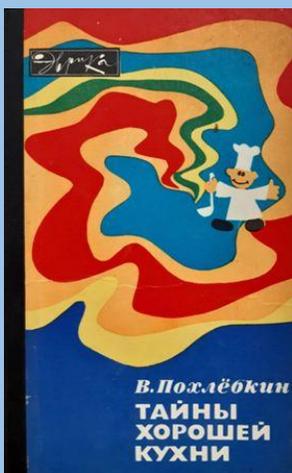
- ✓ Похлёбкин, В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлёбкин. - Москва : Центрполиграф, 2009. - 639 с. - (Классика кулинарного искусства).

В книгу вошли рецепты национальных блюд народов России и Ближнего Зарубежья с указанием изначальных, исторически сложившихся технологий их приготовления. Она дает довольно полное представление о кулинарном мастерстве наций, этнических групп, обладающих своей, ярко выраженной национальной кулинарией. Русские щи, украинские вареники, белорусские расчинные блины, грузинское харчо, казахский бешбармак, латышская путра, еврейский форшмак и еще сотни самых популярных рецептов.

ЦИТАТА ИЗ КНИГИ

«Национальные кухни и созданные ими вкусные и полезные блюда должны сохраниться, ибо они «удобны» по своим качествам человеку и могут служить будущим поколениям».

В 1979 году вышла книга «**Тайны хорошей кухни**» в издательстве «Молодая гвардия» в серии «Эврика».



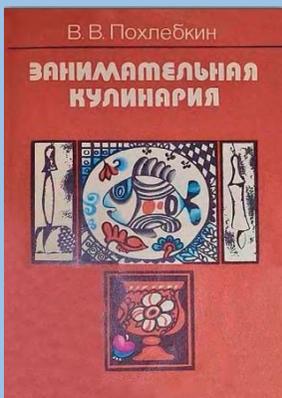
- ✓ Похлёбкин, В. В. Тайны хорошей кухни / В. В. Похлёбкин. – Москва: Молодая гвардия, 1985. – 191 с. : ил. – (Эврика).

В ней приводится множество секретов и правил приготовления пищи в домашних условиях, которые помогут в повседневной жизни и сделают привычные обязанности поистине творческим процессом. Эта книга откроет самые заветные тайны поварского дела и научит питаться со вкусом. Кому открыта дверь к поварскому ремеслу и известны пять секретов хлебопечения? Почему Наполеон не любил куриного мяса и как создать подлинный шедевр из обычной каши? Что такое пассерование, пряжение и какие есть приемы размягчения мяса? Как правильно готовить и получать при этом удовольствие!

ЦИТАТА ИЗ КНИГИ

«Только в прочной, постоянной семье едят суп регулярно. Отсутствие супа в доме - один из первых показателей и признаков семейного неблагополучия».

Книга «**Занимательная кулинария**» была опубликована в 1983 году в издательстве «Лёгкая и пищевая промышленность».



- ✓ Похлёбкин, В. В. Занимательная кулинария / В. В. Похлёбкин. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 128 с. : ил.

Здесь рассказывается о необычных способах готовки и удивительных свойствах известных продуктов, об удобном устройстве домашней кухни и очага для приготовления пищи, о сущности процессов, происходящих во время приготовления блюд. Что такое тщательность обработки продуктов и как приготовить соус на свой вкус? Об истории хлеба в России и какова роль закусок в современном меню? Чем отличаются соления от маринадов и что можно приготовить из овощей и фруктов? Узнавая ответы на эти и другие вопросы, читатели получают истинное удовольствие при готовке, а также новые вкусовые ощущения от привычных блюд!

ЦИТАТА ИЗ КНИГИ

«Салаты как блюдо пришли в международную кухню из Италии, а точнее из Древнего Рима, где под салатом понималось одно единственное блюдо, состоявшее из эндивия, петрушки и лука, приправленных мёдом, перцем, солью и уксусом».

В 1988 году в минском издательстве «Полымя» вышел в свет словарь – справочник «О кулинарии от А до Я» («Кулинарный словарь»).



- ✓ Похлёбкин, В. В. Кулинарный словарь / В. В. Похлёбкин. – Москва : Центрполиграф, 1999. – 503 с. – (Классики кулинарного искусства).

В нём собраны сведения об истории, теории и практике кулинарного искусства и даются объяснения и толкования практически всех специфических терминов, встречающихся на страницах кулинарных

книг в быту. Описание редких продуктов, история популярных кулинарных изделий, многочисленные рецепты приготовления блюд, характеристика заморских фруктов и многое другое нашло свое место на страницах этой книги. Аппетит - понятие, относящееся более к кулинарии, чем к физиологии. Барбекю - блюда, приготовленные под открытым небом на углях. Запеканка - не только запеченные измельченные продукты, но и алкогольный напиток. Мадера – возникновение и технология производства этого вина, имеющего многовековую историю. Пастила - русское национальное лакомство, известное с XIV века. Топинамбур - земляная груша из Северной Америки, а цедра - внешняя тонкая цветная кожица плодов цитрусовых растений. Шнельклопс – это ускоренная отбивная, а ямс - сладкий картофель. И еще тысяча терминов, понятий, названий, с которыми вы давно хотели познакомиться, но не знали, у кого спросить.

ЦИТАТА ИЗ КНИГИ

ВРЕМЯ ЕДЫ. В старину пору время еды называли вытью. Каждая выть также имела название: перехватка (7 часов), полдник (11 часов), обед (15 часов), паобед (17–18 часов), ужин (20–21 час) паужин (23 часа). С конца XVIII— начала XIX в. устанавливаются следующие выти: завтрак (от 6 до 8 часов), полдник (от 10 до 11 часов), обед (между 14 и 15 часами), чай (17–18 часов), ужин (20–21 час).

А в 1991 году публикуется монография "**История водки**".



- ✓ Похлёбкин, В. В. История водки / В. В. Похлебкин. - Москва: Эксмо, 2014. - 296 с. - (Кулинария. Похлебкин).

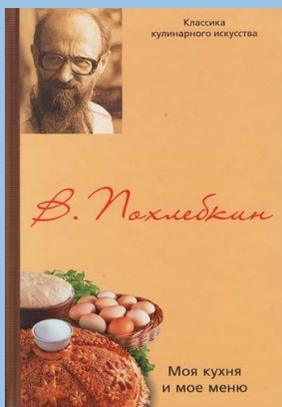
Об истории водки в России: от возникновения «хлебного вина» до его промышленного производства, а также о том, что же отличает русскую водку от других крепких алкогольных напитков. Что означает слово «водка» и когда оно впервые появилось? Какими способами производили хлебное вино наши предки и на каком «оборудовании»? Когда и почему возникло винокуренное производство в России? Почему русские летописи ничего не сообщают о создании на Руси винокурения? Сколько существовало терминов виноградного и хлебного вина? Каковы особенности русского производства водки, отличающие ее от джина, виски, шнапса, саке, рома, кальвадоса и других горячительных напитков? В чем проявлялся постоянный интерес государства к производству и

торговле водкой? В этом исследовании профессиональный историк и кулинар В. В. Похлёбкин отвечает на вопрос международного патентного спора между Польшей и СССР о праве на бренд «водка», убедительно доказав, что "Только водка из России - настоящая русская водка!"

ЦИТАТА ИЗ КНИГИ

«Таким образом, после всех этих уточнений можно считать, что русское винокурение и производство водки возникли между 1448 и 1478 годом. Этот период представляется не только как наиболее вероятный, но и как наиболее несомненный. <...> Этот вывод не только устанавливает несомненный приоритет русского винокурения по сравнению с винокурением в других соседних Московскому государству странах — от Дании и Германии до Швеции, Польши и Молдавии, не говоря уже о других землях России, но и даёт возможность с этого момента вести целенаправленный поиск более точной даты возникновения винокурения, сосредоточив внимание на документальном материале именно этого исторического отрезка».

В начале 90-х годов В. В. Похлёбкин пишет книгу «Моя кухня» и чуть позже её продолжение – «Моё меню».



- ✓ Похлебкин, В. В. Моя кухня и моё меню / В. В. Похлебкин. – Москва : Центрполиграф, 2008. - 512 с. : ил. - (Классика кулинарного искусства).

«Моя кухня» совершенно необычна. Это незаменимое пособие, включающее, по словам самого Похлёбкина, самое ценное из багажа любого повара, «ибо здесь доля рецептов, которые возможны для практического использования, возрастает до 96—100 процентов!». Автор откликнулся на просьбы читателей поделиться собственным опытом. Сюда включены рецепты блюд не классических, а созданных «экспромтом», без следования определенной, предписанной рецептуре и технологии. Сами записи относятся к 70—90-м годам и наглядно отражают изменение кулинарных предпочтений в нашем обществе за четверть века. Здесь же В. В. Похлёбкин предложил отмечать день российских поваров 5 сентября, так как к этому дню 1016 года относится первое упоминание о поварах в русских

летописях. А в книге «Моё меню» он делится собственными поварскими секретами. Она состоит из комментированного перечня тех блюд мировой кулинарии, которые автор особенно любил и готовил для себя лично только в особые, торжественные моменты.

ЦИТАТА ИЗ КНИГИ

«Нет плохих продуктов — есть плохие повара. Или только очень хорошие. Середины тут не бывает!»

Утверждение "еда – это отражение эпохи" - стало девизом творчества самобытного писателя. По тому, что было на столе, можно было определить, что происходило за его пределами. Эту мысль Похлёбкин развил в книге **"Кушать подано!"** (Москва, 1993). Ученый утверждал: "Еда - не проблема желудка, а проблема сердца... проблема восстановления национальной души". И он воссоздавал мир забытой русской кухни.



- ✓ Похлебкин, В. В. Кушать подано! : Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии с конца XVIII до начала XX столетия / В. В. Похлебкин. – Москва : Артист. Режиссер. Театр, 1993. – 409 с. – (Из книг для очень умелых).

Захватывающий рассказ известного кулинара о любимых блюдах героев Фонвизина, Пушкина, Островского, Чехова позволяет по-новому открыть для себя этих авторов. Что едят герои русской классической драматургии? Ужин недоросля Митрофанушки состоял из почти килограмма копченого мяса, шести подовых пирогов (большой пирог с жирной мясной начинкой) и пяти литров кваса. Закуску Евгения Онегина составляли устрицы (черноморские мидии), лимоны; лимбургский (бельгийский) сыр - мягкий, нежный, с острой, сильно пахнущей оранжевой грибковой микрофлорой; жирный, наполненный паштетом из гусяной печени слоеный страсбургский пирог и холодный английский ростбиф - бычья вырезка, приготовленная так, что в центре мясо остается полусырым, кроваво-

розовым. Известно ли вам, что в былые времена по тому, какие блюда предпочитал литературный герой, читатель мог без труда определить его положение в обществе? Если бы городничий в «Ревизоре» Гоголя обратил внимание на счет Хлестакова: «два соленых огурца и полпорции икры...», то ни за что не принял бы его за «важную птицу» - полпорции икры никогда не брали даже бедные, не говоря уже об уважающих себя людях. Вы не только узнаете, что ели наши предки, но и сможете приготовить эти отменные кушанья благодаря приведенным старинным рецептам.

ЦИТАТА ИЗ КНИГИ

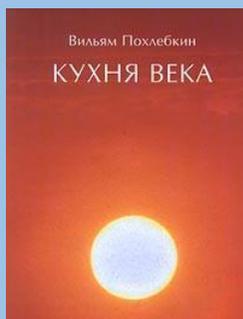
«И, хотя, в создании первых театральных «свадеб» и «женидьб» принимал участие такой известный русский кулинар, как В. А. Левшин, но не ему принадлежит пальма первенства введения в русскую драматургию кулинарного антуража. Честь эта досталась Д. И. Фонвизину. Именно Фонвизин сделал кулинарный антураж одним из признаков русской бытовой комедии и тем самым определил её канонический стиль и «параметры».

«В устах Фамусова обед и связанные с ним обстоятельства вырастают в характерный, заметный признак эпохи».

«Кухня века» - последняя итоговая книга знаменитого кулинарного писателя Вильяма Васильевича Похлёбкина, завершённая им за

несколько дней до трагической гибели. Опубликовано посмертно в 2000-м году в московском издательстве «Полифакт. Итоги века».

Первое и пока единственное подробное исследование истории русской кухни в XX веке, дополненное главами об основных кухнях мира, кулинарными биографиями «великих едоков» столетия и титулованных поваров, а также о системах питания и эволюции кухонной утвари.



Похлёбкин, В. В. Кухня века / В. В. Похлёбкин. - Москва : Полифакт. Итоги века, 2000. - 615 с. : ил. - (Итоги века. Взгляд из России).

ЦИТАТА ИЗ КНИГИ

«Пища в процессе исторического развития общества и конкретно в жизни людей играет не только выдающуюся и даже определяющую роль, но и относится к разряду культуры человечества, материальной культуры».

«Одно из моих кредо — жизненных, общественно-политических, кулинарных — состоит в том, что нельзя игнорировать историческое прошлое, как в общечеловеческом мировом масштабе, так и в национальном. Иначе история неизбежно будет мстить за себя — всем тем, кто забыл, что мир существовал задолго до их появления на свет», - так писал Вильям Васильевич Похлёбкин.

Читайте в Центральной библиотеке книги В. В. Похлёбкина и литературу о нём!

Похлёбкин, В. В. Большая кулинарная книга / В. В. Похлёбкин. – Москва : Издательство Э, 2018. – 992 с. – (Кулинария. Похлёбкин). – Содерж. : Тайны хорошей кухни ; Моя кухня ; Занимательная кулинария ; Второй хлеб разных наций ; Всё о пряностях ; Чай ; Моё меню ; Национальные кухни наших народов ; Кулинарный словарь ; Приправы ; Специи.

Похлёбкин, В. В. Великий псевдоним (Как случилось, что И. В. Джугашвили избрал себе псевдоним "Сталин?") / В. В. Похлебкин. - Москва : ТОО "ЮДИТ" : КП "Алтай", 1996. - 160 с. : ил.

Похлёбкин, В. В. Занимательная кулинария / В. В. Похлёбкин. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 128 с. : ил.

Похлёбкин, В. В. История водки / В. В. Похлёбкин. - Москва : Эксмо, 2014. - 296 с. - (Кулинария. Похлёбкин).

Похлёбкин, В. В. Кулинарный словарь / В. В. Похлёбкин. – Москва : Центрполиграф, 1999. – 503 с. – (Классики кулинарного искусства).

Похлёбкин, В. В. Кухни закавказских и среднеазиатских народов / В. В. Похлёбкин. – Москва : Центрполиграф, 2001. – 333 с. – (Популярная кулинария).

Похлёбкин, В. В. Кушать подано : Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии с конца XVIII до начала XX столетия / В. В. Похлёбкин. – Москва : Артист. Режиссер. Театр, 1993. – 409 с. – (Из книг для очень умелых).

Похлёбкин, В. В. Моё меню / В. В. Похлёбкин. – Москва : Центрполиграф, 2006. – 261 с. – (Популярная кулинария).

Похлёбкин, В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлёбкин. - Москва : Центрполиграф, 2009. - 639 с. - (Классика кулинарного искусства).

Похлёбкин, В. В. Поваренное искусство и поварские приклады / В. В. Похлёбкин. - Москва : Центрполиграф, 2002. - 571 с. : ил. - (Классика кулинарного искусства). – Содерж. : Тайны хорошей кухни ; Занимательная кулинария ; Специи, ароматизаторы, пищевые красители ; Всё о пряностях ; Приправы.

Похлёбкин, В. В. Тайны хорошей кухни / В. В. Похлёбкин. – Москва: Молодая гвардия, 1985. – 191 с. : ил. – (Эврика).

Похлёбкин, В. В. Финляндия / В. В. Похлёбкин. – Москва : Мысль, 1974. – 72с. – (У карты мира).

Похлёбкин, В. В. Чай: его типы, свойства, употребление / В. В. Похлёбкин. - Москва : Центрполиграф, 2005 . – 207 с. : ил. - (Высокая кухня).

Похлёбкин, В. В. Где находилась Удория? / В. В. Похлёбкин // Подольский альманах. 1998/1999 / сост. А. А. Агафонов. – Москва, 2000. – С. 251 – 268. – (Исторические исследования).

Похлёбкин, В. В. Чему учит история кулинарии и, в частности, история меню? : Из книги В. Похлёбкина "Моё меню" / В. В. Похлёбкин // Подолье. - 2011. - №1. - С. 44-47 : ил.

Генис, А. Хлеба и зрелищ : О кулинарной прозе В. Похлёбкина / А. Генис // Звезда. – 2000. - № 1. - С. 220- 224.

Зайцева, Е. Похлёбкин, заваривший кашу / Е. Зайцева // Родина. - 2020. - № 10. - С. 90-93. - (Кухня Родины).

Исаева, Л. Он между нами жил... / Л. Исаева, Н. Фёдорова // Подольский рабочий. - 2018. - 28 сентября. - С. 4. – 23 сентября на доме № 1А на Октябрьском проспекте открыта мемориальная доска Похлёбкину Вильяму Васильевичу.

Морозов, Ю. Занимательная кулинария В. В. Похлёбкина / Ю. Морозов // Наука и жизнь. – 2005. - № 7. – С. 92 – 93.

Мушкина, Е. Похлёбкин: великий и упрямый / Е. Мушкина // Родина. – 2006. - № 7. – С. 113 – 115.

Панков, Д. Д. Делами славен человек : [о В. В. Похлёбкине] / Д. Д. Панков // Улицы Подольска : исторические этюды / Д. Д. Панков. – Москва, 2003. – С. 62.

Панков, Д. Д. Человек – энциклопедия : [о В. В. Похлёбкине] / Д. Д. Панков // Возвращение к памяти : [историко-литературные очерки] / Д. Д. Панков. – Подольск, 2013. – С. 244 – 255.

Сеничева, Г. Страницы дневника, или Очень стройные заметки со значением : [о В. В. Похлёбкине] / Г. Сеничева // Подольский рабочий. – 2000. – 24 августа. – С. 2.

Сеничева, Г. Ученый с мировым именем жил рядом с нами : [жизненные перипетии Вильяма Васильевича Похлёбкина] / Г. Сеничева // Подолье. – 2011. - № 1. – С. 40 – 43.

Составитель: *О. Б. Большакова*
Фото: *открытые источники*

