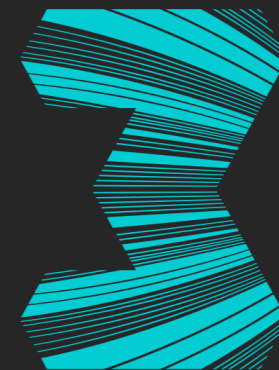


КУЛІНАРІЯ В СВІТОВІЙ ЛІТЕРАТУРІ



ЗАПОРІЗЬКА ОБЛАСНА
УНІВЕРСАЛЬНА НАУКОВА
БІБЛІОТЕКА

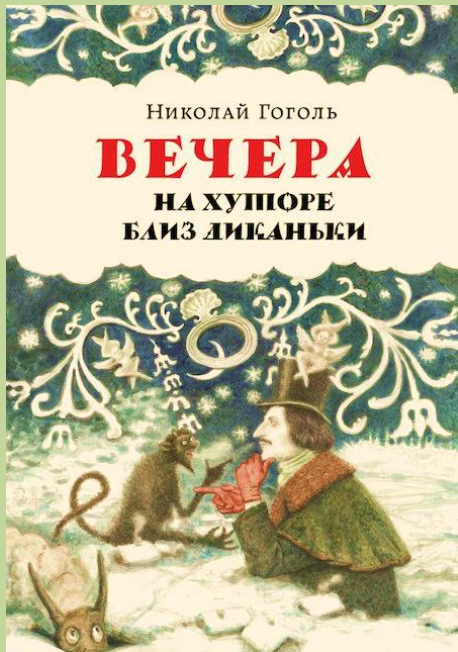
Відділ документів з
технічних та економічних
наук

69095, М. Запоріжжя
ПРОСПЕКТ Соборний, 142
5 ПОВЕРХ

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

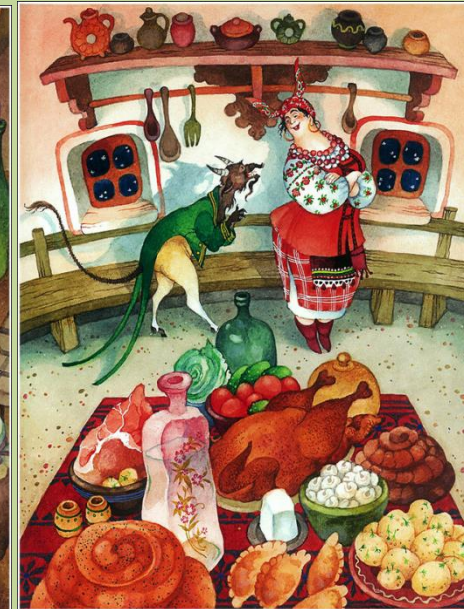
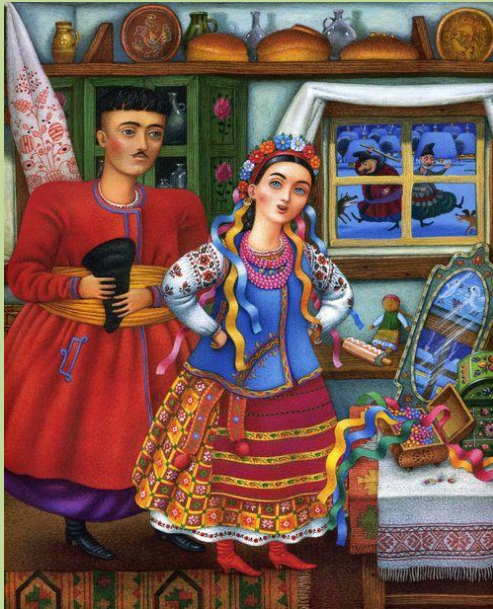
ГОГОЛІВСЬКІ СМАКОЛИКИ





Письменник залишив нам чарівні “Вечори на хуторі поблизу Диканьки” неперевершений “Миргород”, безсмертні походеньки Чікіова та ін. Він був знавцем та шанувальником національних кухонь, непогано розумівся у ресторанних меню, добре обізнаний у тонкощах та вишуканостях тогочасних кухмістрів та любив смачно попоїсти. Оспівана геніальним даром Миколи Васильовича любов до смачної їжі — це справжня ода витонченому їстівному. Читати Гоголя на порожній шлунок не можна, бо гастрономічна тема простує майже всі його твори. Барвисто, колоритно вплетена вона в тканину оповідок, використовується як спеціальний штрих, що доповнює побутові картини.

В передмові до першої частини “Вечорів...” Гоголь словами пасічника Рудого Панька звертається до читача з гостинним запрошенням “Приезжайте только, приезжайте поскорей, а накормим так, что будете рассказывать и встречному и поперечному».

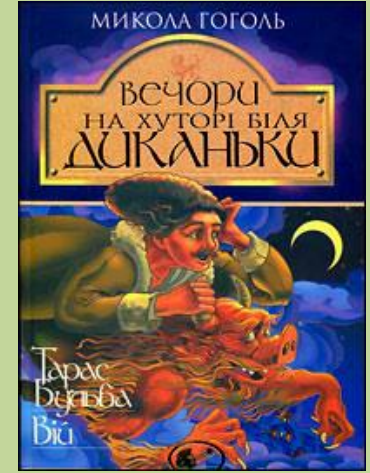


Здійсним і ми подорож з Миколою Васильовичем. На Сорочинському ярмарку зустрінемося з Соломієм Черевиком і почастиємося стравами, що приготовані “хитрейшими ручками” Хавронї Никифорівни: пуря з молоком, вареники, галушки та пироги. Звідти завітаємо у гості до дядька Фоми Григоровича, щоб послухати бувальщину у ніч на Івана Купала.

Розповідь починається з “Дед мой (царство ему небесное! Чтоб ему на том свете елись одни только буханцы пшеничные да маковники в меду!) умел чудно рассказывать» і почуємо про весілля, що за допомогою Басаврюка справив таки Петрусь, і про весільні шишки та короваї.

Разом з козаком повеземо грамоту цариці і побуваємо на ярмарці у Конотопі, де скуштуємо бублики-свистуни та сластени. Виручаючи пропалу грамоту, потрапим за стіл нечистої сили й побачимо страви, що на той час були дуже шановані на Полтавщині: домашні ковбаси, сало варене з часником, буженина у квасі. Навіть на бахчі ми повечеряємо галушками.





Діло йде до Різдва, ось і настав час відвідати Диканьку. Шановні люди запрошені на кутю до дяка, але, заплутані лихою чортівнею, опиняються в хаті у Солохи, де накритий Різдвяний стіл: голова свиняча фарширована, поросля з начинкою з гречаної каші, кендюх, українські мандрики, полтавські вареники з вишнями та сиром... По селу ходить молодь, колядує та збирає у мішки паляниці, ковбаси, гречаники, пироги.



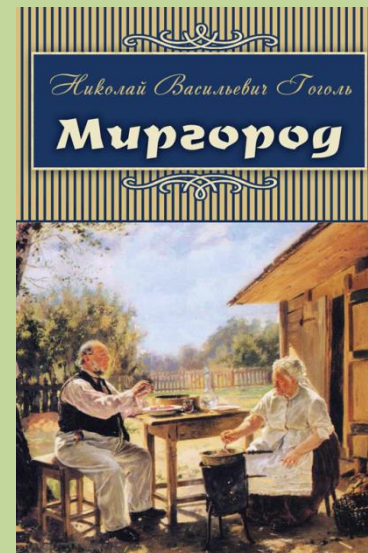


З Диканьки поїдемо до Київа, де єсаул Горобець, ще не відавший про страшну помсту, святкує весілля сина "...Пировали до поздней ночи и пировали так, как теперь уже не пируют.» А закінчим подорож околицями Диканьки на хуторі Витебеньки, де мешкають Іван Федорович Шпонька зі своєю тітонькою Василисою Кашпорівною Цупчевською, майстринею робити квас та варити медове варення. Саме тітка відрядила у гості Івана Федоровича до Сторченка Григорія Григорієвича в село Хортище у саму обідню пору. Золототисячникову сивушку закусували опеньками, сирниками, фаршированими голубами та індичкою. Ось така смакота у Полтавській губернії, мо



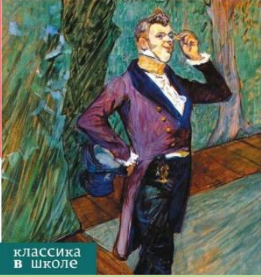


Аж ніяк. Зацікавлені особи, щоби примирити колишніх приятелів Івана Івановича та Івана Никифоровича, вигадали обід що “был очень не плох»: борщ з галушками, мнішки у сметані, утрібка, індичка зі сливами та ізюмом, свиняча печеня, сальник, паштети в кахлях, коньячний соус, риба з хроном.



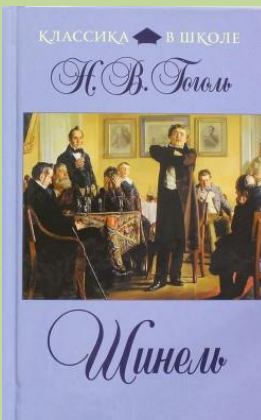
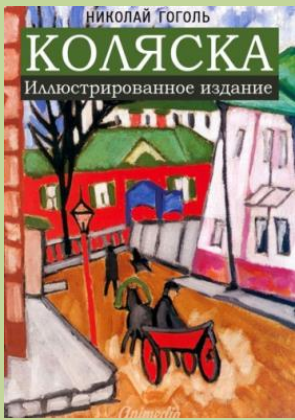
Николай
Гоголь

Ревизор

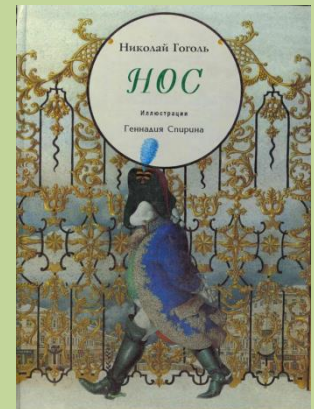
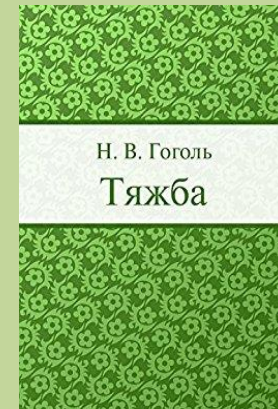


классика
в школе





Не залишив Гоголь поза уваги і харчування панів у повістях “Тяжба”, “Коляска”, “Шинель”. Тут фігурують вінігрет, паштет, спаржа, лабардан. З якою насолодою Микола Васильович пише про смак свіжеспеченого хліба у повісті “Нос”. Він не каже, якого саме, бо рецептів хліба відомо чималенько.





Квінтесенцією Гоголівської творчості став роман “Мертві душі” - розповідь про вояж незначного чиновника, що вирішив повернути аферу зі скупки померлих кріпаків. Міркування автора наштовхують нас на цікаві подробиці того часу та підкреслюють риси морального занепаду головного персонажа, нерозбірливість в їжі, бездумне слідування моді. Наслідуючи європейську моду, знать споживала введена до меню ресторанів “устриц, морських пауків и прочих чуд”, йшлося і про качку з яблуками, фаршировані свинячі ноги, прип'юку з луком, прягли, млинці-скородумки.





Але ж Гоголь залишається Гоголем, і з інших сторінок турбують смакову фантазію читача традиційні страви, делікатеси та смаколики. «...Не стану говорити об цих кушаннях тому, що мені гораздо більше нравиться єсть их, нежели распространяться об них в разговорах..» - повторимо й ми за Миколою Васильовичем.

