



Онлайн -помощь школьникам!

Без посредников!

Без предоплаты!

<http://diplomstudent.net/>

Городской конкурс исследовательских работ

Символика еды в русской литературе

(по роману А.С. Пушкина «Евгений Онегин»)

Автор проекта: _____,
муниципальное бюджетное
образовательное
учреждение лицей №1,
9а класс

Научный руководитель:
_____,
учитель русского языка и
литературы, муниципальное
бюджетное образовательное
учреждение лицей №1

Сургут -2024

Аннотация

Структурно - исследовательская работа состоит из введения, основной части, заключения, списка использованных источников. В теоретической части автор проекта привела примеры того, что важнейшей художественной деталью на страницах русских классиков является- описание еды, которая погружает читателя в быт и культуру того времени, а также характеризует отдельных персонажей. Проявив творческий подход, обучающаяся проанализировала символику еды в романе в стихах А.С. Пушкина «Евгений Онегин» и создала продукт проекта. Теоретическая значимость проекта заключается в возможности использовать его как дополнительный материал при подготовке к урокам литературы и внеклассным мероприятиям.

Оглавление

I. Введение	5
II. Основная часть.....	7
2.1. Кулинария в литературных произведениях.....	7
2.2. Анализ терминов еды, встречающихся в произведениях русских авторов	7
2.3. Символика еды в романе «Евгений Онегин» А.С. Пушкина	8
2.4. Мясные блюда и устрицы в кулинарии «Евгения Онегина».....	9
2.5. Русские блины и пироги в кулинарии «Евгения Онегина»	10
2.6. Десерты в произведении Пушкина А.С. «Евгений Онегин».....	10
2.7. Напитки в произведении А.С. Пушкина «Евгений Онегин».....	11
2.8. Вывод.....	12
2.9. Анализ опроса школьников на тему: «Еда в русской литературе»	12
2.10. Составление буклета- меню из произведения «Евгений Онегин» А.С. Пушкина	12
III. Заключение	13
IV. Список литературы	14
Приложения	15
Приложение 1	15
Приложение 2	16
Приложение 3	17

I. Введение

Русские авторы используют описание различных пристрастий к еде, для того, чтобы читатель мог погрузиться в культуру и быт прошлого времени. Более того, еда является важнейшим компонентом жизни и признается многими писателями, при этом, с помощью еды они характеризуют своих героев, период истории, создают картины различных слоев общества. [3]

Актуальность выбранной темы объясняется тем, что в настоящее время современный читатель не знает о русской и других видов кухни, при этом, читая произведение, далеко не у каждого возникает потребность об ознакомлении с традициями того времени и кулинарного искусства забытых блюд.

Цель работы: повышение выработки умения ценить и замечать кулинарные страницы в произведениях русских классиков, тем самым погрузившись в культуру и быт того времени.

Для достижения цели были поставлены следующие **задачи:**

- проанализировать роман в стихах «Евгений Онегин» А.С.Пушкина на предмет символики еды;
- оценить результаты опроса, проведенного среди участников школы на предмет знаний блюд из произведения «Евгений Онегин» А.С.Пушкина;
- сформировать литературно-кулинарный сборник(буклет) по исследованному произведению.

Объект и предмет исследования

Объектом исследования являются учащиеся лицея №1 города Сургут, 9 -х классов .

Предмет исследования: кулинарные пристрастия русских писателей, символика еды в романе А.С. Пушкина «Евгений Онегин».

Методами исследования являются: опрос, анкетирование, анализ, изучение литературы, обобщение, классификация и другие.

Гипотеза исследования: кулинарные пристрастия литературных героев, являются средством раскрытия характеров и образа жизни людей определённой исторической эпохи.

II.Основная часть

2.1.Кулинария в литературных произведениях

Еда является не только важной частью жизни, но и частью литературы.

Преимуществами русской кухни является творческая доработка и совершенствование кулинарных блюд всех народов. Мастерами русской прозы, которые приготовили не мало вкуснейших блюд являются: Пушкин А.С., Гоголь Н.В., Державин Г.Р., Чехов А.П. и другие. [4]

Давно забыты такие блюда как: варенье из сосновых шишек или одуванчиков, бараний бок с кашей, студень из белых грибов, судак и красные блины, «пушкинский варенец», ушное из телячьих щечек и другое. Остается надеяться, что в перспективе русская кухня все же получит вторую жизнь.

Описания еды в русской классической литературе помогают вспомнить о радостных и волнующих событиях, которые были пережиты за столом, и формируют сюжеты кулинарной прозы. [3]

2.2.Анализ терминов еды, встречающихся в произведениях русских авторов

Главная трапеза дня у русских писателей - не завтрак, как принято у диетологов, а обед. А термины, связанные с употреблением еды, встречаются чаще, чем связанные с угощением.(Приложение 1).

Мотив еды в русской литературе имеет свои особенности: помогает лучше раскрыть характер героев, указывает на социальный статус и финансовое положение героев, создает определенный исторический фон, указывает модные тенденции того времени, отражает внутреннее состояние героя. [2] Рассмотрим символику еды в русской литературе на примере романа «Евгений Онегин» А.С. Пушкина.

2.3.Символика еды в романе «Евгений Онегин» А.С. Пушкина

Александр Сергеевич Пушкин был известным ценителем изысканных закусок и напитков. В романе «Евгений Онегин» поэт упомянул более 30 разных блюд, многие из которых мог позволить себе даже не каждый аристократ:

*Бывало, он еще в постели:
К нему записочки несут.
Что? Приглашенья? В самом деле,
Три дома на вечер зовут:
Там будет бал, там детский праздник.
Куда ж поскачет мой проказник?
Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток,
Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Стразбурга пирог нетленный
Меж сыром Лимбургским живым
И ананасом золотым*

*(...) Еще бокалов жажда просит
Залить горячий жир котлет,
Но звон брегета им доносит,
Что новый начался балет.[5]*

Согласно А. С. Пушкину, пища аристократа Евгения Онегина включала в себя французские вина, «roast-beef» окровавленный, «трюфли», «Страсбурга пирог нетленный меж сыром лимбургским живым и ананасом

золотым». Как видим, в произведении «Евгений Онегин» упоминается французская кухня с некоторыми английскими мотивами, однако немало строк Пушкин А.С. посвящал именно русской еде: блинам, пирогам, десертам, напиткам:

*Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины;
У них на масленице жирной
Водились русские блины..[5]*

2.4.Мясные блюда и устрицы в кулинарии «Евгения Онегина»

В кулинарии «Евгения Онегина» присутствуют два мясных горячих блюда, пришедшие в Россию из Англии: ростбиф и бифштекс. В 1819-1820 годах в Российскую империю пришла мода на английское блюдо ростбиф. Его готовили из хорошей бычьей вырезки.

У А.С. Пушкина в произведении также упомянуты устрицы:

*Но мы, ребята без печали,
Среди заботливых купцов,
Мы только устриц ожидали
От цареградских берегов.
Что устрицы? Пришли! О радость!
Летит обжорливая младость
Глотать из раковин морских
Затворниц жирных и живых,
Слегка обрызгнутых лимоном.[5]*

А.С. Пушкин отмечает, что данный деликатес ели свежим, сбрызгивая лимонным соком. Во время своего путешествия Евгений Онегин отведал в модном одесском ресторане «Отона» фирменное блюдо заведения - устрицы.

2.5. Русские блины и пироги в кулинарии «Евгения Онегина»

Хоть дворяне и любили накрывать стол европейской роскошью, деликатесами, однако на столе могли присутствовать и пироги, которыми славилась Россия. Точные характеристики обычаев помещичьего быта той эпохи находим мы опять-таки в «Евгении Онегине». Тут и брусничная вода, и русские блины, и именинные пироги:

*Конечно, не один Евгений
Смятенье Тани видеть мог;
Но целью взоров и суждений
В то время жирный был пирог ...[5]*

Пирог в старину был главным и обязательным блюдом именинного стола. Например, «Без пирога нет именин», – гласит русская пословица. Даже сам пирог называли «именинником». Пироги служили неременным угощением для гостей.

2.6. Десерты в произведении Пушкина А.С. «Евгений Онегин»

В произведении Пушкина «Евгений Онегин» встречается довольно обширная картина царства десертов и сладостей. Варенье к чаю было любимым кушаньем дворян:

*Обряд известный угощенья:
Несут на блюдечках варенье...[5]*

В именинах Татьяны подается желе из миндального молока:

*Между жарким и блан-манже,
Цимлянское несут уже...[5]*

К десертам относятся не только пирожные. Особенно в Петербурге дворяне любили угощать гостей ананасами и виноградом. В «Евгении Онегине» отмечается:

*И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым....[5]*

Ананасы подавали к столу сырыми, вареными в сахаре, делали из них мармелад.

2.7.Напитки в произведении А.С. Пушкина «Евгений Онегин»

В «Евгении Онегине» встречается брусничная вода. Ею угощали Ленского и Онегина, приехавших в гости в дом Лариных, А.С. Пушкин пишет:

*На столик ставят воцаной
Кувшин с брусничною водой...*

Сам Пушкин тоже любил бруснику и брусничную воду, клюквенный морс и клюкву. Далее в «Евгении Онегине» встречаем чай:

*Разлитый Ольгиной рукою,
По чашкам темною струею
Уже душистый чай бежал
И сливки мальчик подавал...[5]*

А.С. Пушкин использует эпитет «душистый».

Всего чай упоминается в романе пять раз, например, еще после бессонной ночи, когда Татьяна писала Онегину о своей любви:

*...Уж ей Филипьевна седая
Приносит на подносе чай.
Пора, дитя мое, вставай....[5]*

Напитки вносили атмосферу постоянного праздника – праздника мысли, жизни, любви.

2.8.Вывод

В своих произведениях Александр Сергеевич Пушкин много говорит об иностранной и средиземноморской кухне. Однако, больше всего строк посвящено именно русской кухне. При этом, о простой, деревенской, помещичьей кухне Пушкин А.С. вспоминает по различным поводам и не один раз, относясь к этому элементу национальной культуры с глубочайшим уважением.

2.9.Анализ опроса школьников на тему: «Еда в русской литературе»

Для изучения темы еды в русской литературе был проведен опрос 42 учеников, который показал, что более половины опрошенных не обращают внимание на описание блюд в русской литературе (Приложение 2). При этом 50,0% школьников не интересно описание блюд. Ни один опрошенный никогда не готовил блюда, которые встречаются в произведениях, однако 88,88% школьников хотели бы сами приготовить такие блюда.

2.10.Составление буклета- меню из произведения «Евгений Онегин» А.С. Пушкина

В связи с проведенным исследованием был составлен буклет- меню, который включает в себя блюда из произведения Пушкина А.С. «Евгений Онегин»: ростбиф, страсбургский пирог, стерляжья уха.[1](Приложение 3).

III. Заключение

Данное исследование позволило определить, что еда в произведениях используется не просто так, а имеет определенный смысл. В результате анализа выявлено, что образ еды- важнейший прием в произведениях Пушкина А.С. Автор относится к этому достаточно серьезно, еда в произведениях является способом обрисовки того времени, героя, его привычках, пристрастиях и образа жизни.

Проведенный опрос школьников показал, что большинство из них не обращают внимание описание блюд в русской литературе, никогда не готовили блюда, описанные в произведениях, но имеют такое желание.

Итоговым продуктом исследования стал буклет «Блюда со страниц произведения А.С. Пушкина «Евгений Онегин». Благодаря данным рецептам можно проникнуться атмосферой пушкинских времен и попробовать их на вкус.

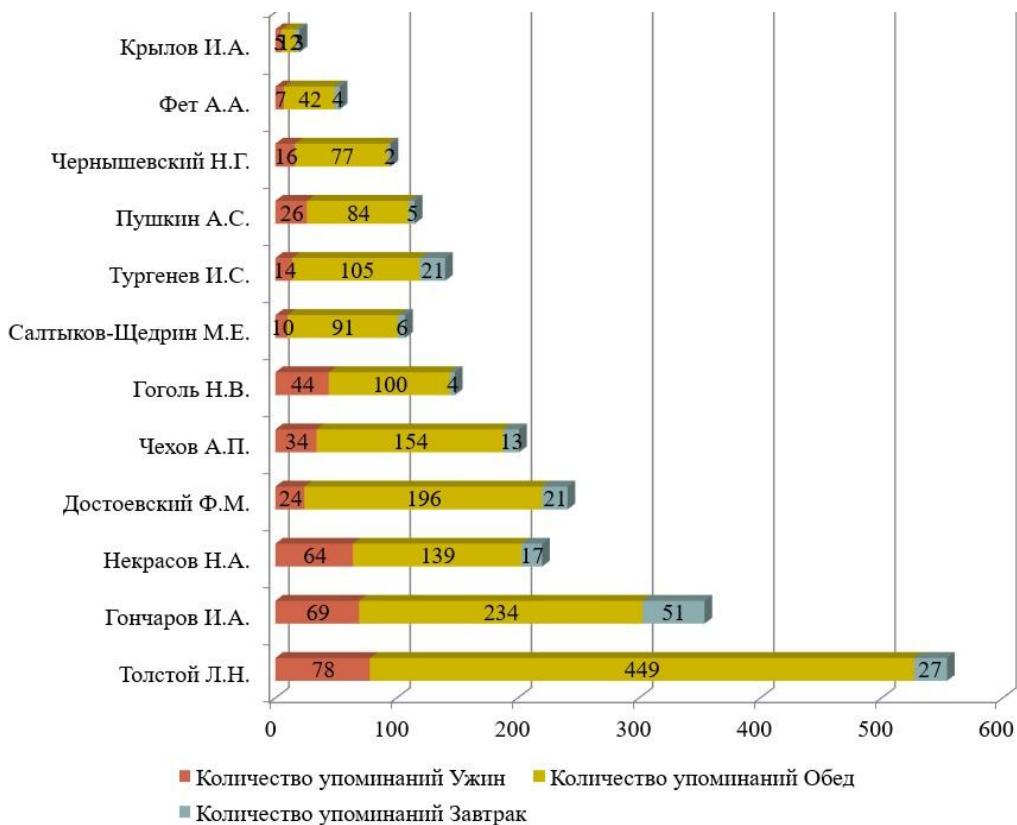
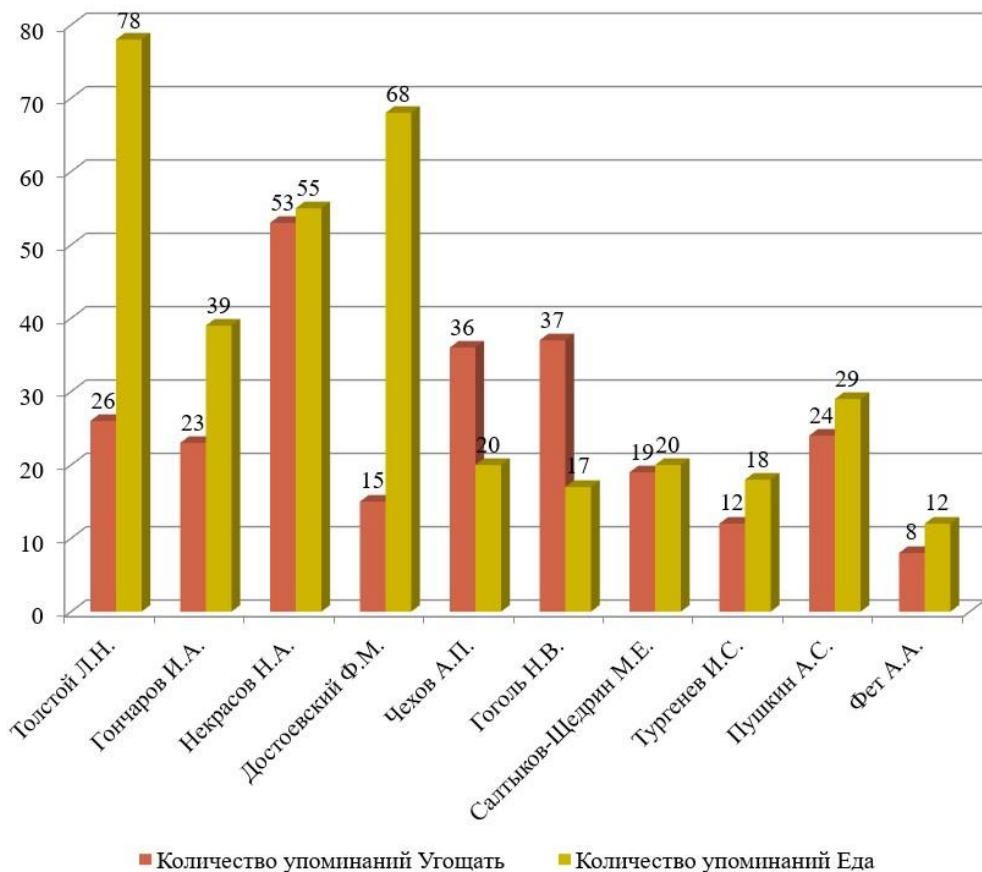
IV.Список литературы

- 1.Застолье с Онегиным[Электронная версия][Ресурс:
https://kuking.net/10_629.htm];
- 2.Исследование | Меню русской литературы[Электронная
версия][Ресурс: <https://callmedata9.wixsite.com/classicfood>];
- 3.Кулинария в литературных произведениях[Электронная
версия][Ресурс: <https://obuchonok.ru/node/3982>];
- 4.Описание еды и образы «Обжор» в русской литературе[Электронная
версия][Ресурс:<https://cgon.rosпотреbnadzor.ru/istoriya/istoriya-sanitarnogo-prosveshcheniya/istoriya-pitaniya/opisanie-edy-i-obrazy-obzhor-v-russkoy-literature/?ysclid=ls24hfatcv958633566>];
- 5.Пушкин А.С. «Евгений Онегин»
[<https://ilibrary.ru/text/436/p.2/index.html?ysclid=ls24nea5j1466012299>].

Приложения

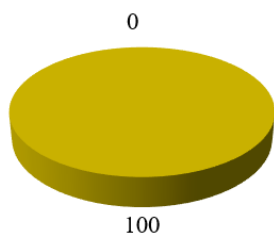
Приложение 1

Анализ терминов еды, встречающихся в произведениях русских авторов



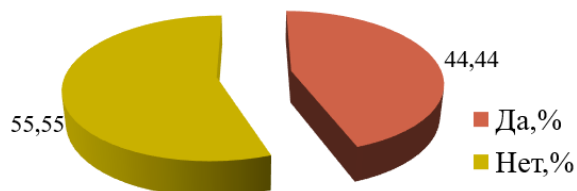
Анализ опроса лицейстов на тему «Еда в русской литературе»

Готовили ли Вы когда либо блюда, описанные в произведении?



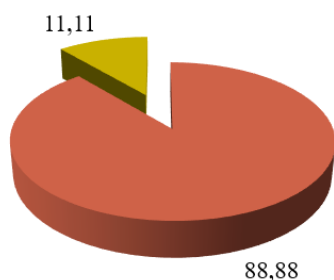
■ Да, %
■ Нет, %

Обращаете ли Вы внимание на описание блюд в русской литературе?



■ Да, %
■ Нет, %

Хотели бы сами приготовить блюда, описанные в произведениях?



■ Да, %
■ Нет, %

Интересно ли читать описание блюд?



■ Да, %
■ Нет, %



Составление буклета- меню из произведения Пушкина А.С. «Евгений Онегин»

*« Москва Онегина встречает
Своей спесивой суетой,
Своими девами прельщает,
Стерляжьей потчует ухой...»*



Стерляжья уха (6 порций)

Что нужно:

1 кг свежей стерляди, 1 курица весом 1 кг, 0,5 кг рыбной мелочи, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 100 г картофеля, 2 ст. л. растительного масла, 0,3 стакана водки

Что делать:

Стерлядь почистить, выпотрошить. Курицу залить 2,5 л воды, довести до кипения, варить 30 мин. Рыбную мелочь, не очищая, завернуть в марлю, добавить в бульон с курицей и варить все вместе еще 10 мин. Удалить курицу и рыбу, бульон процедить, посолить. Овощи очистить, мелко нарезать. Масло разогреть в сковороде, обжаривать овощи 3 мин. и добавить в бульон. Стерлядь порезать на порционные куски, опустить в готовый бульон и варить 5 мин. Перед окончанием влить в бульон водку. Разложить кусочки стерляди по тарелкам, залить бульоном.