

Исследовательский проект по литературе

# Гастрономические ведомости

Выпуск №1, май, 2023 год

Мы в жизни можем обойтись без многого, но просто жизненно необходимы еда и питье. Тема гастрономии всегда остро стояла в литературе. Почему к этому в последние годы такое пристальное внимание? С чем это связано?

Мне кажется, что это идет больше от интереса к еде, который сейчас своеобразный тренд. Кто-то интересуется национальными кухнями, кто-то — необычными способами приготовления — молекулярной кухней, к примеру. А кто-то, кому близка литература, подходит к еде со стороны литературы. Что мы можем узнать через рецепты? Описания блюд, намеки на какие-то блюда, просто их упоминания — спусковой крючок, который срабатывает при чтении книги. Еда — это одна из наших базовых потребностей. Если мы читаем о еде, то в голове что-то щелкает. На уровне рефлекса просыпается желание как-то приобщиться к тому, что едят герои любимой книги.

**Актуальность** выбранной темы обусловлена тем, что современный человек имеет весьма туманное представление о том, что такое национальная кухня, но, читая литературные произведения и встречая в них названия блюд, желает познакомиться поближе с традициями национальной кухни. Но не всегда есть такая возможность.

**Цель исследования:** изучая художественные произведения на уроках литературы, мы часто сталкиваемся с понятиями, словами, которые сегодня не употребляются. Предметы быта и интерьера, элементы костюма, названия блюд.... Всё это подтолкнуло нас к идее осуществления проекта **«Гастрономичемкие пристрастия героев произведений»**. Мы решили провести параллель между литературой и кулинарией, чтобы наиболее полно ощутить «вкус эпохи» и почувствовать себя ближе к героям произведений.

**Объект исследования:** произведения литературы.

**Предмет исследования:** гастрономические пристрастия писателей и их героев.

**Методы исследования:** изучение литературы, анкетирование.

**Гипотеза:** наш проект поможет сделать произведения литературы более понятными современному читателю. Работа над проектом даст возможность применить в комплексе знания, полученные на уроках, позволит ближе познакомиться с жизнью и бытом людей того времени.

## Задачи:

1. Изучить произведения, где присутствуют описания блюд
2. Разыскать рецепты кулинарных блюд, упомянутых в произведениях, и отобрать самые интересные и необычные. Создать буклет с рецептами.
3. Изучить «родословную» каждого блюда (этимология названия, территориальная принадлежность).
4. Составить из выбранных блюд меню для обеда.



**Стол сервирован -  
высший класс,  
Кулинария, как  
искусство.  
Живи красиво, кушай  
вкусно!  
Но в меру! - Вот тебе  
наказ.**

# Человек есть то, что он ест.

## I. Введение.

Каждый народ имеет свой уклад жизни, обычаи, свои неповторимые песни, танцы, сказки. В каждой стране есть излюбленные блюда, особые традиции в убранстве стола и приготовлении пищи. В описаниях застолья литература буквально сближается с живописью – «словесные натюрморты» великих писателей захватывают воображение не меньше, чем натюрморты реальные, нанесенные знаменитыми художниками на холст или картон, и одни другим не уступают в яркости и «вкусоности».

Сколько вкуснейших блюд приготовили для нас такие мастера русской прозы, как Александр Пушкин, Николай Гоголь, Иван Гончаров и многие-многие другие «великие повара» русской литературы.

## II. Основная часть.

А) Н. В. Гоголь любил изысканные блюда, но родной украинской кухне тоже отдавал дань. Он считался одним из лучших словесных «кулинаров». Андрей Белый назвал поэму «Мертвые души» Жратвиадой, а философ Л. Карасев отметил, что «у писателя движение сюжета подчиняется воле желудка». Сытный прием пищи Гоголь иногда начинал с рюмки водки, во время обеда позволял себе рюмку хереса, а после обеда – бокал шампанского. Во флаконе носил с собой немного рому, чтобы при случае сварить любимый напиток гоголь-моголь из козьего молока и рома.

Н. В. Гоголь «Мертвые души»: «...ему подавались разные обычные в трактирах блюда, как-то: **щи с слоеным пирожком**, нарочно сберегаемым для проезжающих в течение нескольких недель,...». Это блюдо встречается читателю уже на первой странице. Щи чаще всего подавались герою.

История щей на Руси: начали готовить щи примерно в 11 веке, когда русский народ познакомился с завезенной из Древнего Рима капустой, которая считалась там деликатесом и общепризнанным средством для лечения и профилактики различных заболеваний. Русский народ, с помощью природной смекалки и наблюдательности быстро раскусил все полезные свойства заморского овоща, быстро нашел ему применение, и стал употреблять капусту свежую и квашенную в разных блюдах, как повседневных, так и в праздничных.

### Происхождение слова "Щи"

Происходит от древнерусского «съто» - еда, пропитание или «сьти» - жидкое варево, горячая похлебка, заправленная капустой, щавелем или другими зелеными овощами.

Русский народ придумал и пословицы с этим словом: «Щи да каша — мать наша»; «Щи всему голова»; «Где щи — тут и нас ищи».

## Содержание

### I. Введение.

### II. Основная часть:

1. Работа с художественными произведениями, поиск эпизодов с упоминанием блюд.
  2. Отбор и апробация рецептов, адаптация к современным способам приготовления (создание буклета).
  3. Составление меню из упомянутых блюд, разработка буклета с рецептурой.
  4. Анкетирование.
- ### III. Заключение.
- ### IV. Литература.



Б) М. Ю. Лермонтов «Герой нашего времени»:

- Как же у них празднуют свадьбу? –спросил я штабс-капитана.

- Да обыкновенно. Сначала мулла прочитает им что-то из Корана; потом дарят молодых и всех их родственников, едят, пьют **бузу** (слабоалкогольный напиток из проса, гречихи, ячменя, распространённый главным образом в Крыму и на Кавказе).

Этот напиток упоминается в произведении Л. Толстого «Кавказский пленник».

#### Происхождение

Происходит от тюркск. boza «напиток из квашеного проса», также «напиток из кислого молока». Знач. «шум, скандал» — с 1930-х (хмельной напиток → пьянка → скандал). Отсюда и употребление только на мероприятиях.

Сколько лет бузе, точно не может сказать никто. Но считают, что предки лакцев переняли этот рецепт у самих спартанцев, которые любили употребить бузу перед сражением, отчего и прославились силой и храбростью. Симпатичная легенда, в такие всегда хочется верить. Впрочем, не будем настаивать ни на древнегреческом, ни на кавказском происхождении напитка. В конце концов, неспроста и в русском языке есть слова «бузить» и «бузотер».

В) Сказка «Лиса и журавль»: *«Пошел журавль на званый пир. А лиса наварила **манной каши** размазала по тарелке».*

Гурьевская каша — сладкая манная каша на молоке и сливках с добавлением варенья, мёда, орехов, сухофруктов, цукатов и пряностей. Изобретена в начале XIX века и быстро вошла в меню русских ресторанов; ныне считается традиционным сладким блюдом русской кухни.

#### История создания:

По одной версии сладкое блюдо придумал министр финансов России граф Дмитрий Александрович Гурьев (1758-1825) в честь победы над Наполеоном I Бонапартом. По другой - десерт приготовил крепостной повар Захар Кузьмин для торжественного обеда у отставного майора Оренбургского драгунского полка Георгия Владимировича Юрисовского, на который был приглашен и граф Дмитрий Александрович. Его сиятельству настолько понравилась каша, что он выкупил крепостного повара вместе с семьей. В журнале "Исторический вестник" за 1900 год опубликована купчая, датированная 1822 годом, согласно которой отставной майор продал графу Гурьеву "два человека, четыре бабы и одного ребенка". А вот одесситы по сей день убеждены, что царь-кашу придумал граф Александр Дмитриевич Гурьев, старший сын министра, в бытность одесским градоначальником...



Г) Александр Сергеевич Пушкин не был великим гурманом и не был привередлив в еде. Зачастую изысканным блюдам он предпочитал простые - щи, пироги, кашу, картошку. На десерт поэт любил не только варенье, но еще и пирожное бланманже...

А. С. Пушкин «Барышня-крестьянка»:

— Да как же вы нетерпеливы! Ну вот вышли мы из-за стола... а сидели мы часа три, и обед был славный; пирожное **бланманже** синее, красное и полосатое... Вот вышли мы из-за стола и пошли в сад играть в горелки, а молодой барин тут и явился...

#### История:

Бланманже - похожий на желе французский десерт,

традиционно изготавливаемый из миндального молока, сливок, сахара и загустителя (рисовой муки, крахмала либо желатина). Нечто, что могло напоминать бланманже, упоминалось в литературных источниках аж в 15 веке, но истинную популярность десерт обрел лишь в 19. А учитывая то, что в этом веке среди русского дворянства "было модно" все французское, то не удивительно, что бланманже вполне спокойно обосновалось на столах России.

Тогда же бланманже упоминается у **Салтыкова-Щедрина**, **Чехова**, **Пруткина** и многих других. И это только русскоязычные писатели.

С началом 20 века популярность десерта несколько угасла, а если брать современность, то единственного воспомнившего о бланманже автора, которого я могу назвать, - это **Джоан Роулинг**. В "Гарри Поттере и кубке огня" на открытии турнира Рон пытается обратить внимание девушки, подвинув в ее сторону тарелку с этим французским десертом.



Д) У И. А. Гончарова именно отношение к еде как «основной составляющей патриархального уклада жизни русского человека» является неотъемлемой частью духовно-нравственной парадигмы личности героев. В меню гончаровских героев входят блюда русской кухни: неоднократно встречаются и забытый ныне студень, и неизменный атрибут любого русского стола – квас. Так в романе «Обломов» получает развитие мотив чуждости европейской цивилизации для русского человека И. А. Гончаров «Обломов»: *«схватит кружку с квасом и, подув на плавающих там мух, так, чтоб их отнесло к другому краю, отчего мухи, до тех пор неподвижные, сильно начинают шевелиться... промочит горло и потом падает опять на постель как подстреленный»*.

#### История:

Первые упоминания о квасе датированы 989 годом, когда обративший подданных в христианство князь киевский Владимир, приказал угощать народ едой, медом и квасом. Открытие исконно русского кваса связывают с земледельцем Солодкиным. Однажды зерно, хранящееся в его амбаре, промокло. Чтобы высушить его, Солодкин разложил зерно под лучами солнца. Тепло и влага сделали свое дело, зерновые проросли. Ему ничего не оставалось делать и зерно было перемолото в муку. Впоследствии Солодкин замесил из него тесто, но солод — не дрожжи, тесто в объеме не выросло, а, напротив, уменьшилось вдвое. Попытки испечь и пожарить его, ни к чему не привели, лепешки получались кислыми и полусырыми. Солодкин замочил заготовленную опару в воде, надеясь, что она заберет из нее кислоту. Через пару дней в оставленном полуфабрикате тесто выпало в осадок, а перебродившая вода оказалась приятной на вкус, кисловатой и хмелящей. Это и был первый квас.

#### Происхождение слова:

“Квас” — исконно русское слово. Обозначает оно “кислый напиток”, что характеризует вкусовые качества любимого многими продукта.



Е) А. П. Чехов рассказ "Сирена" - настоящее гастрономическое откровение: *"Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели вы ее кусочек с лучком и с горчичным соусом, сейчас же, благодетель мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру... потом простой редьки с солью, потом опять селедки... объедение!"*

**История происхождения:**

На Руси она появилась благодаря Петру I, до которой он был большой охотник. Это блюдо просто гениально придумано закуской под водку. Когда появилась зарифмованная фраза «водка-.....» неизвестно, но эта пара стала просто классикой русской кухни. Достаточно было крикнуть официанту «Рифма» и тут же он подавал рюмку водки и кусочек черного хлеба с с селедкой.

Считается самой русской закуской, упоминается во многих произведениях: «Дни Турбиных» М. Булгакова, «Обреченности», «Ванька» А. Чехова, «Гимн в честь сельди» Якоба Вестербана, «Икс» Е. Замятина.



**2. РЕЦЕПТЫ (буклет).**

<p><b>ЩИ:</b></p>  <p>Рыбные кости - 1 кг Квашеная капуста - 1 кг Морковь - 250 г Лук репчатый 2 шт - 150 г Томатная паста - 2 ст.л. Картофель - 350 г Чеснок - 4 зубчика Петрушка - 5 г Перец черный молотый - 1 ч.л. Растительное масло - 3 ст.л. Соль по вкусу Вода - 3 литра</p>	<p><b>«Гастрономические пристрастия героев произведений» РЕЦЕПТЫ БЛЮД:</b></p>  <p><b>МАННАЯ КАША:</b></p> <p>манная крупа - 4 ст. ложки, молоко - 2,5 стакана, сахар - 2 ст. ложки, соль - 0,5 ч. ложки, вода - 0,5 стакана, масло слив. - 0,5 ст. ложки.</p>	<p><b>БУЗА:</b></p>  <p>Хмель измельчите в муку. К основной муке добавьте подсушенную на сухой сковороде пшеничную муку, кипящее сливочное масло и перемешайте. Добавьте немного кипящей воды и перемешивайте до образования тестообразной массы. Выдержите массу в теплом месте 30 минут. Затем разведите массу горячей водой, перемешайте, охладите до комнатной температуры. Добавьте разведенные дрожжи, сахар и выдержите до тех пор, пока в массе не начнется процесс брожения. Массу вновь разбавьте теплой кипяченой водой, перемешайте и процедите через сито. Оставшуюся в сите массу разведите кипяченой водой и снова процедите. Процеженную бузу поставьте в теплое место для брожения. Подвяжите бузу в пивляк.</p>
--	---	--



<p><b>БЛАНМАНЖЕ:</b></p>  <p>200 мл сливок (жирность от 30%) 200 мл миндального молока 90 гр сахара 3 ст. ложки кукурузного крахмала ванильных сахар ягоды, ягодный сироп для декора и можно добавить также и в сам десерт перед застыванием (у меня черника + черничный сок)</p>	<p>хлеб ржаной — 500 г горячая вода — 5 л дрожжи свежие — 15 г сахар — 200 г</p>  <p><b>КВАС</b></p>	<p><b>СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ:</b></p>  <p>2 сельди; 1 литр воды; 2 столовые ложки соли; 1 столовая ложка сахара; 3-4 лавровых листа; чёрный перен горошком, перец душистый и гвоздика — по вкусу.</p> <p>2023 год</p>
---	---	--



3. МЕНЮ, как говорили раньше, «минью», великосветского обеда:

**Суп пюре из картофеля или щи  
Сиг фаршированный  
Селедка, гарнир картофель  
Цветная капуста  
Гурьевская каша  
Квас  
Бланманже**

#### 4. Результаты анкетирования.

1. Блюда какой кухни вы предпочитаете?

Европейская	Японская	Американская	Русская
4(10%)	6 (15%)	23 (58%)	7 (17%)

*Обобщив результаты можно сделать вывод, что наиболее распространенными являются блюда американской.*

2. Вспомните, в каких произведениях вы встречали названия этих блюд?

Щи	Буза	Манная каша	Бланманже	Квас	Селедка
14 (35%)	3 (7%)	11 (28%)	0	2 (5%)	3 (7%)

*Этот вопрос анкеты показал, насколько любят читать респонденты и насколько они внимательны.*

3. Хотели ли вы приготовить какой-нибудь литературный изыск?

Да	Нет
26 (65%)	14 (35%)

#### III. Заключение.

В результате анализа литературных текстов нами были изучены гастрономические пристрастия героев произведений русской литературы. Были установлены закономерности и взаимосвязь использования кулинарного антуража и замысла автора художественного текста. Была подтверждена гипотеза о том, что гастрономические пристрастия героев литературы являются средством их характеристики.

## IV. Литература.

1. Википедия - свободная энциклопедия. [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://ru.wikipedia>. Свободный.
2. Журнал «Гастрономъ». Интернет- журнал «Филолог». [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://philolog>.  
\*\*\*\*\* Свободный.
3. Гоголь Н.В. «Мёртвые души»: Поэма. – М.: Худож. лит., 1985.
4. Гончаров И.А.«Обломов» - М.: «Просвещение», 1984 .
5. Лотман Ю.М. В школе поэтического слова: Пушкин, Лермонтов, Гоголь.: Книга для учителя. - М.: «Просвещение», 1988.

