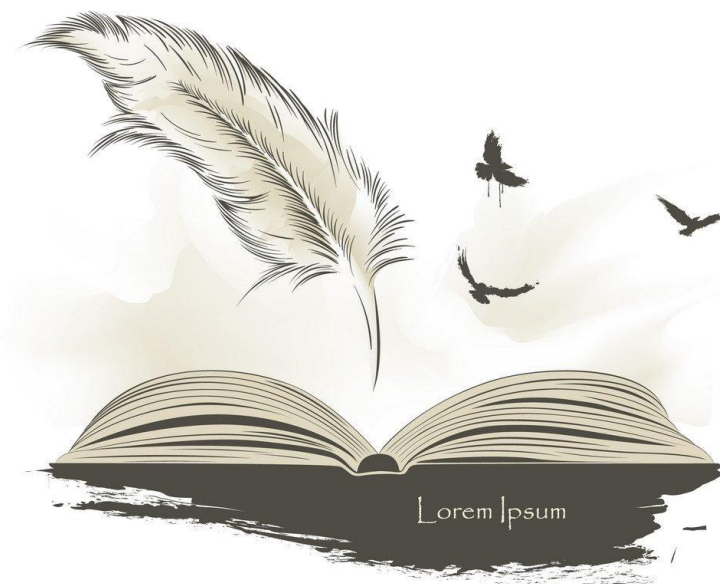




## “Упитанный, а невоспитанный, или За столом с литературными героями”

- “Надо есть, чтобы жить, а не жить, чтобы есть”

Сократ



# Презентация для подготовки к ЕГЭ по литературе

Выполнил 11 “А” класс  
под руководством  
Меркурьевой Ларисы  
Витальевны, Пименовой  
Ольги Рушановны:

Московская область, г.Одинцово  
2019

# «Барышня-крестьянка», «Капитанская дочка»

В повести А.С.Пушкина «**Барышня-крестьянка**» героиня питалась «любовными томлениями» и больше любила слушать, чем кушать. Её служанка рассказала ей о некоем господине, дома у которого подавали популярное в то время французское блюдо -«**пирожное бланманже**». Этот господин впоследствии стал большой любовью Лизы, а Пушкин дал понять читателю, что Алексей провинциальный дворянин в первом же упоминании о нем, так как бланманже – изысканный десерт, который подавали 19 веке исключительно в дворянских семьях.

В повести «**Капитанская дочка**» еда характеризует семью Мироновых как простых, исконно русских людей. К их столу подают **щи** – традиционное русское блюдо: «Скажи барину: гости-де ждут, щи простынут». Белогорская крепость стала домом для Гринёва. Родной, повседневный быт создают



## Еда в романе “Евгений Онегин” А.С.Пушкин

Александр Пушкин был известным ценителем изысканных закусок и напитков. Его герой Евгений Онегин тоже вошел в историю литературы как гурман. В романе в стихах поэт упомянул более 30 разных блюд, многие из которых мог позволить себе даже не каждый аристократ. Вспоминаем, чем любили закусить светские львы начала XIX века, в числе которых — и франт Евгений Онегин.

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...

### **В Петербурге (ресторан Talon)**

- Шампанское
- Ростбиф
- Трюфели  
пересоленный пирог
- Страсбургский пирог
- Лимбургский сыр
- Ананас
- Бифштекс

### **В Одессе (ресторан Отон)**

- Устрицы
- Белое вино

### **Лариных**

“Цимлянское”

### **В Москве**

- Уха из стреляди

### **В гостях у**

- Шипучее вино
- Жаркое
- Жирный
- Бланманже

# «Мертвые души» Н.В.Гоголь

“Мертвые души”-это поэма, в которой важное место занимают символы. Образы героев дополняются их предпочтениями в еде. Повествование строится таким образом, что Чичиков сначала оказывается за столом у помещиков, где и проходят деловые переговоры о купле-продаже душ.



Манилов

«... он ему на этот раз показался весьма похожим на средней величины медведя.»

«...черты лица его были не лишены приятности, но в эту приятность, казалось, чересчур было передано сахару...»



Собакевич



Чичиков

«... господин, не красавец, но и не дурной наружности, ни слишком толст, ни слишком тонок...»

«... Ноздрев человек-дрянь, Ноздрев может наврать, прибавить, распустить черт знает что, выйдут еще какие-нибудь сплетни ...»

Ноздрев



Плюшкин

«...Пред ним стоял не нищий, пред ним стоял помещик. У этого помещика была тысяча с лишком душ...»

# «Мертвые души» Н.В.Гоголь



– Прошу покорнейше, – сказал Манилов. – Вы извините, если у нас нет такого обеда, какой на паркетах и в столицах, у нас просто, по русскому обычаю, щи, но от чистого сердца.

«...Собакевич одного чего-нибудь спросит, да уж зато всё съест, даже и подбавки потребует за ту же цену...» (обед Собакевича в трактире)

«...Господин велел подать себе обед... : щи с слоеным пирожком, нарочно сберегаемым для проезжающих в течение нескольких недель, мозги с горошком, сосиски с капустой, пулярку жареную, огурец соленый и вечный слоеный сладкий пирожок»

«блюда не играли большой роли: кое-что и пригорело, кое-что и вовсе не сварилось. Видно, что повар руководствовался более каким-то вдохновеньем и клал первое, что попадалось под руку...»

«живет и обедает хуже пастуха»- говорит Собакевич о Плюшкине

# «Война и мир»

## Л.Н.Толстой

### (обед в английском клубе)

"Граф в халате ходил по зале, отдавая приказания клубному эконому и знаменитому Феоктисту, старшему повару английского клуба, о спарже, свежих огурцах, землянике, телянке и рыбе для обеда князя Багратиона". "Повар и эконом клуба с веселыми лицами слушали приказания графа, потому что они знали, что ни при ком, как при нем, нельзя было лучше поживиться на обеде, который СТОИЛ НЕСКОЛЬКО ТЫСЯЧ..."

— Так смотри же, гребешков, гребешков в тортю положи, знаешь!

— Холодных стало быть три?... — спрашивал повар.

Граф задумался.

— Нельзя меньше, три... майонез раз, — сказал он, загибая палец...

— Так прикажете стерлядей больших взять? — спросил эконом.

— Что ж делать, возьми, коли не уступают...»

«— Так, так, — закричал граф, и весело схватив сына за обе руки, закричал: — Так вот же что, попался ты мне! Возьми ты сейчас сани парные и ступай ты к Безухову, и скажи, что граф, мол, Илья Андреич прислали просить у вас земляники и ананасов свежих".

# «Дама с собачкой»

А.П.Чехов

- Чехов - обличитель пошлости в повседневном.
- Еда – воплощение животного, бездуховного начала. В начале рассказа короткие упоминания о ней помогают выявить низость чувств героев.
- Контраст между безнравственной обыденностью в образе еды и глубокими чувствами Гурова укажет на духовный рост героя, а так же подчеркнет авторский протест против пошлой реальности.
- Еда позволяет судить о социальном статусе человека.



## «Чистый понедельник» И.Бунин

Как говорили близкие писателя: «Любил он все "первоклассное"». В рассказе «Чистый понедельник», соединяя воедино музыкальное, живописное, поэтическое, древнее и новое, автор пишет своеобразный штрих «золотом по бархату» – портрет эпохи, воссоздаёт её атмосферу.

Это невозможно без описания изысканных и дорогостоящих блюд, подававшихся в ресторанах Москвы в 1912-1914 гг.



## «Чистый понедельник»

### И.Бунин

Героиня делает вид, что ей не нужны удовольствия жизни (цветы, рестораны, театры и т.д.), но при этом она любит поесть, не отказывается посетить премьеры в московских театрах, *«хотя все-таки цветы были у нее любимые и нелюбимые, все книги, какие я ей привозил, она всегда прочитывала, шоколаду съедала за день целую коробку, за обедами и ужинами ела не меньше меня...»*

Хронотоп рассказа неразрывно связан с двумя понятиями: Москва и религия. Читатель ориентируется по церковным праздникам: прощенное воскресенье, чистый понедельник. Для восстановления полной картины необходимо описать, что ели герои в эти дни.

# «Чистый понедельник»

И.Бунин

— К блинам что прикажете? Домашнего травничку? Икорки, семушки? К ушнице у нас херес на редкость хорош есть, а к наважке...

Тут Блины со сметаной и маслом традиционные блюда в русской кухне на Масленицу.



# «Мастер и Маргарита» М.Булгаков

Большой гурман Михаил Булгаков в самом знаменитом своем романе дает читателю два хороших гастрономических урока. Первый — как поужинать со вкусом, ублажая себя, без домашне-кастрюльных компромиссов, как признать за едой все права высокого искусства. И второй, важнейший — как и чем лечить тяжелое похмелье.



# «Мастер и Маргарита»

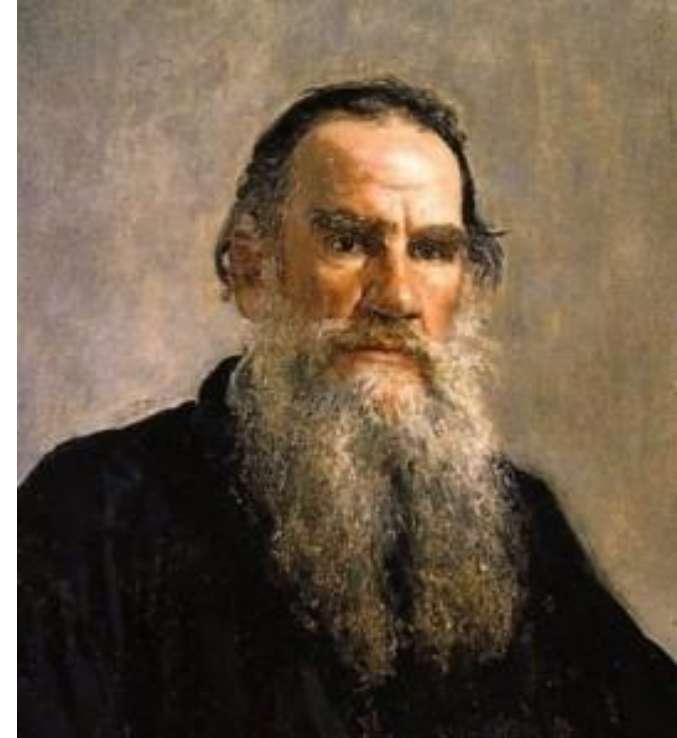
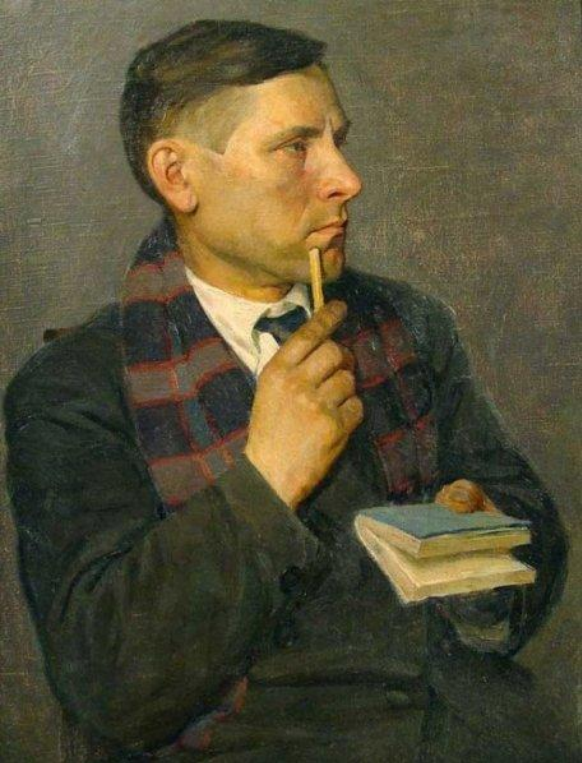
## М.Булгаков

Степа Лиходеев с его муками похмельного синдрома более драматичен, чем смешон. Все стадии его мучительного возвращения к сознательной жизни тщательно прописаны автором. Спасительной же оказывается вечная мудрость, представшая в рецепте Воланда — «лечить подобное подобным». «Единственное, что вернет вас к жизни, это две стопки водки с острой и горячей закуской», — заключает он. Не только упоминание именно горячей закуски, что в контексте булгаковского текста является, как помним, знаком подлинности вкуса, но и изображение по всем правилам, эстетически безупречно накрытого для оздоровления стола являются своего рода визитной карточкой специалиста: «На маленьком столике сервирован поднос, на коем имеется нарезанный белый хлеб, паюсная икра в вазочке, белые маринованные грибы на тарелочке, что-то в кастрюльке и, наконец, водка в объемистом ювелирном графинчике.

# «Мастер и Маргарита»

## М.Булгаков

Булгаков в «Мастере и Маргарите» дает читателю представление о гастрономически-кулинарных изысках, которые в недавнем прошлом были обычным явлением в ресторанном меню: тут и порционные судачки, и стерлядь в серебристой кастрюльке, стерлядь кусками, переложенными раковыми шейками и свежей икрой, и яйца-кокотт с шампиньоновым пюре в чашечках, и филейчики из дроздов с трюфелями, перепела по-генуэзски, какой-то экзотический суп-прентаньер. Но, заведя читателя в бесконечные коридоры пиршественного великолепия, автор внезапным нарушением инерции перечисления («Но довольно, ты отвлекаешься, читатель!») констатирует необратимость исчезновения всех этих примет устойчивого социального уклада.



**Любая кухня — это достойное собрание не только кулинарных рецептов, но и история, традиции и обычаи, по которым можно судить о временах, нравах и жизни с тем же успехом, что и по великим произведениям искусства и литературы.**

**В. Похлебкин**

