



Библиотека ДонНАСА представляет и приглашает на вкусную литературную выставку: «Читайте много, читайте со вкусом!»

Как вы думаете, художественная литература и кулинария темы совместимые? Задав себе этот вопрос, мы обратились к фондам нашей научно-технической библиотеки и то, что у нас получилось, вы сможете увидеть, посмотрев нашу необычную книжно-иллюстрированную выставку:

«Кулинарные пристрастия литературных героев»

«Ничто так не помогает понять персонажа, как то, что находится на его тарелке»

Дина Фрид



Еда, на первый взгляд, явление будничное, повседневное, в общем-то, проза жизни, но под пером великих мастеров – поэтов и писателей – превращается в поэзию, а мы – читатели – погружаемся в мир быта и культуры народов разных стран и эпох.

Вкусная еда восхищала классиков не меньше, чем женские прелести или красивые пейзажи. Художественным описаниям блюд могут позавидовать лучшие кулинары мира. В гастрономических эссе есть рецептура и исторические свидетельства, веяние времени и традиции народа, признаки изворотливой бедности или красивой роскошной жизни.

Какие были, с большой буквы, Люди? Это о литераторах, которые понимали толк в еде, и могли писать про завораживающий процесс принятия пищи так, что у самого последнего ханжи не оставалось и малой толики почвы для того, чтобы скорчить кислую рожу и заскрипеть на излюбленную «проблему нравственности в литературе»,

которая предполагает, что писать о еде пошло.

В описаниях застоля русская литература буквально сближается с живописью – «словесные натюрморты» великих писателей захватывают воображение не меньше, чем натюрморты реальные, нанесенные знаменитыми художниками на холст или картон, и одни другим не уступают в яркости и «вкусоности».

А случалось ли вам при чтении какого-либо романа с изысканным описанием блюда или рецепта бороться с желанием полакомиться тем же? Случалось ли мучиться вопросом «**А что они едят?!**», когда перед глазами всплывали незнакомые слова «**прентарьер**», «**тюрбо**», «**маседуан де фрюи**», да и просто «**нянька**», «**скородумки**», «**мнишка**», «**мадленки**», «**судачки, а натюрель**»? Хотелось ли вам страстно отведать гоголевских галушек и вареников в сметане, разделить трапезу с Чичиковым или самим Онегиным, пообедать с героями Хемингуэя или с известными сыщиками – Шерлоком Холмсом и Ниро Вульфом?

Чтобы узнать оригинальный кулинарный рецепт от самого автора, не отрываясь от чтения интересной книги, вам достаточно будет выбрать произведение на книжно-иллюстративной выставке «**Кулинарные пристрастия литературных героев**».

Тот, кто много и внимательно читает, наверняка обращает внимание на то, что редко встречаются такие литературные произведения, герои которых ничего не пьют и не едят. И это естественно, потому что в книгах должна описываться истинная жизнь, которая – увы! – не бывает без еды и питья. Так что нет ничего удивительного в том, что и классики русской и зарубежной литературы, известные поэты, да и некоторые современные писатели, уделяли немалое внимание описанию различных кушаний. Подчас такие детали играют важную роль в общем впечатлении от книги.



Профессиональные писатели в описании еды весьма преуспели. В этих книгах главное – не собрание четких рецептов с точным указанием продуктов и способов их приготовления. В них – гастрономическая поэзия, вдохновение, превращающее процесс приготовления пищи в искусство. Это гурманство высшей пробы – когда не пробуешь, а только предчувствуешь еду и уже получаешь удовольствие.

К сожалению, некоторые рецепты и традиции утеряны и попросту «канули в лету». А ведь многие современные «шедевры» кулинарии являются ничем иным, как повторением хорошо забытого старого рецепта и берут свое начало именно из литературы!

Впрочем, сегодня о еде совсем не пишут. Тут нужен особый талант, рассказать так, чтобы твоё нетленное творение затронуло самые потаённые, самые вкусные, может быть ещё не осознанные, мечты и фантазии. Чтобы разобрали его на цитаты про еду, растащили по интернету, как вкусные аппетитные кусочки, смаковали, чмокали и просили добавки. И наивно спрашивали рецепта, в глубине души понимая, что «наш

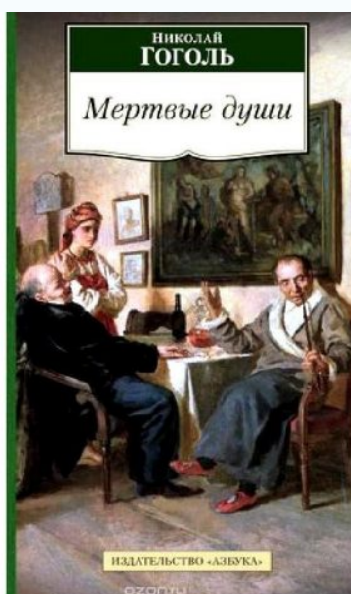
повар так не приготовит».

На выставке «Кулинарные пристрастия литературных героев» представлены кулинарные отрывки из произведений известных писателей, а также старинные и современные рецепты приготовления литературных блюд.

Вы сможете приготовить вкусные **шанежки от Коробочки** (Гоголь Н.В. «Мёртвые души»), **котлеты Пожарские** от несравненного А. С. Пушкина, **рыбу по-креольски** от Скарлетт О`Хара, **затеять кулебяку по-Чеховски на четыре угла**, **сварить знаменитый луковый суп**, так полюбившийся героям Дюма, **посидеть с героями Булгакова за одним столом**, **украшенным «до блеска вымытыми салатными листьями, торчащими из вазы со свежей икрой, цельной семгой в шкуре»**. А на десерт можно испечь печенье «мадленки», **плюшки от Карлсона**, **сварить «гоголь-моголь»**, **познакомиться с пудингом для Алисы** и т.д.

Вот такой у нас получился «литературный» обед. Очень вкусный и сытный, а если вдруг захочется легких и не очень калорийных блюд, то открывайте любую книгу **Дарьи Донцовой** и готовьте. Ее герои – знатные кулинары.

Обязательно надо попробовать что-то приготовить, ведь так «вкусно» описывается реакция героев на эти экзотические и совсем простые блюда, что просто слюнки текут! Так что, перед тем как готовить ужин, не забудьте заглянуть на страницы художественной литературы, потому что кто, как ни талантливые мастера пера, создают национальные кулинарные мифы.



«Я хочу, чтобы вы пообедали с нами. У нас есть устрицы, пара куропаток и небольшой выбор белых вин» – говорил известный сыщик Шерлок Холмс.

Мы тоже приглашаем Вас, уважаемые читатели, разделить с нами литературный обед, блюда на который представили известные писатели и их литературные герои.

Наша выставка к вашим услугам.

Так получилось, что тема еды – одна из самых обсуждаемых в современном культурном (а не только бытовом) пространстве. Книг, посвященных еде и всем ее проявлениям, – масса. Поэтому на выставке также представлена литература по кулинарии из фонда библиотеки академии.



Это интересно...



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 фронт Евгений Онегин. В гастрономическом плане дворяне ориентировались на европейскую и, особенно, на французскую кухню – признанную законодательницу кулинарной моды. Неудивительно, что на обед Евгений Онегин поехал во французский ресторан **Talon**. Заведение действительно существовало в Петербурге. В ресторане француза Пьера

Талона в доме №15 на Невском проспекте собирались денди той эпохи. Его повара кормили светских львов вплоть до 1825 года. В это фешенебельное место часто наведывался и сам Александр Пушкин. Ресторан был не только одним из самых популярных, но и одним из самых дорогих в Петербурге начала XIX века.



«И Страсбурга пирог нетленный...»

Франты пушкинской эпохи любили страсбургский паштет из гусяной печени – очень жирное и дорогое блюдо. Нередко повара добавляли в него и самые деликатесные грибы – трюфели. В России пирог не готовили. Вы спросите, а как же современники Онегина могли есть его в Петербурге? Сюда блюдо привозили законсервированным –

прямо из Франции. Потому Пушкин и назвал его «нетленным». Консервирование продуктов для продления их срока годности придумали как раз во времена Наполеоновских войн. Чтобы в дороге паштет не пропал, его запекали в тесте, помещали в глубокую посуду, заливали смальцем (жиром) и герметично упаковывали. Для надежности, между ящиками с пирогами укладывали брикеты льда.

Иван Андреевич Крылов среди своих современников слыл не только выдающимся баснописцем, но и был известен в петербургских гостиных как гурман, знаток и ценитель хорошего стола и любитель вдосталь насладиться едой, о чем свидетельствуют некоторые его басни и сама его фигура. В меню Крылова имеется одно блюдо, которое считается экзотическим и «вымершим». Оно даже не упоминается в литературе, а рецепт его можно сыскать лишь в пособиях, изданных до 1775 года. Блюдо это – «петушьи гребешки». А вот мясное блюдо – «бараний бок с кашей», встречается не только у Крылова, но и у Гоголя в «Мертвых душах» и у Чехова. Распространенное, значит, было это кушанье, такого уже не встретишь, мало у кого сейчас свои-то бараны, новое время – новые блюда!

Кажется, таких людей, которые не любят творчество **Льюиса Кэрролла**, на свете единицы, и наверняка среди вас найдётся немало его поклонников. А вот любите ли вы пудинги? Вспомните сцену из книги Кэрролла «Алиса в стране чудес»:

*– Знакомьтесь! Пудинг, это Алиса. Алиса, это Пудинг. Унесите пудинг!
И слуги тотчас же схватили Пудинг со стола, так что Алиса даже не успела ему поклониться.*

В тексте у Кэрролла – **plum pudding**, что у нас перевели, как сливовый пудинг. Но так называли еще знаменитый английский рождественский пудинг. **Действительно очень жирный и сытный.** «Слива» присутствует в его названии потому, что давным-давно в Англии не было других сухофруктов, кроме чернослива. В наши дни в Plum pudding кладут и вишню, и изюм, и курагу. В большинстве случаев пудинги не пекутся, а варятся на водяной бане.

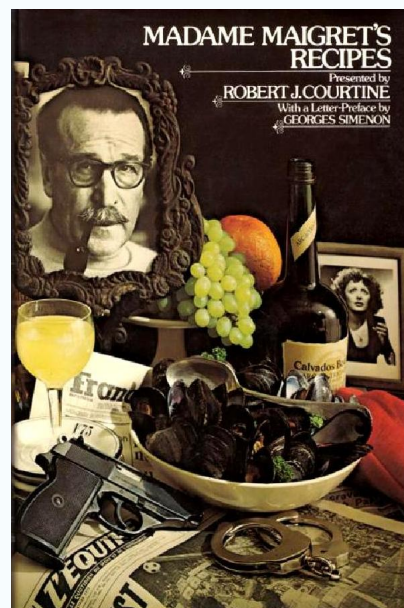
В первое воскресенье февраля в **Великобритании отмечают День пудинга**. В этот день на севере графства Йоркшир готовят пудинг по старинным местным рецептам. Мастера соревнуются в приготовлении фруктовых, мясных, хлебных и крупяных (да-да, бывают и такие) пудингов, а довольные гости могут попробовать все, что им понравится. Праздник, да и только!

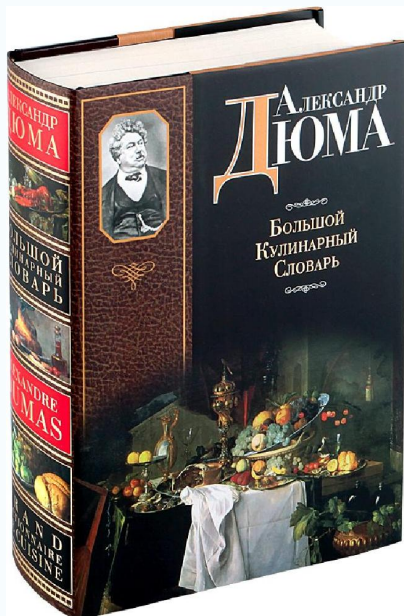


Еда – одно из главных и свято оберегаемых хобби героя произведений **Рекса Стаута сыщика Ниро Вульфа**. Большинство детективных расследований автора тесно переплетаются с самыми невероятными кулинарными сюжетами.

Рекс Стаут и сам был великолепным поваром и умел получать удовольствие от еды (хотя, по его признанию, иногда позволял себе испытывать тайную страсть к незатейливому хот-догу). По страницам романов разбросано столько описаний самых изысканных блюд, что Стаут в 1973 году даже опубликовал собственную книгу рецептов **Него**.

Перенесемся во Францию. Здесь большой популярностью у домохозяек пользуется книга Ж. Куртина **«Кулинарные рецепты мадам Мегрэ»**. В ней собраны рецепты блюд, которые упоминаются в произведениях **Жоржа Сименона**. Если верить писателю, большинство из них готовила для своего мужа заботливая мадам Мегрэ, а блюда эти одно вкуснее другого. Иначе и быть не может, ведь ими потчевали известного гурмана – прославленного комиссара полиции. **«Суп из помидоров», «Утка с апельсинами», «Рагу с красным перцем», «Шоколадные профитроли», «Рисовый торт»**. (Рецепты этих блюд вы найдете на просторах Интернета)





Среди сотен книг, которые оставил после себя знаменитый **Александр Дюма**, внимания заслуживает не менее увлекательная книга **«Большой кулинарный словарь»**. Дюма был не только великим писателем, но и истинным гурманом и знаменитым обжорой. Идея написать эту книгу пришла к Дюма во время его путешествия по России, в конце 1858 года. Дюма привело в восторг русское хлебосольство, и он увозил с собой не только прекрасные впечатления, но и десятки рецептов блюд, которые составили значительную часть его кулинарной энциклопедии. В книге много анекдотов, коротких заметок об истории кулинарии, о продуктах, овощах, специях. Разумеется, вне конкуренции, собственные советы Дюма. Мы можем прочитать, например следующее: «Мясо лягушки очень хорошо переваривается, поэтому оно рекомендуется людям пожилого возраста и барышням, поскольку вызывает

румянец»

В заключение хочется привести мудрые строки из стихотворения Г.Р. Державина **«Приглашение к обеду»**:

**Блаженство не в лучах порфир,
Не в вкусе яств, не в неге слуха;
Но в здравье и спокойстве духа, –
Умеренность есть лучший пир!**

Книги, в которых «вкусно» описана вкусная еда, будут пользоваться спросом всегда. Ведь кулинария – как мы выяснили выше, это тоже искусство. По меткому выражению Кадзуо Исигуро, **его просто недостаточно ценят, так как результат исчезает слишком быстро.**

Материал подготовил
библиотекарь 1 категории
Т.Н. Шинкарева