

**О щах, бараньем боке, блинах и прочих кулинарных  
изделиях в поэме Н. В. Гоголя «Мертвые души»:  
... всё вынесут русские желудки**

**А. Е. Бочкарев**

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
«ВЫСШАЯ ШКОЛА ЭКОНОМИКИ»

*Аннотация.* Анализируются образы еды в поэме Н. В. Гоголя «Мертвые души» с целью определить их в плане оценочной квалификации по данным в ощущениях свойствам, способу совершаемого действия и высказанному субъектом оценки мнению. В изображенных в романе кушаньях усматриваются не только вкусовые диспозиции субъекта оценки, не только характеристика русского застолья в означенный период, но еще и панегирик русскому аппетиту и желудку, символически переосмысливаемых поверх материально-телесного толкования в качестве аналога открытых возможностей по преобразованию мира «господами средней руки».

*Ключевые слова:* культура повседневности, оценка, установка мнения, символическое значение, интерпретация.

УДК 821.161.1

DOI 10.25205/2307-1737-2020-2-302-314

*Контактная информация:* Бочкарев Андрей Евгеньевич, доктор филологических наук, профессор департамента литературы и межкультурной коммуникации, Национальный исследовательский университет «Высшая

*Бочкарев А. Е. О щах, бараньем боке, блинах и прочих кулинарных изделиях в поэме Н. В. Гоголя «Мертвые души»: ... всё вынесут русские желудки... // Критика и семиотика. 2020. № 2. С. 302–314.*

школа экономики» (Нижний Новгород, Россия, bochkarev.andrey@mail.ru; abotchkarev@hse.ru)

SPIN 3213-6724

AuthorID 512666

ResearcherID L-6181-2015

ORCID 0000-0002-9650-8604

Еде как объекту семиотического анализа посвящено немало исследований. В зависимости от исследовательских приоритетов еду изучают и в связи с космогоническим осмыслением мира как акт слияния человека с космосом [Фрейденберг, 1997, с. 64], и в связи с религиозными обрядами и национальными традициями как способ религиозной, национальной и социальной идентификации [Загрязкина, 2015; Молчанова, 2013], и в связи с застольным этикетом и кулинарным дискурсом как неотъемлемую часть социальной жизни, и в связи с созданием нового научного историко-культурного направления под названием «гастрософия» [Павловская, 2015; 2016].

Семиотически многослойным предстает мир еды и в литературно-художественном преломлении; причем не только в так называемых гастрономических романах, но и в текстах, описывающих еду наряду с другими изобразительными бытовыми деталями во вторичной знаковой функции как неотъемлемую часть мира идей [Лотман, 2002, с. 259] (ср. [Чудаков, 1992]).

Особый интерес вызывает в этой связи поэма Н. В. Гоголя «Мертвые души».

Мир еды занимает в романе Гоголя особое место. Здесь, конечно, не найти ни гротеска, непомерного преувеличения размеров булки и колбасы, ни карнавалльно-гротескного изображения широко открытого рта, живота и желудка, как в знаменитом романе Рабле, но нельзя вместе с тем не отметить размеры и количество поедаемых за трапезой блюд как чего-то осязаемо значимого, действительно «сущего, современного, реально присутствующего» в материально-телесной жизни человека [Бахтин, 1975, с. 494]. Что здесь только не встретишь – и жареную курицу, и щи со слоеным пирожком, и мозги с горошком, и сосиски с капустой, и жареную пулярку, и соленый огурец, и слоеный сладкий пирожок, и пресный пирог с яйцом, и баранью печенку, и копченые языки и балыки, и кусок говядины, и холодную телятину, и пирог с головизною, и пирог с груздями, и свиные котлеты, и ветчину, и ломоть осетра, и запеканную колбасу с луком, и стерляжьё уху с налимами и молоками, и расстегай, и кулебяку с сомовым плёсом, и белугу, и осетров, и семгу, и икру паюсную, и икру

свежепросольную, и селедки, и севрюжки, и сыры, и пряженцы, и масляницы, и взваренцы<sup>1</sup>.

В трактире губернского города NN Павлу Ивановичу Чичикову подают, как и подобает для такого рода заведений, *обычные в трактирах блюда*, как то: щи со слоеным пирожком, мозги с горошком, сосиски с капустой, пулярку жареную, огурец соленый и вечный слоеный сладкий пирожок.

В гостях у Коробочки – грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками (припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со снютчиками), пресный пирог с яйцом и невесть что еще.

В повстречавшемся придорожном трактире, *каких немало выстроено по дорогам* и куда Чичиков заехал после посещения Коробочки, *чтоб и самому несколько закусить и подкрепиться*, – поросенка с хреном и со сметаной.

На обеде у Собакевича – *всякие солености и иные возбуждающие благодати, коими закусывает вся пространныя Россия по городам и деревням*, а также щи, огромный кусок няни из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками, бараний бок с кашей, ватрушки размером больше тарелки, индюка ростом в теленка, набитого яйцами, рисом, печенками и еще невесть чем, а напоследок еще и варенье, до которого не дотронулись, впрочем, ни гость, ни хозяин.

На обеде у полицеймейстера – белугу, осетров, семгу, икру паюсную, икру свежепросольную, селедок, севрюжки, сыры, копченые языки и балыки, пирог с головизною, пирог с груздями, пряженцы, масляницы, взваренцы, сыр.

В таком пространном перечислении, подстать хорошей поваренной книге, можно при желании усмотреть и традиционную народную мечту об изобилии, и характеристику провинциального застолья, и ухищрения по созданию «эффекта реальности», и способ национальной самоидентификации, и способ репрезентации персонажа, и, конечно же, восхваление аппетита «господ средней руки», к коим принадлежит по определению Павел Иванович Чичиков.

За отсутствием уточняющих пояснений обозначение блюд ограничивается в подавляющем большинстве случаев стандартной номинацией, позволяющей идентифицировать то или иное поданное к столу блюдо как щи, кулебяку, пирог, бараний бок, жареную пулярку или как поросенка с хреном. Но бытийные предложения вида *Это щи, Это кулебяка, Это*

---

<sup>1</sup> Ср. в этой связи записи названий блюд с необходимыми пояснениями по начинке и способу приготовления в «Записных книжках» Гоголя (1841–1844), в том числе кулебяку, няню из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками, сальник из рубленой печенки, просяные булки из пшена, сваренного на молоке, и проч.

*пирог, Это бараний бок* или *Это поросенок с хреном* служат разве только глобальной параметризации, причем настолько расплывчатой, что некоторые логики не без основания полагают, что свойства, по которым задается бытийное значение, не поддаются исчерпывающей формулировке [Лосский, 1991, с. 195, 223–225] (ср. [Арутюнова, 1998, с. 33]). Чтобы с уверенностью судить, какими свойствами обладают в диапазоне допустимого варьирования щи, кулебяка, пирог, бараний бок или поросенок с хреном, читателю не остается ничего другого, как руководствоваться собственным чувственным опытом или, заглянув в поваренную книгу вроде «Русской поварни» Василия Левшина (1816), осведомиться, какими должны быть по определению «настоящие русские кушанья»<sup>2</sup>.

В отношении к опыту значение номината устанавливают индуктивно по так называемым «эмпирическим правилам смысла» [Айдукевич, 1999, с. 76–78] (ср. [Рассел, 1999, с. 229]). Дабы понять, что означают, например, упомянутые в романе Гоголя *щи со слоеным пирожком, мозги с горошком, жареная пулярка, соленый огурец, слоеный сладкий пирожок, пресный пирог с яйцом, скородумки, шанишки* или *лепешки со всякими припеками*, значение слов приводят в соответствие с внутренними ощущениями; причем такими, с которыми соотносятся эти слова, а затем только судят, насколько верно в условиях данной ситуации такое словоупотребление. Аппроксимация к чувственному опыту, как и знание о самом факте ощущения, ничем в принципе опровергнута быть не может, зато последующие выводы могут быть подвергнуты сомнению и даже оспорены. Так, на предложение Манилова отведать *мадеры, лучшей которой не пивал сам фельдмаршал, рябиновку* или еще *какую-то особенную бутылку, которая, по словам его, была и бургоньон и шампаньон вместе*, Павел Иванович Чичиков вправе, конечно же, усомниться, что означенные напитки соответствуют заявленному именованию, поскольку имеют совершенно непривычный вкус, запах и цвет. Причем для субъекта оценки не так, в сущности, и важно, соответствуют ли его сиюминутные субъективные ощущения подтвержденному общественной практикой опыту; главное, чтобы они совпадали с собственной установкой мнения, каким требованиям должны удовлетворять по определению рябиновка, мадера, бургундское и шампанское.

Сфокусироваться на знаниях, необходимых для понимания объекта сенсорной оценки, позволяют, кроме того, и разного рода фоновые энцикло-

---

<sup>2</sup> Среди известных поваренных книг отметим, кроме того, «Старинную русскую хозяйку, ключницу и стряпуху» Н. П. Осипова (1790), «Постную повариху» (1793), «Народную поварню» (1808), «Самоучитель поваренного искусства» (1808), «Энциклопедию молодой русской хозяйки» (1830), «Ручную книгу русской опытной хозяйки» Екатерины Авдеевой (1842), а также лекции г-на Пуфа о кухонном искусстве, опубликованные князем В. Ф. Одоевским в приложении к «Литературной газете» (1844–1845) [Одоевский, 2007].

лопедические знания, в том числе знания, почерпнутые из кулинарных книг, ставших ко времени написания произведения необходимой принадлежностью любой дворянской библиотеки. Так, о приготовлении поросенка со сметаной и хреном «писатель по хозяйственной части» Василий Левшин, в частности, пишет:

Поросенка отварить в воде с солью, луковицами, укропом и чабером; выложить на блюдо и облить хреном, растертым со сметаной. Или: Поросенка изжарить, разнять в части и на блюде облить хреном, растворенном на укусе [Левшин, 1816, с. 4].

О приготовлении щей читаем:

Щи с говяжьими голяшками. Говяжьи голяшки и ветчины нарезать небольшими кусками, приставить в горшке с водою вариться. Между тем кислую капусту перемыть в воде, отжать и приставить повариться особливо с малым кусочком коровьего масла. Когда капуста поотварится мягко, выложить оную на сито, а потом к голяшкам в горшок прибавить крошеного луку, и поставить в печь, продолжать варение, пока капуста разварится. Решетного хорошего хлеба крошить сухариками, обжарить в говяжьем сале или масле коровьем. Щи приправить немного перцем и сметаной, выложить в чашу и сухари. Щи сборные. Для оных употребляется говядина, свинина, ветчина и баранина, кусками изрезанная, гусь и две курицы целых. Варение производится тем же образом, как выше сказано об щах с голяшками. Также отваривается и капуста, которая обыкновенно употребляется к сему кислая, по нужде и свежая изрубивается крошевом. Приправляются эти щи луком и сметаной. Щи ленивые. Для оных взять капусты свежей кочнями, каждый разрезать на четверо, перебрать, вымыть и отжать, варить в воде с говядиной, нарезанною кусками, и несколькими кусочками ветчины. Надобно, чтобы капуста уварилась очень мягко. В приправу оных употребляется трава укропная и сметана [Там же, с. 8–9].

Ограничившись стандартной номинацией, нельзя раскрыть индивидуальные свойства объекта, которыми обладают в оценке субъекта мнения поедаемые за обедом блюда – щи, блины или пирог. Перейти к индивидуальным свойствам объекта как свойствам, квалифицируемым в качестве достоинства или недостатка, позволяют во многом употребленные по случаю дескрипции<sup>3</sup>.

Для характеристики того или иного поданного на стол блюда порой достаточно сказать, что *блинцы очень вкусны* (гл. III), *пирог вкусен* (гл. III), *мадера добрая* (гл. IV), *щи очень хороши* (гл. V), *свиные котлеты и разварная рыба превосходны* (гл. V), что у *губернатора стол недурен* (гл. V). При этом предикат общей положительной оценки вида *хороший, вкусный* или *превосходный* в значении ‘соответствующий норме’ может остаться

<sup>3</sup> В этом смысле понимание предмета речи не ограничивается идентификацией объекта, а предполагает еще и знание присоединяемых к нему предикатов в плане полного или частичного их соответствия атрибутам объекта оценки.

без экспликации как нечто заведомо известное, само собой разумеющееся и потому не требующее пояснений, или получить более или менее развернутую экспликацию, чем собственно хороши щи, разварная рыба, свиные котлеты, пирог или блины <sup>4</sup>.

За редким исключением общая оценка остается без экспликации; причем не потому, что частнооценочные свойства ускользают от субъекта оценки, а прежде всего потому, что, воспринимаясь синтетически, с трудом поддаются переводу на язык дескрипций <sup>5</sup>.

Раскрыть содержание предиката общей оценки позволяют отчасти употребленные применительно к тому или иному блюду или напитку сравнения и противопоставления, в том числе:

- сравнение рябиновки по вкусовым ощущениям со сливками в оценке Ноздрева или сивухой в восприятии Чичикова:

---

<sup>4</sup> В этой связи нелишне отметить, что для квалификации того или иного блюда не применяется утилитарная оценка *полезный – вредный* (ср. *Кушайте на здоровье*), как если бы во времена Гоголя главным достоинством еды было единственно только доставляемое удовольствие. Не исключаются при этом и такие весьма показательные случаи, когда предикат сенсорной оценки характеризует в большей степени внутреннее состояние самого субъекта оценки, нежели объект, на который направлена оценка. Так, состояние благодушия, в которое впадает Чичиков после успешной сделки с Коробочкой, переносится независимо от объекта на поданный хозяйкой пресный пирог с яйцом, как если бы от предвкушения ожидаемой от сделки прибыли пирог становился еще вкуснее:

И в самом деле, пирог сам по себе был вкусен, а после всей возни и проделок со старухой показался еще вкуснее (гл. III).

В подобных случаях, замечает Н. Д. Арутюнова, «человек аксиологически маркирует объекты внешнего мира, входящие в круг его вращения» [Арутюнова, 1998, с. 208].

<sup>5</sup> В определении Н. Д. Арутюновой бедность сенсорной семантики объясняется синтетическим характером вкусовых ощущений, во многом проясняющих характер связанной с ними понятийной системы. В отношении вкусовой оценки Н. Д. Арутюнова, в частности, пишет: «Вкусовая оценка не может быть мотивирована отсылкой к объективным свойствам объекта уже по одному тому, что эти свойства не концептуализованы. Предикаты, порожденные вкусовыми, осязательными, обонятельными и слуховыми впечатлениями, не обильны. Вкусы, запахи и звуки (тембры) воспринимаются синтетически, индивидуально. Они неотделимы от соответствующих классов предметов (вкус вишни, запах розы, звук органа, шелковистость). Человек различает в ощущениях гораздо больше свойств сравнительно с теми, которые зафиксированы в его понятийной системе. Исключение составляют зрительные восприятия. Однако и здесь бывает трудно сформулировать то именно свойство образа, которое доставляет зрительное удовольствие или, напротив, отталкивает» [Арутюнова, 1998, с. 208].

...была принесена на стол рябиновка, имевшая, по словам Ноздрева, совершенный вкус сливок, но в которой, к изумлению, слышна была сивушища во всей своей силе (гл. IV);

- дескрипция поданной у Ноздрева мадеры по отношению к ингредиентам в виде рома и царской водки:

Мадера, точно, даже горела во рту, ибо купцы, зная уже вкус помещиков, любивших добрую мадеру, заправляли ее беспощадно ромом, а иной раз вливали туда и царской водки, в надежде, что всё вынесут русские желудки (гл. IV);

- противопоставление поедаемой за обедом у Собакевича няни одному блюду в городе:

...эдакой няни вы не будете есть в городе, там вам черт знает что подадут,

бараньего бока с кашей – фрикасе из лежалых продуктов:

...из баранины, какая суток по четыре на рынке валяется;

щей – невесть из чего приготовленному в других домах супу:

Все что ни есть ненужного, что Акулька у нас бросает, с позволения сказать, в помойную лохань, они его в суп! да в суп! туда его!;

патриархальных русских блюд – новомодным французским лягушкам и устрицам:

Мне лягушку хоть сахаром облепи, не возьму ее в рот, и устрицы тоже не возьму: я знаю, на что устрица похожа (гл. V);

- сравнение по зрительным ощущениям поданной за обедом у полицеймейстера водки с сибирскими прозрачными камнями:

...темного оливкового цвета, какой бывает только на сибирских прозрачных камнях, из которых режут на Руси печати (гл. VII).

При этом во всех без исключения примерах указанные синтактико-семантические приемы позволяют если не назвать данные в ощущениях свойства, то хотя бы обозначить реакцию субъекта оценки на эти свойства: положительную в случае с бараньим боком и няней (в оценке Собакевича), отрицательную в случае с рябиновкой, бальзамом и мадерой (в оценке Чичикова).

Аргументом в пользу соответствующей квалификации служит, таким образом, не только отсылка к свойствам объекта, но и, что примечательно, высказанное по его поводу мнение в статусе неопровержимой субъективной истины. Толкование через ощущение преобразуется в таком случае в толкование через мнение. Например, по утверждению Манилова, сваренные *просто, по русскому обычаю*, щи хороши, поскольку предлагаются гостю от *чистого сердца* (гл. II); по разумению Коробочки, блины хороши,

потому что *их хорошо пекут* (гл. III)<sup>6</sup>; по заверению Ноздрева, рябиновка имеет *совершенный вкус сливок*, а мадера – *лучше которой не пивал сам фельдмаршал* (гл. IV); по мнению Собакевича, няня из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками, не идет ни в какое сравнение с той, что подают в городе; бараний бок с кашей не имеет ничего общего с фрикасе на барских кухнях (гл. V). При этом даже за отсутствием логической связи между объектом оценки и высказанным на его счет мнением, как обстоит, например, в суждении Ноздрева про достоинства мадеры или суждениях Собакевича про достоинства бараньего бока и няни, оценка мотивируется с необходимостью мнением, не требующим верификации<sup>7</sup>, а отвечающим разве только требованиям застольного дискурса в пределах действия пропозициональной установки мнения. В речи Ноздрева такая установка воплощается посредством оценочного компаратива *лучше*, противопоставляющего поданную к столу мадеру винам, которые пьет сам фельдмаршал, в значении ‘нет ничего лучше такой мадеры’; в речи Собакевича – посредством отрицания *не*, противопоставляющего в значении предпочтения поедаемые за обедом няню и бараний бок аналогичным блюдам за пределами его дома. При этом приведенные в контексте мнения ценностные суждения относятся в обоих случаях не к сопоставленным объектам как таковым, а скорее к свойствам самого объекта предпочтения как достоинствам, заслуживающим в оценке субъекта мнения особой похвалы.

Десигнатом предиката *хороший*, употребленного в отношении объекта сенсорной оценки, становится, наконец, и обозначение сопоставленного с ним действия в глагольных выражениях вида *отправить в рот, съесть, обгрызть, обсосать до последней косточки, налечь, пристроиться, дое-*

---

<sup>6</sup> В высказываниях Манилова и Коробочки особо примечательна, заметим попутно, такая подмеченная Гоголем особенность русского застольного дискурса, как извиняющаяся тональность речи хозяина (*Вы извините, если у нас нет такого обеда...*); причем не с целью принизить достоинства поданного на стол блюда, а скорее как приглашение к ответной реплике в комплиментарном духе. Вот почему в речи Манилова аксиологически противопоставлены присоединенные посредством союза *но* (1) *...у нас нет такого обеда, какой на паркетах и в столицах, у нас просто, по русскому обычаю, щи* – (2) *но от чистого сердца*; в речи Коробочки – присоединенные посредством союза *да* (1) *...у меня-то их хорошо пекут* – (2) *Да вот беда: урожай плох, мука уж такая неважная*.

<sup>7</sup> Проверив суждение на соответствие действительному положению вещей, мнение можно преобразовать в знание; причем не только об объекте, но еще и о субъекте. В этом смысле мнение характеризует в известной степени и самого субъекта мнения: Манилова – как человека пустого и словоохотливого, Коробочку – как человека сдержанного и осторожного, Ноздрева – как человека привирающего и хвастливого, Собакевича – как человека самодовольного и резкого в суждениях.



*хоть, отделать* и проч., выражающих независимо от синтаксической позиции в структуре высказывания вкусовые диспозиции субъекта оценки.

Оценка смещается в таком случае со свойств объекта на совершаемое с ним действие. Например, в пользу достоинств поедаемых у Коробочки блинов свидетельствует как нельзя лучше производимое с ними действие, а именно: трижды повторенная Чичиковым операция по сворачиванию и поеданию трех свернутых вместе блинов:

Чичиков свернул три блина вместе и, обмакнувши их в растопленное масло, отправил в рот, а губы и руки вытер салфеткой. Повторивши это раза три, он попросил хозяйку приказать заложить его бричку (гл. III).

Подтверждением отменного качества бараньего бока с кашей служит, причем без уточнения основания квалификации, указание на способ и интенсивность сопряженного с ним действия, представленного в восприятии Чичикова-наблюдателя глагольными выражениями *опрокинуть половину бараньего бока к себе на тарелку, съесть всё, обгрызть, обсосать до последней косточки*:

Собакевич подтвердил это делом: он опрокинул половину бараньего бока к себе на тарелку, съел все, обгрыз, обсосал до последней косточки (гл. V).

В пользу достоинств поданного на обеде у полицеймейстера осетра свидетельствует быстрота, с которой Собакевич расправляется, пока другие гости разговаривают, пьют и едят, *налегая кто на икру, кто на семгу, кто на сыр*, с этим «произведением природы»:

Собакевич, оставив без всякого внимания все эти мелочи, пристроился к осетру, и, покамест те пили, разговаривали и ели, он в четверть часа с небольшим доехал его всего, так что когда полицеймейстер вспомнил было о нем и, сказавши: «А каково вам, господа покажется вот это произведение природы?» – подошел было к нему с вилкою вместе с другими, то увидел, что от произведения природы оставался всего один хвост (гл. VII).

Так свойства объекта познаются по отношению к совершаемым с ним действиям, образующим, по сути, необходимый семантический фон, на котором только и можно воспринять, нередко без указания на вкусовые ощущения субъекта, свойства объекта оценки.

Помимо рассмотренных угощений, коими потчуют в гостях и трактирах Павла Ивановича Чичикова, нельзя не отметить в завершение и странненькие перечисления поедаемых за столом блюд. Причем особый интерес здесь вызывает не столько противопоставление экзотическим яствам иностранного происхождения вроде упомянутых по случаю устриц, морских пауков и прочих чуд, коими увлекаются, по признанию автора, живущие в Петербурге и Москве *господа большой руки*, сколько обилие поедаемых за трапезой блюд. В таком граничащем с чревоугодием обилии

усматривается без труда не только традиционная народная мечта об изобилии, но еще и панегирик русскому аппетиту и желудку, коим посвящается особо авторское отступление в функции вставного текста-кода:

Автор должен признаться, что весьма завидует аппетиту и желудку такого рода людей. <...> на одной станции потребуют ветчины, на другой поросенка, на третьей ломоть осетра или какую-нибудь запеканную колбасу с луком и потом как ни в чем не бывало садятся за стол в какое хочешь время, и стерляжья уха с налимами и молоками шипит и ворчит у них меж зубами, заедаемая расстегаем или кулебякой с сомовьим плёсом, так что вчуже пронимает аппетит, – вот эти господа, точно, пользуются завидным даянием неба! Не один господин большой руки пожертвовал бы сию же минуту половину душ крестьян и половину имений, заложенных и только, чтобы иметь такой желудок, какой имеет господин средней руки; но то беда, что ни за какие деньги, ниже имения, с улучшениями и без улучшений, нельзя приобрести такого желудка, какой бывает у господина средней руки (гл. IV).

В известном смысле данное рассуждение служит внутритекстовой инструкцией по истолкованию образов еды и питания. Ибо изображенные в романе кушанья – это не просто узко-бытовые детали, по которым заключают о составе, последовательности и сочетаемости блюд в русском застольном обиходе (ср. [Акульшин, Срослова, 2015]), но еще и создаваемый при их посредстве образ победно-торжествующего аппетита и желудка, осмысливаемых поверх материально-телесного толкования в качестве символического аналога открытых возможностей по активному преобразованию мира «господами средней руки». И как здесь не согласиться с Николаем Васильевичем Гоголем: *... всё вынесут русские желудки.*

### Список литературы

- Айдукевич К.* Язык и смысл // Логос # 7. Философско-литературный журнал. 1999. № 17. С. 67–93.
- Акульшин П. В., Срослова Н. В.* Питание российского общества XIX века на примерах русской классической литературы // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира: Материалы I Междунар. симп. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. С. 39–44.
- Арутюнова Н. Д.* Язык и мир человека. М.: Языки русской культуры, 1998. 896 с.
- Бахтин М. М.* Рабле и Гоголь (Искусство слова и народная смеховая культура) // Бахтин М. М. Вопросы литературы и эстетики. М.: Худож. лит., 1975. С. 484–495.
- Загряжская Т. Ю.* Коды французской кухни в контексте нарративных текстов // Вестник Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. № 2. С. 51–76.

*Левшин В.* Русская поварня, или Наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении впрок разных припасов. М.: Тип. Селивановского, 1816.

*Лотман Ю. М.* От кухни до гостиной // Лотман Ю. М. История и типология русской культуры. СПб: Искусство-СПБ, 2002. С. 255–319.

*Лосский Н. О.* Обоснование интуитивизма // Лосский Н. О. Избранное. М.: Правда, 1991. С. 13–334.

*Молчанова Г. Г.* Традиции гастики как отражение национальной и религиозной идентичности // Вестник Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2013. № 2. С. 20–26.

*Одоевский В. Ф.* Кухня. Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве / Комментар. И. Лазерсона. М.: Изд-во Ивана Лимбаха, 2007. 728 с.

*Павловская А. В.* Гастрософия: наука о еде. К постановке проблемы. Часть 1 // Вестник Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. № 4. С. 23–38.

*Павловская А. В.* Гастрософия: наука о еде. К постановке проблемы. Часть 2 // Вестник Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2016. № 1. С. 26–41.

*Рассел Б.* Исследование значения и истины. М.: Идея-Пресс, Дом интеллектуальной книги, 1999.

*Чудаков А. П.* Вещь во вселенной Гоголя // Чудаков А. П. Слово – вещь – мир. От Пушкина до Толстого. Очерки поэтики русских классиков. М.: Современный писатель, 1992. С. 25–45.

*Фрейденберг О. М.* Поэтика сюжета и жанра. М.: Лабиринт, 1997. 448 с.

#### Article metadata

*Title:* On the Cabbage Soup, Mutton Side, Pancakes and Other Culinary Dishes in the Gogol's Poem "Dead Souls": ...*fortitude of the Russian stomach*

*Author:* A. E. Bochkarev

*Author's e-mail:* bochkarev.andrey@mail.ru; abotchkarev@hse.ru

*Author's affiliation:* National Research University "Higher School of Economics" (Nizhny Novgorod, Russian Federation)

SPIN 3213-6724

AuthorID 512666

ResearcherID L-6181-2015

ORCID 0000-0002-9650-8604

*Abstract.* This article focuses on the recurring food imagery in the Gogol's poem "Dead Souls". More specifically, the publication defines these images in terms of evaluative criteria according to the dish properties given in form

of sensations, performed actions, and opinions expressed by the subject of evaluation. At the same time, the dishes depicted in the novel do more than describe some subjective taste experiences, or Russian cooking in the specified period of time. It is also a panegyric to the Russian appetite and stomach, symbolically reinterpreted – in addition to their physical interpretation – as a symbolic equivalent of the endless possibilities for transforming the world by the “gentlemen of the middling sort”.

*Key terms:* culture of everyday life, evaluation, opinion, symbolic meaning, interpretation.

DOI 10.25205/2307-1737-2020-2-302-314

*Reference literature (in transliteration):*

Ajdukiewicz K. Yazyk i smysl [Language and Meaning]. *Logos* # 7, 1999, 17, p. 67–93. (in Russ.)

Akulshin P. V., Sroslova N. V. Pitaniye rossiyskogo obshchestva XIX veka na primerakh russkoy klassicheskoy literatury [Nutrition of Russian society in the 19<sup>th</sup> century on the examples of Russian classical literature]. In: Traditional culture in the modern world. The history of food and nutrition traditions of the peoples of the world. Proceedings of the I International Symposium. Moscow, Center for the Study of Cultural Interaction, 2015, p. 39–44. (in Russ.)

Arutyunova N. D. Yazyk i mira cheloveka [Language and Human World]. Moscow, Yazyki russkoy kultury, 1998, 896 p. (in Russ.)

Bakhtin M. M. Rable i Gogol (Iskusstvo slova i narodnaya smekhovaya kultura) [Rabelais and Gogol (Word Art and Folk Laughter Culture)]. In: Bakhtin M. M. Voprosy literatury i estetiki [Questions of Literature and Aesthetics]. Moscow, Khudozhestvennaya literatura, 1975, p. 484–495. (in Russ.)

Chudakov A. P. Veshch vo vselennoy Gogolya [Thing in Gogol’s Universe]. In: Chudakov A. P. Slovo – veshch – mir: ot Pushkina do Tolstogo. Ocherki poetiki russkikh klassikov [Word – Thing – World: from Pushkin to Tolstoy. Essays on the Poetics of Russian Classics]. Moscow, Sovremennyy pisatel’, 1992, p. 25–45. (in Russ.)

Freydenberg O. M. Poetika syuzheta i zhanra [Poetics of Plot and Genre]. Moscow, Labirint, 1997, 448 p. (in Russ.)

Levshin V. Russkaya povarnya, ili Nastavleniye o prigotovlenii vsyakogo roda nastoyashchikh russkikh kushanyev i o zagotovlenii vprok raznykh pripasov [Russian kitchen, or Manual on the preparation of all kinds of real Russian meals and on the preparation of different supplies]. Moscow, Selivanovskiy Printing House, 1816. (in Russ.)

Lotman Yu. M. Ot kukhni do gostinoy [From the kitchen to the living room]. In: Lotman Yu. M. Istoriya i tipologiya russkoy kul’tury [History and Typology of Russian Culture]. St. Petersburg, Iskusstvo-SPB, 2002, p. 255–319. (in Russ.)

Lossky N. O. Obosnovaniya intuitivizma [The Intuitive Basis of Knowledge]. In: Lossky N. O. Selected papers. Moscow, Pravda Publ., 1991, p. 13–334. (in Russ.)

Molchanova G. G. Traditsii gastiki kak otrazheniye natsionalnoy i religioznoy identichnosti [Tradition of gastics as a reflection of national and religious identity]. *Bulletin of Moscow University. Series 19. Linguistics and Cross-Cultural Communication*, 2013, no. 2, p. 20–26. (in Russ.)

Odoyevsky V. F. Kukhnya. Lektsii gospodina Pufa. doktora entsiklopedii i drugikh nauk o kukhonnom iskusstve [Cuisine. Lectures of Mister Puff, the Doctor of the Encyclopedia and Other Sciences on Culinary Art]. Moscow, Ivan Limbakh Publ., 2007, 728 p. (in Russ.)

Pavlovskaya A. V. Gastrosofiya: nauka o ede. K postanovke problemy [Gastrosophy: the science of food. To the statement of the problem]. Part 1. *Bulletin of Moscow University. Series 19. Linguistics and Cross-Cultural Communication*, 2015, no. 4, p. 23–38. (in Russ.)

Pavlovskaya A. V. Gastrosofiya: nauka o ede. K postanovke problemy [Gastrosophy: the science of food. To the statement of the problem]. Part 2. *Bulletin of Moscow University. Series 19. Linguistics and Cross-Cultural Communication*, 2016, no. 1, p. 26–41. (in Russ.)

Russell B. Issledovaniye znacheniya istiny [An Inquiry into Meaning and Truth]. Moscow, Idea-Press, Dom intellektualnoy knigi, 1999. (in Russ.)

Zagryazkina T. Yu. Kody frantsuzskoy kukhni v kontekste narrativnykh tekstov [French Cuisine Codes in the Context of Narrative Texts]. *Bulletin of Moscow University. Series 19. Linguistics and Cross-Cultural Communication*, 2015, no. 2, p. 51–76. (in Russ.)