

# КУЛІНАРІЯ В СВІТОВІЙ ЛІТЕРАТУРІ



ЗАПОРІЗЬКА ОБЛАСНА  
УНІВЕРСАЛЬНА НАУКОВА  
**БІБЛІОТЕКА**

ВІДДІЛ ДОКУМЕНТІВ З  
ТЕХНІЧНИХ ТА  
ЕКОНОМІЧНИХ НАУК

69095, М. ЗАПОРІЖЖЯ  
ПРОСПЕКТ СОБОРНИЙ,  
142  
5 ПОВЕРХ

ТЕЛ. (061) 787-53-46  
E-mail: [tech@zounb.zp.ua](mailto:tech@zounb.zp.ua)



# ESCAPE GOURMANDE



МААДРИ ГУРМААА

*Кулінарія — мистецтво, яке недостатньо оцінюють,  
бо його результат зникає дуже швидко.  
Кадзуро Ісігуро.*



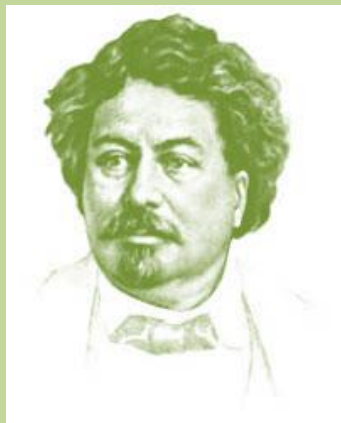
*Їжа та її приготування, зображення святкових та буденних застіль ніколи не виходили з поля зору авторів літературних творів як класичних, так і сучасних. Через їжу розкриваються характер та побут притаманні часу, підкреслюються психологічні риси персонажів. Жанр, форма чи вид твору не мають значення. Літературне меню можна скласти за поетичними творами, романами та повістями, детективами та біографічними книгами, навіть еротична проза може здивувати гастрономічними перлами. З літературних джерел можна дізнатися про історію розвитку культури харчування, дослідити розмаїття та особливості кухонь країн світу.*



## АНГЛІЯ, ФРАНЦІЯ

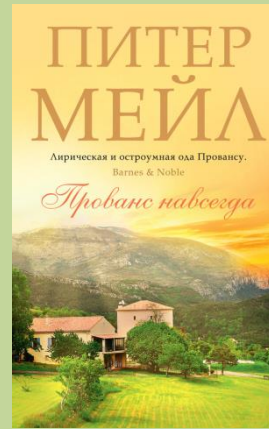
“Париж пах свіжим хлібом та рогаликами,  
Марсель — буйабесом та смаженим часником,  
Берлін — крижаною кашею з квашеною капустою  
та картопляним салатом, Рим — морозивом”  
Джоан Гарріс “Шоколад”

Кулінарні “мемуари” видатного письменника, гурмана та гастронома XIX ст. Олександра Дюма, виникли як результат його мандрів різними країнами світу. Пригодницько-історичні романи занурюють читача у світ пригод мушкетерів, інтриг кардиналів, кохання королев, та подій минувшини.



А ще там можна знайти чималий список того, що готували в той час у Франції. Суп з цибулі, буйабес в різних рецептах, вишукані й прості страви із баранини та ягн, фаршировані роликів та страви з капусти, яка на той час була найбільш популярним овочем простих французів.





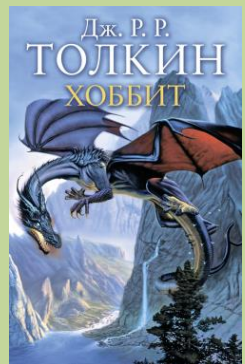
Англієць Пітер Мейл став відомим завдяки переїзду на південь Франції. Прованс — гостинна, багата та щедра провінція Франції, відома на весь світ своїми гастрономічними вподобаннями, виноробством, мисливцями на трюфелі, а також щирими людьми. Південним сяйвом та теплотою наповнені історії Пітера Мейла. “Нигде я не видел такого обилия свежей пици в подобном многообразии”, - це є опис не тільки Прованса, а ще й маленька рецензія на книги Мейла.







Існує стереотипне уявлення: англійська кухня стримана і несмачна. Івлін Во у своєму творі “Мерзенна плоть” писав, - “подавали найпонуріший англійський обід...” (ростбіф, курча, пиріг з ревеню), його твори та й твори інших авторів доводять, що британська кухня набагато краща, ніж слава, що про неї йде.



Чого вартий опис обіду у Більбо Беггінса в “Гобіті” Толкієна. Які назви страв: Мінспайс, Моубрейський пиріг зі свинини....



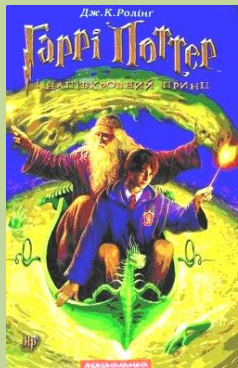
Скільки часу приділяє Теккерей їжі у “Ярмарку суєти”, розповідаючи про традиційні страви, наприклад, шотландську юшку!



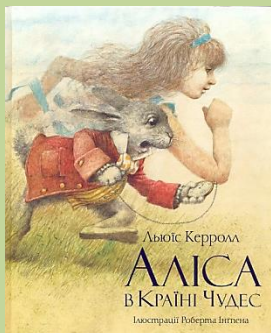


Нічим не гірше “Троє у човні...” Дж. К. Джерома. Три джентельмени всю повість розмовляють чи думають про їжу або просто їдять. Вони - гурмани, душі яких жадають вишуканих смаків:

- Я прочитав рецепт. В нем значилось:  
Бифштекс ..... 1 фунт  
Пиво ..... 1 пинта  
(приймають кожні 6 годин)



Джоан Роулінг наповнює світ чарівників дивами кулінарії (гарбузовий пиріг, класичний британський пай та ін.)



А Льюїс Керрол навіть персоніфікує їжу - “Аліса — це Пудинг, Пудинг — це Аліса”. “Аліса в країні чудес” наповнена напоями та наїдками, що мають дивні властивості, наприклад — вливають на ріст, а чаювання там не закінчується ніколи.



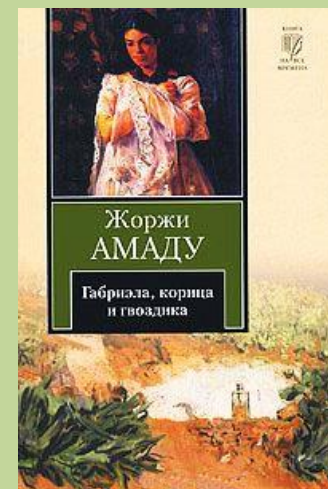
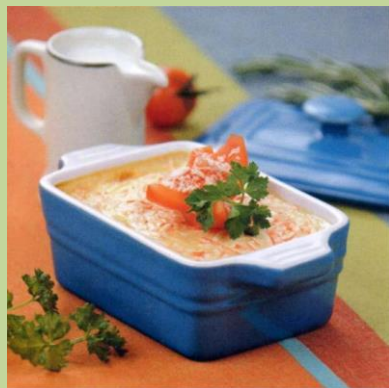


## БРАЗИЛІЯ



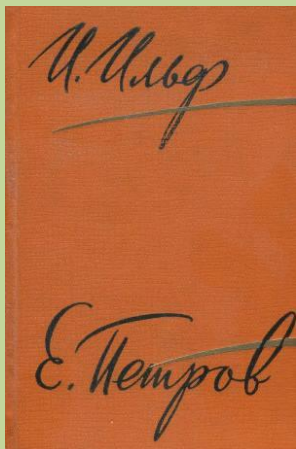
Бразилія - країна розкішних пляжів, басса-нови, гарно роздягнутих жінок та веселоців карнавалу. Традиції харчування так само яскраві та багаті, вміщують елементи індіанської, африканської та креольської кухонь. Пишна природа подарувала їй складові, що вражають уяву. Звернемося за екзотичними враженнями до Амаду. Твори цього автора — це вічне кохання до країни, в якій завжди шумить море, сяє сонце, зріють дивовижні плоди.

Сюжети творів сповнені еротизму, розгортаються навколо кулінарного мистецтва, опис бенкетів та рецептура страв, назви незбагнених смаколиків зводить з розуму (акаража, сапатела, мокєка, ітапоа...).

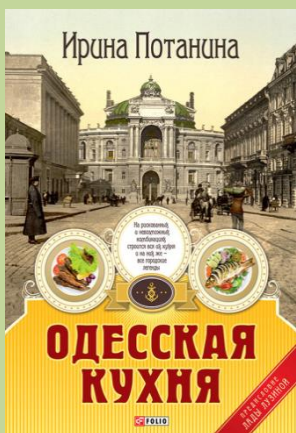




# ОДЕСА



Форшмак, відома закуска єврейської кухні, переводиться з ідіш “перед смаком”. Але народилася вона зовсім в іншій країні. В Східній Пруссії ця закуска складалася з м'якоті та печінки дичини, змішаних з оселедцем, вершковим маслом та прянощами, могли навіть додавати гриби, артишоки, картоплю. А ось єврейські кулінари, з точки зору економічності, виключили з рецепта м'ясо і отримали вже зовсім іншу страву, яку з таким задоволенням описують знамениті одесити Ільф і Петров (“12 стільців”).



Взагалі, одеська кулінарія, як і саме місто та його мешканці, потребує особливої розмови, до якої запрошує Ірина Потанніна.

