

# ЛИТЕРАТУРНАЯ КУХНЯ: ГОГОЛЬ



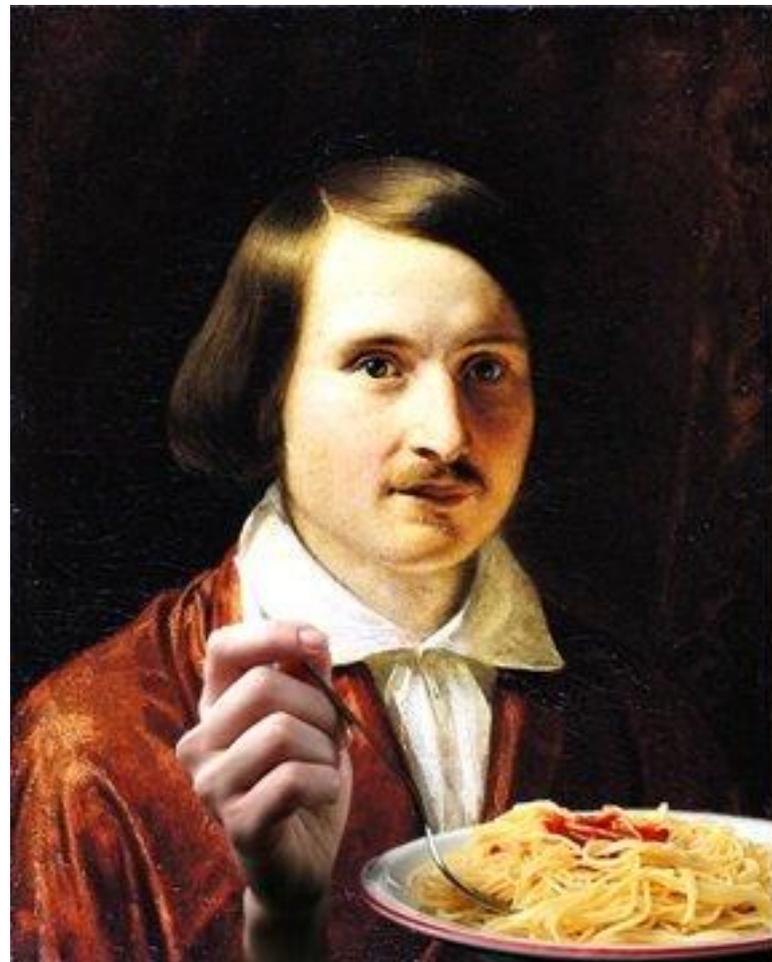
**Николай  
Васильев  
ич  
Гоголь**

**1809-1852**

Николай Васильевич Гоголь — пожалуй, лучший среди «словесных кулинаров» отечественной литературы. Произведения писателя насыщены таким количеством детальных описаний блюд и застолий, что становится понятно — культ еды в его творчестве играл существенную роль.

Символист Андрей Белый в литературоведческом исследовании «Мастерство Гоголя» (1934) назвал повесть «Мертвые души» — **Жратвиадой**, а философ Л. В. Карасев отмечал, что «у Гоголя движение сюжета в значительной степени подчиняется воле желудка»

Но Гоголь не только умел гениально описывать гастрономические радости, он при случае и сам мог стать к плите и приготовить отменный обед.



*В письме к дяде Петру Петровичу Косяровскому он писал: «Вы еще не знаете всех моих достоинств. Я знаю кое-какие ремесла: хороший портной, недурно раскрашиваю стены альфрескою живописью, работаю на кухне и много кой-чего уж разумею из поваренного искусства...».*

Николай Васильевич Гоголь родился в селе Великие Сорочинцы Миргородского уезда Полтавской губернии в семье, принадлежавшей к старинному украинскому роду.

У Гоголей было свыше 1000 десятин земли и почти две сотни крепостных, что обеспечивало скромный достаток. Простосердечные нравы, неспешность и непритязательность уклада, привычки семейства позднее найдут отражение в «Старосветских помещиках».

Ведением хозяйства занималась мать Гоголя, Мария Ивановна. Заботы по приготовлению разнообразной снеди отнимали большую часть времени. На кухне всегда что-то варилось, жарилось и пеклось, а кладовая была забита до отказа заготовленными впрок припасами.

Готовили по старинке традиционные блюда — полтавский борщ з галушками (готовится обязательно на бульоне из курицы или гусака), пампушки с чесноком, крученики с грибами, сиченики (рубленые котлеты) и, конечно же, знаменитые украинские вареники, в будущем прославленные писателем в повести «Ночь перед Рождеством».

И все-таки самой большой его привязанностью, помимо литературы, была кулинария. Гастрономические вкусы и наклонности Гоголя сформировала родная для него украинская кухня, а дополнила и обогатила — итальянская, большим почитателем которой он стал в зрелые годы.



*Пацюк разинул рот, поглядел на вареники и еще сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлепнул в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот. Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова. На себя только принимал он труд жевать и проглатывать. «Вишь, какое диво!» – подумал кузнец, разинув от удивления рот, и тот же час заметил, что вареник лезет и к нему в рот и уже выказал губы сметаною. Оттолкнувши вареник и вытерши губы, кузнец начал размышлять о том, какие чудеса бывают на свете.*



Гоголевские **“Вечера на хуторе близ Диканьки”** и **“Миргород”** открыли читающей публике украинскую кухню, практически неизвестную в России. Сам же Гоголь, переехав в Петербург и тоскуя о мирном быте провинциальной жизни, частенько с друзьями устраивал украинские



обеда, где лично готовил любимые блюда. *“Взлохмаченный чуб, пестрый галстук вокруг шеи и фартук на животе – среди своих друзей он выглядел петухом, который хорохорится на пороге своей кухни”*. (Анри Труайя, *“Николай Гоголь”*, 1971)

Как известно, Гоголь не отличался крепким здоровьем. *“Я чувствую хворость в самой благородной части тела – в желудке”*, писал он Н. Я. Прокоповичу. Несмотря на это, писатель никогда не мог устоять

перед какой-нибудь очередной *“вкуснятиной”*. Обильные трапезы приводили к печальным последствиям. Мнительный сверх меры, Николай Васильевич в письмах к друзьям со всеми подробностями описывал особенности своего пищеварения и горько сетовал на необходимость диеты. Но малейшее улучшение здоровья тут же заканчивалась очередной *“кулинарным”* загулом. Страсть к открытию новых вкусовых ощущений нашла реализацию за границей – в Германии, Франции, Италии.

# Кулинарная тема в «Вечерах на хуторе близ Диканьки»



- **Упомянуты:** борщ, галушки, пугря, юшка, вареники, кутья, лемишка, кавун, кабак, смалец, соленые опенки, сушеные груши и дыни;
- **хлебобулочные изделия:** бублики, крендельки, буханец, книш, пампушки, сладёны, пышки, шишка, коровай, гречаник, корж, паляница, пирожки;
- **хмельные напитки:** квас, сливянка, варенуха, сыровец и др.;
- **кухонная утварь:** дига, кухоль, макитра, макогон, рушник, кухва и др.

Некоторые названия Гоголь использует без перевода (кавун



местности,

арбуз, цибуля – лук, буряк - свёкла), при написании

сохраняет украинскую орфографию («коровай» вместо «каравай»), чтобы передать колорит и атмосферу

Французская кухня быстро завоевала расположение Гоголя, а парижские рестораны он всегда будет вспоминать с ностальгией. По душе пришлось ему и знаменитое кафе Тортони на бульваре Итальянцев, которое славилось превосходным кофе и особенно мороженым (лимонным, малиновым, ванильным и проч.) Но настоящий кулинарный шок писатель получил в Риме, став до конца своих дней страстным почитателем итальянской кухни. Гоголь называл Италию “родиной своей души”. Здесь он прожил более 4 лет, и здесь были написаны “Шинель”, “Тарас Бульба”, “Мертвые души”. “Влюбляешься в Рим очень медленно, понемногу – и уж на всю жизнь. Словом, вся Европа для того, чтобы смотреть, а Италия для того, чтобы жить”.



В Риме Гоголь постоянно заходил в кафе “Греко” (Antico Caffè Greco), бывшее своеобразным интернациональным арт-клубом, а поесть любил в многочисленных местных trattoriaх, сполна отдаваясь кулинарно-гастрономическим радостям. Любопытные воспоминания оставил М. П. Погодин о “легком полднике” Гоголя в trattoria Фалькони.



“ Он садится за стол и приказывает: макарон, сыру, масла, уксусу, сахару, горчицы, ravioli, брокколи... Мальчуганы начинают бегать и носить к нему и то, и другое. Гоголь, с сияющим лицом, принимает все из их рук за столом, в полном удовольствии, и распоряжается: раскладывает перед собой все припасы, – возвышаются груды всякой зелени, куча стеклянок со светлыми жидкостями... Вот приносятся макароны в чашке, открывается крышка, пар повалил оттуда клубом. Гоголь бросает масло, которое тотчас расплывается, посыпает сыром, становится в позу, как жрец, готовящийся совершить жертвоприношение, берет ножик и начинает разрезать... В эту минуту наша дверь с шумом растворяется. С хохотом мы все бежим к Гоголю. “– Так-то, брат, аппетит у тебя нехорош, желудок расстроен? Для кого же ты это все наготовил?” Гоголь на минуту сконфузился, но потом тотчас нашелся и отвечал с досадою: Ну, что вы кричите, разумеется, у меня аппетита настоящего нет. Это аппетит искусственный, я нарочно стараюсь возбудить его чем-нибудь, да черта с два, возбужу, как бы не так! Буду есть, да нехотя, и все как будто ничего не ел. Садитесь же лучше со мной; я вас угощу... Эй, камериере, принеси еще следующие блюда...” Началось пирование, очень веселое. Гоголь уписывал за четверых и все доказывал, что это так, что это все ничего не значит, и желудок у него расстроен”.

А. О. Смирнова-Россет вспоминает о трепетной любви Гоголя к равиоли, которые она постоянно заказывала своей итальянской кухарке, ожидая писателя к обеду.

**Равиоли** - маленькие квадратные пельмешки. Готовят их из пресного теста с самой разнообразной начинкой - мясной, рыбной, овощной, сырной. Самая популярная - куриный фарш с пармезаном, шпинатом и петрушкой.

### *Рецепт равиоли*



#### **Ингредиенты:**

400 гр мука пшеничная

4 яйца (приблизительно по 70 гр каждое)

Щепотка соли

1-2 ст. ложки теплой воды

Просейте муку, сформируйте в центре углубление и поочередно разбейте яйца, выдержанные при комнатной температуре. Добавьте соль и замесите тугое тесто, при необходимости добавив 1-2 ложки теплой воды. Оберните тесто в полиэтиленовую пленку и оставьте в прохладном месте на 30

мин. Раскатайте тесто в тонкий пласт и разрежьте на квадратики. Разместив в квадратики начинку, слепите равиоли. В Италии лепят равиоли, используя специальные приспособления, размещая начинку между двумя пластинами теста.





Вернувшись на родину, Гоголь усиленно пропагандировал итальянскую кухню, готовя для своих многочисленных знакомых макароны с сыром. Жуковский называл это “макаронными утехами на бульоне”.



Стоя на ногах перед миской, он засучил обшлага и с торопливостью, и в то же время с аккуратностью, положил сначала множество масла и двумя соусными ложками принялся мешать макароны, потом положил соли, потом перца и, наконец, сыр и продолжал долго мешать. Нельзя было без смеха и удивления смотреть на Гоголя; он так от всей души занимался этим делом, как будто оно было его любимое ремесло, и я подумал, что если б судьба не сделала Гоголя великим поэтом, то он был бы непременно артистом-поваром”

*(С. Т. Аксаков, “История моего знакомства с Гоголем”)*



Особое пристрастие Гоголь питал к различным сладостям – конфетам, медовым пряникам, бубликам. Княжна Репнина, зная за ним эту слабость, собственноручно готовила для писателя компот, который Николай Васильевич называл “главнокомандующим всех компотов”.

Во времена Гоголя компотом называли десерт из фруктов и ягод, отваренных в сахарном сиропе, который не пили, а ели. В сироп добавляли цедру апельсина или лимона, корицу, гвоздику и другие пряности, а также тертый кокосовый орех, цукаты или изюм. Иногда приправляли вином или ромом и подавали со взбитыми сливками. Среди напитков Гоголь отдавал предпочтение грушевому квасу, который готовил сам из моченых груш.

# Еда в жизни самого писателя

**Н.В.Гоголь:** «Вы еще не знаете всех моих достоинств. Я знаю кое-какие ремесла: хороший портной, недурно раскрашиваю стены альфрескою живописью, работаю на кухне и много кой-чего уж разумею из поваренного искусства...»

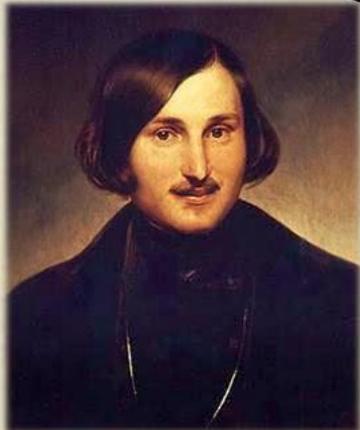


**С.Т. Аксаков:** «Читая вас, я всегда ощущал, что в описаниях малоросских лакомств вы даете волю своей фантазии. Ну, не может быть настолько вкусно! А сегодня, вкусив творений ваших кулинарных, говорю откровенно – вы еще смягчили краски!...».

**М. Погодин:** «Запас отличного чаю у него никогда не переводился, но главным делом для него было набирать различные печенья к чаю. И где он отыскивал всякие крендельки, булочки, сухарики, это уже только он знал, и никто более...»

«Я почитаюсь загадкою для всех,  
никто не разгадает меня  
совершенно...»

*Н. Гоголь*



1 апреля 1809 года родился  
Николай Васильевич Гоголь,  
великий русский писатель, прозаик,  
драматург, критик, историк,  
публицист.

"Во мне заключалось собрание всех  
возможных гадостей, каждой  
понемногу, и притом в таком  
множестве, в каком я еще не  
встречал доселе ни в одном  
человеке", - признавался  
Гоголь. И тут же добавлял,  
что большую часть своих  
пороков и слабостей он  
передавал своим героям,  
осмеивал их в своих повестях  
и таким образом избавлялся  
от них навсегда.

АФ

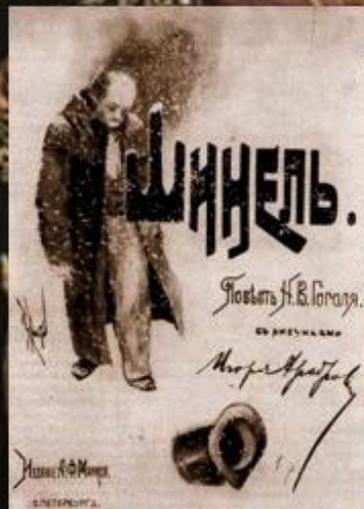
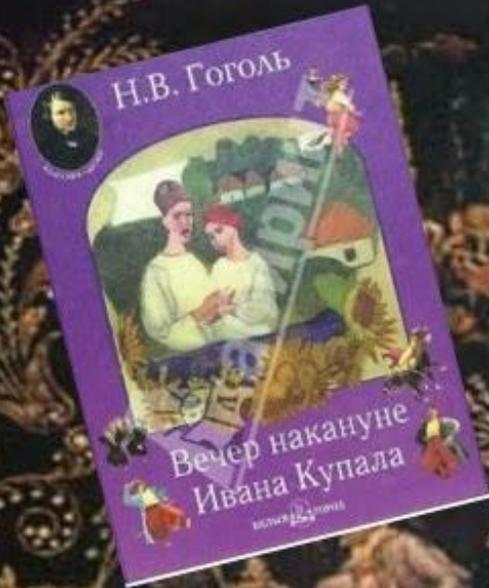
Николай Васильевич Гоголь прожил короткую жизнь, всего 42 года, тем не менее, успел создать произведения, ставшие классикой не только отечественной, но и мировой литературы. Он жил "разрываемый страстью к великим идеям и роскошным обедам, с вечной любовью к Италии и ностальгией по мерзкой России, с поклонением культуре красоты и желанием изображать уродство, с притязанием на искренность и необходимостью поплакаться, обманывать, раздваиваться, дабы избежать суда современников". (Анри Труайя, "Николай Гоголь", 1971)

Его необычная противоречивая личность оставила после себя множество загадок, как в плане личной жизни, так и творчества, которые силятся разгадать многие поколения литературоведов, психологов и просто читателей.



Гоголь и макароны.  
2005 г.

материал: Кедр  
размеры: 41 x 25 x 22

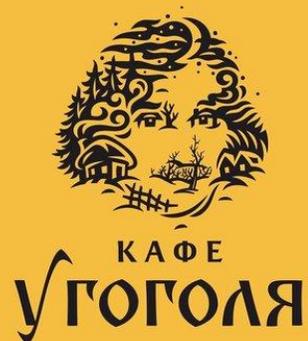


# Кулинарная книга Н. В. Гоголя



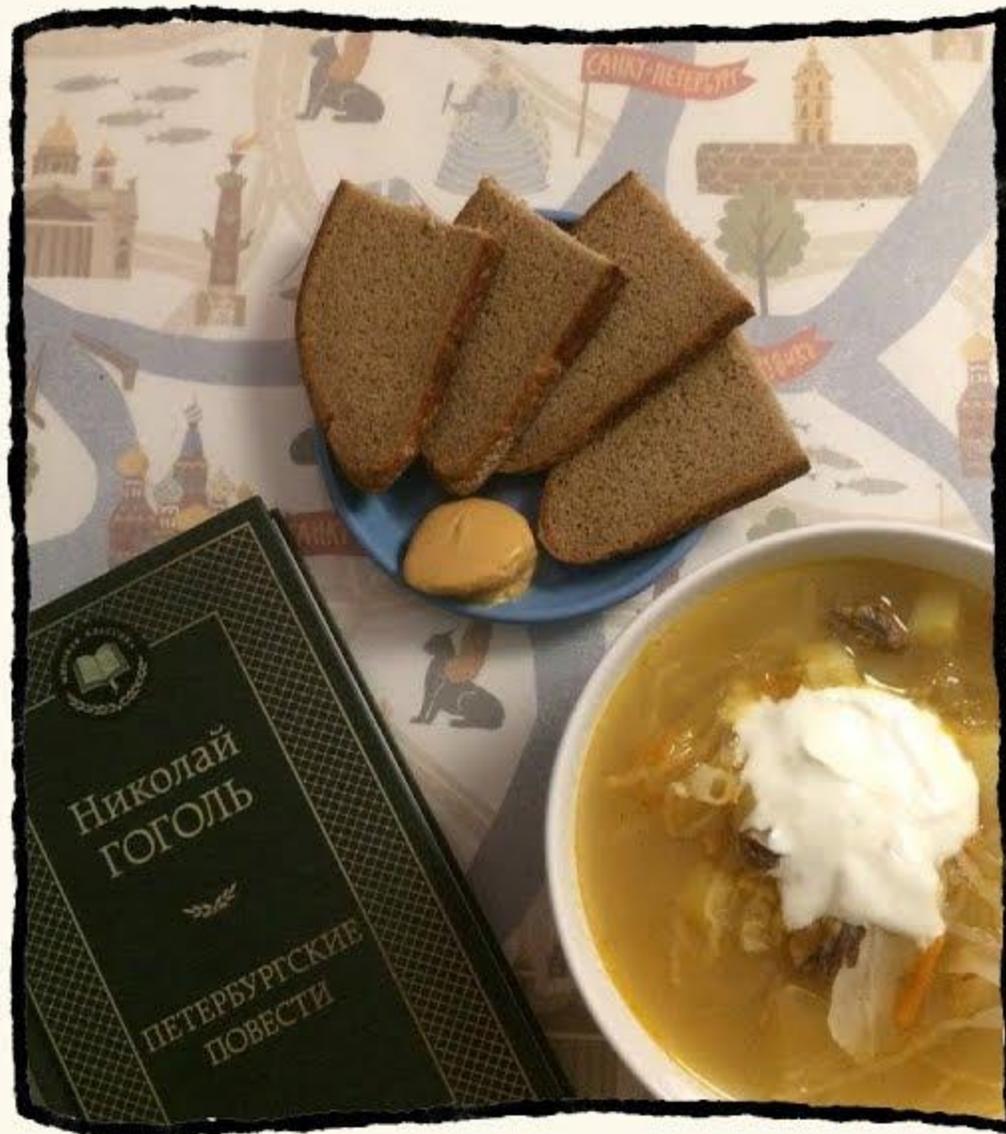
БОЛЬШАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

# КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА ОТ САМЫХ ЛЮБИМЫХ ПИСАТЕЛЕЙ



# НИКОЛАЙ ГОГОЛЬ

## КИСЛЫЕ ЩИ





„Харинга с телетином. Књига о храни, писцима и рецептима“, Ељдар Оруцев. Илустратор: Ина Багајева.

#### Састојци:

- 0,6 л козјег млека
- половина лимунове коре
- 50 г шећера
- 1 беланце
- 50 мл тамног рума
- 100 мл вињака
- прстохват цимета

#### Како се спрема:

Угрејте млеко у лонцу са лимуном, шећером и циметом. Кад проври, брзо га склоните с ватре. Док мешате, у смесу додајте беланце, рум и вињак. Послужити вруће.

*Свако, па и делимично копирање материјала Russia Beyond без писмене дозволе и линка на оригинални текст објављен на веб-сајту Russia Beyond третира се као грубо кршење закона о ауторским правима Руске Федерације. Russia Beyond и медијски холдинг RT задржавају право реаговања на сличне противправне радње и покретања судског поступка.*

РУСКА ХРАНА

РУСКА КЊИЖЕВНОСТ

РЕЦЕПТИ



Н. В. Гоголь в поэме через такую деталь, как предпочтение в еде, умело раскрыл внутренний мир героев и их характеры.

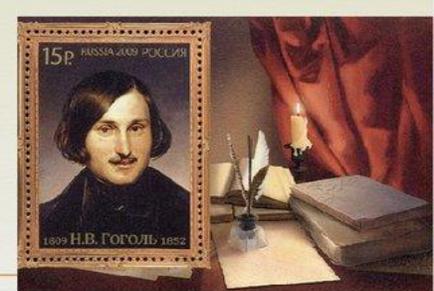


## ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ.

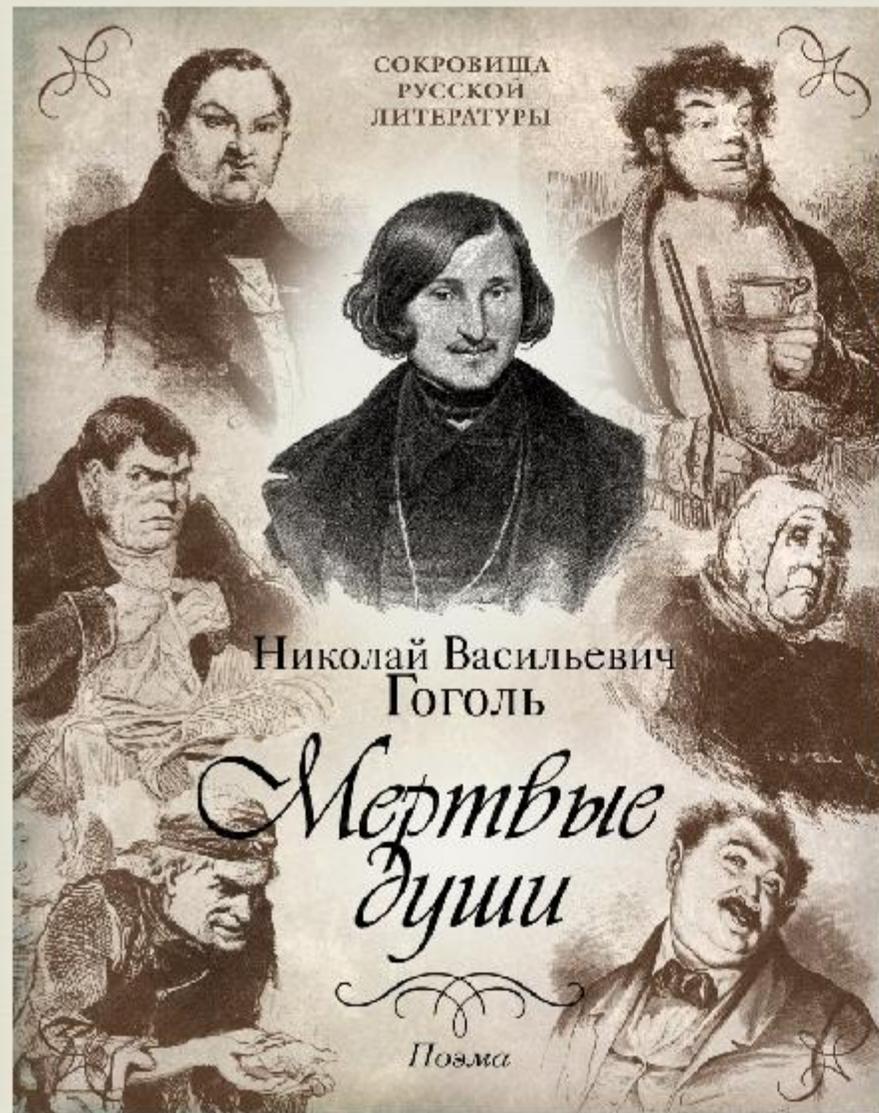
- **Гоголь-моголь** — десерт, основные компоненты которого — взбитый яичный желток с сахаром. Существует множество вариаций этого напитка: с добавлением вина, ванилина, рома, хлеба, мёда, какао, фруктовых и ягодных соков.



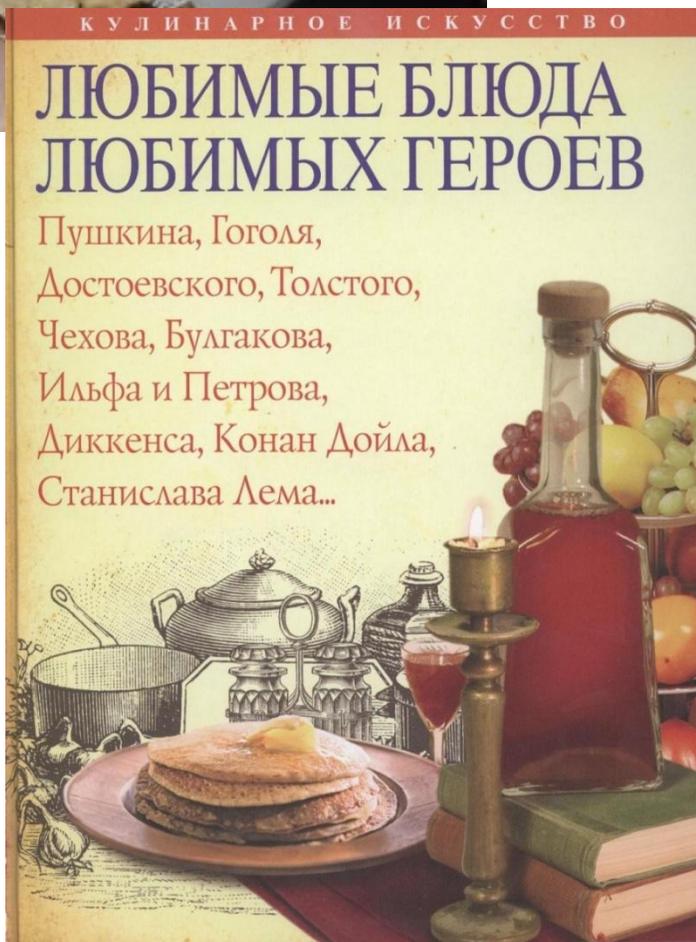
# Аннотация «Кулинарные пристрастия Н.В.Гоголя»



- ❧ **Задачи исследования:**
- ❧ Определить тексты Н.В. Гоголя, в которых содержатся описания блюд.
- ❧ Найти их рецепты в кулинарных книгах того времени.
- ❧ Выявить закономерность в описании кулинарных деталей и идеи текста.
- ❧ Научиться систематизировать и классифицировать исследовательский материал.
- ❧ Провести ряд методик по кулинарии в культурологическом плане.
- ❧ **Методы исследования:**
- ❧ Анализ и синтез материалов по данной теме.
- ❧ Классификация произведений, блюд, деталей, портретов.
- ❧ Разработка текста анкеты и викторины, опрос, обработка результатов.



Гастрономические вкусы и наклонности гоголевских помещиков из «Мертвых душ» являются важной характеристикой, средством раскрытия характеров, одним из способов авторской оценки и «инструментом» символизации их образов. В «гастрономическом» пласте «Мертвых душ» выделяются персонажи: Манилов, Плюшкин, Коробочка и Собакевич.



## Словарь блюд старинной русской кухни

**Щи** - одно из любимых блюд в России. Щи подают с гречневой кашей, няней, яйцом, пирожками, пирогами.



caf4.ru



samsay.ru

**Кулебяка на четыре угла** — из пресного сдобного рассыпчатого теста. Фарш располагали клиньями.