

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.

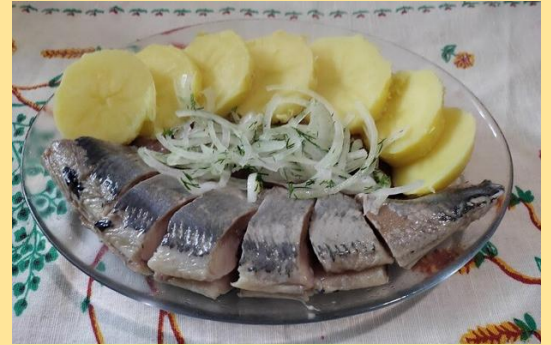


Е) А. П. Чехов рассказ "Сирена" - настоящее гастрономическое откровение: *"Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели вы ее кусочек с лучком и с горчичным соусом, сейчас же, благодетель мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру... потом простой редьки с солью, потом опять селедки... 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>ЩИ:</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>«Гастрономические пристрастия героев произведений» РЕЦЕПТЫ БЛЮД:</p>  <p>МАННАЯ КАША:</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>БУЗА:</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 пивалек.</p>
--	---	---



<p>БЛАНМАНЖЕ:</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>КВАС</p>	<p>СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ:</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.

