

**Тема: «Отражение  
основных вкусовых  
пристрастий писателя  
19-20 века»**

Выполнила :студентка2 курса 23 группы по  
профессии «Повар » ГБПОУ СО «ОЛСТ и С»

Казарина Анна Николаевна

Руководитель:Жаналиева Н.С,преподаватель  
русского языка и литературы.

- 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 ... »

- Многие поэты и писатели 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 случилось 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?

«...Люблю я час определить обедом,  
ужином и чаем». А.С.Пушкин



- До сегодняшнего дня роман Пушкина «Евгений Онегин» не утратил своей современности, он по-прежнему остается актуальным и захватывающим. Всё новые и новые тайны открывают нам страницы этого произведения.  
Современного читателя в романе удивляет всё: как много автор знал, как о многом сумел сказать и сказать интересно.

Меня заинтересовало в романе страницы, связанные с гастрономическими и вкусовыми пристрастиями главных героев. Для чего же автору понадобилось так много внимания уделить застолью, различным блюдам, напиткам? Попробуем взглянуть на роман с «гастрономической» точки зрения.

На страницах романа то и дело мелькают названия целого ряда кушаний, чувствуется, что поэт разбирается в них как настоящий знаток. Вероятно, он упоминает свои любимые или традиционные блюда «онегинской эпохи».

- В романе есть несколько специальных «кулинарных» отступлений, в которых описываются «меню» ресторана «Talon» в Петербурге, домашнего дворянского застолья, чайного стола.
- По всему произведению рассеяны точные сведения о различных блюдах, готовых кушаньях и напитках.
- Все это создает своеобразный красочный «кулинарный» фон романа, который в свою очередь, является показателем реальности описываемых событий.

- Ресторан Talon (Невский просп., 15), где бывал Онегин, а, следовательно, и Пушкин — одно из самых модных и дорогих мест Петербурга начала XIX века. Свое название он получил по имени шеф-повара Пьера Талона. В этом же здании располагалась и типография Плюшара, где увидели свет “Повести Белкина”. Весной 1825 года, когда Талон покинул Санкт – Петербург, ресторан был закрыт. Сейчас в его помещении находится кинотеатр “Баррикада”. «Появиться в том или ином ресторане (особенно в таком, как у Талона ) означало явиться на сборный пункт холостой молодежи - "львов" и "денди". А это обязывало к определенному стилю поведения и на всё оставшееся до вечера время».



Для Пушкина «еда – не просто еда, а хорошая, очень вкусная, богатая еда — лишь один из компонентов жизни, не признавать которого было бы непростительным лицемерием» — пишет Похлебкин в книге «Кушать подано».

И мы легко находим в романе подтверждение вышесказанному:

...Обед довольно прихотливый

    Бутылка светлого вина

...Настанет вечер деревенский

    Бильярд оставлен, кий забыт,

    Перед камином стол накрыт...

    Давай обедать поскорей!

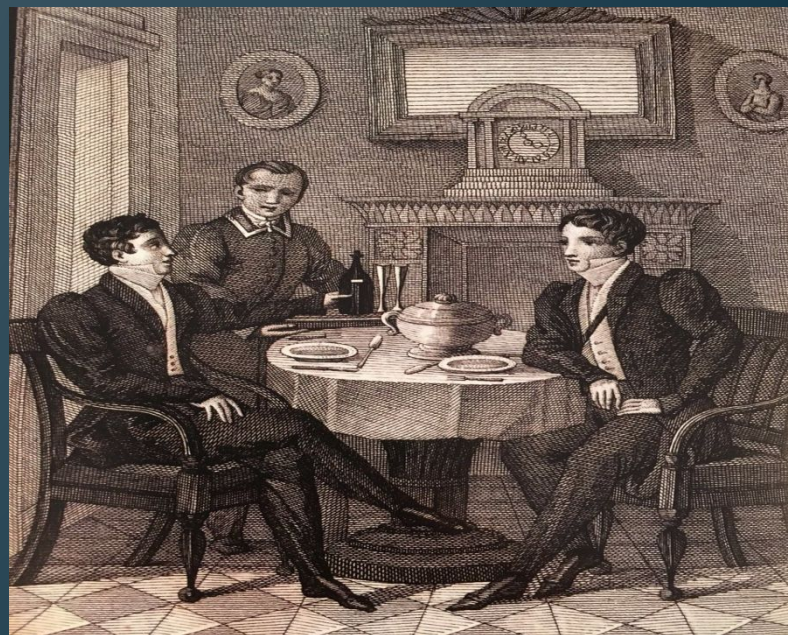
...Люблю я дружеские враки

    И дружеский бокал вина...

Мы читали роман очень внимательно и считали, сколько раз встречаются наименования тех или иных блюд. В романе более 30 названий разных блюд и напитков. Достаточно большое количество. Причем, ни одно из них практически не повторяется. Дважды употребляет слово "чай" и "страсбургский пирог". Причем, один раз словосочетание звучит, как «страсбургский пирог», а во второй раз мы читаем «Страсбурга пирог нетленный». Для чего автор так часто смотрит на обеденный стол своих героев? Значит, еда должна выполнять какую-то функцию в романе – ведь в произведении не бывает случайных слов.



«Пока недремлющий брегет  
не прозвонит ему обед.»



Один современный литератор не поленился и подсчитал, что в «Евгении Онегине» Пушкин 20 строк отвел театру, 73 – женским ножкам, а вот яствам и напиткам во всех их проявлениях – 232 строки! Оно и понятно. Онегин, как и его создатель, знал толк и в развлечениях, и в любви, и в чревоугодии.

„Онегина“ можно  
назвать энциклопедией  
русской жизни...  
В.Г.Белинский

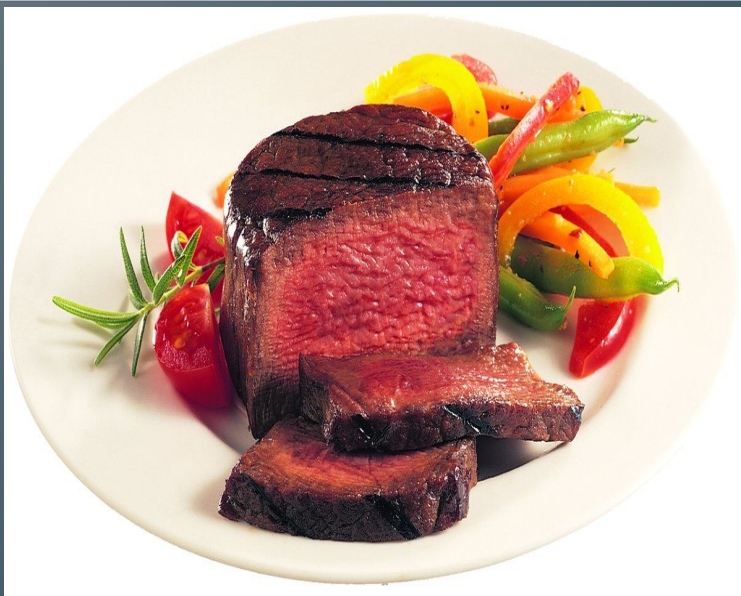
Пушкин дает представление не только о своеобразии фирменных блюд французской кухни, но и о гастрономических вкусах Онегина, человека изнеженного и избалованного.

Вошел: и пробка в потолок,  
Вина кометы брызнул ток;  
Пред ним roast-beef окровавленный,  
И трюфли, роскошь юных лет,  
Французской кухни лучший цвет,  
И Страсбурга пирог нетленный  
Меж сыром лимбургским живым  
И ананасом золотым.

Ресторан «Talon»	Именины Татьяны
«нетленный страсбургский пирог»	«жирный пересолённый пирог»
«окровавленный ростбиф»	«жаркое»
«золотой ананас»	«бланманже»
Шампанское «Вино кометы»	донское шипучее вино «Цимлянское»

В отрывке представлено роскошное меню популярного ресторана «Talon»

## «Пред ним *roast-beef* окровавленный...»



Блюдо английское.

Жареная говядина разной степени прожарки, в данном случае - «с кровью».

Разрезан обязательно поперек волокон.

Модная новинка в меню конца 1810-х — начала 1820-х гг.

«Модной новинкой» был не сам ростбиф, а то, что его готовили принципиально на английский манер.

Ведь при жарении его в течение четырех — пяти часов он уже «кровавым» не будет

Вот почему Пушкин и пишет его не по-русски, и добавляет: окровавленный.



## «И трюфли, роскошь юных лет...»

Трюфель (от нем. Trüffel; лат. Tuber)

Это земляные грибы.

Их очищали от земли, вымачивали полчаса в холодной воде, обрабатывали тщательно каждый грибок и еще раз на полчаса оставляли в чистой холодной воде.

При приготовлении трюфелей главное – сохранить их аромат.

Обычно шли в качестве гарнира к ростбифу.

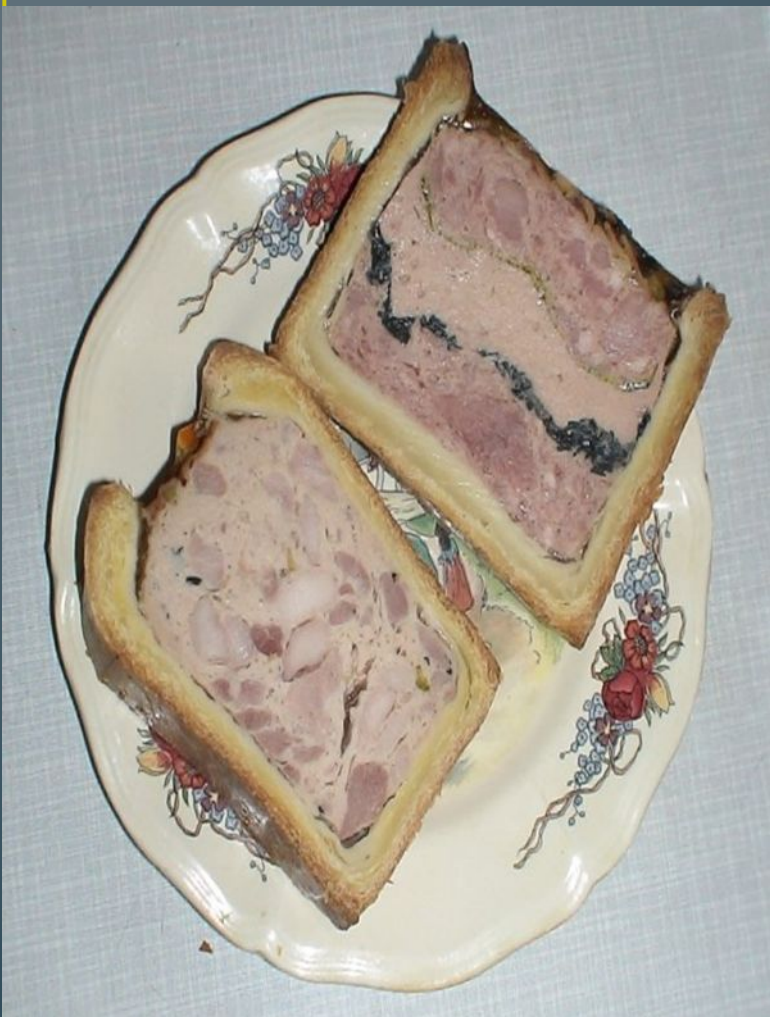
И в пушкинские времена, и в наши дни они доставлялись в Россию из Франции.

Добавлять к блюду их надо в последнюю очередь, а часто грибы подают на стол в сыром виде. Нарезают их мелкими стружками, и есть даже такой термин – "брить трюфели".



Эти деликатесные грибы ценились так высоко, что мы, в безвкусный цвет искусственных ароматов, с трудом можем себе представить".

## «И Страсбурга пирог нетленный...»



«Страсбургский пирог нетленный» - гусиный паштет с грибами, рябчиками и свиным фаршем.

В Петербург его привозили прямо из Франции.

Чтобы он не портился, после запекания в формах промежутки между тестом и паштетом заливались расплавленным смальцем (свиным жиром).

"Нетленным" называли его из-за способности консервов в течение долгого времени сохранять свежесть, не портиться.

Стоил он дорого.

Знатоки истории кулинарии утверждают, что в пушкинские времена к паштету подавали кисло-сладкий соус кумберлан – из яблочного пюре со смородиной, вином и пряностями.

## «Меж сыром лимбургским живым...»



Этот мягкий острый сыр с пикантным вкусом из коровьего молока.

Поставлялся из Бельгии, из городка Лимбурга.

"Живым" сыр казался из-за своей желеобразной консистенции.

Дорогое блюдо.

Лимбургский сыр был любимым лакомством самого Пушкина.

Когда опальный поэт жил в ссылке в Михайловском, он просил брата прислать ему лимбургского сыра из столицы.



# «И ананасом золотым...»



Весь XIX век ананас считался символом роскошной жизни.

И хрестоматийная строчка Северянина, написанная чуть позже, "ананасы в шампанском, ананасы в шампанском" – тому подтверждение.

В черновиках Пушкина встречаются строки, где упоминаются и арбуз, и персик, и дыня.

В северных губерниях, где и жила Ларина, ананасы, персики, дыни приходилось покупать, а наша хозяйка была не склонна к этому.

Она обходилась домашними заготовками, которые варила сама

## Домашнее застолье Лариных

- Совсем другая картина наблюдается нами в доме Лариных. Здесь все близко русскому человеку, всё понятно и узнаваемо: квас, блины, жаркое. Хочется воскликнуть: «Здесь русский дух! Здесь Русью пахнет». Мы участвуем в долгом вечернем радушном чаепитии, мы представляем задушевные беседы за сытным, даже тяжёлым обедом.
- Поэт не без легкой иронии представляет кушанья и напитки простой деревенской помещицкой русской кухни (пирог жирный, пересоленный, варенье в блюдечках с одной ложечкой на всех, брусничная вода, которая может "наделать вреда").
- В главах, посвящённых жизни Лариных, читаем:
- Они хранили в жизни мирно
- Привычки милой старины:
- У них на масленице жирной
- Водились русские блины.
- Масленица – один из самых любимых праздников русского народа. Праздновалась она шумно и весело. В течение Масленой недели разрешалось «есть до пересыта, упиваться до недвижности». Хозяева старались угостить приглашенных на славу. И главным угощением на Масленице были блины

- Откроем сцену **обеда в честь именин Татьяны.**

Уста жуют. Со всех сторон  
Гремят тарелки и приборы  
Да рюмок раздается звон...  
Но вскоре гости понемногу  
Подъемлют общую тревогу.  
Никто не слушает, кричат,  
Смеются, спорят и пищат...

- Пушкин очень серьёзно относится к «кухне», используя её не только в качестве иллюстрации к бытовым эпизодам, но и как аргумент в развитии действия.
- Конечно, не один Евгений
- Смятение Тани видеть мог;
- Но целью взглядов и суждений
- В то время жирный был пирог... (5,XXXII)
- Так, жирный ларинский пирог спас влюбленную Татьяну от нескромных взглядов соседей по столу. Не случайно, что отвлек внимание гостей не суп или жареный цыпленок, а именно пирог. Само название этого кулинарного изделия происходит от слова «пир». Всякое праздничное застолье не обходилось без пирога, а именины в патриархальных русских семьях просто были немыслимы без капустного или мясного пирога.

-

# Русская чайная традиция



*А.С. Пушкин в романе “Евгений Онегин” писал о деталях русского чаепития:*

*Смеркалось, на столе блистая,  
Шипел вечерний самовар,  
Китайский чайник нагревая,  
Над ним клубился легкий пар.  
Разлитый Ольгиной рукою  
По чашкам темною струею  
Уже душистый чай бежал.*



Самовар ставился непосредственно на чайный стол либо на небольшой столик, приставленный к торцу стола. Разливала чай только сама хозяйка, и только в случае крайней необходимости это действие доверялось старшей из дочерей. Пили чай из фарфоровой посуды, обязательно не доливая на 1-2 см от края чашки, что считалось хорошим тоном. В мещанских и купеческих семьях позволено было подать чашки с горячим чаем на глубоких блюдах, из которых его и пили вприкуску с сахаром или вареньем.

# Вывод

А.С.Пушкин с уважением относится и к отечественной кухне и к зарубежной, любит их своеобразие, оригинальность и традиции. Пушкин очень серьезно относится к кулинарному антуражу, используя его не только в качестве иллюстрации к бытовым эпизодам, но и как убедительный аргумент в развитии действия.





P.S.

И кстати я замечу  
в скобках,  
Что речь веду в моих  
строфах  
Я столь же часто о пирах,  
О разных кушаньях и  
пробках,  
Как ты, божественный  
Омир,  
Ты, тридцати веков  
кумир!

- Таким образом, с помощью кухни поэт подчеркивает всю несовместимость Онегина с провинциальной средой, бытом Лариных, готовит читателя к событиям с горькими последствиями. Именно благодаря описанию обедов **Онегина и Лариных, мы понимаем, какая пропасть разделяет этих героев.**
- Ларины – представители русской кухни, её знатоки и любители. Онегин предпочитает кухню европейскую. Разные вкусовые пристрастия показывают нам, как далеки эти герои друг от друга. Подтвердилась наша гипотеза, что именно кухня помогает автору выразить **идею романа: его герои никогда бы не смогли понять друг друга и быть вместе.** Как несовместимы их вкусовые привычки и пристрастия, так несовместимы и они сами. Еда и питье становятся знаковыми сигналами: они демонстрируют изначальную невозможность соединения героев, предназначенных один другому в «вышнем свете».
- Вот так через «кухню» мы подошли к определению идеи романа «Евгений Онегин».



- Классическая литература совсем неожиданно преподнесла нам уроки кулинарии, рассказала исторические сведения; классики увековечили в своих произведениях меню русской кухни. Мы надеемся, что вам еще больше захотелось постичь кулинарные секреты, открыть тайны кухни различных стран, стать мэтром кулинарного искусства.

# Список использованной литературы:

- 1) А.С Пушкин Евгений Онегин роман в стихах собр.соч. в 10 тт. 4т
- 
- 2)<https://nsportal.ru>