УДК:8. 80 (43)

Матиева Мунара Тологоновна
преподаватель Ошского технологического университета,
Киргизия, г. Ош
Каримова Уулжан Абытовна
преподаватель Ошского технологического университета,
Киргизия, г. Ош

РОЛЬ РУССКОЙ КУХНИ В БАСНЯХ И.А. КРЫЛОВА

Аннотация. *В данной статье рассматривается роль русской кухни в баснях И.А. Крылова. Так как элементы быта, связанные с питанием, играют важную роль в творчестве баснописца. Они способствуют созданию колорита эпохи и служат маркерами социального статуса. Также они являются основой для ярких метафор и аллегорий, помогают характеризовать персонажей и отражают некоторые аспекты народной жизни.*

Ключевые слова*: колорит, социальный статус, межкультурная коммуникация, культура, обычаи, аллегория, метафора.*

Abstract*. This article examines the role of Russian cuisine in the fables of I.A. Krylov. Since elements of everyday life associated with nutrition play an important role in the work of the fabulist. They contribute to the creation of the color of the era and serve as markers of social status. They are also the basis for vivid metaphors and allegories, help to characterize characters and reflect some aspects of folk life.*

Key words*: color, social status, intercultural communication, culture, customs, allegory, metaphor.*

Каждый народ имеет свой язык, обычаи. В каждой стране есть свои излюбленные блюда, особые традиции застолья, приготовления пищи.

Неотъемлемой частью культуры каждого народа является кухня. Недаром этнографы начинают исследование жизни любого народа с изучения его кухни, так как в ней в концентрированном виде отражается история, быт и нравы народа. Русская кухня в этом смысле не исключение, она также является частью культуры, истории. Знание и понимание кухни другой страны может приблизить нас к пониманию народа в целом, т.е. является неотъемлемой частью межкультурной коммуникации. Остается загадкой, почему люди, отдельные регионы остаются верными особым блюдам и способам их приготовления независимо от того, что может быть модным. Эти привычки передаются из поколения в поколение, часто опережая мифы и культы.

То, что люди едят в разные периоды истории, говорит о том, в каких социальных и экономических условиях они живут. Для богатого и среднего городского населения в XVIII в. привычными стали сосиски и сардельки, зразы, салаты, колбасы, котлеты. Был нарушен и главный принцип допетровской системы питания - «раздельное» питание, не допускавшее смешивания продуктов при готовке блюд. Если раньше не только тушки птиц, но и животных зажаривались целиком на вертеле, на открытом огне, то теперь мясо жарили кусочками. Для этого впервые стали использовать плиты и сковороды. Больше всего перемены в пище коснулись высшего света. Здесь влияние западной кухни было огромным. Не было сколько-нибудь популярного в европейских странах рецепта, который не попробовали бы русские вельможи.

В царской России, в противоположность большинству стран Европы, вплоть до конца XIX в. сохранялись сильные классовые и социальные различия в питании населения, которые зафиксированы в меню разных сословий: дворян, духовенства, купечества, крестьянства и рабочих. Меню дворянства отличалось излишеством и смешением блюд русской кухни с блюдами иностранной - французской в первую очередь, а также немецкой, английской, голландской кухни и др.

Общерусского меню русской кухни до конца XIX в. практически не существовало. Оно стало складываться лишь на пороге XX в. Зато кухня господствующих классов получила полное развитие еще к 30-м годам XIX века. Ко второй половине 70-80-х гг. XIX в. отечественная кухня прошла все этапы своего развития, восприняла разные влияния и сформировалась как две, по существу, кухни - кухня господствующих классов и кухня простолюдинов. И в них обеих присутствовали русские национальные блюда, но только неодинаковые. Кухня дворян полнее всего была представлена в быту петербургской (столичной) и московской кухнями дворянской верхушки, причем в Петербурге влияние иностранных кухонь (французской, немецкой, шведской и английской) чувствовалось сильнее, в то время как в Москве преобладали русские московские, русские региональные и отчасти татарские, и даже мордовские блюда, принявшие частично русский облик, а из иностранных наиболее заметным оставалось воздействие французской кухни [2, с. 45].

Между поглощением еды и книг есть что-то общее. Недаром говорят: «Проглотил книгу за ночь», «Читает запоем», «Наслаждается поэзией, вкушает её». Многие писатели и поэты, А. П. Чехов и А. С. Пушкин, в частности, были не просто гурманами и знатоками кулинарии своего времени, а смогли использовать описание еды для характеристики разных сословий, как часть характеристики своих персонажей, передачи их настроения, отношения к другим.

Кулинарные эпизоды, описание еды в художественной литературе читаются с удовольствием, помогают раскрытию замысла автора, служат наглядной иллюстрацией того, что кухня каждого народа - это важная и интересная часть его культуры.

Иван Андреевич Крылов, непревзойденный мастер басни, в своих коротких и мудрых произведениях создал целую галерею ярких образов и картин русской жизни начала XIX века [2, с. 91]. Наряду с острыми социальными наблюдениями и меткими характеристиками человеческих

пороков, в его баснях ненавязчиво, но метко проступают детали повседневного быта, в том числе и те, что связаны с питанием. Хотя мы не найдем в его произведениях подробных кулинарных рецептов или развернутых описаний пышных застолий, внимательный анализ позволяет выявить ценные штрихи, отражающие некоторые аспекты русского быта, связанные с едой, социальным статусом и народными представлениями.

Несмотря на то, что басни Крылова не являются этнографическим исследованием, упоминания о пище и ситуациях, связанных с ней, органично вплетаются в повествование, служа различным художественным целям. Во-первых, они помогают создать **колорит эпохи**. Читая о "сыре", "вине", "обеде", "пироге", мы невольно погружаемся в реалии того времени, ощущаем атмосферу помещичьих усадеб, крестьянских изб и городских нравов. Эти упоминания, хоть и лаконичны, формируют в сознании читателя определенный образ жизни, где еда являлась важной частью повседневности.

Во-вторых, элементы, связанные с питанием, нередко выступают в качестве **маркеров социального статуса**. В баснях можно заметить, как упоминание определенных продуктов или контекст приема пищи могут указывать на принадлежность персонажа к тому или иному сословию. Например, в басне "Два Мужика" один предлагает другому "кваску", что характерно для простого народа. В других произведениях упоминание "вина" или "обильного угощения" может намекать на более высокий социальный статус персонажей. Хотя Крылов и не делает на этом особого акцента, эти детали помогают читателю лучше понять социальную иерархию, отраженную в баснях.

В-третьих, **кулинарные образы и метафоры** являются важным средством художественной выразительности в баснях Крылова. Всем известна басня "Ворона и Лисица", где "сыр" выступает не просто как продукт питания, а как символ лести и обмана. Лисица, польщенная комплиментами, теряет бдительность и роняет сыр, иллюстрируя пагубность тщеславия. Подобные примеры показывают, как Крылов мастерски использует простые и понятные

образы, связанные с едой, для передачи глубоких моральных уроков. "Пирог" может символизировать желанную выгоду, "голод" – нужду или сильное желание, а "лакомый кусочек" – соблазн. Эти метафоры делают басни более яркими, запоминающимися и доступными для понимания читателей разных поколений.

В-четвертых, отношение персонажей к еде и ситуации, связанные с приемом пищи, могут служить **средством их характеристики**. Жадность и неумеренность часто проявляются в контексте еды, как, например, в баснях, где персонажи стремятся завладеть большим куском или объесться. Нерасторопность и глупость могут быть показаны через неумение правильно распорядиться пищей. В басне "Лебедь, Щука и Рак" отсутствие слаженности в действиях сравнивается с ситуацией, когда "воз с поклажей тронулся бы сразу", если бы каждый тянул в свою сторону, подразумевая, что даже такое простое дело, как перемещение груза, требует единства, подобно тому, как слаженно должен быть организован процесс питания.

Наконец, в баснях Крылова можно уловить некоторые **отголоски народных представлений и обычаев**, связанных с питанием. Упоминания о простой и незамысловатой пище, распространенной в народе, отражают определенный аскетизм и неприхотливость. Ситуации угощения и гостеприимства, пусть и не описанные подробно, свидетельствуют о важности этих традиций в русском обществе того времени.

Таким образом, хотя русская кухня как таковая и не является центральной темой басен И.А. Крылова, элементы быта, связанные с питанием, играют важную роль в его творчестве. Они способствуют созданию колорита эпохи, служат маркерами социального статуса, являются основой для ярких метафор и аллегорий, помогают характеризовать персонажей и отражают некоторые аспекты народной жизни. Внимательное изучение этих, на первый взгляд, незначительных деталей позволяет глубже понять мудрость баснописца и лучше почувствовать дух той эпохи, которую он так талантливо запечатлел в своих бессмертных произведениях. Читая крыловских басен, мы

можем не только насладиться остроумием автора, но и прикоснуться к живой ткани русского быта начала XIX века.

Использованные источники

1. Архипов В. И. А. Крылов (Поэзия народной мудрости). - М.: Изд-во Московский рабочий, 1974.
2. Белинский В. Г. Полное собрание сочинений: в 14 т. - М. - Л., 1953-1959.
3. Гоголь Н.В. Собр. соч.: В 7 т. - М.: Изд-во «СЛОВО», 1976 -1977.
4. Коровин В.И. И.А. Крылов //Литература в школе. 1994. №4. С.6-14.
5. Коровин В.И. Поэт и мудрец: книга об Иване Крылове. – М.: Изд-во «ТЕРРА», 1996.
6. Степанов Н.Л. Басни Крылова. - М.: Изд-во Правда, 1969.