



Муниципальное бюджетное учреждение
«Централизованная библиотечная система»
Библиотечно-информационный центр №1



«Кулинарный антураж великих писателей» познавательный час

Составитель: Исрафилова Н. Н., заведующий
Библиотечно-информационным центром №1



г. Набережные Челны

2024 г.

Кулинарный антураж великих писателей

«Кулинария» и «литература» - Есть ли что – то общее между ними. Оказывается, есть, да еще какое интересное! Многие русские и зарубежные писатели знали толк в еде, и не только были гурманами, но и сами прекрасно готовили. Во многих литературных произведениях есть описание кулинарных традиций, застолий, пиров, обедов, трапез простых крестьян. Безграничное многообразие кулинарных традиций и вкусов существует в мире. У каждого – свои особые, ни на что не похожие, обычаи и традиции, в том числе и кулинарные, и все отражается в произведениях писателей.

Ценителями хорошей кухни были И.А. Крылов, А.С.Пушкин, Н.В. Гоголь, И.С. Тургенев, А.Дюма и другие писатели и поэты.

Слайд.

О Пушкине, как о едоке, мнений разных существовало предостаточно. Сам же поэт писал: «не стоит откладывать до ужина то, что можно спокойно съесть за обедом!» Сам Пушкин не был особо привередлив в еде. Конечно, он любил изысканную пищу, но очень часто предпочитал ей домашний суп, простую кашу и был страстным поклонником картофеля в мундире. Александр Сергеевич хранил рецепты тех блюд, что полюбились ему больше всего.

В копилке великого писателя есть и кофейное бламанже из «Барышни-крестьянки», и ростбиф, которым потчевали Евгения Онегина. Но больше всего запомнились Пушкину котлеты, которые он пробовал в гостях у Пожарского в Торжке. Настолько впечатлило его это простое блюдо, что он писал о нем своему другу и посоветовал навеститься в гости именно на котлеты. Любимыми кушаньями поэта были еще блины. «Представьте себе... что блины бывают гречневые, потом с начинкой из рубленых яиц. Пушкин съедал их 30 штук, после каждого блина выпивал глоток воды и не испытывал ни малейшей тяжести в желудке».

Слайд.

Николай Васильевич Гоголь был неординарной личностью и отличался кулинарными предпочтениями. Писатель ел вареники, смаковал макароны, наслаждался пуншем, ни дня не мог прожить без кофе или начинал поститься, сидя на хлебе, воде и картошке. Во многих его произведениях очень живо и со знанием дела описаны разнообразные гастрономические шедевры. Однако задача писателя не сводится только к тому, чтобы возбудить в читателе аппетит и «слюнотечение». С помощью кулинарной детали Гоголь наталкивает его на довольно серьезные размышления о жизни.

Богат различной пищей произведение «Старосветские помещики». Главная героиня Пульхерея Ивановна формирует меню, знает все кулинарные хитрости своего мужа. Готовят, конечно, слуги, но она руководит ими.

(Отрывок из повести Н.В. Гоголя «Старосветские помещики»)

Чем только она не угощает «закусить? разве коржиков с салом, или пирожков с маком, или, может быть, рыжиков соленых?»..., «Вот это грибки с чебрецом! это с гвоздиками и волошскими орехами! Вот эти грибки с смородиновым листом и мушкатным орехом! А вот это пирожки! это пирожки с сыром! это с урдою! а вот это те, которые Афанасий Иванович очень любит, с капустою и

гречневою кашею». Такое обилие еды многое говорит о хозяевах. Они уважают, любят друг друга и заботятся друг о друге. Гостеприимные и добрые люди.

Слайд.

Если среди отечественных классиков объявить соревнования по части умения разбираться в хорошей еде, то претендентов на первое место будет с избытком. Но пальму первенства придется отдать Ивану Сергеевичу Тургеневу. По той простой причине, что именно он в 1874 году был избран «главным по части кушаний» на литературных обедах в Париже. Большую часть жизни проживший в Европе, был ценителем русской кухни. Когда он возвращался домой, в родное имение Спасское-Лутовиново, просил сделать “чисто русский обед”. Он ждал на завтрак, обед и ужин любимых блюд и напитков. Мать писателя Варвара Петровна «целые дни придумывала, чем бы угодить сыну». Заказывались и обдумывались его любимые кушанья, варенье, в особенности крыжовенное, любимое его. Строгая матушка Тургенева очень серьёзно относилась к искусству приготовления пищи. В доме не принято было опаздывать к обеденному столу. Дома писатель наслаждался русскими блюдами – лапшой с куриными потрошками, разварной стерлядью, холодной ботвиньей, суп с манными крупами и укропом, пирог круглый с курицей. Будучи заядлым охотником, любил дичь – рябчиков, перепелов, куропаток и (особенно) вальдшнепов. А еще – свежие лесные ягоды с молоком.

Тургенев знал и любил многие старорусские блюда, практически неизвестные современному читателю. Вспомним отрывок из романа «Новь»: Субочевы обедали ровно в двенадцать часов и ели все старинные кушанья: сырники, пигусы, солянки, рассольники, саламаты, кокурки, кисели, взвары, верченую курятину с шафраном, оладьи с медом;” Знаете ли вы, что пигус – это кислая похлебка с огурцами, кокурки — печенья на рассоле, а саламата — густой мучной кисель из прожаренной муки, заваренной кипятком и распаренной в печи? Пигус готовился из соленых огурцов, а фриштик означает завтрак, закуска. Одним из коронных блюд в имении были телячьи котлеты в бульоне, которые, конечно, подавали с огромным количеством закусок – так мог проходить сытный обед, а мог начинаться пышный завтрак.

Слайд.

Русский драматург Александр Николаевич Островский был любителем аппетитных расстегаев. В Кузнецком переулке Москвы в трактире, который держал любимец актеров Щербаков, подавались расстегаи не с рыбой, как обычно, а с мясом, охотником до которых и был Александр Николаевич. Каждый такой расстегай был величиной с тарелку, а стоил вместе с бульоном всего 15 копеек. Это-то и привлекало к Щербакову бедных актеров, которые в период безденежья питались в основном одними ими. Расстегаи были любимым кушаньем не только народа несостоятельного, но и знати.

Слайд.

Назвать единственное любимое блюдо Льва Толстого так же сложно, как выделить главного героя в «Войне и мире». Отношения с едой у великого русского классика были весьма противоречивыми. Поестъ Толстой любил. Регулярно переедал и регулярно себя за это корил. Супруга писателя — Софья Толстая — в дневниках жаловалась на мужа: «Сегодня за обедом я с ужасом смотрела, как он

ел: сначала грузди соленые... потом четыре гречневых больших гренка с супом, и квас кислый, и хлеб черный. И все это в большом количестве». А в 50 лет Лев Николаевич решил стать настоящим вегетарианцем! Последний секретарь писателя Валентин Булгаков в своих дневниках писал: «В 6 часов в зале-столовой подавался обед — для всех — вегетарианский. Он состоял из четырех блюд и кофе». Но постным меню Льва Николаевича я бы не назвала: протертые яблоки с черносливом, суп с клецками и кореньями, суфле из рыбы с морковью, зеленая фасоль с рисом, суп-пюре из цветной капусты, салат картофельный со свеклой. Лев Николаевич был сладкоежка! Варенье готовилось дома в Ясной Поляне. Его разнообразие поражало всех: яблоки с ванилью и лимоном, сливы, персики, крыжовник, вишни и абрикосы! Фрукты, так нетипичные российским губерниям тех лет, выращивались в оранжерее при усадьбе. Когда в Ясной Поляне случился пожар в 1967 году, писатель сильно горевал и в дневниках отметил: «Я слышал, как трещали рамы, лопались стекла, на это было жутко больно смотреть. Но еще большее было оттого, что я слышал запах персикового варенья».

Слайд.

Многие знают, что любимым блюдом Антона Чехова были караси в сметане. Их писатель ел с удовольствием и даже упоминал во многих своих произведениях. В рассказе «Сирена» он пишет: «Из рыб безгласных самая лучшая — это жареный карась в сметане; только чтоб он не пах тиной и имел тонкость, нужно продержать его живого в молоке целые сутки». Рыба — блюдо легкое, неудивительно, что ее предпочитал Чехов. Именно ему принадлежит следующее высказывание: «Встав из-за стола голодным — вы наелись; если вы встаете наевшись — вы переели; если встаете переевши — вы отравились».

По словам театрального режиссера Владимира Немировича-Данченко, «в его квартире происходило множество встреч, собраний, обедов, ужинов». При этом сам Чехов ел мало. Однако в гостях Чехов свой аппетит не сдерживал: «...не могу выразить, сколько я съел свежей зернистой икры и выпил цимлянского! И как это я до сих пор не лопнул!» И потом — в гостях не надо было платить: «...у меня деньги на исходе. Приходится жить альфонсом. Живя всюду на чужой счет, я начинаю походить на нижегородского шулера, который ест чужое».

Слайд.

Какие любимые блюда были у зарубежных писателей?

Король кухни, весельчак, гурман и просто красавец. Угадали про кого мы? Про Александра Дюма (старшего). Он был обжорлив, как наш баснописец Крылов, и был способен съесть неразумное количество пищи за один обед. Что удивительно, Дюма не только любил поесть, но и прекрасно готовил сам и он составил «Большой кулинарный словарь», чтение которого вызывает неконтролируемое слюноотделение и урчание в животе. К сожалению, закончить работу над этим словарем Дюма не успел, дописывали книгу его друзья. Сложно выделить любимые блюда французского гурмана, настолько широки были его предпочтения. Известно, что в путешествии по России папаша Дюма особо выделял ботвинью и курник.

Слайд.

Один из величайших английских писателей Чарльз Диккенс, в быту был человеком непривередливым, а его любимейшим блюдом, по воспоминаниям современников, значился жареный сыр, которым, скорее всего, был традиционный английский чеддер. Писатель так его любил, что даже воспел в «Посмертных записках Пиквикского клуба»: «Две шляпы были головными уборами двух самых близких приятельниц миссис Бардл, которые только что пришли, чтобы мирно выпить чашку чаю и разделить с хозяйкой скромный горячий ужин, состоявший из двух порций пороссячьих ножек и поджаренного сыра. Сыр восхитительно поджаривался в маленькой голландской печке перед камином».

Англичане множество разных блюд называют пудингом, однако именно о рождественском упоминается чаще всего. На самом деле то Рождество, которое мы знаем и любим, придумал Чарльз Диккенс, и именно он почти с нуля изобрел английский рождественский стол. Пудинг к празднику готовился почти три недели.

Слайд.

Знаменитый французский писатель, публицист Эмиль Золя не только мастерски описывал еду и напитки в книгах, но и сам любил поесть. Писатель обожал есть, к сорока годам его вес перевалил за сотню килограммов. С особым уважением он относился к устрицам, которые ел в неограниченных количествах, и буйабесу. Правда, опомнившись, Золя сел на диету и отказавшись от питья во время еды и от хлеба, Золя за три месяца похудел на 13 кг.

Слайд.

Еще один французский писатель, автор "Воспитания чувств" и «Госпожи Бовари», Гюстав Флобер, был неслыханным обжорой и завсегдатаем многих парижских ресторанов. К приёму пищи он относился ответственно – и, садясь за стол, расстёгивал все пуговицы, снимал галстук и даже воротник и манжеты. Ел он с огромным аппетитом, любил, чтобы ему составляли компанию, громко выражал одобрение вкусу еды. Часто с ним обедали другие известные писатели, даже Тургенев. Любимым же блюдом писателя была утка по-руански – жирная жареная утка, фаршированная свиным салом, печёнкой и травами.

Слайд.

Неутолимый голодом в детстве отличалась королева детективов Агата Кристи. Будучи подростком, она съедала такое количество пищи, которое не каждый взрослый сможет осилить: ее ужин мог начинаться с вареной и жареной индейки, а закончиться говяжьим филе и бисквитом со сливками. С возрастом писательница стала относиться к еде философски, но вкусно поесть по-прежнему любила. Перечень любимых блюд детективной леди довольно обширен: она была неудержимой сладкоежкой, обожала морепродукты и фрукты. Свои кулинарные впечатления писательница переносила на страницы собственных романов и, не задумываясь, могла посвятить свое очередное литературное творение друзьям только за то, что они открыли для нее новое блюдо. Сама же миссис Кристи больше всего на свете обожала сливки, и большая чашка с ними всегда стояла возле ее пишущей машинки. По словам ее внука Мэтью, писательница пыталась — правда, безуспешно — бороться с зависимостью, для чего обзавелась чашкой с надписью «Не жадничай», из которой и пила этот жирный молочный «напиток».

Сколько вкуснейших блюд оставили для нас мастера русской и зарубежной литературы. Если бы великие писатели собрались за одним столом, это событие определенно вошло бы в число самых знаменательных за всю историю литературы и гастрономии. Несмотря на то, что они жили в разное время, писали о разных проблемах, помимо верности перу их все-таки объединяла любовь к вкусным блюдам.

Литературный FOOD-квиз

Предлагаем Вам ответить на вопросы литературного онлайн квиза и узнать о кулинарных предпочтениях наших любимых писателей.

<https://library.vladimir.ru/viktoriny/literaturnyj-food-kviz.html?ysclid=luma0orpsr22790012>

Викторина «Из истории русской кухни»

А сейчас мы с вами проверим, насколько вы знаете определения традиционных русских блюд, которые очень часто встречаются в художественных произведениях русских писателей.

- 1 Традиционное жидкое холодное блюдо, представляющее собой хлеб или сухари, корки, покрошенные в воде с солью и сдобренные небольшим количеством постного масла; хлебная окрошка на квасу, иногда с луком, накрошенным в квас. (Тюря)
- 2.Разновидность супа, представляющая собой лёгкий овощной отвар, называемый по имени основного компонента. (Похлёбка)
- 3 Смесь мелко нарезанных овощей, обладающих нейтральным вкусом, пряных трав, варёных вкрутую яиц, заправленную специальной заправкой из растёртых в небольшом количестве кваса или огуречного рассола, горчицы, зелёного лука, черного перца, хрена и желтков яиц. (Окрошка)
- 4 Капустная похлебка. (Щи)
- 5 Блюдо русской кухни, суп, основой которого являются солёные огурцы, также может добавляться огуречный рассол. (Рассольник)
- 6 Русское национальное жидкое блюдо, разновидность супа. (Уха)
- 7 Разновидность супа на основе свёклы (Борщ)
- 8 Блюдо русской кухни, суп на крутом мясном, рыбном или грибном бульоне с острыми приправами. Бывает трёх видов: мясные, рыбные и грибные (Солянка)
- 9 Старинный восточно-славянский напиток из воды, мёда и пряностей, в число которых нередко входили лечебные травяные сборы. (Сбитень)
- 10 Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод, фруктово-ягодных соков, сиропов, варенья, молока с добавлением картофельного или кукурузного крахмала или зерновой закваски (Кисель)
- 11 Один из видов закрытого пирога со сложной начинкой, традиционное русское блюдо. (Кулебяка)
- 14 Русское блюдо, круглые открытые пирожки, название особого рода лепешек из дрожжевого ржаного, ржано-пшеничного и пшеничного теста, замешанного на бараньем или говяжьим жире (Шаньга)

Список использованных источников

1. Литературный FOOD-квиз. – URL: <https://library.vladimir.ru/viktoriny/literaturnyj-food-kviz.html?ysclid=luma0orpsr22790012> (дата обращения: 16.12.2024).
2. Кулинарные привычки великих писателей века. – [Текст]: электронный. – URL: <https://тоб-библиотека.рф/news/кулинарные-привычки-великих-писател> (дата обращения: 16.12.2024).
3. Гоголь, Н.В. Старосветские помещики/ Н.В. Гоголь: Повести; худож. А.Симанчук .— М : Дет. лит, 2003 .— 172с : ил. — (Школьная б-ка)
4. Диккенс, Ч. Посмертные записки Пиквикского клуба : роман : [в 2 томах] / Ч. Диккенс ; пер. с англ. А. В. Кривцовой, Е. Л. Ланна.— Москва : Правда, 1990.
5. Тургенев, И. С. Дым; Новь / И. С. Тургенев ; худож. Б. Маркевич .— Москва : Художественная литература, 1970 .— 447 с. : ил.