



НА КУХНЕ С ГОГОЛЕМ

Сценарий Литературного кафе

Самара, 2019



Министерство культуры Самарской области

**Государственное бюджетное учреждение культуры
«Самарская областная юношеская библиотека»**

443110, г.о. Самара, пр. Ленина, д. 14, тел.: (846) 334-23-52, 334-45-80
ОКПО 2188551/ОГРН 1026301176076 /ИНН 6316034649 / КПП 631601001
сайт: www.soub.ru e-mail: soub@soub.ru vk: [bookcity](https://vk.com/bookcity)

НА КУХНЕ С ГОГОЛЕМ

Сценарий Литературного кафе

Самара, 2019

ББК 83.3(2=411.2)52-8Гоголь Н.В.,43
Н 12

«На кухне с Гоголем»: сценарий Литературного кафе /Самарская ОЮБ; сост. Е.Е. Цупрова; отв. за вып. Е.А. Иванова.-Самара, 2019.

Отзывы и предложения просим направлять по адресу:

443110 г. Самара, пр. Ленина, д. 14

Самарская областная юношеская библиотека

Телефон 8(846) 334 – 45 – 80

Е-mail: ivanova@soub.ru

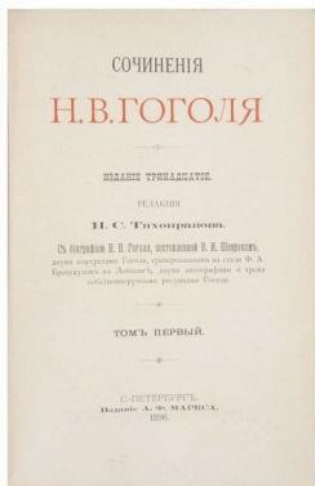
Сайт Самарской ОЮБ: www.soub.ru

© ГБУК «САМАРСКАЯ ОБЛАСТНАЯ ЮНОШЕСКАЯ БИБЛИОТЕКА»

НА КУХНЕ С ГОГОЛЕМ

Сценарий литературного кафе

Ведущий



Николай Васильевич Гоголь по праву считается одним из лучших «словесных кулинаров» российской словесности. В своих произведениях он так красочно, аппетитно описывал поглощение героями пищи, что порой сложно усидеть за книгой и не отправиться к холодильнику!

Специалисты насчитывают в произведениях писателя десятки упоминаний, а то и рецептов блюд

самых разных кухонь — украинской, русской, европейской. Герои гоголевских произведений любят порассуждать о тонкостях приготовления пищи, своих кулинарных пристрастиях. Само описание еды настолько рельефно и детализировано, что не просто служит дополнительной характеристикой персонажа, а создает если не само действие, то его добротную основу.

Можно с уверенностью сказать, что еда, в том или ином виде, занимает весьма достойное место в художественной палитре мастера. Недаром символист Андрей Белый в исследовании «Мастерство Гоголя» назвал поэму «Мертвые души» «Жратвиадой». «Гоголь видел мир глазами, которые приводились в действие не только умом и сердцем, но и желудком», – иронично заметил философ Леонид Владимирович Карасев. Он отмечал, что «у Гоголя движение сюжета в значительной степени подчиняется «воле желудка»: *«Замечательной особенностью многих гоголевских сочинений является то, что читатель постоянно держит связь с желудком персонажа, почти реально ощущая, сыт герой в данный момент или голоден. Сюжет насыщения идет рука об руку с сюжетом событийным или даже во многом готовит и предопределяет его». Аппетит ведет гоголевских героев вперед, подсказывая, какие шаги нужно делать в каждом случае, в каком направлении двигаться, чтобы не остаться «без обеда».*

На страницах гоголевских книг самые разные кушанья могут быть представлены в разнообразных контекстах (литературных приправах): сатирическом, ироническом и даже лирическом. Но они всегда столь убедительны, что не приходится сомневаться: великий писатель отлично понимал какое наслаждение может подарить вкусная обильная еда.

ШЕФ-ПОВАР

Но Гоголь не только умел гениально описывать гастрономические радости, он при случае и сам мог стать к плите и приготовить отменный обед. Николай Васильевич величал рестораны «храмами», а содержателей ресторанов «жрецами». Он утверждал, что находится под влиянием «изысканных запахов и ароматов жертв, приносимых этим местам». Друг Гоголя писатель Сергей Тимофеевич Аксаков не без оснований полагал: *«Нельзя было без смеха и удивления смотреть на Гоголя; он так от всей души занимался этим делом [приготовлением пищи], 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».*

Ведущий

Сегодня мы приглашаем вас в наше Литературное кафе на встречу с настоящим гурманом Николаем Васильевичем Гоголем!

ШЕФ-ПОВАР

Для вас приоткроются секреты приготовления блюд, любимых Николаем Васильевичем и его литературными героями. Итак, готовим вместе с самим Гоголем!

Едим дома Малороссийская экзотика

Ведущий

Гастрономические вкусы и наклонности Гоголя сформировала родная для него украинская кухня.

Как известно, Николай Васильевич родился в селе Великие Сорочинцы Миргородского уезда Полтавской губернии. Его семья принадлежала к старинному украинскому дворянскому роду. У родителей писателя – Василия Афанасьевича и Марии Ивановны - было свыше 1000 десятин земли и почти две сотни крепостных. Это обеспечивало хотя и скромный, но достаток.

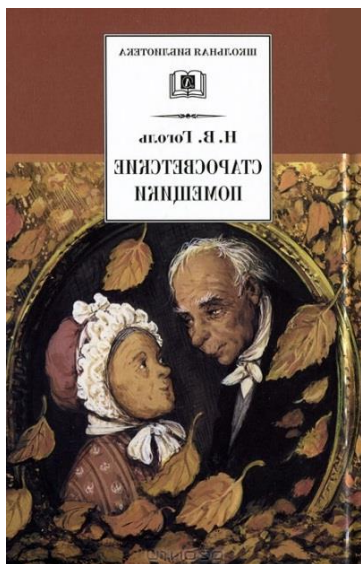


Ведением хозяйства занималась матушка будущего писателя, Мария Ивановна. Большую часть времени она посвящала заботам по приготовлению разнообразной снеди. На кухне всегда что-то варилось, жарилось и пеклось, а кладовая была забита до отказа заготовленными впрок припасами. Готовили по старинке традиционные украинские блюда. Единственной книгой в доме дворянина Гоголя-Яновского был своеобразный семейный «Домострой» – тетрадь из грубо сшитых листов, куда записывались кулинарные рецепты.



Простосердечные нравы, неспешность и непритязательность уклада провинциальной жизни, его скромное обаяние позднее нашли художественное воплощение в «Старосветских помещиках». В образах Пульхерии Ивановны и Афанасия Ивановича Товстогуб просвечивают черты родителей писателя. Нежность, забота, любовь героев повести, как и их прототипов, ярко проявляются в «кулинарных сценах»:

ЧТЕЦ



« ... все бремя правления лежало на Пульхерии Ивановне. Хозяйство Пульхерии Ивановны состояло в беспрестанном отпирании и запираании кладовой, в солении, сушении, варении бесчисленного множества фруктов и растений. Ее дом был совершенно похож на химическую лабораторию. Под яблонею вечно был разложен огонь, и никогда почти не снимался с железного треножника котел или медный таз с вареньем, желе, пастилою, деланными на меду, на сахаре и не помню еще на чем.

<...>

Оба старичка, по старинному обычаю старосветских помещиков, очень любили покушать. Как только занималась заря (они всегда вставали рано) и как только двери заводили свой разноголосый концерт, они уже сидели за столиком и пили кофе. Напившись кофею, Афанасий Иванович выходил в сени и, стряхнувши платком, говорил: «Киш, киш! пошли, гуси, с крыльца!». После этого Афанасий Иванович возвращался в покои и говорил, приблизившись к Пульхерии Ивановне:

– А что, Пульхерия Ивановна, может быть, пора закусить чего-нибудь?

– Чего же бы теперь, Афанасий Иванович, закусить? разве коржиков с салом, или пирожков с маком, или, может быть, рыжиков соленых?

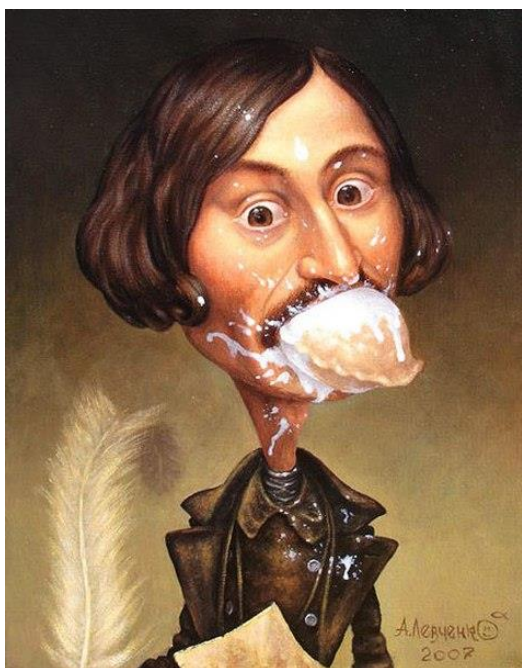
– Пожалуй, хоть и рыжиков или пирожков, – отвечал Афанасий Иванович, и на столе вдруг являлась скатерть с пирожками и рыжиками.

За час до обеда Афанасий Иванович закушивал снова, выпивал старинную серебряную чарку водки, заедал грибками, разными сушеными рыбками и прочим. Обедать садились в двенадцать часов. Кроме блюд и соусников, на столе стояло множество горшочков с замазанными крышками, чтобы не могло выдохнуться какое-нибудь аппетитное изделие старинной вкусной кухни.

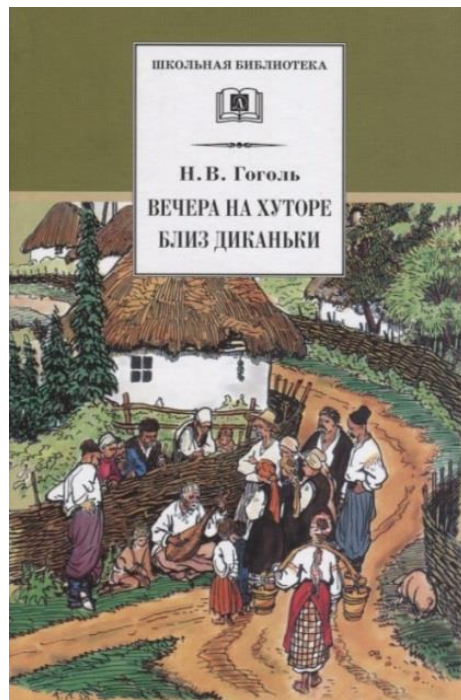


Ведущий

Сладостный аромат литературной славы, вкус первого успеха Николаю Васильевичу принесли «Вечера на хуторе близ Диканьки». Они были приготовлены из экзотических малороссийских легенд и былей. Очаровало российских читателей красочное, колоритное и детальное описание блюд почти незнакомой им



украинской кухни. Само начало «Вечеров на хуторе близ Диканьки» (и книги в целом, и каждой отдельной повести) обставлено как радужное приглашение к трапезе:



Чтец

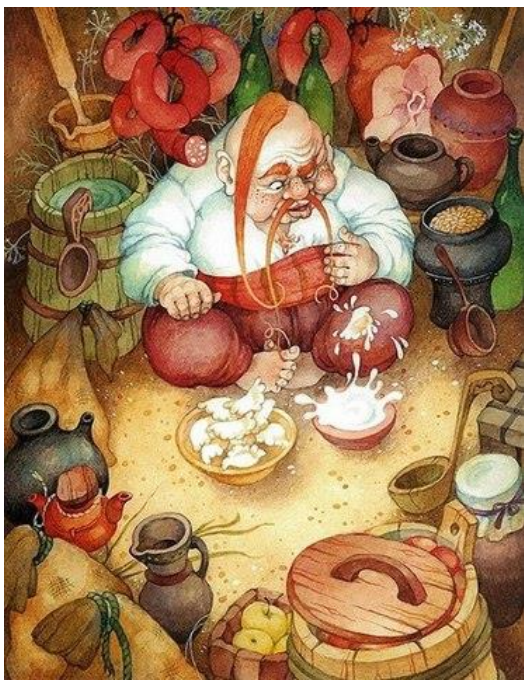
«Зато уже как пожелаете в гости, то дынь подадим таких, каких вы отроду, может быть, не ели; а меду, и забожусь, лучшего не сыщете на хуторах.

Представьте себе, что как внесешь сот – дух пойдет по всей комнате, вообразить нельзя какой: чист, как слеза или хрусталь дорогой, что бывает в серьгах. А какими пирогами накормит моя старуха! Что за пироги, если б вы только знали: сахар, совершенный сахар! А масло так вот и течет по губам, когда начнешь есть. Подумаешь, право: на что не мастерицы эти бабы! Пили ли вы когда-либо, господа, грушевый квас с терновыми ягодами или варенуху с изюмом и сливами? Или не случилось ли вам подчас есть пугрю с молоком? Боже ты мой, каких на свете нет кушаньев! Станешь есть – объеденье, да и полно. Сладость неописанная! <...> Приезжайте только, приезжайте поскорей; а накормим так, что будете рассказывать и встречному и поперечному».

Ведущий

На страницах «Вечеров», как на чудесной скатерти-самобранке, расставлено множество аппетитнейших блюд. Чего стоят одни только вареники, которые, если помните, нырнув сначала в сметану, сами прыгали Пацюку в рот. Только успевай жевать да проглатывать – мечта!

Чтец



«Кузнец не без робости отворил дверь и увидел Пацюка, сидевшего на полу потурецки, перед небольшою кадушкою, на которой стояла миска с галушками. Эта миска стояла, как нарочно, наравне с его ртом. Не подвинувшись ни одним пальцем, он наклонил слегка голову к миске и хлебал жижу, схватывая по временам зубами галушки.

*— Я к твоей милости пришел, Пацюк!
— сказал Вакула, кланяясь снова.*

Толстый Пацюк поднял голову и снова начал хлебать галушки.

Тут заметил Вакула, что ни галушек, ни кадушки перед ним не было; но вместо того на полу стояли две деревянные миски: одна была наполнена варениками, другая сметаною. Мысли его и глаза невольно устремились на эти кушанья. Только что он успел это подумать, 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 сметаню. Оттолкнувши вареник и вытерши губы, кузнец начал размышлять о том, какие чудеса бывают на свете и до каких мудростей доводит человека нечистая сила, заметя притом, что один только Пацюк может помочь ему. И набожный кузнец опрометью выбежал из хаты».

ШЕФ-ПОВАР

Для того, чтобы почувствовать милую, уютную атмосферу жизни старосветских помещиков или чудесную «Вечеров на хуторе близ Диканьки» не попробовать ли нам приготовить так любимые Афанасием Ивановичем (да и не только им) вареники с вишней? Возможно, они не будут сами прыгать в сметану, а потом в рот, как у колдуна Пацюка, но вкусно будет точно!

ВЕДУЩИЙ

В первые годы своей петербургской жизни Гоголь нередко тосковал по хлебосольному родительскому дому. Но постепенно Николай Васильевич обзавелся приятелями и иногда устраивал с ними роскошные обеды в складчину.

В день своих именин, 9 мая, писатель сам готовил обожаемые вареники, галушки и прочие малороссийские блюда. К этому дню он даже изобретал какой-нибудь фантастический наряд – сказывалась юношеская страсть к актерству.

По свидетельству друга Гоголя, писателя Сергея Тимофеевича Аксакова нельзя было без смеха наблюдать за хлопотавшим у плиты Николаем Васильевичем:

«Гоголь непрестанно приподнимал крышки с кастрюль и внюхивался в струящиеся оттуда ароматы. Наблюдал за тем, как жарились перепела и каплуны, как закипали вареники с вишней, а в духовке шипел жирный слоеный пирог, давал множество авторитетнейших советов. Приглашенный шеф-повар популярного московского трактира ощущал себя начинающим поваренком».

Но главным на этих обедах считалась не еда, а последующая беседа, обсуждение литературных новостей. Свои именины Гоголь устраивал и в липовой аллее роскошного сада Аксаковых. В этот день из странного, довольно нелюдимого человека он превращался в радушного хозяина. Современники Николая Васильевича вспоминали, что дня за два до Николы он был уже возбужден: гадал о погоде и подолгу беседовал со старым поваром Семеном и отправлялся в Английский клуб к Басанину или в Купеческий к Порфирию. Порфирий готовил хоть и проще, зато пожирней, да и малороссийскую кухню знал отменно.

Обеды проходили весело и шумно. Сергей Тимофеевич Аксаков адресовал Гоголю знаменитый тост: *«Читая вас, я всегда ощущал, что в описаниях малороссийских лакомств вы даете волю своей фантазии. Ну не*

может быть настолько вкусно! А сегодня, вкусив творений ваших кулинарных, говорю откровенно - вы еще смягчили краски!».

Из Европы с любовью

Ведущий

Романтическая «охота к перемене мест», страсть Гоголя к открытию новых, в том числе и вкусовых, впечатлений нашла реализацию в заграничных путешествиях. Писателю довелось побывать в Германии, Франции, Италии.

Николая Васильевича восхитил, заворожил особый шик парижской жизни. Он оторопело стоял перед «цилиндрической машиной, которая одна занимала весь магазин и ходила за зеркальным стеклом, катая огромный вал, растирающий шоколад». Николай Васильевич фланировал по парижским бульварам сглатывая слюни при виде в витринах фешенебельных ресторанов огромного омара или набитой трюфелями индейки.

Живая музыка французского языка, пастельные тона неба, бесконечное снование экипажей со сверкающей упряжью и звонким перестукиванием копыт, запах миндальных пирожных и горячих жареных каштанов, парящее в воздухе оживленное настроение, откровенные вызывающие взгляды, быстрые реплики, все это составляло странную атмосферу, которую Гоголь ощущал вокруг себя со смешанным чувством удовольствия и раздражения. В этом мире скорости, блеска и воздушности он чувствовал себя наиболее тяжеловесным, чем где бы то ни было.



Французская кухня быстро завоевала расположение писателя, а парижские рестораны он всегда будет вспоминать с ностальгией. По душе пришлось ему и знаменитое кафе Тортони на бульваре Итальянцев. В этом «великолепном кафе с модными фресками за стеклом» писатель предавался мечтаниям, развалившись на мягком диване, под звон посуды и гул голосов. Заведение славилось превосходным кофе и особенно мороженым (сливочным, 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.

Рим был из самых дешевых столиц Европы. Гораздо дешевле Санкт-Петербурга. К тому же там было «ненатопленное тепло» - естественное, не печное.

«Италия! Что за воздух! Кажется, потянешь носом, и по крайней мере 700 ангелов влетают в ноздри. Дивная весна! Смотрю и не могу насмотреться. – восклицал Гоголь. - Розы укрыли весь Рим. Верите, часто бывает неистовое желание превратиться в сплошной нос, чтобы не было ничего больше – ни глаз, ни рук, ни ног, ничего, кроме огромного носа, у которого ноздри величиной с ведра, – чтобы можно было втянуть у себя как можно больше ароматов весны».

В Италии, на фоне живописных и кулинарных красот, были созданы многие его литературные шедевры: «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 знакомый писателя, историк и журналист Михаил Петрович Погодин о «легком полднике» Гоголя в trattoria Фалькони:

«Он садится за стол и приказывает: макарон, сыру, масла, уксусу, сахару, горчицы, равиоли, 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 совершать 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... Началось пирование, очень веселое».

В глубине кафе на стене среди других лиц можно увидеть миниатюрный портрет Николая Васильевича Гоголя, а чуть далее под стеклом копия письма к Плетнёву от 17 марта 1842 года, со знаменитыми словами: «О России я могу писать только в Риме, только там она предстаёт мне вся во всей своей громаде...».



В Италии, на родине макарон, Николай Васильевич умудрялся диктовать владельцам ресторанов свои правила приготовления. Так что каждое появление в траттории (итальянском ресторанчике) синьора Николо превращалось в маленький спектакль. Друзья для поднятия настроения ходили нарочно посмотреть на него за обедом. А посмотреть было на что!

ШЕФ-ПОВАР

Итак, макароны по-гоголевски. Для их приготовления понадобится: 200 г спагетти или макарон, 50 г сливочного масла, 75 г натертого на мелкой терке пармезана, молотый душистый перец, соль.

В кипящую воду положить спагетти или макароны и отварить «аль денте», или, по Гоголю, «недоварить». При этом следует руководствоваться временем, указанным на упаковке, и собственным



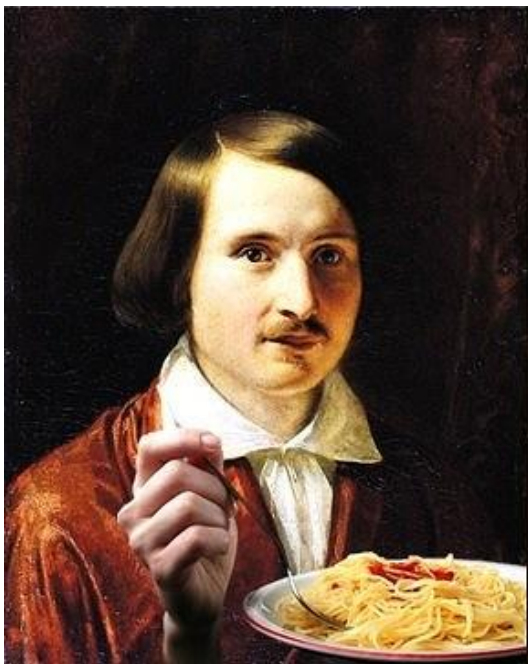
опытом.

Быстро слить воду, откинув на дуршлаг, не мешкая вернуть в горячую кастрюлю и, поступить как великий писатель, который так и не став артистом-поваром, «двумя соусными ложками принялся мешать макароны, потом положил соли, потом перцу и, наконец, сыр и продолжал долго мешать».

Когда масло и сыр распустятся, следует «с великою торопливостью» подавать макароны на горячих тарелках, украсив листиками базилика или орегано.

Кушайте на здоровье!

Ведущий



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

«Особенно хорошее расположение духа вызывали в нем любимые им макароны; он тут же за обедом и приготовлял их, не доверяя этого никому», – свидетельствовал один из знакомых Гоголя Дмитрий Михайлович Погодин. -Потребуется себе большую миску и с искусством истинного гастронома начнет перебирать их по макаронке, опустит в дымящуюся миску сливочного масла, тертого сыру, перетрясет все вместе и, открыв крышку, с какой-то особенно веселой улыбкой, обведя глазами всех сидящих за столом, воскликнет: «Ну, теперь ратуйте, людие!».

Хозяйка модного литературного салона, очаровательная Александра Осиповна Смирнова-Россет вспоминала о трепетной любви Гоголя к равиолям, которые она постоянно заказывала своей итальянской кухарке, ожидая писателя к обеду. Равиоли – маленькие квадратные пельмешки.



ШЕФ-ПОВАР

Для того, чтобы почувствовать себя немного Гоголем и отведать его любимые равиоли вам понадобятся:

400 гр муки пшеничной

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 пластами теста.

Начинка для равиолей.

Рикотта и шпинат. Промойте 500 г шпината и слегка протушите в оливковом масле с чесноком. Когда остынет, мелко нарежьте ножом. Смешайте шпинат с 300 г рикотты (можно заменить на творог), горстью тертого сыра пармезан, 2 яичными желтками, солью, перцем и мускатным орехом.

Мясная начинка.

Измельчить 400 г жареной или тушеной говядины, добавьте 150г мелко порезанной ветчины, взбитое яйцо, горсть тертого сыра пармезан. Приправьте мускатным орехом, солью и перцем. Готовые равиоли варите в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут.

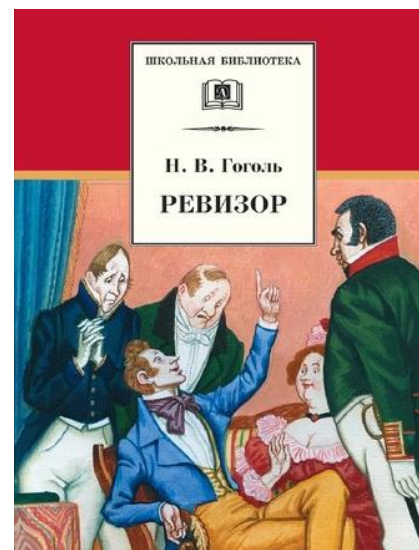
Отведайте! Думаю, не пожалеет – вкусно, питательно и полезно! Классик плохого не посоветует!

ГОГОЛЕВСКАЯ ЛИТЕРАТУРНАЯ КУХНЯ

Ведущий

После «Миргорода» писатель стал избегать малороссийской тематики, но кулинарных подробностей никогда не опускал.

Вспомним знакомую со школы комедию «Ревизор». «Открытие» Хлестакова началось с того, что два приятеля, Добчинский и Бобчинский встретились у будки, торгующей пирогами и отправились к Филиппу Антоновичу Почечуеву, к которому ранее уже была отправлена ключница за бочонком для французской водки. Пойти то они, пошли, да по



дороге Добчинский почувствовал голод: «В желудке-то у меня ... с утра я ничего не ел, так желудочное трясение ... А в трактир ... привезли теперь свежей семги, так мы закусим». В трактире они и обнаружили Хлестакова, который, сам, испытывая который день «желудочное трясение», заглядывал обедающим в тарелки. Так голод сводит вместе будущего ревизора с его излишне доверчивыми подопечными.

Первая же фраза Хлестакова, с которой он появляется в пьесе: «Черт побери, есть так хочется и в животе трескотня такая ...». Чуть позже Иван Александрович добавляет: «Ах, Боже ты мой, хоть бы какие-нибудь щи! Кажись, так бы теперь весь свет съел».

Впрочем, уже скоро обласканный внимание городских чиновников, Хлестаков признается:

СЦЕНА ИЗ КОМЕДИИ Н.В. ГОГОЛЯ «РЕВИЗОР» (ИЛИ ФРАГМЕНТ СПЕКТАКЛЯ, КИНОЭКРАНИЗАЦИИ)

Хлестаков. Завтрак был очень хорош; я совсем объелся. Что, у вас каждый день бывает такой?

Городничий. Нарочно для такого приятного гостя.

Хлестаков. Я люблю поесть. Ведь на то живешь, чтобы срывать цветы удовольствия. Как называлась эта рыба?

Артемий Филиппович *(подбегая)*. Лабардан-с.

Хлестаков. Очень вкусная. Где это мы завтракали? в больнице, что ли?

Артемий Филиппович. Так точно-с, в богоугодном заведении.

< ... >

Городничий. Ва-ва-ва... шество, превосходительство, не прикажете ли отдохнуть?.. вот и комната, и все, что нужно.

Хлестаков. Вздор — отдохнуть. Извольте, я готов отдохнуть. Завтрак у вас, господа, хорош... Я доволен, я доволен. *(С декламацией.)* Лабардан! лабардан! *(Входит в боковую комнату, за ним городничий.)*

ШЕФ-ПОВАР



поискав информацию на просторах Интернета, чтобы разузнать, что такое лабардан.

Кстати, очаровавшая Хлестакова загадочная рыба лабардан – это всего лишь треска. Несомненно, все современники писателя прекрасно знали, какое необычное рыбное блюдо скрывается под этим «вкусным» иностранным словом. Но человеку XXI века придется потрудиться, открыв словарь или

Владимир Иванович Даль в своем словаре дает такое толкование слову «лабардан»: *иностранное слово, используемое для обозначения трески*. В современном мире слово «лабардан» встречается редко, но все же оно сохраняет свое первостепенное значение.

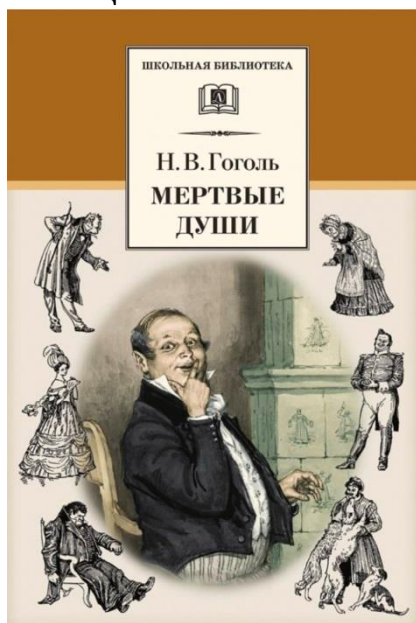
Лабарданом сейчас называют тушки трески, засоленные в крепком растворе в бочке. Лабарданом назывался особый способ приготовления трески: рыбу солили в бочке, при этом удаляя голову и хребет, затем она проходила сушку и пресс, после чего попадала снова в бочку, ровно нарезанными кусками.

Ведущий

И, конечно, апофеоз - знаменитая сцена хвастовства Хлестакова (вечно недоедающего любителя поесть) где фигурируют и супер-арбуз «в семьсот рублей», и невероятный суп «в кастрюльке прямо на пароходе приехал из Парижа; откроют крышку — пар, которому подобного нельзя отыскать в природе».

Гоголевский покупатель «мертвых душ» Павел Иванович Чичиков колесит по всей России, там и сям пробуя разные блюда. Вспомните хотя бы его красочнейшие наставления по приготовлению кулебяки. Это просто гимн блюду:

Чтец



«Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне щеки осетра да вязигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молоко сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там такого ... < ...> Да чтобы с одного боку она, понимаешь, — зарумянилась бы, а с другого пусти ее полегче. Да исподку-то, исподку-то, понимаешь, пропеки ее так, чтобы рассыпалась, чтобы всю ее проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал ее во рту — как снег бы растаяла».

ШЕФ-ПОВАР

Происхождение слова «кулебяка» (в старину – «кулебака») неизвестно. Некоторые находили родство с финским словом «кала» – «рыба» или с немецким «колгебекел» – «испеченный на углях». Владимир Даль считал, что слово произошло от глагола «кулебячить», то есть «валять руками». Другие исследователи уверяли, что корень – «колоб» (небольшой хлеб).

Между прочим, Гоголь здесь абсолютно точен в описании старинной московской кулебяки. Фарш в нее клали разный, располагали его клиньями, разделяя каждый вид блинчиками «на четыре угла»

(чтобы тесто не отмокло из-за сочной начинки). Делали ее из пресного сдобного рассыпчатого теста. Особое искусство было в том, чтобы с таким сложным фаршем кулебяка хорошо пропеклась.

ВЕДУЩИЙ

А какую хвалу бараньему боку воздает другой герой «Мертвых душ» Михаил Семенович Собакевич! Он «патриот в еде» – поглощает щи и няню, обвиняя наученного французом губернаторского повара в приготовлении котла под видом зайца и напоминая об обыкновении французов есть лягушек. Достается от обжоры Собакевича французам и немцам и за то, что «выдумали диету, лечить голодом!»

ЧТЕЦ

«— Что ж, душа моя, — сказал Собакевич, — если б я сам это делал, но я тебе прямо в глаза скажу, что я гадостей не стану есть. Мне лягушку хоть сахаром облепи, не возьму ее в рот, и устрицы тоже не возьму: я знаю, на что устрица похожа. Возьмите барана, — продолжал он, обращаясь к Чичикову, — это бараний бок с кашей! Это не те фрикасе, что делаются на барских кухнях из баранины, какая суток по четыре на рынке валяется! Это все выдумали доктора немцы да французы, я бы их перевешал за это! Выдумали диету, лечить голодом! Что у них немецкая жидкостная натура, так они воображают, что и с русским желудком сладят! Нет, это все не то, это всё выдумки, это всё... — Здесь Собакевич даже сердито покачал головою. — Толкуют: просвещение, просвещение, а это просвещение — фук! Сказал бы и другое слово, да вот только что за столом неприлично. У меня не так. У меня, когда свинина — всю свинью давай на стол, баранина — всего барана тащи, гусь — всего гуся! Лучше я съем двух блюд, да съем в меру, как душа требует. — Собакевич подтвердил это делом: он опрокинул половину бараньего бока к себе на тарелку, съел все, обгрыз, обсосал до последней косточки».

ШЕФ-ПОВАР

Если		вам
заблагорассудится		
приготовить	тот	самый
«бараний	бок»,	вам
понадобятся:		
1,2 кг баранины с ребрами,		
400 г гречневой крупы,		
5 луковиц,		
200 г сливочного масла,		
соль		



Лук порубить. Приготовить крутую гречневую кашу, смешать ее с сырым рубленым луком и положить на противень между реберной и грудной частями баранины. Баранину посыпать солью, намазать маслом, прибавить немного воды или бульона и жарить, пока не поспеет и не зарумянится, а кашу часто мешать, обливая соком баранины, чтобы лук прожарился. Кто любит, можно шпиговать чесноком.

Почувствуйте себя истинно русским барином-гурманом! Приготовьте и отведайте бараний бок!



Ведущий

В прямом и переносном смысле хлебосольной хозяйкой предстает еще одна героиня гоголевских «Мертвых душ» - помещица Настасья Петровна Коробочка. Она предлагает Павлу Ивановичу Чичикову разнообразный ассортимент аппетитных хлебобулочных изделий.

Чтец

— *Прошу покорно закусить, — сказала хозяйка.*

Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками, и невесть чего не было.

— *Пресный пирог с яйцом! — сказала хозяйка.*

Чичиков подвинулся к пресному пирогу с яйцом, и, съевши тут же с небольшим половину, похвалил его. И в самом деле, пирог сам по себе был вкусен, а после всей возни и проделок со старухой показался еще вкуснее.

— *А блинков? — сказала хозяйка.*

В ответ на это Чичиков свернул три блина вместе и, обмакнувши их в растопленное масло, отправил в рот, а губы и руки вытер салфеткой. Повторивши это раза три, он попросил хозяйку приказать заложить его бричку. Настасья Петровна тут же послала Фетинью, приказавши в то же время принести еще горячих блинов.

— *У вас, матушка, блинцы очень вкусны, — сказал Чичиков, принимаясь за принесенные горячие.*

ШЕФ-ПОВАР

Шанишки - это ватрушки со сметаной и яйцом, с творогом и зеленым луком, скородумки — блины на молоке, пряглы - жаренные в масле лепешки, сняточки - мелкая корюшка.

Попробуйте, например, приготовить и полакомиться блинами-скородумками.

Для приготовления этого блюда понадобятся: 5 ст. ложек (с горкой) муки, 2,5 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/3 чайной ложки соли, 2-3 ст. ложки растительного масла.



Яйца, соль, сахар взбейте миксером или венчиком, во взбитую массу влейте молоко, всыпьте муку, перемешайте, добавьте растительное масло, ещё раз перемешайте и выпекайте блины на разогретой сковороде. Растительное масло вливайте в тесто после его замеса с мукой, иначе тесто не будет насыщено воздухом, а блины не будут рыхлыми. Подавайте блины с горячим маслом, сметаной, вареньем, мёдом.

Кушайте на здоровье! Облизывайте пальчики!

НА СЛАДКОЕ

ВЕДУЩИЙ



Гоголь рос ранимым, впечатлительным юношей, постоянно хворал, и однокашники по Нежинскому лицейу всегда над ним смеялись. Физическая слабость унижает – и будущий великий писатель замкнулся. А обиды заедал лакомствами, присланными из дома, – медовыми пряниками, бубликами и конфетами.

Карманы сладкоежки Гоголя всегда были полны всякой вкуснятиной. Он беспрестанно жевал липкие сладости, даже во время занятий, не слушая объяснений и увещаний учителей.

С годами любовь писателя к сладкому не прошла. Во время работы над своими шедеврами Гоголь часто катал шарики из хлебного мякиша или ел сладости. Близкий друг Гоголя Александра Осиповна-Россет вспоминала: *«Гоголь любил лакомиться, и у него в карманах, особенно в детстве, всегда были какие-либо пряники, леденцы и т. п. Живя в*

гостинице, он никогда не позволял прислуге уносить поданный к чаю сахар, а собирал его, прятал где-нибудь в ящичке и порою грыз куски за работою или разговором. «Зачем, – говорил он, – оставлять его хозяину гостиницы? Ведь мы за него уплатили». Происходило это, конечно, не от скупости. Гоголь никогда не был скупым».



Как и большинство россиян, Гоголь был неравнодушен не только к быстрой езде, но и к ... чаю. По свидетельству друга писателя, историка, коллекционера, журналиста Михаила Петровича Погодина, Николай Васильевич с большим уважением

относился к этому напитку: *«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 знал он, и никто более. Всякий день являлось что-нибудь новое, которое он давал сперва всем отведывать, и очень был рад, если кто находил по вкусу и одобрял выбор какую-нибудь особенную фразу. Ничем более нельзя было сделать ему удовольствия».*

Особой симпатий Гоголя пользовались всевозможные сладкие напитки.

Княжна Репнина, зная за ним эту слабость, собственноручно готовила для писателя компот, который Николай Васильевич называл «главнокомандующим всех компотов».

ШЕФ-ПОВАР

Замечу, что 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.

Итак, Главнокомандующий компот по Гоголю! Для его приготовления понадобятся:

500 г ягод (клубники и др.)

200 г сахара

1 стакан воды

рюмка ликера или белого вина

взбитые сливки.

Клубнику, малину, землянику, крыжовник, красную и черную смородину, промыть, сложить в салатник. Сварить сироп, добавить ликер или вино, горячим облить ягоды, поставить в холодное место. Когда остынет подавать, украсив взбитыми сливками.

Примечание: при отсутствии ликера или вина сироп варить с несколькими бутонами гвоздики или половиной палочки корицы, или ванильным сахаром.

Пейте с удовольствием!

Ведущий

Среди напитков Гоголь отдавал предпочтение грушевому квасу, который готовил сам из моченых груш.

ШЕФ-ПОВАР

Для приготовления грушевого кваса понадобятся: 3–4 ч. л. сухих дрожжей, 400 г пшеничной муки, 2 кг. сухих груш, сухая мята, 500 г патоки или сахарного сиропа.

Одним стаканом теплой воды развести сухие дрожжи и муку, поставить опару бродить в теплом месте. Груши залить 2 ведрами



(16 л) кипятка, покрыть тканью и дать настояться 4 ч. Настой слить, добавить опару, хорошо размешать, положить сухой мяты, ошпаренной кипятком, дать постоять сутки, процедить и прибавить патоку или сахарный сироп. Готовый квас охладить до 10–12°, разлить по бутылкам и выдержать на холоде не менее суток. Хранить в погребе, но не на льду.

Прошу отведать получившуюся вкуснятину!

Ведущий

А готовил ли Гоголь гоголь-моголь?

ШЕФ-ПОВАР



Придумали этот напиток гораздо раньше, где-то в Европе. На польском языке называется «kugel-mogel», на немецком – «Kuddelmuddel». Так что это обычное совпадение, не более того.

Правда, у Гоголя имелся собственный

напиток, которому он дал аналогичное название – это было козье молоко с ромом. Эту стряпню он называл гоголем-моголем и часто, смеясь, говорил: *«Гоголь любит гоголь-моголь!»*.

Ведущий

Гоголь привык относиться к еде с уважением, но всё же резко отделял сытость от чревоугодия. Николай Васильевич оставил потомкам не только литературное, но и кулинарное наследство. Изданы целые книги с рецептами блюд и напитков, связанных с гоголевскими произведениями.

ШЕФ-ПОВАР

В ресторанах и литературных клубах, а при желании, и у себя дома, можно отведать настоящий бараний бок с гречневой кашей или борщ с пампушками, кулебяку с разнообразными начинками, не забыв про вареники и галушки. А там, если войти во вкус, дело может дойти и до поросенка, запеченного с хреном и сметаной. Не говоря о закусках, например о грибочках с чебрецом, с гвоздиками, мускатными орехами и смородиновым листом.

Можно смело сказать, что, любители вкусно и сытно поесть, могут получить от произведений великого писателя не меньше удовольствия, чем любители русской словесности. Впрочем, одно пристрастие совсем не исключает другого.

ЧТЕЦ

«Он жил «разрываемый» страстью к великим идеям и роскошным обедам, с вечной любовью к Италии и ностальгией по мерзкой России, с поклонением культу красоты и желанием изображать уродство, с

притязанием на искренность и необходимостью поплакаться, обманывать, раздваиваться, дабы избежать суда современников».

Анри Труайя «Николай Гоголь»

Ведущий

Читайте и перечитывайте Гоголя!

ШЕФ-ПОВАР

Приятного литературного аппетита!

СОВЕТУЕМ ПРОЧИТАТЬ

- Вересаев, В. В. Гоголь в жизни : сист. свод подлинных свидетельств современников / В. В. Вересаев . - Москва : Московский рабочий, 1990. - 638 с., [9] л. ил.
- Гоголь без глянца. - Санкт-Петербург: Амфора, 2008. - 432 с.
- За столом с литературными героями /сост. М. Милославская — Москва : Центрполиграф, 2003. - 688 с.
- Карасев, Л. В. Гоголь в тексте / Л. В. Карасев. - Москва : Знак, 2012. - 224 с. - (Studia philologica).
- Кузнецов, П. В. Русский эстет - первая попытка: писатели и помещики / П. В. Кузнецов // Звезда. - 2018. - № 2. - С. 224 - 230.
- Михайлова, И.А. Любимые блюда любимых героев / И.А. Михайлова. А.М. Михайлов – Москва: Эксмо, 2012. – 479 с.; ил. – (Кулинарное искусство).
- Русское застолье: Кулинарные рецепты от русских писателей / Сост. Е. Басова, М. Яновская. — Москва : ЭКСМО-Пресс, 2000. — 304 с.: ил.