ПРОЕКТНАЯ НЕДЕЛЯ
МБОУ г. АСТРАХАНИ СОШ № 59
«Я ПОЗНАЮ МИР»

*Исследовательский материал к проекту*

# «Альманах кулинарных пристрастий Н.В. Гоголя»

Проект подготовлен
учащимися 6А класса
МБОУ г. Астрахани СОШ № 59
Рысевой Анастасией, Поздняковой Анной, Коломасовой Елизаветой, Поповой Алёной, Карпенко Викторией, Чирковой Мариной и Плотицыной Ангелиной
под руководством учителя русского языка литературы
Смолиной Н.Г.
Художник-оформитель – Куянова Дарья

Астрахань
2014 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ ..... 3

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ..... 5

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ..... 11

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ..... 16

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ..... 18

## ВВЕДЕНИЕ

Человек в своей жизни может обойтись без многого: без телефона, одежды, Интернета, машины. Но ему просто жизненно необходимы еда и питье.

***Тема кулинарии*** всегда остро стояла в литературе. Как часто, читая то или иное произведение, с восторгом и умилением представляешь, как это вкусно: «пирожки с маком, рыжики, чарка водки, сушеные рыбки, соус с грибками, жиденький узвар с сушеными грушами, грибки с чабрецом, пирожки с урдою, коржики с салом…»

Как, по-вашему, выглядит символическое изображение русского стола во всем мире? Скорее всего, это живописная картина выглядит так: водка в запотевшем лафитнике, селедка с радужным отблеском на срезе, сочащемся блестящим жирком, щи в горшочке с деревянной ложкой рядом. Так почему мы позволяем так пренебрежительно отзываться о русских гастрономических традициях, бережно собранных нашими предками в течение многих веков, сочетающих пользу и удовольствие? Ответ-то крайне прост - многие рецепты и традиции утеряны и попросту «канули в Лету». А ведь многие современные «шедевры» являются ничем иным, как повторением хорошо забытого старого рецепта и берут свое начало именно из русской литературы! Ботвинья, репница, курник, глазуха, няня…. за этими вкусными и знакомыми по художественной литературе названиями скрываются простые в приготовлении блюда. Да-да, наши предки не были гурманами в современном понимании.

***Актуальность выбранной темы*** обусловлена тем, что современный человек имеет весьма туманное представление о том, что такое русская кухня, а, читая литературные произведения и встречая в них названия блюд, редко желает познакомиться поближе с традициями исконно русской кухни. Многие авторы литературы XIX века подарили нам шедевры русской кулинарии: сколько вкусных блюд можно приготовить, заглянув в произведения Л.Н.Толстого, А.С. Пушкина, Н.В. Гоголя, А.П.Чехова и многих других. Одна из существенных составляющих писательского мастерства - умение правдоподобно, ярко и выразительно описывать всякие съедобные вещи. Подчас такие детали играют важную роль в общем впечатлении от книги. А случалось ли с вами такое? Читая какую-либо книгу и наткнувшись на описание процесса готовки или поглощения героями особо вкусного блюда, вам остро захотелось повторить кулинарный эксперимент?

**Целью** нашего исследования является анализ использования темы кулинарии в литературных произведениях XIX века, выявление взаимосвязи литературы и кулинарии. **Для достижения цели** были поставлены следующие задачи:

1. Изучить кулинарные пристрастия Н.В. Гоголя (произведения, где присутствуют описания блюд русской кухни и научиться готовить блюда).
2. Проследить историю русской кухни и современной кулинарии, найти современные аналоги старинных рецептов.

3. Определить, чем питались в XIX веке и изучить гастрономические пристрастия современников.
4. Узнать, знакомы ли учащиеся с блюдами из литературных произведений.
*Объект исследования*: учащиеся 6А класса.
*Предмет исследования:* кулинарные пристрастия Н.В. Гоголя.
*Исследование посвящено* двум областям человеческой деятельности: русской литературе и русской кухне.
*Методы исследования*: изучение литературы, анкетирование.
*Гипотеза*: если мы проведем исследование, то узнаем, что в век прогресса и всеобщей занятости сама жизнь подталкивает к тому, что мы забываем не только о традициях исконно русской кухни, но и о духовной пище. Принимая все кулинарные новшества, мы забываем о родной русской кухне, о том, что извлечено опытом, передано от отцов к детям.
*Планируемый результат*: доказать, что русская кухня самобытна и неповторима, а русский писатель Н.В. Гоголь отводил русской кулинарии кулинарным пристрастиям своих героев значительное место в своем творчестве, раскрывая при помощи национальных рецептов национальный характер.
*Готовый продукт:* альманах кулинарных пристрастий Н.В. Гоголя.

## Теоретическая часть

1. ЭКСКУРС В XIX ВЕК

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.

Древнерусская кухня, развивавшаяся с IX-X вв. и достигшая наибольшего расцвета в XV-XVI вв. характеризуется общими чертами, во многом сохранившимися и доныне. В начале этого периода появился русский хлеб из дрожжевого ржаного теста, а также возникли все другие важнейшие виды русских мучных изделий: сайки, баранки, сочни, пышки, блины, оладьи, пироги и т. п.

Большое место в меню занимали и разнообразные кашицы и каши, считавшиеся первоначально обрядовой, торжественной пищей. Количество блюд по названиям было огромно, но по содержанию они немногим отличались одно от другого. В начальный период развития русской кухни складывается и склонность к употреблению жидких горячих блюд, получивших тогда общее название «хлёбова», это и щи, похлебки, основанные на растительном сырье, а также различные затирухи, заварихи, болтушки. В это же время окончательно складываются все основные типы русских супов, при этом появляются неизвестные в средневековой Руси похмелки, солянки, рассольники.

На кулинарию XVII в. сильное влияние оказывает татарская кухня, что связано с историческими событиями. В этот период в русскую кухню попадают блюда из пресного теста (лапша, пельмени), а также изюм, урюк, смоква (инжир), лимоны и чай, ставшими на Руси традиционным.

Для боярского стола характерным становится большое обилие блюд - до 50, а за царским столом их число вырастает до 150-200. Огромны и размеры этих блюд. Придворные обеды превращаются в помпезный, пышный ритуал, продолжающийся 6-8 часов подряд, и включают в себя почти десяток перемен, каждая из которых состоит из целой серии одноименных блюд. Порядок подачи блюд за богатым праздничным столом, состоящим из 6-8 перемен, окончательно сложился во второй половине XVIII в. Он сохранялся до 60-70-х годов XIX века: горячее (щи, похлебка, уха); холодное (окрошка, ботвинья, студень, заливная рыба, солонина); жаркое (мясо, птица); тельное (отварная или обжаренная горячая рыба); пироги (несладкие), кулебяка; каша (иногда подавали со щами); пирожное (сладкие пироги, пирожки); заедки.

Начиная с петровских времен, русская знать заимствует и вводит у себя западноевропейские кулинарные традиции. И лишь во второй половине XIX в. начинается восстановление русского национального меню, но с французскими коррективами.

К последней трети XIX в. русская кухня господствующих классов стала занимать наряду с французской кухней одно из ведущих мест в Европе. Главные черты русской кухни можно определить следующим образом: обилие яств, разнообразие закусочного стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких холодных и горячих блюд, разнообразие рыбного и грибного стола, широкое применение солений из овощей и грибов, изобилие праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, куличами и т. д.

С середины XIX века начинается серьезный разворот гастрономических интересов в сторону национальных традиций. Возникает совершенно уникальная трактирная кухня. В основе её - традиционная русская кулинария, здесь уже не стесняются ни каш, ни щей, ни расстегаев, ни кулебяк. Блюда готовятся в больших трактирных печах, которые не отличались от домашних русских печей.

Основное достоинство русской кухни - умение вбирать в себя и творчески дорабатывать, совершенствовать лучшие блюда всех народов, с которыми приходилось общаться русским людям на долгом историческом пути. Именно это сделало русскую кухню самой богатой кухней в мире.

### *Кулинарный репертуар русского человека*

**Тюри** — квасные, щаные, молочные. **Похлебки** — крупяные, гороховые, репяные, капустные, луковые, мясные, рыбные, грибные, с дичью, с раками. **Окрошки** — мясные, рыбные. **Ботвиньи** — квасные, запарные. **Щи** — из свежей капусты, из квашеной капусты, репяные, зеленые. **Борщи** — из квашеной свеклы, из борщевика. **Топлёнка**. **Калья** — рыбная, куриная. **Рассольник**. **Пигус. Похмелка. Солянки** — рыбные, мясные. **Уха** — простая, шафранная, куриная, двойная, тройная, опеканная, с толченниками, с черевцами. **Рыба** просольная — пластовая, бочковая, провесная, сухая. **Икра** — зернистая малосольная, ястычная, паюсная, сиговая, вареная в уксусе, в маковом молоке. **Сельдянка. Квашения** — капуста, свекла, борщевик, репа. **Соления** — огурцы, грибы «черные», рыжики, грузди. **Мочения** — брусника, клюква, яблоки, тёрн, груши, костяника, калина, морошка, слива, вишня. **Солонина. Буженина. Пернатая дичь** — жареная, рассольная, запеченная в сметане. **Студень. Кишки чиненые. Няня. Сальник. Тельное** — рыбное, куриное, мясное - отварное, запеченное, сковородное. Кашка рыбная. Мясо — разварное, верченое, шестное, сковородное, печеное. **Зайцы** — рассольные, духовые. **Взвары** к мясу и дичине — ягодные, хренные, сметанные, капустные. **Раки** — вареные, кашневые. **Грибы** печеные. **Сыры** — сливочные, сметанные, губчатые. **Творог. Битой творог. Пасочки творожные. Варенец. Молоко топленое. Сырники. Яйца каленые. Драчёна. Репница. Брюковница. Тыковник. Тебечник. Пареная репа. Пареная капуста. Редьковник. Редька** — тертая, с квасом, с мёдом, с маслом, ломтями. **Кисели** — гороховый, пшеничный, молочный, гречневый, овсяный, из ржаных высевок **Блины** — красные, молочные, пшенные, гороховые, сырные. **Кундумы. Оладьи. Соковеня.**

**Перепечи. Кокурки Левашники. Куличи. Варенцы. Пряники** — медовые, мятные, битые, сырые. **Коврижки** — медовые, вяземские, сахарные. **Сочни**. **Пряженцы. Лествицы. Жаворонки. Баранки. Витушки. Гречники. Сушки. Пирожки пряженые. Расстегаи. Кулебяки** — мясные, рыбные, грибные. **Пироги** — подовые, пряженые, блинные, слоеватые. **Караваи** — битые, яцкие, с сыром, братские, смесные, ставленные, блинчатые стрядные. **Курник. Сгибни. Шаньги. Толоконник. Житник. Пшеничник. Леваши** — земляничные, брусничные, ежевичные, малиновые. **Мазюня. Саламата. Мучница. Густуха. Каши:** гречневая каша, ячная каша, житная каша, глазуха, овсяная каша, пшённая каша, толокняная каша. **Десерты: взвары сладкие** — медвяные, квасные, ягодные. **Яблоки и груши в патоке. Редька в патоке. Маковое молоко. Гороховый сыть. Напитки: морсы. квасы** — белый, красный, ягодный, яблочный, щавной, грушевый, можжевеловый, березовый. **Мёд ставленный** — белый, простой, клюковный, сахарный. **Сбитень. Взварец. Вода** — брусничная, смородиновая, рябинная, вишневая, земляничная.

## 2. КУЛИНАРИЯ В ЛИТЕРАТУРЕ

Представления большинства наших современников о собственной кухне, к великому сожалению, удивительно примитивны. Существует несколько затёртых шаблонов**,** из которых следует, что основная еда русских людей во все времена - капустные щи, каша и пельмени, что мяса «простой народ» никогда не видывал, а имущему классу подавали на стол лебедей прямо в перьях, что, наконец, фантазия русских стряпух была ограничена русской печью и чугунком. И наткнувшись в произведениях художественной литературы лишь XIX века на упоминания забытых ныне блюд, таких, как н**яня, перепеча, саламата, кулага, кокурка**, современник вздохнёт сокрушённо — мол, была еда прежде нас, да позабыта давно… Сколько вкуснейших блюд приготовили для нас такие мастера русской прозы, как Александр Пушкин, Николай Гоголь, Андрей Мельников-Печерский, Иван Гончаров и многие-многие другие «великие повара» русской литературы. Даже городская интеллигенция открыто заявляет о своих гастрономических пристрастиях. Находящийся на пике популярности поэт-либерал, удачливый издатель и игрок Н.А. Некрасов пишет, в чем именно он видит смысл жизни:

*В пирогах, в ухе стерляжьей,*
*В щах, в гусином потрохе,*
*В няне, в тыковнике, в каше*
*И в бараньей требухе…*

А вот как обедал главный персонаж русской словесности Евгений Онегин:

*Вошел: и пробка в потолок,*
*Вина кометы брызнул ток,*
*Пред ним roast-beef окровавленный,*
*И трюфли, роскошь юных лет,*
*Французской кухни лучший цвет,*

*И Стразбурга пирог нетленный*
*Меж сыром лимбургским живым*
*И ананасом золотым.*

Вчитаемся в эти строчки: из них явствует, что русские аристократы не жаловали отечественной кухни, как, впрочем, и вся аристократия мира. Им непременно подавай что-то особенное, заморское, не такое, каким кормятся соотечественники. Русскую классику я читаю с завистью не к тем блюдам, которые ели наши предки, а потому, что люди эти были так полны жизни и восторга перед ее чудесами.
Вот, к примеру, Державин:

*Багряна ветчина, зелены щи с желтком.*
*Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны,*
*Что смоль, янтарь — икра, и с голубым пером*
*Там щука пестрая: прекрасны!*

Или, например, повесть Салыткова-Щедрина «Как один мужик двух генералов прокормил»: *«Вчера, - читал взволнованным голосом один генерал, - у почтенного начальника нашей древней столицы был парадный обед. Стол сервирован был на сто персон с роскошью изумительною. Дары всех стран назначили себе как бы рандеву на этом волшебном празднике. Тут была и «шекснинска стерлядь золотая», и питомец лесов кавказских, - фазан, и, столь редкая в нашем севере в феврале месяце, земляника...»*

А у Гоголя в «Старосветских помещиках» другая смысловая нагрузка: умение и возможности использовать разные домашние припасы и страстное желание хозяйки радовать мужа этими благами. «*Постоянно варилось варенье, желе, пастила, деланные на меду, на сахаре, на патоке.... Обедать садились в 12 часов. Кроме блюд и соусников, на столе стояло множество горшочков с замазанными крышками, чтобы не могло выдохнуться какое-нибудь аппетитное изделие старинной вкусной кухни».*

Иначе живут россияне во времена «Обломова» в романе Гончарова. На страницах, описывающих его детство, много разговоров о еде. *«Об обеде совещались целым домом... Всякий предлагал свое блюдо: кто суп с потрохами, кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную, кто белую подливку к соусу... Забота о пище была первая и главная жизненная забота в Обломовке».*

В «Семейной хронике» Аксакова уже почти нет детализации приготовлений, лишь обобщенная оценка обеда: *«Блюд было множество, одно другого жирнее, одно другого тяжелее: повар Степан не пожалел корицы, гвоздики, перцу и больше всего масла».*

Зато Чехов посвятил обжорам множество произведений. Особенно знаменит в этом смысле рассказ «Апоплексический удар», где подробно выписывался желудочный экстаз гурмана, готовившегося проглотить блин с различными закусками. Секретарь мирового съезда говорит о еде, как поэт, с ним от аппетита почти истерика делается. *«Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели мы ее кусочек с лучком и горчишным соусом, сейчас же, благодетель вы мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру саму по себе, или, ежели желаете, с лимончиком, потом простой редьки с солью, потом опять селедки, но все-таки лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом - объедение! Но налимья печенка — это трагедия!..»*

Описания продолжаются долго: тут и щи, и борщок, и суп, и рыбное блюдо, и дупеля, и индейка, и запеканка... И все заканчивается тем, что соблазненные этими разговорами чиновники бросают дела и отправляются в ресторан. Опять-таки здесь описания еды - не самоцель, не воспевание русской кухни. Да и блюда простые, разве что приготовлены с вдохновением, о котором сегодня мы почти забыли. Да и вся русская классика оставляет в этом смысле жизнерадостное впечатление. Герои литературных произведений то и дело садятся за стол, встают из-за стола, со вкусом выпивают, закусывают, звенят столовыми приборами, передают друг другу блюда с аппетитною начинкою. Итак, еда Державина воспринимается глазами, еда Гоголя — душой, еда Гончарова - только желудком, а у Чехова — языком.

## 3. КУЛИНАРНЫЕ ПРИСТРАСТИЯ СОВРЕМЕННОСТИ

Каковы кулинарные пристрастия современной русской литературы? Они отсутствуют. Ибо и сами ее персонажи вызывают некоторое сомнение в их существовании. Вообще говорят, что по кулинарным пристрастиям данной литературы можно многое сказать о состоянии народа, которому она принадлежит. Если с ее страниц исчезают обеденные столы, закуски, холодные и горячие блюда, свежие огурцы, повара, кухонные принадлежности - значит, с самим народом, а, точнее, с его творческой интеллигенцией что-то не в порядке.

В современной литературе сцены питания всегда отдают торжеством выскочки, гордо достигшего тех же благ, что и другие. Стремление быть не хуже начальства, перескочить из своей среды повыше приводит к тому, что еда оказывается мерилом общественной ценности человека. И пора сожалеть не о том, что еды мало, а о том, что пропало любопытство, любознательность, желание приготовить самое простое блюдо вкусно, с душой. Ведь из хлеба, лука, сыра, яблок, каш, картошки, молока, яиц столько можно сделать удивительные произведения искусства! А мы кормим друг друга яйцами вкрутую, пока не появится желание кукарекать, и бутербродами, примитивными и однообразными, от которых приобретается лишь нездоровая грузность и полнота.

Наука кулинария не стоит на месте, и мы пользуемся благами XXI века, беспощадно тыча пальцем в печи СВЧ, кухонные комбайны и оцениваем свежесть продуктов по дате, выбитой на упаковке. В наш век прогресса и всеобщей занятости сама жизнь подталкивает к тому, что всё чаще и чаще мы покупаем готовые блюда фабричного производства и всё реже готовим пищу из свежих продуктов. На наш взгляд, именно приготовление пищи вносит нотку порядка и покоя в повседневный хаос нашей современной жизни. Большинство людей едят для того, чтобы жить. Но можно есть, получая удовольствие от еды.

«Кулинарная» тема в современной литературе практически не изучена, а ведь здесь такой простор для исследований и фантазии. Мы забываем, как великолепна, проста и рациональна русская кухня. В наше время всё чаще и чаще на нашем столе возникают блюда иностранной кухни. Это неплохо, но мы забываем о родной русской кухне, то, к чему мы привыкли, с чем свыклись, что извлечено опытом, передано от отцов к детям и определяется местностью нашего бытия, климатом и образом жизни. Время течет неумолимо, меняя нравы, обычаи, традиции, и лишь одно остается неизменным – хлебосольство русского дома, несмотря на социальный слой. Несмотря на засилье ресторанов европейской и азиатской кухни, отрадно видеть, что исконно русская кухня занимает не последнее место среди гастрономических пристрастий людей других стран. Русские рестораны распространены во всем мире. Есть они и в Париже, есть они в Вене, Лондоне, Бостоне и Сиднее. В Стамбуле есть 6 ресторанов русской кухни высокого класса. Знаменитые русские рестораторы и просто публичные люди стали открывать собственные рестораны. Например, в Москве одними из самых известных русских ресторанов являются «Илья Муромец», «Сударь», «Гоголь» и другие.

Хочется надеяться, что мы возродим русскую кухню, и любимыми блюдами станут не гамбургер и суши, а варенье из сосновых шишек или одуванчиков, настоящий «пушкинский варенец» и ушное из телячьих щечек, студень из белых грибов, бараний бок с кашей, судак и красные блины….

## Практическая часть

Изучив историю русской кухни, проанализировав кулинарные пристрастия авторов литературы XIX века и Н.В. Гоголя, в частности, мы решили попробовать приготовить блюда русской кухни, названия которых повстречались нам в его произведениях. Также нас интересовал вопрос: знакомы ли нашим ровесникам блюда русской кухни? Любят ли они русскую кухню или предпочитают фаст-фуд? Для этого мы провели исследование, которое проводилось на базе МБОУ СОШ № 59 г. Астрахани. В нем приняли участие 20 учащихся 6А класса.
*Порядок исследования*: разработка анкеты с названиями блюд, подготовка бланков для фиксации результатов, реализация исследования, количественный и качественный анализ данных, выводы по проведенному исследованию.

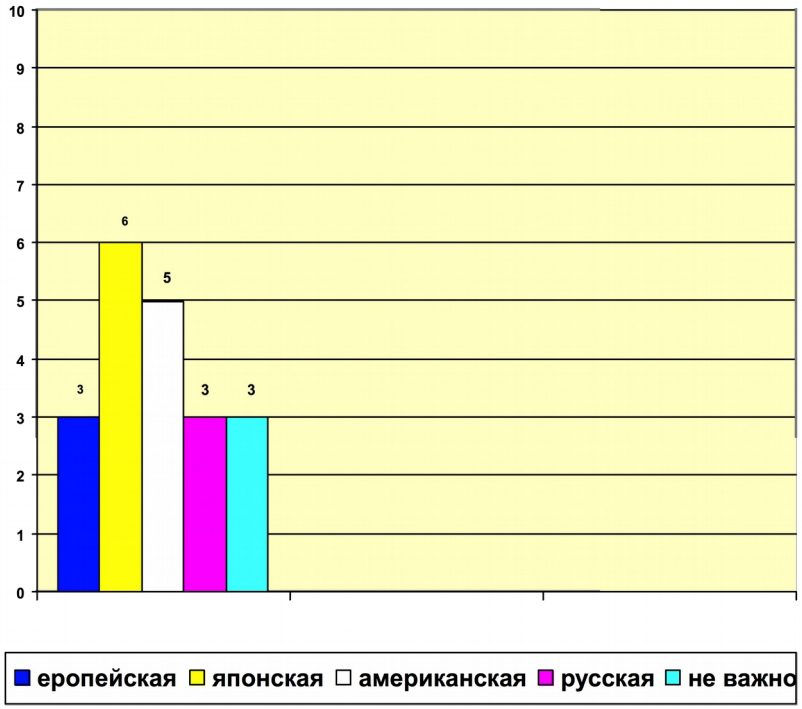
**Материалом для 1-го вопроса анкеты** послужили названия блюд русской кухни из произведений Гоголя. В анкете были представлены 10 наименований, участникам анкетирования было предложено ответить на вопросы.
После проведения анкетирования были обработаны его результаты.

**Вспомните, в каком литературном произведении вы встречали название этих блюд?**

| Респонденты | Селянка | Мнишки | Пряглы | Жаворонки | Кулебяка | Няня | Сочень | Шанишки | Взвар | Галушки |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ученики 6 «А» | 0 (0%) | 0 (0%) | 0 (0%) | 0 (0%) | 0 (0%) | 2 (10%) | 0 (0%) | 5 (25%) | 0 (0%) | 6 (30% |

**Результаты анкетирования**
Этот вопрос анкеты показал, насколько любят читать респонденты, и насколько они внимательны: большая часть учеников 6 «А» класса не любит читать, т.к. никто из них, читая «Вечера на хуторе близ Диканьки» не запомнил таких блюд, как селянка, мнишки, пряглы, кулебяка, няня, шанишки и галушки.

**2-й вопрос: «Блюда какой кухни вы предпочитаете?» -** выявил предпочтения в кухне. Проанализировав полученные результаты, можно сделать следующие выводы:




| | Европейская | Японская | Американская | Русская | Не важно |
|---|---|---|---|---|---|
| Ученики 6 «А класса» | 3 (15%) | 6 (30%) | 5 (25%) | 3 (15%) | 3 (15%) |

**Результаты анкетирования**
Учащиеся 6А класса отдают свои предпочтения японской и американской кухне. Судя по полученным данным, родная кухня оставляет их равнодушными.

**В следующей части анкеты – вопрос № 3 -** респондентам было предложено прочитать названия блюд, ответить, что это за блюда, из каких продуктов их готовят. Эти вопросы вызвали у ребят определенные затруднения.
**Результаты анкетирования**
Обобщив результаты, можно сделать вывод, что большая часть респондентов к русской кухне относится равнодушно. Проблема заключается в том, что большинство опрашиваемых имеют весьма туманное представление о том, что такое русская кухня, а, читая литературные произведения и

встречая в них названия блюд, у детей не возникает желания познакомиться поближе с традициями исконно русской кухни.

**Последний вопрос анкеты: «В каком литературном произведении вы встречали названия этих блюд?»** показал, насколько любят читать респонденты, и насколько они внимательны**.**
**Обобщив полученные результаты**, следует отметить, что прослеживается определенная взаимосвязь между возрастом и знаниями и предпочтениями. Юные респонденты предпочитают блюда японской и американской кухни, но почти не знакомы с блюдами старинной русской кухни и мало читают. В ходе проведения анкетирования респонденты очень заинтересовались разнообразием и необычностью указанных блюд.

После проведенного анкетирования нам захотелось, видя интерес наших одноклассников, провести **кулинарный турнир**. Каждому участнику турнира нужно будет приготовить блюдо из произведения Гоголя, рассказать рецепт его приготовления, и, что самое важное, не забывая о литературе, представить блюдо выдержкой из произведения.

А еще нам бы очень хотелось провести кулинарную викторину для старшеклассников, потому что у них более широкий кругозор и они уже изучили достаточное количество произведений русской классики.

***Вопросы для кулинарной викторины учащимся 9-11 классов***

*В каком произведении звучат эти строки:*

☑ «…на горячее щи из свежей капусты, небольшой горшок, да вчерашний суп разогреть велено, на холодное – полоток соленый да сбоку две пары котлеточек, на жаркое – баранину да сбоку четыре бекасика, на пирожное – малиновый пирог со сливками». *Салтыков-Щедрин «Господа Головлевы»*

☑ «Бьюсь об заклад, если это сделано не хитрейшими руками из всего Евина рода! - сказал попович, принимаясь за товченички и подвигая другою рукою варенички» *Н.В. Гоголь «Сорочинская ярмарка»*

☑ «- Господи, а утка? Если взять молодую утку, которая только что в первые морозы ледку хватила, да изжарить ее на противне вместе с картошкой, да чтоб картошка была мелко нарезана, да подрумянилась бы, да чтоб утиным жиром пропиталась, да чтоб...» *А.П. Чехов «Сирена»*

☑ «Не стану описывать кушаньев, какие были за столом! Ничего не упомяну ни о мнишках в сметане, ни об утрибке, которую подавали к борщу, ни об индейке с сливами и изюмом, ни о том кушанье, которое очень походило видом на сапоги, намоченные в квасе, ни о том соусе, который есть лебединая песнь старинного повара…»

*Н.В. Гоголь «Повесть о том, как поссорились Иван Иванович с Иваном Никифоровичем»*

☑ «Но Степан Аркадьич, хотя и привыкший к другим обедам, все находил превосходным: и травник, и хлеб, и масло, и особенно полоток, и грибки, и

крапивные щи, и курица под белым соусом, и белое крымское вино - все было превосходно и чудесно» *Л. Толстой «Анна Каренина»*

☑ «Во вторник и четверток на братию хлебы белые, взвар с медом, ягода морошка или капуста соленая, да толокно мешано. В субботу шти белые, лапша гороховая, каша соковая, всё с маслом»

*Ф.М. Достоевский «Братья Карамазовы»*

☑ «Наклоняться он, верно, не захочет, чтобы хлебать, как галушки, да и нельзя: нужно вареник сперва обмакнуть в сметану»

*Н.В. Гоголь «Вечера на хуторе близ Диканьки»*

«“- Там не разъешься, - говорили обломовцы, - обедать-то дадут супу, да жаркого, да картофелю, к чаю - масла, а ужинать-то морген-фри-нос-утри»

*И.А. Гончаров «Обломов»*

☑ «… Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;
Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страстбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым» *А.С. Пушкин «Евгений Онегин»*

☑ «…Оглянулся и увидел, что на столе стояли уже
грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками, и невесть чего не было»

*Н.В. Гоголь «Мертвые души»*

☑ «Между прочим… вы были, господа, когда-нибудь в Варшаве? Там этак делают… Берут карасей обыкновенных, еще живых… животрепещущих, и в молоко… День в молоке они, сволочи, поплавают, и потом как их в сметане на скворчащей сковороде изжарят, так потом, братец ты мой, не надо твоих ананасов! Ей-богу… Особливо, ежели рюмку выпьешь, другую. Ешь и не чувствуешь… в каком-то забытьи… от аромата одного умрешь!..»

*А.П. Чехов «Невидимые миру слезы»*

☑ «Мне лягушку хоть сахаром облепи, не возьму ее в рот, и устрицы тоже не возьму: я знаю, на что устрица похожа» *Н.В. Гоголь «Мертвые души»*

☑ «Китайский чайник нагревая;
Под ним клубился легкий пар.
Разлитый Ольгиной рукою,
По чашкам темною струею
Уже душистый чай бежал,
И сливки мальчик подавал...» *А.С. Пушкин «Евгений Онегин»*

☑ «Об обеде совещались целым домом... Всякий предлагал свое блюдо: кто суп с потрохами, кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную, кто белую подливку к соусу..» *И.А. Гончаров «Обломов»*

☑ «Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели мы ее кусочек с лучком и горчишным соусом, сейчас же, благодетель вы мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру саму по себе, или, ежели желаете, с лимончиком, потом простой редьки с солью, потом опять селедки, но все-таки лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом - объедение!»

*А.П. Чехов «Апоплексический удар»*

☑ «Потом жена угощала мужа арбузом, через часок-другой - варениками с вишнями, а на ночь, чтобы не болел живот, пил он кислое молоко или узвар с сушеными грушами…» *Н.В. Гоголь «Старосветские помещики»*

☑ «А вот вин было изобилие: сначала пили портвейн, затем подали ликер, мадеру, бурганьон, шампаньон. Была принесена рябиновка, бальзам» *Н.В. Гоголь «Мертвые души»*

☑ «Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины;
У них на масленице жирной
Водились русские блины» *А.С. Пушкин «Онегин»*

☑ «... Гадость рыба, грош цена, а между тем икра - удивление! Распороть ей брюхо, выпустить оттеда икру, смешать ее, знаешь, с толчеными сухариками, лучком, перцем и - приидите, насладимся!»

*А.П. Чехов «Свадьба с генералом»*

## Заключение

Итак, у всех у нас общая слабость: любим мы вкусно поесть! Только вот почему-то кулинарной избирательностью большинство из нас  не страдает. В нашем рационе давно прописались «иностранцы». И даже младенцы в курсе, что такое гамбургеры, суши и пицца. А вот названия таких блюд как перепеча, няня или ботвинья – наоборот звучат для нас как иноземные. А ведь это исконно русские блюда! Все это лишний раз говорит о глубокой внутренней пропасти, которая разделяет нас и наших великих предков. А ведь есть традиции, которые могут не только органично войти в повседневную жизнь каждой семьи. Надо с уважением относиться к нашим кулинарным традициям. А для этого, прежде всего, необходимо изучить эти самые традиции.

Гастрономическое искусство, как и театральное, мимолетно: оно оставляет следы лишь в нашей памяти. Вот эти воспоминания о волнующих и радостных событиях, пережитых за столом, и составляют сюжеты кулинарной прозы. Не зря так прекрасны описания еды в классической литературе, в том числе и русской.

Данное исследование было  попыткой совместить два наших общих увлечения — хорошую литературу и вкусную еду.  Гипотеза, выдвинутая нами в начале исследования, подтвердилась: в век прогресса и всеобщей занятости сама жизнь подталкивает к тому, что мы забываем не только о традициях исконно русской кухни, но и о духовной пище. Погоня за едой экзотической стала для современного человека еще одной забавой, способной отвлечь от ежедневных стрессов, вечно преследующих житейских проблем. Принимая эти кулинарные новшества, мы забываем о родной русской кухне, о том, что извлечено опытом, передано от отцов к детям и определяется местностью нашего бытия, климатом и образом жизни.

Традиции современной русской кухни складывались многими столетиями, на их формирование существенное влияние оказали как религия, так и различные исторические факторы, в связи с чем, она приобрела многонационально-региональный характер.

Изучив вопрос  о взаимосвязи литературы и кулинарии, можно сделать вывод, что рецепты, а также описание самих трапез и традиций в кулинарной культуре, сноски, поясняющие состав и значение блюда, содержащиеся в произведениях художественной литературы, выступают не только материальными свидетелями культуры быта народов, различных социальных

групп, но и раскрывают многообразие эстетических представлений людей о красоте окружающего их мира и об их вкусах.

По кулинарным пристрастиям в литературных произведениях можно многое сказать о состоянии народа, которому она принадлежит. Сколько вкуснейших блюд приготовили для нас такие мастера русской прозы, как Александр Пушкин, Николай Гоголь, Андрей Мельников-Печерский, Иван Гончаров и многие-многие другие «великие повара» русской литературы. Сколько удовольствия можно получить не только от перечитывания известных с детства замечательных отрывков, но и обогатить свой кулинарный опыт, приготовив любимые блюда литературных героев.

Кушать любят все. И россияне – не исключение. Потому и напрашивается вывод, что национальная гастрономическая традиция может возникнуть только у развитого народа - и именно в его культурном слое.

Разумный человек должен обладать врожденной интуицией и чувством меры. А другому и незачем готовить щи. Он обойдется в кулинарии - гамбургером, в искусстве - телевизором, в спорте – карточной игрой.

Так что, перед тем как готовить ужин, не забудьте заглянуть на страницы художественной литературы, где талантливые мастера пера создают национальные кулинарные мифы.

**Список литературы**

Пушкин А.С. «Евгений Онегин», Эксмо. 2008
Похлебкин В.В. «Из истории русской кулинарной культуры», Издательство: Центрполиграф, Серия: Классика кулинарного искусства, 2009 г.
Гоголь Н.В. Повести. «Ревизор». «Мертвые души», издательство: АСТ, 2008 г.
Гончаров И. «Обломов», изд-во Мир книги, 2008 г.
Достоевский Ф. «Братья Карамазовы» Издательство: Серия: Русская классика, изд-во Эксмо, 2008
Литературная газета № 43 (6247) (2009-10-21) «Литературная кулинария, или Метафизика еды» Сергей Мнацаканян
Салтыков-Щедрин М.Е. «Господа Головлевы» Издательство: Сибирское университетское издательство, 2009 г.
Чехов А.П. Рассказы и повести – из-во Владос, 2009
http://restaurant-gogol.ru - Ресторан Гоголь
http://sudar.ru - Ресторан эксклюзивной русской авторской кухни «Сударь»
http://www.restoran-muromec.ru - Ресторан Илья Муромец