Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ростовской области «Таганрогский педагогический лицей-интернат»

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОЕКТНАЯ РАБОТА

Тема: «ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КОД В ПОЭМЕ Н. В. ГОГОЛЯ “МЕРТВЫЕ ДУШИ”»

Автор работы:

Громова Милана, 9 «А» кл.

Научный руководитель:

Скрипка Татьяна Владимировна,

учитель русского языка и

литературы

г. Таганрог

2020

Содержание

Введение 3

Основная часть

1. Тема кулинарии в русской литературе 4

2. Гастрономические образы и их роль в поэме Н. В. Гоголя «Мертвые души» 5

Заключение 5

Список литературы 6

Введение

Тема кулинарии занимает одно из важных мест в литературе. В художественных произведениях мы находим разнообразные описания еды, рецепты мировой и особенно национальной кухни. У А. С. Пушкина, Н. В. Гоголя, И. А. Гончарова, Л. Н. Толстого, А.П. Чехова, И. С. Шмелева, М. А. Булгакова встречаем много вкусных литературных блюд: стерляжью уху, расстегаи, пулярку, кулебяку и др.

Гастрономический код зачастую становится одной из значимых характеристик художественного произведения. Представленные в нем блюда играют роль важных деталей в описании героев, их образа жизни, пристрастий.

Мы решили составить кулинарный справочник с рецептами блюд из поэмы Н. В. Гоголя «Мертвые души».

**Актуальность работы**: поскольку в «Мертвых душах» еда многое говорит о персонажах, мы считаем логичным обратиться к кулинарной теме при анализе гоголевского произведения. И здесь важны не только наименования блюд, но и их количество и порядок. Благодаря изучению гастрономических пристрастий мы – читатели погружаемся в мир быта и культуры середины XIX века.

**Цель работы:** раскрыть роль гастрономических образов в поэме Н. В. Гоголя «Мертвые души», создав кулинарный справочник «литературных блюд».

**Задачи**:

1.Изучить литературу по кулинарной теме в художественных произведениях;

2. Исследовать роль гастрономических образов в поэме Н. В. Гоголя «Мертвые души»;

3. Составить справочник русских блюд на основе текста поэмы.

Предмет исследования: гастрономические пристрастия героев «Мертвых душ». Объект исследования: кулинарные отрывки из гоголевской поэмы.

В работе применяются следующие **методы проектирования**:

1. сбор и анализ информации (изучение литературы по теме);

2. литературоведческий анализ текста поэмы «Мертвые души» (подбор и описание кулинарных отрывков);

3. обработка полученного материала (составление справочника русских блюд на основе текста гоголевской поэмы).

**Материалы проекта**

В каждой стране есть излюбленные блюда, особые правила в убранстве стола и приготовлении пищи.  Большое место в отечественном меню всегда занимали блюда из теста, кашицы и каши, считавшиеся первоначально обрядовой, торжественной пищей.  В первый период развития русской кухни сложились традиции употребления жидких горячих блюд: щей, похлебок, различных затирух, заварих, болтушек.

На кулинарию XVII в. сильное влияние оказала татарская кухня, что связано с историческими событиями.  В этот период в русскую кухню попали блюда из пресного теста (лапша, пельмени), а также  изюм, урюк, смоква (инжир), лимоны и чай [1].

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 [2].

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, широкое применение солений из овощей и грибов.

С середины XIX века гастрономические интересы развиваются в сторону национальных традиций. Возникает уникальная трактирная кухня. В основе её – традиционная отечественная кулинария [3]. Основным достоинством русской кухни становится умение вбирать в себя и творчески перерабатывать, совершенствовать лучшие блюда всех народов. Именно это сделало российскую кухню самой богатой кухней в мире.

Основная часть

1. **Тема кулинарии в русской литературе**

Традиция использовать гастрономические образы уходит глубоко в историю и насчитывает не одно тысячелетие. Уже в мифах Древней Греции и Древнего Рима мы находим описание пиршеств богов.

В одах М. В. Ломоносова и Г. Р. Державина гастрономические образы выполняют аллегорическую функцию. Еда у классицистов – понятие абстрактное. Образы пышных столов, уставленных яствами, идеальны, описаны в высоком стиле. В произведениях романтиков кулинарные детали выполняют символические функции. И только реалисты возвращают еде ее исконный смысл, позволяющий характеризовать героя, знакомить читателей с традициями народа [4].

Н. В. Гоголь является мастером кулинарной детали. Писатель щедро заполняет страницы своих книг кулинарными описаниями. Его гастрономические метафоры изучали многие исследователи: А. Белецкий, В. Прозоров и др. [4]. Ю. М. Лотман указывает на еду как важную часть материального мира в «Вечерах на хуторе близ Диканьки».

Продолжателями гоголевских традиций в литературе становятся И. А. Гончаров, А. П. Чехов, М. А. Булгаков. Например, в романе «Обломов» теме еды уделяется большое внимание. Вспомним сон главного героя, в котором описываются обычаи родового гнезда и нравы обломовцев, главной заботою которых были «кухня и обед».

«Съедобная» лексика часто встречается в чеховских произведениях. Так, в рассказе «Сирена» мы находим кулинарные «натюрморты», нарисованные воображением секретаря Жилина. А упоминание о стучащих на кухне ножах и доносящихся оттуда запахах показывает быт и приземленность жизни «интеллигентного» семейства Туркиных в рассказе «Ионыч».

Гастрономические детали придают особую достоверность повествованию в романе М. А. Булгакова «Мастер и Маргарита». Достаточно вспомнить эпизоды принятия пищи писательской братией в Грибоедове или изысканный завтрак Степана Лиходеева, организованный самим Воландом. Такие детали не только характеризуют стиль и образ жизни, но и способствуют созданию реалистических картин в мистическом романе.

1. **Гастрономические образы и их роль в поэме Н. В. Гоголя «Мертвые души»**

2.1 Кулинарные эпизоды как средство характеристики помещиков

Сюжет, подаренный Гоголю А. С. Пушкиным, позволил «изъездить вместе с героем всю Россию и вывести множество самых разнообразных характеров» [6]. Павел Иванович Чичиков отправился в путешествие с целью приобретения у помещиков «мертвых душ», значащихся в переписи живыми, чтобы, заложив их в опекунский совет, получить капитал.

Автор, создавая типические характеры, не только описывает имение, дом, внешность и манеры своих героев, но и гастрономические пристрастия. В каждой главе есть кулинарные эпизоды, ведь еда отражает характер человека [7].

В угощениях, которыми обмениваются супруги Маниловы *(кусочек яблочка, конфетка, орешек)*, видна присущая Манилову сентиментальная слащавость. Помещик предлагает Чичикову скромные блюда – щи, мозги с горошком, сосиски с капустой. Из мясного подается только пулярка – жареная курица. Все это говорит о том, что Манилов – плохой хозяин, он экономит на обеде. Но чтобы совсем не ударить в грязь лицом, подает некоторые «дворянские блюда».

Коробочка потчует нашего героя самыми разнообразными блюдами из теста. Это говорит о прижимистости хозяйки, которая не тратится на мясо, и в то же время о традиционности ее закусок. Перед нами истинно русская кухня, основанная на разнообразных блюдах из теста: пирожках из картофеля, пирогах с маком, с яйцом, пряглах, блинах-скородумках.

На столе Ноздрева, разбитного малого, «исторического человека», в основном присутствуют спиртные напитки: рябиновка сменяется мадерой, лафит – портвейном. И все самого низкого качества. Качество подаваемого свидетельствует о нечестности хозяина.

О еде Ноздрев вообще не заботится. По описанию автора, его повар руководствуется вдохновением: *«Катай-валяй, было бы горячо, а вкус какой-нибудь, верно, выйдет»* [8].

Помещик-кулак Собакевич угощает гостя щами и няней, состоящей из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками. Это говорит о жадности и грубости хозяина. Для помещика важен размер блюда и его количество. Вспомним богатырский аппетит героя на обеде у главы губернского города, когда Собакевич один управился с целым осетром.

Чем же кормит Чичикова Плюшкин? Этот скупец настолько проникается по отношению к гостю симпатией, что готов ради него поставить чай и вызволить из кладовки знаменитый сухарь.

Таким образом, мы видим, что каждая «съедобная» деталь отражает черты характера того помещика, с которым обедает гоголевский герой, служит средством его индивидуализации.

* 1. Гастрономическая характеристика Чичикова

Если, рисуя образы помещиков и чиновников, Н.В.Гоголь представил степень деградации хозяев жизни, то в образе Чичикова он показал типичные черты хищника, «подлеца», «приобретателя». В одиннадцатой главе подробно рассказывается о жизненном пути главного героя поэмы.

Чичиков не мыслит своей жизни без еды. Он появляется в городе с завернутой в синюю бумагу жареной курицей, уезжает из города, *«притиснув два горячих калача»,* только что купленных. Оказавшись без угощения у Плюшкина, он радостно вспоминает о ватрушке и бараньем боке, прихваченном у Собакевича.

А ведь аппетит у Чичикова отменный. Недаром в авторском отступлении Н.В.Гоголь говорит о своей писательской зависти к желудку «господ средней руки». Прибытие Чичикова в город N начинается с посещения трактира, где ему подают на обед *«щи с слоеным пирожком, мозги с горошком, сосиски с капустой, пулярку жареную, огурец соленый и вечный сладкий слоеный пирожок»* [6]. В трактире герой заказывает сытный обед – кулебяку на четыре угла, свиной сычуг (желудок) с начинкой, стерляжью уху. В гостях у Коробочки, съев половину *«пресного пирога с яйцом»*, сворачивает три блина вместе, обмакивает в растопленное масло и отправляет их в рот. Повторяет это три раза и, не отказываясь, принимается за *«принесенные горячие»*. Все это свидетельствует о том, что герой привык наслаждаться жизнью. Он жуир. Важно и то, что Чичиков – человек сугубо материалистический, а потому не мыслит духовными категориями.

Каждая «съедобная» деталь служит средством индивидуализации образов. Описание еды становится в связи с этим одним из способов писательской оценки персонажа.

Заключение

В ходе работы над проектом мы изучили критическую литературу по творчеству Гоголя и убедились в значимости поставленной нами проблемы (могут ли пищевые пристрастия стать важным средством характеристики героя в литературном произведении). Нами были выбраны и проанализированы кулинарные отрывки из поэмы «Мертвые души». Была подтверждена основная мысль: гастрономический код играет важную роль среди других средств характеристики гоголевских помещиков наряду с портретом, описанием усадьбы, интерьером дома, манерой говорить и др.

Значимые гастрономические детали используются в качестве сатирического приема. Так, на обеде у Манилова юный сын помещика грызет баранью кость, а у Коробочки Кутузов с портрета наблюдает, как гость хозяйки поглощает блинчики. Пищевые предпочтения отражают поведение и поступки героев.

Кулинарная тема формирует важный бытовой пласт произведения, помогая проявить писательское мастерство Н. В. Гоголя, рисующего живые, выразительные картины.

Список литературы

1.Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной  культуры М.: Издательство: Центрполиграф, Серия: Классика кулинарного искусства,  2009.

2. Русское застолье в книгах Николая Васильевича Гоголя [Электронный ресурс] // Счастливая женщина. – [Б.и., б.г.]. – URL : http://www.staniv.ru/put\_5.htm (дата обращения 20.09.2019).

3. «Я хочу, чтобы вы пообедали с нами…», или Кухня литературных героев: дайджест / БУКОО «Библиотека им. М. М. Пришвина»; [сост. А. Г. Ноготкова]. – Орёл, 2016. – с.80.

4.Кулинарный репертуар в литературных произведениях XIX века [Электронный ресурс] // Алые паруса. Проект для одарённых детей. – [Б.и., Б. г.]. – URL : <http://nsportal.ru/ap/library/drugoe/2013/04/07/kulinarnyy-repertuarv-literaturnykh->proizvedeniyakh-xix-veka (дата обращения 22.10.2019).

5.Лотман Ю.М. В школе поэтического слова: Пушкин. Лермонтов. Гоголь: Кн. для учителя. – М.: Просвещение, 1988. С. 264.

6.Гоголь, Н.В. Мёртвые души: Поэма [Текст] / Н.В. Гоголь; послесл., примеч. Ю. Манна. – М.: Детская Литература, 1981. – 400 с., ил.

7. Ивинский, Д.П. О композиции первого тома поэмы Н.В. Гоголя «Мёртвые души» / Д.П. Ивинский [Электронный ресурс] : Образовательный портал слово. – Сайт. – Режим доступа : http://www.portal-slovo.ru/philology/37156.php (дата обращения: 18.01.2020).

8. Манн Ю.В. Поэтика Гоголя. Вариации к теме. – М.: Coda, 1996. С. 171.

9. Ранчин, А.М. Символика еды в поэме Н.В. Гоголя «Мертвые души» / А.М. Ранчин [Электронный ресурс]: Образовательный портал слово. – Сайт. – Режим доступа: http://www.portal-slovo.ru/philology/41261.php (дата обращения: 18.01.2020).