

Е.А. Ширина

# Казачья кухня в романах М.А. Шолохова

## (О студенческом проекте по литературе)

В статье представлена «Кулинарная книга рецептов по произведениям М.А. Шолохова» — результат студенческого проекта, выполненного на историко-филологическом факультете Белгородского государственного национального исследовательского университета; описаны содержание и структура книги, основные задачи и особенности защиты проекта.

**Ключевые слова:** *проект по литературе; донская кухня; М.А. Шолохов; «Тихий Дон»; «Поднятая целина».*

Студенты историко-филологического факультета Белгородского государственного национального исследовательского университета подготовили «Кулинарную книгу рецептов по произведениям М.А. Шолохова». Открывает уникальное издание (изданное в единственном экземпляре на правах рукописи) короткое слово «От авторов», в котором авторы — Дарья Агафонова, Олеся Ильинская, Римма Логвиненко и Алина Худякова, студентки четвёртого курса университета, — указали на литературную основу своей работы и выразили надежду на то, «что эта книга будет интересна и полезна нашим коллегам в изучении культурологического аспекта произведений М.А. Шолохова».

Книга состоит из семи разделов: первые блюда, каши, мясные блюда, рыбные блюда, напитки, десерты и выпечка, блюда из картофеля. Раздел «Десерты и выпечка» самый объёмный, тут описаны и ватрушки, и подорожники, и пышки, и бурсаки, и блинцы, и блины скороспелые. Каждому блюду посвящена отдельная страница; таких страниц в рукописи сорок девять. Все они исполнены однотипно: в верхней части страницы располагается название блюда, далее приводятся цитата с указанием романа, где блюдо упоминается, фотография готового продукта, указываются ингредиенты и подробный порядок приготовления.

Разделы кулинарной книги составлены на основе анализа романов «Тихий Дон» и «Поднятая целина», где упоминаемые блюда во многом повторяются. Но если в «Тихом Доне» описание застолий отражает достаток и привычки героев, соотносится с их убеждённой уверенностью в том, что при хорошем питании неоткуда взяться нездоровью, то в «Поднятой целине» о еде больше говорят, чем трапезничают, часто вспоминают или мечтают о сладком куске, еда снится изголодавшимся людям: «То снилось ему, будто ест он варёную баранью требушку, то — сворачивает трубкой и, обмакнув в каймак, отправляет в рот огромный ноздреватый блин, то — спеша и обжигаясь, без устали хлебает он наваристую лапшу с гусиными потрохами...» В Гремячем Логу в голодные тридцатые годы, когда не из чего приготовить мясной борщ, вспоминаются Щукарю блюда из внутренностей домашней живности, самого ничтожного по цене продукта: из бараньей требухи или гусиных потрохов.

Блины, вареники или лапша — предмет мечтаний старика; в понимании Щукаря, вареники со сметаной — «святая еда, лучше любого причастия, особенно

когда их, милушек моих, положат тебе в тарелку побольше, да ишо раз побольше, этак горкой, да опосля нежно потрясут эту тарелку, чтобы сметана до дна прошла, чтобы каждый вареник в ней с ног до головы обвалялся». И авторитет можно заработать кашей с куриным мясом: «План у деда Щукаря был гениально прост: подстеречь курицу, осторожно схватить её и обезглавить, чтобы наварить каши с курятиной и тем самым снискать себе в бригаде почёт и уважение».

Вместо мясных щей да блинцов с каймаком Щукарю предлагаются огурчики с кислым молоком. Суровая супруга выговаривает деду: «А ты что же, старый пенёк, хотел, чтобы я тебя щами с мясом кормила? Или, может, блинцов с каймаком тебе забажалось? Откуда я всего этого наберу, ежели у тебя в кладовке ничего нету, окромя мышей, да и те с голодудохнут!»

Рецепты в кулинарной книге изложены в современном (по набору продуктов и оборудования) варианте. Например, в состав пшённой каши с курицей, что планировал приготовить Щукарь, авторы ввели куриные бёдрышки вместо целой тушки. Страницу с заголовком «Пышки» завершает такой порядок приготовления выпечки: «Творог перетереть через сито. Смешать творог и яйца. Добавить сахар (2 столовые ложки), муку и соду, гашённую уксусом. Вымесить тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 7 миллиметров. Если тесто будет прилипать к скалке, присыпьте его мукой. С помощью формочек вырезать заготовки. Обжарить творожные пышки с двух сторон на растительном масле до румяной корочки. Жареные творожные пышки посыпать сахарной пудрой». Скорее всего, есть другие варианты приготовления пышек, и казаки в военные годы обходились без сахарной пудры. О пышках в издании приведён следующий фрагмент романа «Тихий Дон»: «Наталья, накинув платок, догнала рыжебрового за калиткой. Краснея от смущения, сунула пышку ему в глубокий, как степной колодезь, карман шинели». Вряд ли Мелеховы отблагодарили красноармейца за укорот агрессивного сослуживца сладкой выпечкой.

Насколько современный вариант того или иного рецепта совпадает со старинным, могут судить специалисты по истории кулинарии. Для студентов-филологов было важно, перечитав романы, собрать материал из текстов, истолковать кулинарные термины, приблизиться к пониманию реалий начала XX века, узнать вкусовые предпочтения донских казаков, выявить национальные особенности казачьей кухни, приготовить несколько блюд по адаптированным рецептам. Это основные задачи проекта, который в течение двух месяцев разрабатывали Д. Агафонова, О. Ильинская, Р. Логвиненко и А. Худякова.

Работа выполнялась в рамках учебного курса «Методика преподавания литературы», преподаватель — кандидат филологических наук В.В. Кичигина, по результатам защиты проходила аттестация («зачёт»). Успешность проекта обеспечена способностью его участников свободно использовать знания, умения и навыки, полученные в процессе освоения целого ряда других дисциплин, опираться на опыт предшественников. Например, технологию подготовки проекта студенты осваивали по программе курса кандидата филологических наук, доцента Е.Н. Семькиной «Развитие исследовательского и творческого потенциала школьников при изучении литературы», в процессе подготовки проекта исполнители применили знания и навыки, сформированные такими дисциплинами, разработанными кандидатом филологических наук, доцентом Е.А. Шириной, как «Литература и Интернет», где состоялось знакомство с сайтом Государственного музея-заповедника М.А. Шолохова, была подготовлена учебная виртуальная экскурсия с использованием музейных материалов, и «Проблематика и поэтика творчества М.А. Шолохова», где произо-

шло погружение в мир прозы писателя. Важно, что «Кулинарная книга рецептов по произведениям М.А. Шолохова» — продолжение представленной студентами пятого курса на историко-филологическом факультете годом ранее «Кулинарной книги по произведениям Н.В. Гоголя», поэтому на обложке указано: «Том 2».

Задание для самостоятельной работы — проект — продиктовано необходимостью подготовить будущих учителей к руководству проектной деятельностью школьников. Дело в том, что каждый ученик основной школы сегодня готовит индивидуальный проект, защита которого является после перехода на федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования второго поколения одной из форм итоговой аттестации выпускников основной школы.

Индивидуальный итоговый проект выполняется обучающимся в рамках одного или нескольких учебных предметов с целью демонстрации своих достижений в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и/или видов деятельности и способности проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую, иную).

«Кулинарная книга» является главным продуктом проекта, защита которого по традиции состоялась публично<sup>1</sup>.

Представляя итоги проекта, студентки рассказали о причинах сочетания в казачьей кулинарной культуре славянских, кавказских и азиатских элементов, о её национальном своеобразии. Говоря о меню, авторы проекта часто цитировали «Тихий Дон», убеждали зрителей в том, что оно довольно разнообразно, хотя и безыскусно: «Донская кухня, хоть и проста, но зато как вкусна! Стол ломился от яств, когда казаков встречали после походов или ждали желанных гостей». «Ели, как всегда по праздникам, сытно и много. Щи с бараниной сменила лапша, потом — варёная баранина, курятина, холодец из бараньих ножек, жареная картошка, пшённая с коровьим маслом каша, кулага, блинцы с каймаком, солёный арбуз» («Тихий Дон»). Это ни много ни мало два первых, три мясных блюда, два гарнира и три десерта. В романах М.А. Шолохова описаны праздничные семейные обеды и торжественные застолья, полевая еда в покос или хлебную страду, показано, как накрывали вечерять и собирали казака в дорогу.

Рассказ о проекте и о «Кулинарной книге рецептов по произведениям М.А. Шолохова» включал показ приготовления нескольких блюд (казачьего супа с салом и пшеном, пирога с изюмом, запечённой тыквы с мёдом, узвара) и сопровождался аудиозаписями народных песен, тщательно подобранными заставками из киноэкранизаций «Тихого Дона» (1958 и 2015 гг.).

Авторы книги рецептов поделились своим знанием творчества М.А. Шолохова, призвали своих читателей не только приобщиться к «донской кухне, простой и щедрой, годной и в пир, и в мир...», но и перечитать романы «Тихий Дон» и «Поднятая целина». Своей цели студентки Дарья Агафонова, Олеся Ильинская, Римма Логвиненко и Алина Худякова достигли: соединив литературу с кулинарией, полнее ощутили «вкус эпохи», почувствовали себя ближе к героям произведений М.А. Шолохова, увлекательно представили свой проект и «Кулинарную книгу рецептов по произведениям М.А. Шолохова» как его результат.

---

<sup>1</sup> В условиях дистанционного формата обучения студенты готовили видеоролик, после просмотра которого проводилось его обсуждение. Ролик «Кулинарная книга по произведениям М.А. Шолохова» размещён на видеохостинге по адресу URL: <https://www.youtube.com/watch?v=E-WuTR2hzvE&list=LL&index=5>