

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования №7 имени Героя Советского Союза
Сергея Николаевича Судейского»

**Всероссийский конкурс краеведческих исследовательских и
проектных работ «Отечество: история, культура, природа, этнос»**

Индивидуальный проект

на тему:

«Культурное наследие края»

«Поваренная книга Софьи Андреевны Толстой»

автор работы:

Назарова Мария Андреевна, 17 лет,
7 марта 2008 года рождения, ученица 10
класса «Б» МБОУ ЦО №7 г.Тулы
(300062, г.Тула, ул.Максимовского, д.2)

руководитель работы:

Мельникова Ольга Алексеевна,
учитель истории и обществознания
МБОУ ЦО №7 г.Тулы

Тула 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Быт семьи Л.Н.Толстого и история создания книги	4-5
2. Содержание книги.....	5
3. Рецепты С.А.Толстой	5-7
4. 100 лет в архиве	7-8
Заключение	8
Выводы	9
Список литературы	10

Введение.

Ясная Поляна — усадьба в Щёкинском районе Тульской области (в 14 км к юго-западу от г. Тулы), основанная в XVII веке и принадлежавшая сначала роду Карцевых, затем роду Волконских и Толстых. В ней 28 августа (9 сентября) 1828 родился Лев Николаевич Толстой, здесь он жил, творил (в Ясной Поляне были написаны «Война и мир», «Анна Каренина» и др.), здесь же находится его могила. И именно с Ясной поляной связаны лучшие кулинарные традиции семьи Толстых. Конечно, Л.Н. Толстой меньше всего из русских писателей вызывает кулинарные ассоциации. Что касается отношения его к еде, то понятно – он не гурман: «Лев Николаевич, разговаривая, ел овсянку, потом опрокидывал горшочек с простоквашей в тарелку и, топорща усы, принимался отправлять в рот ложки простокваши...»¹. Да и сцен, изображающих обеды и блюда, в его великих произведениях совсем немного. Но всю жизнь рядом со Львом Николаевичем стояла его супруга Софья Андреевна, именно благодаря дневникам которой мы обязаны сохранившейся «хозяйственной» хронике этой семьи. Но есть и еще одно, что оставила после себя Софья Андреевна. Это ее удивительная «Поваренная книга», которая раскрывает нам не только состав приготовления блюд, но и устои помещичьей жизни (см. Приложение №1).

Объект: Книга рецептов С.А. Толстой. «Обед для Льва».

Актуальность темы поваренной книги С.А. Толстой обусловлена тем, что ее рецепты могут стать историческими памятниками, связующими воедино культуру и кулинарию.

Цель исследования состоит в том, чтобы, изучив страницы вышедших в свет рецептов С.А. Толстой «Обед для Льва», сохранить память о великой семье, использовать их в работе по организации этно-экологического туризма в Тульской области.

Задачи работы: изучить книгу рецептов С.А. Толстой. «Обед для Льва», познакомиться с ее историей создания и содержанием; проанализировать устои помещичьей жизни и секреты приготовления блюд; найти ответ на вопрос о значимости книги в наши дни.

Проблематика книги заключается в быстром развитии Интернета и доступности онлайн-рецептов. Это позволяет получить быстрый доступ к актуальным и многообразным рецептам без необходимости покупки и хранения книг. Также книги не всегда успевают отобразить изменения кулинарных трендов и потребностей современного гурмана.

Место проведения исследования: Тульская область, г. Тула, дер. Ясная Поляна.

¹ «Как прожита жизнь. Воспоминания последнего секретаря Л. Н. Толстого» Валентина Фёдоровича Булгакова. Изд. «Кучково поле», 2012, ISBN: 978-5-9950-0273-4; Книга В.Ф. Булгакова «Л. Н. Толстой в последний год его жизни». Изд. «Правда», 1989.

1. Быт семьи Л.Н.Толстого и история создания книги...

В доме все крутилось вокруг Льва Николаевича. А механизмом, который заставлял все вращаться, была Софья Андреевна. «Главный человек в доме – мама, – пишет в своих воспоминаниях Илья Львович Толстой (сын писателя). – От нее зависит все. Она заказывает Николаю-повару обед, она отпускает нас гулять, она всегда кормит грудью какого-нибудь маленького, она целый день торопливыми шагами бежит по дому».

Убеждения о том, «как должно быть в графском доме», С.А.Толстая имела тверже алмаза и до конца жизни следовала им, несмотря ни на что. Пусть развернутся хляби небесные, но каждый день следовало «заказать обед» повару, то есть составить меню для семьи и гостей.

В многодетной семье Толстых всегда были гости. Приезжали родственники и друзья, почитатели таланта Льва Николаевича. Дом в Ясной Поляне – одно из самых гостеприимных мест на земле, – считали близкие. Застолья с простыми и вкусными угощениями во многом определяли атмосферу большого гостеприимного яснополянского дома. Поваром здесь был Н.М. Румянцев. Однако кулинарным процессом руководила исключительно Софья Толстая. Она и меню надень грядущий составляла, и рецепты в поваренную книгу записывала, отмечая самые любимые семьей и гостями (см. Приложение №2).

Семья Толстых была дисциплинированной. Режим в доме был строжайший и соблюдался неукоснительно: кушали в четко назначенные часы. Хорош или плох был уклад в доме Толстых, судить не нам, но дети, став взрослыми, не раз утверждали, что их великий отец никогда не дожил бы до своего преклонного возраста, если бы не ежечасная забота о нем матери².

В 1874 году Софья Андреевна начала свою поваренную книгу. В отдельную тетрадку она записывает рецепты, домашние советы. Софья Андреевна собирала рецепты всю жизнь, записывала их, экспериментировала, добавляла новые ингредиенты. Рецепты стекались к ней отовсюду: например, из родительского дома Берсов Софья Андреевна привезла рецепт знаменитого Анковского пирога, который стал для Толстых символом домашнего уюта. Судя по разным почеркам, вели эту тетрадку двое – сама Софья Андреевна и ее младший брат Степан Берс. И, как мы можем видеть, это творческое содружество нередко принимало сатирические черты: *«Взять глубокую сковородку, намазать маслом и обсыпать сухарями, выложить в нее приготовленное тесто, поставить в печь и дать хорошенько зарумяниться. И выйдет из всего этого собака»*. Да-да, фраза: *«И выйдет из всего этого собака»* в шутку дописана Степаном к рецепту селедки с телятиной³.

²Гуревич Л. Я. С. А. Толстая // Жизнь Искусства, № 301, II. С. 2, 1919.

³Сюткина Ольга Анатольевна. Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история // Ольга и Павел Сюткины. — Изд. Москва: АСТ, сор. 2016.

Эти записи, конечно, трудно назвать кулинарной книгой в привычном нам смысле слова – там нет ни разделов «салаты, супы, горячее, десерты», ни привычного вступления «как варить бульон». Рецептов не очень много, всего 162. Но вот парадокс. Каждый из них – не просто перечень продуктов, фунтов, минут. У многих есть своя история и свои имена. «Яблочный квас Марии Николаевны» – это от младшей сестры писателя. «Лимонный квас Маруси Маклаковой» – от близкой знакомой семьи Толстых. Брат которой – известный адвокат и лидер кадетов – после революции превратится в белоэмигранта. «Пасха Бестужевых» – от В.Н. Бестужева-Рюмина, который был в 1876–1879 годах начальником Тульского оружейного завода. «Пастила яблочная Мар. Петр. Фет» – этот рецепт пришел в семью от жены Афанасия Фета. А «пенное вино Перфильевых» вошло в обиход Толстых от троюродной сестры Льва Николаевича.

2. Содержание книги

Книга раскрывает гастрономические традиции усадьбы Л.Н. Толстого «Ясная Поляна». Собранные С.А. Толстой 162 рецепта – образец домашнего, правильного, рационального питания для семьи с детьми. Ведь у Льва Николаевича были проблемы с желудком, а дети часто болели. Вот и составляла хозяйка рецепты с учетом состояния здоровья всего семейства.

В книгу Софья Андреевна записывала рецепты, которые раскрывали традиции семьи Толстых: яблочный квас Марии Николаевны – младшей сестры Л.Н. Толстого; пенное вино Перфильевых – троюродной сестры Л.Н. Толстого, яблочные пирожки Берсовские и, конечно, Анковский пирог – семейного доктора Берсов Николая.

Кроме рецептов, в книге указываются и семейные традиции, связанные с тем или иным блюдом. Например, очень был любимым у Толстых так называемый «Анковский пирог». Имя свое он получил вовсе не от девушки Анки, а от домашнего врача Николая Богдановича Анке, который передал рецепт пирога теще Толстого Любови Александровне Берс. Ни одно торжество в семье Толстых не обходилось без этого лакомства. Пирог был одним из семейных устоев, как елка для Рождества или венок из цветов на Ивана Купала⁴ (см. Приложение №3).

3. Рецепты С.А.Толстой⁵

Приспособить рецепты С.А. Толстой к нашей жизни несложно. Всего их в книге сто шестьдесят два. Но какие названия, — бламанже, шоколадный кисель, селедка с телятиной, пудинг из ржаного хлеба и т.д.

Вот некоторые из них:

Пудинг из черного хлеба с яблоками

⁴Сюткина Ольга Анатольевна. Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история // Ольга и Павел Сюткины. — Изд. Москва: АСТ, сор. 2016.

⁵Кулинарная книга Софьи Андреевны Толстой. Обед для Льва. Изд.: Москва, Центрполиграф, сор. 2017. - (Как и чем накормить гения, большую семью и многочисленных гостей).

Начистить и мелко нарезать яблоки, истолочь сахару, натереть на терке черного хлеба, растопить хорошего чухонского масла. Когда все это готово, взять шарлотницу, хорошенько обмазать ее изнутри чухонским маслом и обсыпать сухарями; потом класть в нее ряд яблок, посыпать сахаром, положить ряд хлеба и полить маслом; продолжать таким образом, укладывая рядами. Когда шарлотница будет полна, то вливать понемногу чайную чашку масла и поставить в духовую печь. Затем выложить на блюдо и подавать. Кто любит, можно класть корицу между рядов. Чухонское масло – сорт сливочного масла.

Яблочные пирожки (Берсовские)

Один фунт муки, полфунта масла, четверть фунта сахару – все это стереть на доске руками. Одно яйцо, полчашки сливок размешать и влить в тесто, смешать все вместе и раскатать. Яблоко очистить, вынуть сердцевину, разрезать пополам. Положить половинку яблока, посыпанного сахаром, на тесто и выделывать пирожки, сверху помазать яйцом. Печь пирожки в духовом шкафу.

Помимо «яблочных сладостей» дом Толстых славился миндальным тортом и пирогом «Анке», без которого, ни один стол, как правило, не обходился. Его название связано с именем Николая Богдановича Анке – домашнего врача семьи Берс (Берс – это девичья фамилия Софьи Андреевны). По семейному преданию, он научил готовить пирог тещу Л.Н. Толстого. От которой рецепт перешел к ее дочери. Николай Румянцев, повар семьи Толстых, также быстро освоил его и готовил на всякое торжество. Рецепт же прост. Вот как Софья Андреевна описывает его: «Пирог Анке. 1 фунт муки, ½ фунта масла, ¼ фунта толченого сахару, 3 желтка, 1 рюмка воды. Масло, чтоб было прямо с погреба, похолоднее. К нему начинка: ¼ фунта масла растереть, 2 яйца тереть с маслом; толченого сахару ½ фунта, цедру с 2 лимонов растереть на терке и сок с 3 лимонов. Кипятить до тех пор, пока будет густо, как мед».

«Папа иногда добродушно подшучивал над анковским пирогом, – писал в своих мемуарах сын писателя Илья Львович. – Под этим пирогом подразумевая всю совокупность мамминых устоев, но в те далекие времена моего детства он не мог этого не ценить, так как благодаря твердым устоям мама у нас была действительно образцовая семейная жизнь, которой все знающие ее завидовали. Кто знал, что придет время, когда отцу анковский пирог станет невыносимым, и что в конце концов он превратится в тяжелое ярмо, от которого отец будет мечтать во что бы то ни стало освободиться»⁶.

⁶Толстой Илья Львович (1866-1933).«Мои воспоминания»: издание второе, значительно дополненное, иллюстрированное / Толстой И.Л.; отв. ред. П.С.Попов. –Изд.: Москва, Мир, 1933.

Пряники (исходный рецепт, с соответствующими мерами веса. Можно перевести все в современные измерители, помня, что 1 фунт эквивалентен примерно 400 метрическим граммам)

5 фунтов крупитчатой муки, 2 1/2 фунта белого меда, 2 1/2 фунта красного меда и 2 фунта сахара, 2 рюмки рому и корка с пяти лимонов, фунт миндаля, 1/4 фунта цукату, немного корицы, кардамона и гвоздики. Мед растопить и остудить теплотою, как парное молоко, и тогда положить сахар, 2 рюмки рому и корку с пяти лимонов; нашинковать миндаль, цукаты, корицу, кардамон и гвоздику; потом класть понемногу муку и все бить в продолжение 2 часов, на ночь поставить на печь, а утром выделывать пряники, класть на каждый пряник по 3 миндалины, посыпать железный лист мукой и поставить в печь, не очень жаркую. Ну, вот и все!

Торт миндальный

Девять желтков и полфунта сахара (200 гр.) тереть один час в одну сторону, потом положить туда полфунта сладкого миндаля (200 гр.) и 20 штук горького, мелко истолченного. Взбить девять белков и положить туда же. Все это, смешав, выложить в форму, вымазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в печь, не очень жаркую.

Один фунт муки, полфунта масла, четверть фунта толченого сахара, 3 желтка, одна рюмка воды. Масло, чтоб было прямо с погребя, похолоднее.

К нему начинка: четверть фунта масла растереть, два яйца тереть с маслом; толченого сахара полфунта, цедру с двух лимонов растереть на терке и сок с трех лимонов. Кипятить до тех пор, пока будет густо, как мед.

Сегодня по рецептам Софьи Толстой готовят в ресторанах нашего прекрасного города Тулы. А яблочные пироги, квасы и компоты семьи Толстых неоднократно представлялись на выставках, как изысканные русские блюда и напитки (см. Приложение №4).

4. Сто лет в архиве

Первый раз поваренная книга Софьи Андреевны Толстой была выпущена в 70-х годах XIX века. Рукописное издание появилось на свет благодаря брату Софьи Андреевны — он презентовал книжку ей в подарок. В те времена это было обычной и понятной историей, такая традиция сохранялась и до недавних времен: наши мамы и бабушки собирали понравившиеся им рецепты — в гостях, из газет, у знакомых, все это клеивалось в блокноты, чтобы потом посмотреть и приготовить.

После этого рукописная «Поваренная книга С.А. Толстой» почти сто лет хранилась в архиве Государственного музея Л.Н. Толстого.

При жизни автора напечатать ее не удалось. Лишь небольшое и неполное издание вышло в 1990-х годах перед публикой в галерее «Ясная Поляна» в г.Туле. Это было малюсенькое, в тоненькой обложке издание, которое быстро раскупили. А благодаря стараниям сотрудников музея-усадьбы совсем недавно — осенью 2013 года ее достали из легендарной Стальной комнаты —

тщательно охраняемого помещения на Пречистенке, где хранятся рукописи Л.Н. Толстого и его окружения, изредка выставляемые в экспозициях, и в «свет» вышло новое издание книги, снабженное сканами рукописного текста и подробными комментариями.

Толстовские записки о кулинарии и секретах домашнего хозяйства и сегодня имеют практическую ценность.

Заключение.

«Почему так важна эта книга сегодня?» – спросите вы. А все на самом деле просто. В ней не просто рецепты блюд, в ней весь мир усадьбы Л.Н. Толстого, неторопливых завтраков на веранде и шумных приездов гостей. Приготовления варенья и заготовки яблочной пастилы. Мир, где противоречивый характер Льва Николаевича имел возможность не «метаться» между человеческими страстями романов, а испытывал на прочность многовековой уклад семейной жизни.

При этом понятно, что Лев Николаевич Толстой – натура противоречивая. И редко что он воспринимал буквально. А она, Софья Андреевна, пыталась все сгладить, наладить привычную ей жизнь. Вот в своей тетрадке жена и записывала обеды, которые необходимо приготовить, и сколько чего было потрачено. «Котлеты из судака, рис запеченный» на завтрак. Или обед 5 февраля – суп-борщок и постный суп-прентаньер. Покупает набор посуды для кухни, который в XIX веке мало отличался от современного. Тарелочки, формочки, вафельницы. Заказывает выписанную из Америки новомодную машинку – мясорубку. Все для того, чтобы готовить вкусно и разнообразно, тем самым радуя супруга...⁷

Робея перед глыбой толстовского таланта, мы редко задумываемся об этих деталях. Можно сказать, что эта книжка - свидетель старинных семейных разногласий не только по вопросам питания. А ведь именно в бытовой жизни ярче всего и раскрываются все стремления и противоречия, свойственные личности. Именно в них Лев Толстой предстает перед нами не как застывшее мраморное изваяние, памятник самому себе. А как простой, обычный человек. С нашими земными интересами и привязанностями. Любящий в пору своего расцвета вкусно поесть и пропустить стаканчик-другой вина. А потом, откинувшись в плетеном кресле, выслушать рассказанную гостем историю. Которая, глядишь, и станет сюжетом для нового романа⁸...

Читая все эти аппетитные рецепты, я пришла к пониманию о том, что ничто не сплачивает семью так крепко, как вкусные семейные обеды... Не случайно же и сегодня в Ясную Поляну съезжаются до 200 Толстых - потомков Льва Николаевича и Софьи Андреевны. Мы точно знаем, что изумительные традиции вкуснейшей кухни усадьбы Толстых играют в этом далеко не последнюю роль... (см. Приложение №5).

⁷Толстая С. А. Дневники в двух томах. Изд.: Москва, Художественная литература, 1978г.

⁸Сюткина Ольга Анатольевна. Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история / Ольга и Павел Сюткины. — Изд. Москва: АСТ, сор. 2016.

Выводы

Поваренная книга С.А. Толстой – это источник вдохновения и эстетического удовольствия. Иллюстрации, описания истории или личных мыслей авторов могут помогать осознанно подходить к приготовлению пищи и создавать уникальные кулинарные опыты.

Сегодня советы С.А. Толстой дают возможность заглянуть в прошлое, почувствовать атмосферу большого и гостеприимного дома, ближе познакомиться с ее хозяйкой.

Изучив рецепты из Поваренной книги С.А.Толстой, я поняла, что они полезны и актуальны в настоящее время, т.к. в книге есть простые рецепты, которые можно адаптировать для современных блюд и порадовать своих домочадцев.

Вместе с тем, насладиться блюдами, которыми угощали в семье Л.Н.Толстого, приготовленными именитыми поварами в нашем городе можно в ресторане «Еда и Мирь», в меню которого представлены блюда, приготовленные по рецептам из поваренной книги супруги Л.Н.Толстого - Софьи Андреевны, а также в ресторане «Дворянская усадьба», который расположен на территории гостиницы «Ясная Поляна», где подается красивое и интересное для чтения литературное меню с цитатами о еде из классических произведений, что делает ожидание заказанных блюд по рецептам С.А. Толстой увлекательным и недолгим (см.Приложение №6).

Тульская область славится музеем-усадьбой «Ясная Поляна» - родовым имением писателя Л.Толстого. Но выпущенная сравнительно недавно «Поваренная книга» С.А.Толстой, по моему мнению, является историческим памятником, ветераном времени, связующим воедино историю, литературу и кулинарию. Работу по исследованию кулинарных источников культуры нужно продолжать с целью сохранения традиций, обычаев, быта, чтобы дать возможность будущему поколению окунуться в обстановку XIX века, для чего нужно больше открывать таких мест в Тульской области.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Толстая С. А. Дневники Софьи Андреевны Толстой: записи прошлого: воспоминания и письма / Под редакцией С. Бахрушина и М. Цявловского. М.: Издание М. и С. Сабашниковых, 1929.
2. Толстая С. А. Дневники в двух томах. М.: Художественная литература, 1978.
3. Гуревич Л. Я. С. А. Толстая // Жизнь Искусства, № 301, П. С. 2, 1919.
4. Фотографии взяты из открытого источника Сети Интернет.
5. Толстой Илья Львович (1866-1933). Мои воспоминания, издание второе, значительно дополненное, иллюстрированное / Толстой, И. Л.; отв. ред. П. С. Попов. - Москва : Мир, 1933.
6. Книга В.Ф. Булгакова «Л. Н. Толстой в последний год его жизни». Изд. «Правда», 1989.
7. Сюткина Ольга Анатольевна. Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история / Ольга и Павел Сюткины. — Изд. Москва: АСТ, сор. 2016.