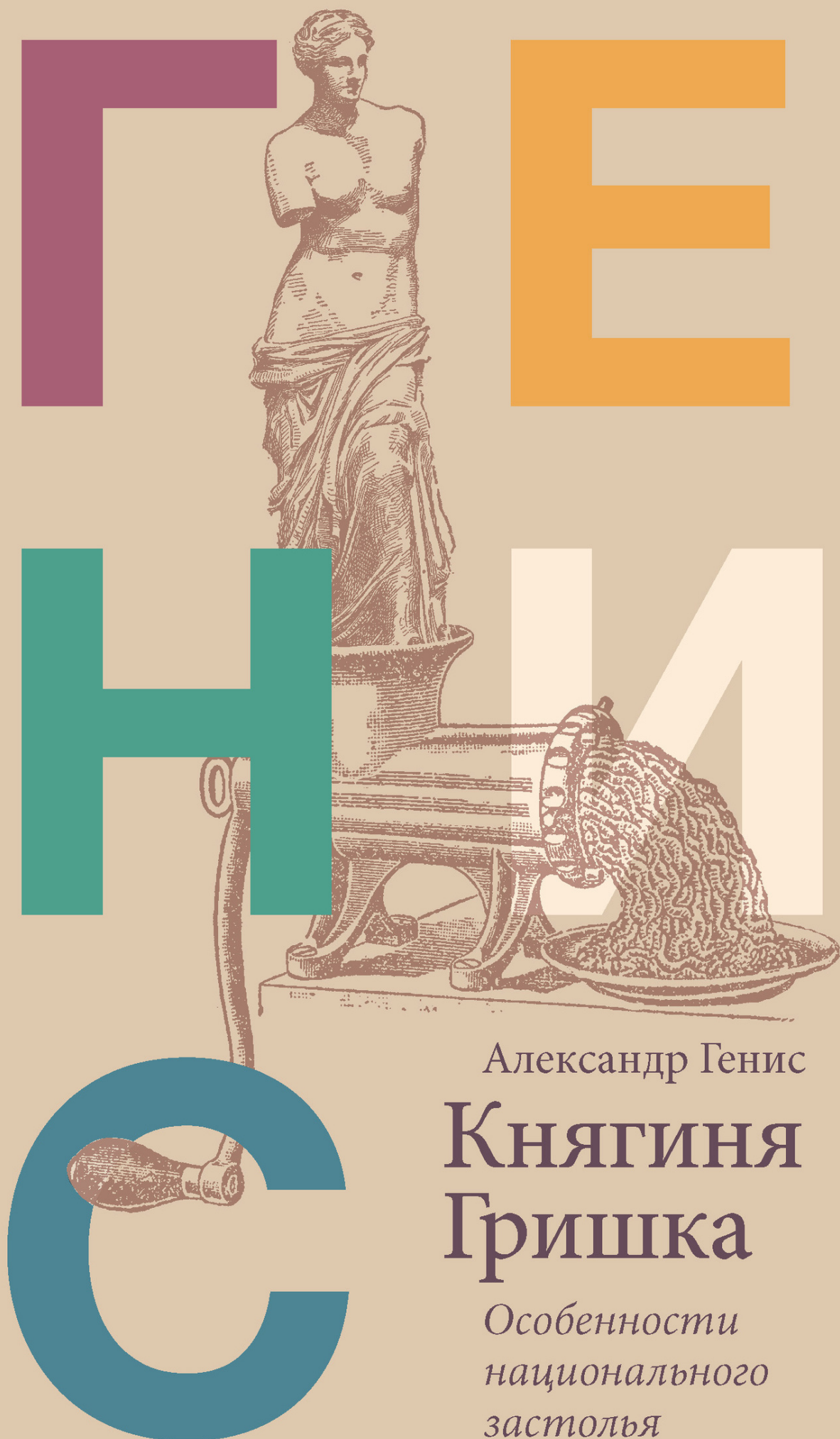




Александр Генис

Княгиня Гришка

Особенности
национального
застолья

Генис: автопортрет

Александр Генис

**Княгиня Гришка. Особенности
национального застолья**

«Издательство АСТ»

2019

УДК 821.161.1.09
ББК 84(2Рос=Рус)6-44

Генис А. А.

Княгиня Гришка. Особенности национального застолья /
А. А. Генис — «Издательство АСТ», 2019 — (Генис: автопортрет)

ISBN 978-5-17-117589-4

Автобиографическую эпопею мастера нон-фикшн Александра Гениса (“Обратный адрес”, “Камасутра книжника”, “Картинки с выставки”, “Гость”) продолжает том кулинарной прозы. Один из основателей этого жанра пишет о еде с той же страстью, юмором и любовью, что о странах, книгах и людях. “Конечно, русское застолье предпочитает то, что льется, но не ограничивается им. Невиданный репертуар закусок и неслыханный запас супов делает кухню России не беднее ее словесности. Беда в том, что обе плохо переводятся. Чаще всего у иностранцев получается «Княгиня Гришка» – так Ильф и Петров прозвали голливудские фильмы из русской истории” (Александр Генис).

УДК 821.161.1.09
ББК 84(2Рос=Рус)6-44

ISBN 978-5-17-117589-4

© Генис А. А., 2019
© Издательство АСТ, 2019

Содержание

Особенности национального застолья	6
Первое: Кулинарные истории	10
Красный хлеб	10
Эволюция советской кухни	10
Паек	14
Борьба с кухней	17
Утопическое меню	18
Советский натюрморт	21
Пир во время чумы	24
Похлёбкину	27
Ода пирожку	31
Княгиня Гришка	34
Конец ознакомительного фрагмента.	36

Александр Генис
Княгиня Гришка. Особенности
национального застолья

© Генис А. А., 2019

© Бондаренко А. Л., художественное оформление, 2019

© ООО «Издательство АСТ», 2019

* * *

Особенности национального застолья

1

В списке объектов, охраняемых ЮНЕСКО, самые интересные не являются объектами вовсе. И понятно почему. Не надо большого ума, чтобы окружить заботой Парфенон и Колизей. Куда сложнее найти и понять уникальную ценность того, что на официальном языке международной бюрократии называется “нематериальным наследием человечества”.

Раз наследие “нематериально”, оно – духовное, что делает его трудноуловимым и неописуемым, особенно для тех, кто с ним вырос. Попав на Восток, я кланяюсь с тем же нелепым усердием, с каким мне там жмут руку, не догадываясь о правильной продолжительности, крепости и динамике рукопожатия.

В перечне ЮНЕСКО всё соблазнительно, экзотично и увлекательно. Фламенко и соколиная охота, йога Индии и казацкие песни Украины, фаду Португалии и эпос якутов, древняя японская музыка гагаку и образ жизни забайкальских староверов. Сюда относят редкие умения, исключительные навыки, красочные ритуалы и живописные церемонии, но главное – специфическую атмосферу, возникающую внутри, вокруг и вследствие того или другого занятия, заслужившего всемирную охрану.

Например – карнавал. Это не переодетая толпа, а сложно организованное сообщество ражених, временно принявших условия перевернутого мира и живущих согласно его законам – понарошку, но всерьез (далее у Бахтина).

Но особенно интересной становится нематериальная среда, когда она оказывается застольем. Нигде, даже в постели, человек не раскрывается так полно, как в компании с ложкой, вилок и сотрапезниками. Осознав ценность кулинарных обычаев, ЮНЕСКО с нарастающим азартом присоединяет к своему списку очень разные застольные феномены.

Недавно, скажем, сюда попала “пивная культура” Бельгии. Считается, что в этих краях жил изобретатель пива король Гамбринус, который упоминался еще у Тацита. Правда, с точки зрения римлянина, избалованного теплым югом и его виноградниками, пиво было жуткой гадостью:

– Напитком, – не скрывая отвращения, пишет о германцах Тацит, – им служит жидкость из ячменя или пшеницы, превращенная путем брожения в некое подобие вина.

Потомки отнеслись к пиву иначе. Гамбринус был обожествлен, и сегодня его имя носят пивоварни от Техаса до Ижевска. Но в Бельгии пивная традиция доведена до декадентской утонченности: 1500 сортов, и почти для каждого есть сосуд особой формы. Конечно же, такому нет цены в мире, где пивом часто называют ледяные банки с пузырьками.

К подобным шедеврам живота и духа ЮНЕСКО относит плов узбеков и таджиков, которые умеют приготовить 200 видов одного блюда так, что оно остается собой, не переставая удивлять разнообразием сырья, приемов и вкуса.

Другой пример – турецкий кофе в джезве, который варится в раскаленном речном песке из зерен, смолотых в пыль на ручной мельнице. Великий знаток кулинарии и ее экстремист Вильям Похлёбкин утверждал, что только такой кофе не вредит здоровью.

Сюда же попала неаполитанская пицца с ее трехсотлетней традицией.

Особое место на доске почета ЮНЕСКО занимают не отдельные блюда вроде пестро разрисованных хорватских пряников, а кухни целых регионов. В частности – средиземноморская. Объединив Грецию, Италию, Испанию и Марокко, эксперты выделили те драгоценные черты,

что прибавляют года и радости их жителям: оливковое масло первого отжима, красное вино, обильную морскую живность и сиесту.

Другая кухня, удостоившаяся такой чести, – мексиканская. Здешний повар всё готовит на свой лад: от игуаны до курицы, которую тут подают в шоколаде. Мне, впрочем, больше нравится безобидное пюре гуакамоле, когда авокадо растирают в каменной ступке, ведь ацтеки не знали железа.

Японская кухня вошла в перечень вся целиком – вместе с натурфилософией, утонченной поэзией и предельно разнообразной посудой. О последней говорит современное хайку:

Французский ресторан.
Как скучно:
все тарелки круглые.

В этой традиции всё съедобное сохраняет свою индивидуальность. При этом японская кухня пользуется обедом, как мы – сонетом: меню передает всю полноту чувств и их сезонный характер. Плюс этикет. Даже иностранцам положено сидеть на коленях, а не скрестив ноги. Супом, обходясь без ложки, надо хлюпать так, чтобы слышали соседи. И никогда не наливать себе самому. Однажды ночью я видел, как в круглосуточной забегаловке возле токийского рынка два алкаша с трогательной вежливостью наливали друг другу саке в краденые стаканы, достав их из рукавов потрепанных кимоно.

Ну и наконец, наиболее бесспорный вклад в кулинарную историю человечества. Это – классический и неспешный французский обед. Аперитив (скажем, анисовый пастис), бретонские устрицы с бургундским шабли, четыре перемены (хорошо бы с рыбой тюрбо и утиным конфи), посредине – “нормандская дыра” из кальвадоса, десерт (мой любимый – перевернутый вверх ногами тарт татен с нормандскими яблоками, крохотная рюмка 55-градусного шартрёза – и спеть).

От французской пляшет остальная еда Запада, и правильно делает. Уже потому, что тут всё подают в соусе. Любой из них – чудо, но если решишься готовить дома, то грязными будут все кастрюли, пол, плита и кот.

Намного проще и ничуть не хуже лучший в мире ланч во французской провинции. Он состоит всегда из одного, но разного: багет с местным паштетом, местным сыром и местным вином. Во Франции гармония почвы с традицией создает непревзойденный и бесконечный гастрономический опыт, ставший, наряду с витражами Шартра и башнями Сен-Мишель, сокровищем европейской культуры.

Есть, однако, столь своеобразная национальная культура застолья, что она еще не добралась до ЮНЕСКО.

2

– У других едят, у нас закусывают, – сказал мне товарищ, признавшийся, что, сидя за дружеской трапезой, редко добирается дальше селедки, еще хорошо если с картошкой.

В этом тезисе, как в египетском иероглифе (так утверждал Фрейд), заключалась истина вместе со своим опровержением. Всякая русская еда предусматривает водку. Не квас, не пиво, не вино или боржоми, но именно и только водку. Обед без нее – оксюморон, встречавшийся в студенческой, но не заводской столовой. Безвкусная, бесцветная, почти невидимая и нетленная, водка вызывает неоспоримые перемены в душе и теле.

Это ни в коем случае не значит, что выпивка исчерпывает русский стол. Она его организует, направляет, осмысляет, просветляет и компрометирует. Водка определяет набор продуктов и предусматривает кислую вкусовую гамму, которую труднее всего принять чужеземцам.

Морщась, они дивятся вездесущей сметане, крутому черному хлебу, терпкому морсу, вечному соленому огурцу и непревзойденным суточным щам. От такого меню у нас текут слюни, а у них – слезы, даже без хрена. Удивление, знаю по опыту, серьезно уменьшится, если ко всему этому вместо категорически нелепого в данной ситуации вина подавать в меру охлажденную, а не ледяную водку – будь то огненная “Хортица” с перцем, кристальная “Белуга” или хреновая настойка, которую мой друг дипломат Илья Левин готовил в странах четырех континентов.

Брачные узы русской кухни с водкой нерасторжимы, благостны и не обязательно ведут к пьянству, тем паче – алкоголизму. Первое подразумевает безразличие к еде, второй исключает компанию. Между тем, лишь объединив выпивку с обедом и друзьями, мы добьемся того эффекта, который по богатству социокультурных жанров делает исключительным отечественное застолье. По сложному набору правил оно не уступает ни званому обеду на Западе с его мучительной хореографией ножей и вилок, ни восточному банкету с его малопонятной архаической символикой. Другое дело, что *нам* этикет русского застолья кажется несуществующим, а чужим – необъяснимым.

– Национальная кухня, – писал антрополог Леви-Стросс, среди прочего автор монографии “Сырое и вареное”, – остается невидимой для тех, кому она своя.

Собственные вкусовые привычки кажутся слишком самоочевидными, естественными, не требующими объяснений. Тем труднее их понять иностранцу. И не потому, что те же щи надо варить в трех бульонах, что калью следует есть со льдом вприкуску, что красной называют и белую осетрину, что мануфактурой можно если не закусить, то занюхать. Куда сложнее – самое простое. Именно в кулинарной аскезе проявляется интимная теплота родного застолья.

Японцы научились вычленять и ценить органическую простоту и добровольную бедность, объединив их в такую тонкую эстетическую категорию, что в западных языках для нее не нашлось перевода: ваби-саби. Но и в русском обиходе эти понятия играют важную – и, как многие жалуются, слишком большую – роль. Вершины русского ваби-саби – сладкие неудобства дачи, тесная ночь в палатке, баня на хуторе и небрежное, вроде бы случайное, но на самом деле неизбежное застолье.

Вспоминая наиболее удавшиеся трапезы, я отдаю предпочтение отнюдь не самым пышным пирам. Мне никак не вспомнить, чем нас с двумя лордами кормили на ужине в Вестминстерском дворце. Я не понял, что подавали виртуозы на конкурсе поваров в Рейкьявике. Я не умею перечислить деликатесные тапас, которыми угощали на гастрономическом фестивале неподражаемые баски. Но я не забуду, *что* ел, когда помогал друзьям переезжать на новую квартиру. Вот что: квашеную капусту с базара, соленые сыроежки в домашней сметане оттуда же и жареную картошку прямо из сковороды, потому что тарелки еще не распаковали, а терпеть уже мочи не было. Сидя на расползающихся стопках книг, мы ели с газеты на квадратном ящике, заменившем нам круглый стол короля Артура, рыцарям которого мы не уступали в жажде подвигов, растущей с каждой бутылкой – вплоть до той, что покупалась у ресторана “Даугава” после закрытия магазинов.

Всякое удачное застолье обладает собственным рисунком, индивидуальным характером и неизменными свойствами. Одно из лучших – спонтанность.

– Чем Бог послал, – говорим мы, радуясь случаю, и выставляем причудливый набор консервов – от красной икры до кабачковой. Разогреваются вчерашние котлеты, кипит в кастрюле бегло почищенная картошка, открывается всего неделю назад закрученная банка огурцов, и в магазин надо разве что за хлебом и водкой.

Импровизация отнюдь не единственная форма русского застолья. Часто оно требует непомерных сил и умения. Американцы, не исключая евреев, встречавших гефилте фиш в банках, не верят, что рыбу можно провернуть, сварить и засунуть в ее же кожу, чтобы съесть холодной со свеклой и морковкой. Еще страшнее – холодец. На его готовку уходит рабочий

день и морозная ночь, когда нас то и дело поднимает тревога: застынет ли холодное без желатина (класть его считалось западло).

Все труды и заботы отходят в сторону, стоит гостям плотно усестись за стол, разлить по одной, второй и третьей, после которой ломается скучноватая торжественность, снимаются пиджаки, смягчается поза и включается неровная, необязательная, но никогда не прекращающаяся беседа. В ней, как огонь от трения, рождается и ветвится неосязаемая задушевность хаотического общения. Каждое лыко в строку: шутка – в жилу, спор – горяч, цитата – к месту, комплимент – искренен, и выпито ровно столько, сколько нужно, чтобы, как написано в “Пире мудрецов” Афиней, “оставаться на грани здравого смысла”, балансируя над чертой, отделяющей плато трезвости от обрыва драки.

Такое застолье нельзя имитировать, заимствовать, описать, сыграть в кино или поставить в театре. Оно, как всякий – от крестин до Первого мая – праздник, обретает смысл для тех, кто в нем участвует и не глядит на себя со стороны. Зыбкая, неуловимая, но благодатная атмосфера чуда витает над столом, освящая всё, что за ним пьется, жуется и говорится.

– Всё лучшее, – решусь сказать, – в русской – и уж точно в советской – культуре зачато между блюдами и стопками, в табачном дыму, легком угаре, с умом и дружбой. Русское застолье и есть то вожденное гражданское общество, которое всегда противостояло власти – как бы она ни называлась и чего бы она ни добивалась.

3

Прошу считать всё вышесказанное заявкой на включение русского застолья в состав нематериального наследия человечества, которое охраняется ЮНЕСКО.

Нью-Йорк, 2019

Первое: Кулинарные истории

Красный хлеб

Кулинарные приемы, – писал Леви-Стросс, – язык, на котором общество бессознательно раскрывает свою структуру”. Пища, которую съедает человек, становится им самим. Мы – то, что мы едим, поэтому набор продуктов питания и способы их обработки тесно связаны с представлением личности о себе и своем месте во Вселенной и обществе. Кулинария – инструмент, позволяющий изучать и космологические, и социологические оппозиции.

Кулинарная семиотика позволяет обнаружить в каждом блюде социальные знаки, которые в совокупности образуют социокультурную систему, раскрывающую специфику национальной ментальности.

Эволюция советской кухни

Чтобы описать специфически советские феномены, связанные с кулинарной тематикой, необходимо рассмотреть советскую кухню в исторической перспективе и общеполитическом контексте.

Хлеб. Как у всех земледельческих народов Европы, кухня русских предельно хлебоцентрична. Черный, ржаной, кислый хлеб из заквашенного теста, в отличие от обычного в Западной Европе белого пшеничного, занимал исключительное место на любом – от крестьянского до царского – русском столе.

С этим обстоятельством связан анекдот, который приводит Пушкин в “Путешествии в Арзрум”: турецкие пленники “никак не могли привыкнуть к русскому черному хлебу. Это напомнило мне слова моего приятеля Шереметева по возвращении его из Парижа: “Худо, брат, жить в Париже: есть нечего, черного хлеба не допросишься”.

В середине XIX века больше половины калорий в крестьянском рационе доставлял хлеб. Всё остальное в русской кухне считалось дополнением, приварком. Описывавший простонародный русский стол XVII века Олеарий кроме хлеба упоминает свеклу, капусту, огурцы и чеснок – “третье, после бани и водки, лекарство”.

Ни мясные, ни молочные продукты большой роли не играли. В крестьянских семьях пить молоко разрешалось только младенцам, взрослые хлебали его ложками. До середины XIX века был практически неизвестен и сыр. У Замятина рассказывается, что во время революции крестьяне убили помещика-сыровара, заставлявшего их есть “мыло”.

Рыба. Крайне важную роль в русской кухне играла рыба. Это объяснялось наличием в православном календаре 216 постных дней и обилием полноводных рыбных рек.

Французы, побывавшие в России в 1607 году, писали: “Во всей Европе нет большего разнообразия пресноводной рыбы – осетрина, белуга, белорыбица, стерлядь и всё, что есть во Франции, за исключением форели”. Документ XVI века упоминает 35 сортов рыбы. В XIX веке в Неве водилось 20 видов лосося.

Хотя соленая красная (не по цвету, а в смысле – хорошая, от слова “красота”) рыба остается главным русским деликатесом, старая рыбная кухня с ее изысканными блюдами – пирог с вязигой, тельное, караси в сметане, расстегаи с налимьей печенкой, стерляжья уха – в советское время практически исчезла. Место свежей пресноводной рыбы заняла мороженная морская, которая плохо вписывалась в традиционную рецептуру.

Дикие растения. Важным подспорьем в русском хозяйстве всегда был сбор ягод, орехов и трав. Эта традиция многих спасла в ленинградскую блокаду, когда в пищу употребляли более ста дикорастущих растений. Собираание существенно разнообразило диету советского человека и в мирное время – в справочнике, вышедшем в 1980 году, перечислены те же сто растений.

Беспрецедентно большое место в русской кухне занимали грибы, которые назывались едой бедных и лакомством богатых. Грибы, как свежие, так сушеные и соленые, служили важным источником протеина, отчасти заменяя мясо. В советское время сбор грибов, опозитизированный Владимиром Солоухиным в известной книге “Третья охота”, стал национальным развлечением и приобрел характер массовых мероприятий, в которых участвовали целые институты, заводы и фабрики. Характерно, что чреватая смертельно опасными отравлениями мутация белых грибов, случившаяся летом 1993 года, не остановила грибников.

Русский лес всегда давал некоторую свободу маневра, позволяя сэкономить на покупной еде, отнимающей львиную долю семейного бюджета. В тяжелом 1991 году обед в городской семье мог выглядеть следующим образом: суп из щавеля, жареные грибы, чай с черничным, земляничным или брусничным вареньем. Как и в старину, из покупного тут лишь чай и сахар.

Щи да каша. Александр Энгельгардт, крупный химик, агроном-практик и большой знаток крестьянской жизни, писал: “Черный ржаной хлеб составляет главную составную часть пищи. Прочная пища должна состоять из щей с хорошей жирной солониной и гречневой каши с топленным маслом или салом. Если при этом есть стакан водки перед обедом и квас, чтоб запить эту прочную, крутую пищу, то с такой пищей можно перейти Альпы”.

Состав русской пищи, писал Энгельгардт, требует кислоты: “Без кислого блюда для рабочего человека обед не в обед. Отсутствие кислоты в пище отражается и на количестве работы, и на здоровье, и даже на нравственном состоянии рабочих людей. Уж лучше червивая капуста, чем никакой”.

Хотя щи да каша потеряли универсальное значение, в советской кухне по-прежнему доминировала кислая гамма. Все национальные супы, кроме ухи, – щи, солянки, рассольники, борщи, окрошки – заправляются для кислоты сметаной. Как праздничное, так и будничное застолье немыслимо без разносолов – не столько соленых, сколько кислых блюд: квашеной капусты, соленых огурцов, моченых яблок. Любимая ягода – клюква, сорт яблок – антоновка, напиток – квас. Кислые овощи – излюбленная закуска к водке, а их рассол – народное лекарство от похмелья. На худой конец кислые продукты, например огурцы с хлебом или картошкой, могут заменить обед.

Пристрастие к кислоте (причем именно молочной, уксус – позднее европейское заимствование) – специфическая черта русской кухни, которая всегда связывала советский быт с традиционным крестьянским обиходом. Тем более что даже в городских условиях многие солили огурцы, грибы и квасили капусту.

Ресторан. Представление о городской русской кухне среднего класса накануне революции дает английский путеводитель 1912 года. Главной чертой русской кухни он называет чрезмерность: супы слишком сложные, соусы слишком маслянистые, мясо слишком пряное, еды слишком много. Автор описывает чаепитие в Москве, которое включало помимо чая с пирожными бутерброды с икрой и соленой рыбой, а также “три сорта украинских арбузов, крымский виноград и клубнику с листочками”.

Вот типичное меню русского ресторана, которое приводится в путеводителе: “Закуски, борщ, щи или уха с расстегаями, рыба, обычно стерлядь, отбивные котлеты с гречневой кашей”. Отмечается отсутствие свежих овощей и безвкусные десерты. Отдельно упоминается татарское

блюдо шашлык, которое всегда покоряло иностранцев. В обеих столицах, продолжает путеводитель, так много ресторанов, в том числе французских, немецких и итальянских, что автор спрашивает, “обедают ли русские когда-нибудь дома”.

Американский путеводитель 1960 года начинает описание советских ресторанов с Хрущёва. Ссылаясь на московскую “Прагу”, он заявил западным журналистам, что советские рестораны не уступят парижским. Из этого следует, пишет автор, что Хрущёв не был в Париже. Клиенты “Праги”, известного в дореволюционной Москве трактира, “напоминают шоферов грузовиков, которые вели машину всю ночь”. Путеводитель хвалит одно блюдо – блины с икрой, да и то потому, что икра в пять раз дешевле, чем в Нью-Йорке. С умеренной настойчивостью туристам рекомендуются рестораны с кухней нерусских республик, прежде всего грузинский “Арагви”.

Английский путеводитель 1980 года отмечает, что русские не ждут от ресторанов вкусной еды. В обед они ищут передышки, в ужин – выпивки и танцев. Поэтому меню, за неизбежным и выгодным исключением блюд грузинской кухни, предлагает пресную, тяжелую и невразумительную мясную пищу, много картошки, мало свежих овощей и молочных блюд. С несколько большим воодушевлением путеводитель отмечает разнообразие супов, эту “вершину славянской кулинарии”.

Кулинарный нигилизм. Одна из ярких черт русской кухни – светская аскетическая традиция, идущая от нигилистов. В кругах радикальной интеллигенции середины XIX века питание сознательно ограничивалось до минимума – чай, черный хлеб, соленые огурцы. Вот как анархист Пётр Кропоткин описывает обед русского студента: “Чай, хлеб, немного молока, маленький ломтик мяса, зажаренный на спиртовой лампочке под оживленные разговоры про последние события в социалистическом мире”. Только отчасти это объяснилось экономией или солидарностью с “трудовой массой”. Кулинарная аскеза обладала самостоятельной ценностью как знак отречения от низких плотских соблазнов в пользу высоких идеалов. Возможно, тут сказалась и традиция смирения плоти – хотя нигилисты были атеистами, многие из них вышли из семей священников.

Гастрономический нигилизм стал важной составной частью популярной легенды о первых большевиках, якобы питавшихся, как Ленин в Кремле, только черным хлебом и жидким чаем.

Кулинарное безразличие как сознательно выбранная позиция часто отличало радикальную, близкую к диссидентам советскую интеллигенцию. Отчасти по необходимости, отчасти демонстративно, как вызов коррумпированным властям, в этой среде культивировался бедный студенческий быт, где меню строилось на гастрономических суррогатах: чай вместо супа, плавленые сырки вместо завтрака, но прежде всего колбаса – простой в употреблении и концентрированный в калорийном отношении заменитель обеда. Поэтому дефицит колбасы, ставшей символом пищи как таковой, ощущался особенно остро. Советские газеты, попрекая эмиграцию из СССР за то, что она уехала на Запад в поисках материального достатка, называли ее колбасной.

Военный коммунизм. В Гражданскую войну Россия кормилась почти исключительно воблой и пшенной кашей.

Пшено – семена проса, освобожденные от шелухи. Пшенная каша или похлебка – отчасти заменяющая хлеб крестьянская пища на юге России, распространена также в Азии и Африке.

Об этих продуктах вспоминают все без исключения мемуаристы. Борис Зайцев: “Очередь к пайкам, примус, пшенка без масла и сахара, на которую и взглянуть мерзко”. Виктор Шкловский: “О советской вобле когда-нибудь напишут поэмы, как о манне. Это была священная пища голодных”.

Вобла – небольшая, до 30 сантиметров, рыба Каспийского моря, родственная плотве. Водившаяся в изобилии в старину, она выбрасывалась как сорная. Со временем вяленую воблу, как самую дешевую рыбную пищу, начали заготавливать, используя старый, оставшийся от дорогих сортов рыбы соляной рассол-тузлук. В связи с понижением уровня Каспийского моря поголовье воблы так стремительно сократилось, что она стала редкой деликатесной закуской к пиву.

НЭП. Новая экономическая политика дала русской кухне последний шанс. Возвращение дореволюционных продуктов было сигналом нормализации, причем не только быта: “Появился эклер – победа жизни. Сладкий гладко-глянцевитый эклер на Арбате – знак вольного творчества, личное, а не казарма” (Борис Зайцев). Вновь стали работать знаменитые на всю Европу кондитерские фабрики Эйнема и Абрикосова. “Моссельпром” предлагал к продаже консервированное мясо, осетрину, судака, сельдь.

По контрасту с сухой аскетической безбытностью военного коммунизма нэп поражал плотской органикой: “Дыхание рынка густое, полное, утробное с урчанием, гавканьем, при-свистом. Здесь сварились все классы, примирились, сторговались... Шашлыки бараньи шипят, масло пузырями хлопает. Мерзкий, кисловатый запах сора, людей, мочи, пищи. Запах того, что составляет жизнь”.

В 1923 году из новороссийского порта отчалил пароход “Валлос” с первой экспортной пшеницей. В 1923 году СССР достиг довоенного уровня по производству зерна.

Коллективизация. Искусственный голод 1930-х годов и коллективизация разрушили крестьянский уклад, а с ним и основу национальной кухни. Социализм, как пролетарская идеология, был особенно пагубен для сельского хозяйства. Образ “фабрики зерна” родился по аналогии с конвейерным производством, но крестьянский труд нельзя разделить на простые, механические операции, которые легко поддаются контролю и учету. Результаты тут зависят не от количества, а от качества труда. Поэтому колхозы и совхозы всегда требовали огромного непроизводительного аппарата, который всё равно не мог справиться с контрольными функциями.

Крестьяне, ограбленные за счет вздутых цен на индустриальные товары, питались хуже всех. В 1940 году адекватным питанием было обеспечено 66 % интеллигентов, 43 % служащих, 36 % рабочих и только 3 % крестьян. Если в среднем до войны на горожанина приходилось 36 кг мяса и сала в год, то на крестьянина – всего 16 кг.

Хроническая нерентабельность коллективного хозяйства вынудила партию отступить от плана тотальной коллективизации. В 1934 году крестьянам, хотя и со множеством оговорок, вернули приусадебные участки. Занимая всего 4 % обрабатываемой земли, они давали 25 % сельскохозяйственной продукции. Частники, торгуя на “колхозных” рынках разносолами, сезонными овощами и ягодами, грибами, а иногда рыбой, дичью, медом, поддерживали связь горожан с русскими кулинарными традициями.

Миф изобилия. Хотя к 1953 году сельское хозяйство СССР еще не достигло уровня 1913 года, в первой же речи после смерти Сталина Хрущёв заявил, что коммунизм нельзя построить без изобилия зерна, мяса и молока. С этих пор образ аграрного (а не промышленного, как при Ленине и Сталине) изобилия стал навязчивой идеей руководства. В партийных документах 1960-х постоянно повторялось слово “изобилие”. Оно было одной из важных тем Третьей программы партии. Главным соблазном обещанного ею к началу 1980-х коммунизма как раз и стало изобилие продуктов питания.

Братья Стругацкие сформулировали эту голодную мечту в своем раннем научно-фантастическом романе “Возвращение”: “Проблема питания перестала существовать так же, как никогда не существовала проблема дыхания”.

При Хрущёве началась гонка за Америкой по производству сельскохозяйственной продукции, которую продолжил и Брежнев. При нем была установлена “научная” норма потребления мяса – 82 кг (в США – 84 кг), что требовало 40-процентного прироста аграрного производства. В реальности рекордный уровень достиг лишь 57 кг, но и это потребовало постоянных закупок зерна, которое в основном шло на корм скоту. Если в 1963 году, когда СССР начал ввозить американское зерно, импорт составил 10 млн тонн, то к 1984 году – уже 50 млн тонн.

Очередь. Между 1950 и 1970 годами зарплата, не обеспеченная ростом производства, выросла на 200 %. Поскольку радикально повышать цены в СССР не решались (особенно после волнений в Новороссийске, вызванных вздорожанием мяса на треть), был найден компромисс – очередь. По молчаливому уговору пустые полки магазинов сочли более приемлемым выходом, чем рост цен.

В советской торговле продукты исчезали и появлялись в непредсказуемом и необъяснимом порядке. Так, после неурожая 1963 года белый хлеб продавали только школьникам, зато в магазинах появились баснословно дешевые, но никому неведомые креветки. Как заметил американский журналист Роберт Кайзер, русские не могут сказать, что они любят, поскольку всегда едят не что хотят, а что достанут. Прихоть лишенного рыночной узды планового снабжения превращала каждый советский обед в род лотереи с меняющимися правилами.

Советский стол. Дефицит обесмысливал кулинарное искусство. Гастрономия постоянно упрощалась и фальсифицировалась. Легко заметить, что в советских кулинарных книгах рецепты значительно короче, чем в дореволюционных. Вкусовая гамма сужалась до самых примитивных сочетаний. Отсюда – грубое применение сильнодействующих приправ, вроде горчицы, которая потому и стояла всегда на столе вместе с солью и перцем.

В традиционных блюдах всё больше ингредиентов заменялось суррогатами или упразднялось. Исчезла кулинарная региональность, без которой был немыслим дореволюционный обед. За несколько поколений из коллективной памяти исчезли и сами старинные блюда, и их названия. Советское меню – набор произвольных терминов, которые зависят больше от газеты, чем от кулинарии, – закуска “Космическая”, котлета “Фестивальная”, напиток “Юбилейный”. Исключение составлял неприменимый в праздники салат “Оливье”, не имеющий, вопреки названию, отношения к французскому столу.

В более выигрышной ситуации оказались национальные кухни народов СССР. Причиной тому были как лучшая сохранность традиционного уклада, так и национальная политика партии, которая, прокламируя дружбу народов, помогала сохранить лицо нерусским кухням. Каждая республика имела в Москве кулинарное посольство – ресторан с национальной кухней. В результате по-настоящему вкусная еда связывалась у советского человека с блюдами кавказского или среднеазиатского репертуара – плов, манты, чебуреки, сациви, чанахи, пити, цыпленок табака, люля-кебаб. На всемирной монреальской выставке “Экспо-67” советскую кухню представлял украинский борщ и грузинский шашлык.

Рядовая советская кухня свелась к минимальному набору обобщенных блюд: суп на костном бульоне с картошкой, капустой или макаронами и второе из молотого мяса с мучным соусом-заболткой. Десерт – сладкий, но не крепкий компот или неожиданно вкусное советское мороженое, которое к последней советской зиме 1991 года осталось единственным лакомством в стране.

Паек

Паек – это атом социалистической системы. Без пайков советская власть невозможна и не нужна. Как писал Александр Солженицын, лучшее всего в лагере хлебоборезам, тем, кто

непосредственно распределяет пищу. Именно эту стратегически непревзойденную позицию – между производством и потреблением – и занимала партия.

“Социализм – это учет”, – говорил Ленин. Из этой формулы следует, что идеальная позиция для коммуниста – у раздачи. Чтобы облегчить себе контроль, власть всегда старалась сузить проход – коридор, через который происходит обмен товарами. Продовольственный паек стал самым простым и самым очевидным инструментом влияния на общество. Пайки существовали на всём протяжении советской истории, вплоть до ее последних перестроечных дней, когда они приобрели форму продуктовых заказов, которые распределяли по предприятиям.

Происхождение пайка. Корни пайка уходят в эпоху Просвещения, выдвинувшую механистические представления об обществе и человеке. Во французской Энциклопедии вопросы “научного питания” увязаны с исполняемой человеком работой. Целью такого анализа было создание идеальной диеты для представителя каждой профессии.

В еще более вульгаризированной трактовке эта идея стала определяющей для построения социалистической теории питания. Ее лапидарное изложение можно найти в программной агитационной брошюре 1923 года “Долой частную кухню!”

Человек – живая машина, пища – топливо для нее. На основании этой параллели устанавливается универсальный преysкурant пайков – количество калорий, положенных рабочим разных специальностей. (Международная норма – 3000–4500 килокалорий, метаболический минимум – 1920 ккал.)

Контормщик 2400 ккал
Учитель 2600
Швея 2700
Писец (машинистка) 2800
Литографщик 2900
Портной 3000
Прачка 3600
Кузнец 4100
Дровосек 6000
Переносчик кирпича 8900

Так как цифры в этом списке получены простым умножением (отсюда фантастический рацион почти в 9000 килокалорий), многие профессии в перечень не попали. О них сказано: “Поскольку расход энергии людьми умственного труда (лекторы, журналисты, поэты и т. п.) трудно поддается измерению, то не будем здесь о них специально говорить”. Это представление о ценности труда, а значит и выполняющего его человека, стало краеугольным камнем социализма.

Эволюция пайка. На протяжении советской истории шла постоянная борьба за изменение, расширение и пересмотр системы пайков, но – не за ее отмену. Так, требуя своей доли для актеров, Всеволод Мейерхольд заявлял: “Мы добьемся, чтобы правительство дало труппе мясные бифштексы. Нужен темперамент, нужен голос, нужны бифштексы”.

Концепция нормативного, “правильного” распределения пищевого рациона стала своеобразной манией, в которую вовлекались целые научные коллективы. Один из ведущих авторов монументальной “Книги о вкусной и здоровой пище” писал о предельной важности “установления нормы питания для рабочих ведущих отраслей промышленности”.

За всей этой бурной, но бесполезной деятельностью стояла мечта о создании “периодической системы общества”, единицей которой являлась бы калория. Эта была мечта о пре-

дельном упрощении жизни за счет создания из взаимозаменяемых работников – знаменитые сталинские винтики – совершенной социальной машины. В этой метафоре обнажался фундаментальный принцип советского общества: машины не едят, их кормят.

Карточки. Ближе всего к воплощению этого идеала советская цивилизация подошла во время войны, когда экстремальная ситуация позволила внедрить пайковую систему в грандиозных масштабах.

Система хлебных карточек была введена всего через 4 недели после начала войны и охватила 62 млн человек. Пищевой рацион теоретически должен был состоять из продуктов пяти категорий: хлеб, мясо или рыба, жир, сахар, мука. На деле ни по преysкуранту, ни по количеству он не выдерживался.

Карточки давали возможность осуществить массовую акцию перераспределения населения по степени полезности. Разные нормы были установлены уже не по профессиям, а по отраслям индустрии. Если норма текстильщиков была принята за 100 %, то бумажники должны были получать 124 %, строители – 127 %, а танкостроители – 150 %. (Впрочем, реальный обед в заводских столовых был одинаковым: жидкий суп с ботвой, каша, изредка селедка; хлеб надо было приносить с собой.)

Такая же иерархическая роспись питания существовала и в других сферах. Василий Гроссман пишет, что в войну в столовой московского Института физики было шесть меню – для докторов наук, начальников отделов, их заместителей, старших лаборантов, техников и обслуживающего персонала. Разница между первой и второй категорией была в десерте – одним давали компот из сухофруктов, другим кисель из концентрата.

Из пайков была построена иерархическая пирамида, уникальная по сложности табель о рангах, полная тончайших социальных нюансов. Однако вся эта конструкция была всего лишь бюрократической утопией. Американский историк Уильям Москофф, досконально изучивший вопрос, утверждает, что советское государство так и не смогло прокормить штатское население, которое спасалось собственными ресурсами и пережило войну на подножном корму.

Логика привилегий. Во время войны окончательно установились четыре элитные группы, которые пользовались привилегированным пищевым рационом. Это – партийно-правительственная верхушка, генералитет, часть интеллигенции и иностранцы. К первой категории, по подсчетам современных историков, относилось 1–2 %, а вместе с обслугой – 5–7 % от общего населения.

В сущности, пища вождей была тем же пайком, увязанным с профессией. Поскольку она считалась крайне важной, редкой и трудоемкой, в рационе акцентировался “специальный” характер продуктов. Светлана Аллилуева рассказывает, что к столу Сталина “везли рыбу из специальных прудов, фазанов и барашков из специальных питомников, грузинское вино специального разлива”.

Кремлевский паек, которым пользовались партийная элита и старые большевики, официально назывался дополнительным лечебным питанием. Такой рацион еще в 1980-е годы ежемесячно выдавали в особой кремлевской столовой и Доме правительства по ценам 1929 года. Медицинский, диетический характер рациона отличал типичный номенклатурный обед: кумыс, морская капуста с кукурузным маслом (противосклерозное средство), морковный суп-пюре с гречками, паровая телятина с рисом, чернослив со сметаной и сахаром, кисель из черной смородины со сливками.

Борьба с кухней

Артельное питание. Начавшаяся с революции политика истребления семейной кухни объяснялась причинами как прагматическими, так и идеологическими. За идеей массового питания стоял элементарный, но неточный расчет: “обед сразу на 1000 человек требует в 5 раз меньше расходов, чем приготовление той же еды в домашней кухне”. Возможно, за образец бралась артельная кухня, которую в старой России заводили сезонные работники, например ватаги бурлаков. Однако в этой ситуации речь всегда шла о временном и небольшом коллективе, где за добросовестностью поваров легко было проследить.

В государственных масштабах общественное питание сразу же стало рассадником поголовного воровства. Борьба с ним, отчаянная и безрезультативная, не прекращалась ни на один день. Даже в военное время хищения в системе общественного питания достигли таких размеров, что в 1943 году к столовым было приставлено 600 000 общественных контролеров.

Бессемейственность. Луначарский писал, что цель революции – братство, поэтому рабочие должны жить вместе, в устроенных по-научному домах-коммунах. За проектом обобществленного, причем именно по-братски, домашнего обихода стоит недоверие коммунизма к семье. Свойственная многим социальным утопиям мизогиния выражается в неприятии быта как “женской”, плотской стороны жизни. Кухня – изнанка жизни, ее материально-телесный низ, пережиток старого, не одухотворенного высокой целью биологического существования. Кухня – очаг мелкобуржуазной опасности, религии и суеверий. Чтобы обезопасить кухню, нужно превратить ее в цех, попутно приняв освобожденную женщину в братство товарищей, ибо “кухня уродует тело и душу женщины – ржавеет она на кухне, и только”. Герой хрестоматийного советского романа Павка Корчагин произносит свои знаменитые, заучиваемые поколениями школьников слова – “Жизнь дается человеку один раз” – сразу после того, как он отказался есть вареники в доме своего брата, погрязшего в быте, “как жук в навозе”.

Культуролог Владимир Паперный пишет, что революционная культура не признавала семьи, ибо не интересовалась таинством рождения – ее волновало таинство труда.

Дома-коммуны. Новый бессемейный быт опробовался в рабочих коммунах с общими кухнями, где пища готовилась на всех жильцов. Такие общежития устраивались в “освобожденных от нетрудовых элементов” доходных домах и богатых особняках. Если в 1921 году в Москве домовых коммун было 556, то в 1923-м их уже более 1000 с общим населением около 100 000 человек.

Со временем эти жилищные комбинаты с “научным” бытом постигла судьба всех коммунальных квартир. Произошла стихийная приватизация, и рабочее “братство”, вновь разделившись на семьи, вернулось к частному быту, изуродованному теснотой. Общая кухня, разделенная невидимыми и потому постоянно нарушаемыми границами, превратилась в арену постоянных конфликтов, вроде тех, которые с таким азартом описывал Зощенко: “А кухонька, знаете, узкая. Драться неспособно. Тесно. Кругом кастрюли и примуса. Повернуться негде. А тут двенадцать человек вперлось. Хочешь, например, одного по харе смазать – троих кроешь. И, конечное дело, на всё натыкаешься, падаешь. Не то что, знаете, безногому инвалиду – с тремя ногами устоять на полу нет никакой возможности”.

Фабрики-кухни. Другую атаку на кухню предприняло образованное в 1923 году паевое товарищество “Народное питание”. Своей первой задачей Нарпит считал вытеснение нэпманов из этой сферы. Рабочие столовые старались отмежеваться от старых трактиров. Для этого прежние заведения получали культурно-просветительскую нагрузку. Так, редактируе-

мый Бухариным журнал “Прожектор” торжественно сообщает об открытии в Харькове опытно-показательной чайной, где рабочим дают юридическую консультацию.

Главное и любимое детище Нарпита – фабрики-кухни, поражающие размерами. Об одной из них с удивлением писали посетившие Ростов американцы: “Одновременно тут варили 100 галлонов щей на 3000 человек”. В Москве в первый же год деятельности Нарпита было открыто 10 подобных заведений, рассчитанных на 12 000 человек.

Пролетарская литургия. В нарпитовских столовых коллективный обед превращался в квазирелигиозный обряд. Об этом говорит и само слово “столовая” – до революции аналогичные заведения назывались чайными. В патриархальном обиходе стол был центром дома, сакральным местом, “Божьей ладонью”: “У наших крестьян еда – святое и очень важное дело. Стол – это престол Божий, поэтому к столу они относятся как к святой вещи”.

В огромных рабочих столовых накрывались длинные общие столы – в тульской паровозной мастерской, например, они были рассчитаны на 2000 человек. Примерно такие же необычно длинные столы для совместной трапезы до сих пор используют многие сектанты – в том числе американские меннониты и амиши. Возможно, этот обычай восходит к раннехристианскому обряду агапе – общая трапеза в литургической форме, которая устраивалась для выражения и культивирования связывающей всех членов общины любви.

Пролетарская литургия нарпитовских обедов должна была порождать новую, независимую от семьи, сугубо классовую связь и поруку. Поэтому Нарпит стремился полностью вытеснить семейное питание, обещая обеспечить “приготовленной на научной основе” пищей не только рабочих, но и их семьи. Заводские столовые становились важным звеном в системе промышленного патернализма. Центр жизни смещался к месту работы: завод, игравший роль большой семьи, привязывал к себе, превращался в суррогатный дом.

О том, насколько остро ощущалась исключительность социалистического общепита, говорит абсурдный тезис, которым открывается советский кулинарный учебник: “В странах капитала общественное питание отсутствует”.

Утопическое меню

В предреволюционные десятилетия в России издавалось множество как западных, так и русских фантастических романов, изображающих картины светлого будущего. В большинстве своем в них развивались социалистические идеи. После революции утопии стали еще популярнее, что позволяет проследить за кулинарным сюжетом и в этой сфере.

Пища марсиан. В целом советская утопия безразлична к кулинарным аспектам будущего. Это связано с тем, что социализм строился по городским утопиям Мора и Кампанеллы, игнорируя сельский идеал Руссо. Фантастические романы в полной мере отразили присущее классикам марксизма недоверие к деревне, к “идиотизму сельской жизни”. Побочное следствие – бедность гастрономических мотивов.

В марсианском романе видного большевика Александра Богданова “Красная звезда” крестьян нет вообще, есть только заводы, в том числе и аграрные. Пища упоминается лишь однажды. В идеальном марсианском обществе “отдельный человек может есть то или иное кушанье в двойном, в тройном размере против обычного количества”.

Скучно, но крайне интересно описание еды в “Аэлите” Алексея Толстого. Автор, известный, кстати, гурман и знаток вин, подходит к марсианскому меню с классовых позиций. Обед богатых – “множество тарелочек с овощами, паштетами, крошечными яйцами, фруктами, хрустящие, величиной с орех, шарики хлеба... блюда деликатнейшей пищи”. Собственно марсианская тут лишь величина порций. (Возможно, за гастрономическую модель Толстой взял сход-

ное описание японского угощения в путевых очерках Гончарова “Фрегат «Паллада»”). Пища бедных марсиан куда экзотичнее: “Гусев вскрыл коробки – в одной было сильное пахучее желе, в другой студенистые кусочки”. Во фляге земляне нашли марсианское вино – “жидкость была густая, сладковатая с сильным запахом цветов”. Исходя из отвращения, которое испытывают герои, в этом меню можно признать худший вариант советского застолья – одеколон со студнем. Удивительно похожее меню упоминается в поэме Венедикта Ерофеева “Москва – Петушки”: херес и вымя.

Крестьянский идеал. Единственное исключение из урбанистических фантазий раннего социализма – крестьянская утопия экономиста и прозаика Александра Чаянова. Действие этой книги, написанной в 1920 году, перенесено в Россию 1984 (!) года.

Победившая Крестьянская партия разрушила города и устроила из страны большую деревню. Вместо фабрик хлеба и мяса повсюду образцовые семейные фермы. Об успехе преобразований свидетельствуют обильные кулинарные детали: “расстегаи, кулебяки, запеченные караси и караси в сметане и прочая снедь, приготовленная по рецептам «Русской поварни» Лёвшина 1816 года” (Василий Алексеевич Лёвшин (1746–1826) – тульский помещик, автор первых российских кулинарных книг). Обед из далекого (для автора) будущего целиком состоит из блюд традиционной русской кухни, которая сама стала предметом литературных фантазий, что придает опусу Чаянова характер ретроспективной утопии.

Этот же прием использован и в последней утопии советского времени “Гравилёт «Цесаревич»” Вячеслава Рыбакова. Герой книги живет в правильной, а не заблудившейся в истории России, в чем читателя убеждает московский супермаркет с “полесским картофелем, полтавской грудинкой, астраханским балыком, муромскими пикулями, валдайскими солеными груздями, камчатскими крабами и таджикским виноградом”.

Кулинарный футуризм. Футуризм, который Бенедетто Кроче называл “мистицизмом в действии”, горячо интересовался преобразованием кухни. Гастрономической революции отводилось важное место в планах радикального преображения жизни вообще и быта в частности. Футуризм был единственным художественным течением, издавшим собственную кулинарную книгу. Сборник, выпущенный в 1932 году вождем итальянских футуристов Филиппо Маринетти, давал подробный отчет об их многообразной гастрономической деятельности. Этот кулинарный манифест требовал гармонического стола и оригинальных блюд, приготовленных с помощью ультрафиолетовых ламп, электролиза, автоклавов и вакуумных насосов. Чтобы связать еду с тактильными ощущениями, следовало отменить столовые приборы, для усиления аромата кушанья предлагалось подавать вместе с вентиляторами. В отделе рецептов можно найти скульптурное мясо, аэропищу с запахом и звуком, который производила подававшаяся к ней наждачная бумага, вертикальные сосиски, съедобные пейзажи и скульптуры. Одна из них называлась “Экватор и Северный полюс”. Это блюдо готовилось из яичного желтка, плавающего среди взбитых белков и трюфелей, изображавших аэропланы полярников. 15 ноября 1930 года в миланском ресторане состоялся футуристический банкет, где подавались “бульон из роз и солнечного света, агнец в львином соусе, божьи слезы, лунное мороженое, фрукты из сада Евы”.

У русских авангардистов, в отличие от итальянских, никогда не было возможности осуществлять свои кулинарные проекты, поэтому все они остались на бумаге. Самый грандиозный принадлежит Хлебникову. Он предлагал сварить уху для рабочих, вскипятив озеро вместе с рыбой. Интересные гастрономические идеи, вроде предложения пить шампанское из лилии, встречаются у Северянина. Предлагая свой необычный рецепт – “мороженое из сирени”, он писал: “Поешь деликатного, площадь, – пора популяризировать изыски”.

В утопической поэме “Торжество земледелия” Заболоцкого описывается “химическая” кухня с кислородными лепешками, щами из ста молекул и пирог из элементов.

Уникальное меню ресторана “Отвращение”, своеобразная кулинарная “пощечина общественному вкусу”, встречается в романе Александра Грина “Дорога никуда”: “Консоме «Дрянь», бульон «Ужас», камбала «Горе», морской окунь с туберкулезом, котлеты из вчерашних остатков, пирожное «Уберите!», тартинки с гвоздями”.

Ярче всего поэтическая разновидность утопической кухни, предвосхищающая гастрономические изыски Маринетти, представлена у Пастернака:

От кружки синевы со льдом,
От пены буревестников
Вам дурно станет...

Дремала даль, рядясь неряшливо
Над ледяной окрошкой в иней,
И вскрикивала и пошаливала
За пьяной мартовской ботвиньей.

Велось у всех, чтоб за обедом
Хотя б на третье дождь был подан...

И наконец, “футуристический коктейль”:

Разве только птицы cedят,
В синем небе щебеча,
Ледяной лимон обеден
Сквозь соломину луча?

“Книга о вкусной и здоровой пище”. Монументальное пособие, выдержавшее множество переизданий и знакомое почти каждой советской семье. “Книга о вкусной и здоровой пище” (в дальнейшем – КВЗП) – гастрономический аналог таких стильных памятников эпохи, как метро или ВДНХ.

Несмотря на все признаки обычных кулинарных книг (рецептура, описания технологических приемов, иллюстрации), КВЗП преследовала, как и всякий артефакт сталинской культуры, не только практические цели. Это – энциклопедия советского образа жизни, где процесс приготовления пищи стал символом преобразования мира по плану-рецепту. Каждое блюдо, описанное в книге, – метафора полноты и разнообразия социалистической жизни, выраженной в тщательно взвешенном меню.

На первых же страницах КВЗП постулирует одновременно и цель общества, и его нынешнее состояние. “К изобилию!” – так называется предисловие, напечатанное на фоне фотографий, иллюстрирующих этот призыв: булочные, ветчинные, колбасные, консервные, сырные, фруктовые, овощные натюрморты. Плодородие страны, отраженное в богатстве ассортимента, есть и следствие политики партии, и результат многовекового пути России. (Отсюда постоянные экскурсии в старую русскую кухню.) Самосознание советского общества как торжественный итог всемирной истории – вот идейно-тематическое ядро книги.

Претендуя на роль кулинарной энциклопедии, КВЗП тем не менее полностью игнорирует заграничный гастрономический опыт. Советский народ самодостаточен во всех отношениях. Отсюда скрытый, а иногда и вырывающийся наружу вызов Западу: “Социализм освободил наш

народ от действия волчьих законов капитализма, от голода, нищеты, хронического недоедания, от необходимости приспособлять свои потребности и вкусы к самому примитивному ассортименту продуктов”.

Написана КВЗП в бескомпромиссно дидактическом стиле. Она всегда обращается к читателю в повелительном наклонении: “Посыпайте готовые блюда укропом!” Рецептура КВЗП жестко встроена в схему, расписанную в духе Госплана по временам года и дням недели. Например, обед в весеннее воскресенье: “Теша белорыбья, суп из щавеля, вареники с творогом, воздушный пирог”.

Героем КВЗП является СССР, адекватным образом которого стала совокупность национальных кухонь, впрочем, составляющих лишь экзотическую приправу для описания кулинарии старшего брата – России.

Кухню КВЗП трактует не как частное семейное дело, а как важнейшую функцию правительства, обеспечивающего удовлетворение “постоянно растущих материальных и культурных потребностей общества”. Государство в КВЗП – кормилец народа. Хлебозаводы и консервные фабрики, “славный траловый флот” и чайные плантации, винодельческие комбинаты и кондитерские цеха – вся эта жестко централизованная пищевая промышленность представлена в КВЗП гарантом высокого уровня жизни. Поэтому на иллюстрациях всегда подчеркивается марка изделия. Что бы ни было изображено – бутылка с томатным соком, банка с компотом или пачка с “Геркулесом” – на переднем плане оказывается этикетка, подробно рассказывающая о ведомственной принадлежности продукта: “Овсяные хлопья Московского ордена Ленина пищевого комбината имени Микояна”. Этот прием позволяет КВЗП декларировать центральную мысль – вся еда в стране принадлежит государству.

Советский натюрморт

Скудность и случайность советского питания сочеталась с распространением несъедобной – бутафорской – кулинарии. Натюрмортная живопись, фотография, даже скульптура и архитектура стали важной частью соцреалистической культуры, получившей распространение и за пределами СССР. Продукты-муляжи до сих пор широко используются в магазинах Северной Кореи. Объясняя механизм подобных феноменов, Владимир Паперный пишет, что в социалистическом обществе “потребителями благ выступают особые представители населения, а само население соперживает им с помощью средств массовой информации”.

Вывески. В массе своей неграмотная дореволюционная Россия нуждалась в огромном количестве вывесок. Их по строгому канону писали мастера, входящие в артели, подобные иконописным. Вывески придавали русским городам самобытный, живописный и аппетитный облик, живо напоминающий о фламандских натюрмортах: “Зелень свешивалась из корзин, буквально заполняя обращенный на улицу фасад. По сторонам от входа в мясную висели чудовищного размера быки, над входами в булочные – золоченые крендели, над бакалейными – пирамиды сахарных голов, сыры, над рыбной лавкой – бочки с икрой или осетровые туши. Передвигаясь вдоль улицы, вплотную занятой магазинами, наблюдатель мог любоваться бесконечным нагромождением снеди, наслаждаться ее количественным размахом”.

Исследователь русского примитивизма Евгений Ковтун пишет: “Поколения художников-передвижников проходили мимо вывесок, смотрели в упор на их живопись и не замечали. Открыли живописную вывеску художники-футуристы». В первую очередь – группа “Бубновый валет”, особенно Михаил Ларионов и Илья Машков. В 1910-е годы увлечение вывесками было так распространено, что критики говорили о тотальной натюрмортизации искусства. Вывески, как самая выразительная, говорящая часть городского пейзажа, сыграли важную роль и в поэзии, особенно у молодого Маяковского.

Кулинарная образность его ранней лирики связана с не настоящей, а бутафорской, вывесочной едой:

На чешуе жестяной рыбы прочел я зовы новых губ...

Читайте железные книги!
Под флейту золоченой буквы
полезут копченые сиги
и золотокудрые брюквы...

А там, под вывеской, где сельди из Керчи...

Та же бутафорская кухня упоминается и в “Мистерии-буфф”, где попавших в рай “нечистых” угощают “облачным молоком и облачным хлебом”.

Вербализация города. В 1913 году, опасаясь, что печатный станок и распространение грамотности убьют вывески, Давид Бурлюк призывал сбросить вывески в музеях, где “аромат и прелесть национального (а не интернационального) духа народного будет жив”. Этот призыв не был услышан, и практически все старые вывески были уничтожены в революцию, ликвидировавшую частное предпринимательство с его конкуренцией.

В результате произошла вербализация русского городского пейзажа. Лишенные имен собственных магазины стали называться предельно просто: “Мясо”, “Молоко”, “Овощи”, “Гастроном”. Эта деталь поражала иностранных туристов: “Трудно привыкнуть к советской торговле – вместо обычного для американцев человеческого имени, скажем, «Мясная лавка Гарри», здесь безликий «Магазин № 43»”.

Бутафорская кулинария. Вытесненная из торговли традиция вывесочного искусства нашла себе другое применение: кулинарные, а шире сельскохозяйственные мотивы проникли вглубь социалистической культуры. Образы плодородия и его атрибутов (колосья, нива, снопы, плоды) стали сквозными для сталинского искусства, что нашло отражение и в архитектурном оформлении практически всех памятников той эпохи. Демонстрирующие достижения советского сельского хозяйства огромные живописные панно-натюрморты, фрески, мозаики украшали крытые рынки, вокзалы, почтамты и другие общественные помещения. Агитационные плакаты с аграрно-гастрономическими сюжетами выставлялись на улицах, площадях и даже автострадах.

В станковой живописи и журнальной фотографии сформировался особый – банкетный – жанр. Обычно это был групповой портрет выдающихся людей, сидящих за тщательно накрытым столом. (См., например, картину Василия Ефанова “Встреча слушателей Военно-воздушной академии им. Н. Е. Жуковского с артистами театра им. К. С. Станиславского”.) Натюрморты стали играть важную роль и в кино, где особенно прославились кулинарным лицемерием сцены колхозной ярмарки в фильме “Кубанские казаки”.

Идейное вегетарианство. Отличительной чертой пропагандистской кулинарии была ее вегетарианская ориентация. В художественном каноне советского натюрморта мясная кухня занимает незначительное место по сравнению с изображением плодов земледелия – в первую очередь овощей и фруктов. В “Кубанских казаках” гуляющие по ярмарке герои проходят мимо пяти (!) фруктово-овощных лавок. Вся пища в фильме исключительно растительная – чаще всего это арбузы, упоминаются виноград, помидоры, кукуруза и огурцы.

Идейное вегетарианство социализма можно связать с Библией, образную систему которой актуализировала революция. В книге Бытия определенно указывается, что Адам и Ева питались в Эдеме только растительной пищей: “от всякого дерева в саду ты будешь есть” (Быт. 2, 16). Вегетарианство коммунизма можно объяснить тем, что он обещал построить земной рай, Эдем. Отсюда знаменитый рефрен из стихотворения Маяковского “Здесь будет город-сад”. Впоследствии садовый мотив развился в грандиозный мичуринский миф.

В противоположность вегетарианской мясная кухня связана с нечистой, мещанской, жирной, тупой, бездуховной пищей – она загрязняет того, кто ее ест. У Маяковского про обывателя:

Как вы измазанной в котлете губой
похотливо напеваете Северянина.

У Заболоцкого мясная кухня – *memento mori*, превращающее кулинарию в “кровавое искусство жить”:

И мясо, властью топора,
Лежит, как красная дыра.

Эта библейская гастрономическая антитеза встречается и в “Мастере и Маргарите” Булгакова. У дьявола Воланда все едят мясо: “Азazelло выложил на золотую тарелку шипящий кусок мяса, полил его лимонным соком и подал буфетчику”; “Кусая белыми зубами мясо, Маргарита упивалась текущим из него соком”. Зато булгаковский Христос Иешуа питается райской пищей: “Вчера мы ели сладкие весенние баккуроты”. Баккуроты, или баккурофы, – первые созревшие плоды смоковницы, которыми особенно любят лакомиться на Востоке.

Рог изобилия. Предельное выражение идеологического вегетарианства и одновременно универсальный символ кулинарной иконографии зрелого соцреализма – хрустальная ваза с фруктами. Непременная деталь официального приема – от кремлевских кабинетов до сельсоветов и парткомов, – она появляется на бесчисленных фотографиях, плакатах, в кадрах кинохроники. Как украшение, ваза стояла и во многих частных квартирах, но в этом случае фрукты изготавливались из папье-маше.

Впрочем, настоящие фрукты тоже не предназначались для еды. На всех изображениях ваза всегда нетронута – плоды должны переполнять вазу, почти вываливаться из нее. Поэтому в набор фруктов, наряду с яблоками, грушами и сливами, обязательно включался виноград, свисавший живописными гроздьями. Такая ваза символизировала избыток и благоденствие. Она была иконой советского образа жизни, социалистическим рогом изобилия.

В культуру сталинской эпохи этот сюжет попал, видимо, с картин живописцев Болонской школы, ставших образцами для художников соцреализма. Академисты в свою очередь заимствовали сюжет о роге изобилия из античной мифологии. У греков так назывался рог вскормившей Зевса козы Амалтеи. Наполненный фруктами и украшенный цветами, он являлся атрибутом богов. В первую очередь рог изобилия сопровождал изображение Тихе, греческой богини случая, счастливого и злого рока, которая по своей прихоти возвышает или ниспровергает смертных. Вряд ли эти мифологические коннотации осознавались сталинской культурой, но они бесспорно придают классической вазе с фруктами глубину обобщающей кулинарной метафоры социализма.

Пир во время чумы

Сталинскую эпоху, кажется, нельзя исчерпать – ни вырванными из архивов признаниями, ни свидетельствами очевидцев, ни усердием историков, ни исповедями политиков, ни прозрениями поэтов. В ней всегда остается неразъясненный остаток, способный регенерировать уже совсем в другое время – в другом веке. Как будто тогда, 5 марта 1953 года, Сталин умер не совсем. Неокончателность его кончины чревата почти мистическими некроэффектами, завораживающими и нынешнюю культуру. Она всё еще озадачена тайной, которую Сталин не унес в могилу и тогда, когда его тело вынесли из мавзолея, чтобы наконец предать земле. Обеззараживающий слой кремлевской почвы оказался недостаточным, чтобы погresti под собой труп.

Даже с революцией истории было проще справиться. Мир усвоил ее урок, приняв в себя, скажем, бесспорные достижения русского авангарда. Порожденный революцией и отчасти породивший ее, он давно уже нашел себе безопасное место – в музее. Но сталинская культура по-прежнему бездомна, как призрак. Бестелесность делает ее менее уязвимой. Не дав своих гениев, способных вскрыть ее сущность так же глубоко, как это сделали с революцией Малевич и Платонов, сталинская эпоха растворилась в духе своего времени, заражая собой и наше.

Об этом свидетельствует русский Интернет: “Люди ждут возвращения Сталина, ищут его следы, считают дни, оставшиеся до его прихода. Говорят, что, если приложить ухо в поволжской степи под Сталинградом, можно услышать его шаги”.

Тоталитаризм рассчитывал расписаться на страницах вечности нерушимой сталью. Но подлинным объектом его творчества стали человеческие души. Не ржавые руины рабскихстроек, а сталинский миф оказался самым долговечным продуктом той трагической эпохи, что в совершенстве освоила жуткое искусство – устраивать пир во время чумы.

При всём этом от сталинской эры осталось на удивление мало весомых артефактов. Не зря аналитики тасуют всё те же три карты – московские высотки, ВДНХ, метро. Как ничтожен этот набор для эпохи, убившей ради своей славы десятки миллионов. Даже политическая карта, в которой многие видели наиболее надежный вклад режима в историю, давно уже стала неузнаваемой.

В поисках емкой и амбивалентной метафоры, способной передать парадоксальную природу сталинского режима – его эфемерную монументальность, – можно выделить историческое событие, которое может служить эмблемой эпохи. Это – серия банкетов на Ялтинской конференции, состоявшейся в феврале 1945 года. О политических последствиях этой встречи, определившей на полвека судьбу послевоенного мира, известно, конечно, всем, но только историк-кулинар Вильям Похлёбкин восстановил подробности грандиозной акции, которая сопровождала переговоры союзников в разоренном дотла Крыму той тяжелой, всё еще военной зимой.

Для конференции было подготовлено дворцовое жилье на 350 человек, построены два аэродрома, две автономные электростанции, созданы водопровод, канализация, прачечные и бомбоубежище с железобетонным накатом в 5 метров толщиной.

Но главное – поистине ритуальное – действо происходило за обеденным столом. Описание этого кулинарного спектакля поражает титаническим размахом. Похлёбкин пишет: “Сталин играл решающую роль и в этих чисто гастрономических сферах, ибо внимательно следил за тем, чтобы организовать стол именно так, что он мог бы ошеломить другую сторону ассортиментом, качеством, невиданным содержанием советского меню и, в конце концов, «подавить противника» кулинарными средствами”.

За 18 дней было устроено всё необходимое для проведения невиданных со времен Людовиков банкетов. Об этом говорится в докладной записке Берии Сталину: “На месте были

созданы запасы живности, дичи, гастрономических, бакалейных, фруктовых, кондитерских изделий и напитков, организована местная ловля свежей рыбы. Оборудована специальная хлебопекарня, созданы три автономные кухни, оснащенные холодильными установками в местах расположения трех делегаций (в Ливадийском, Юсуповском и Воронцовском дворцах), для пекарей и кухонь привезено из России 3250 кубометров сухих дров”.

Под словом “живность” – расшифровывает Похлёбкин – имелись в виду “ягнята, телята, поросята, упитанные бычки, индейки, гуси, куры, утки, а также кролики”.

Огромных усилий стоила сервировка. “Для нее потребовалось «3000 ножей, 3000 ложек и 3000 вилок, а также 10 000 тарелок разных размеров, 4000 блюд и чашек, 6000 стопок, бокалов и рюмок». Всё это надо было достать в стране, в которой 35 миллионов мужчин были мобилизованы в армию, потерявшую к этому времени свыше 10–12 миллионов человек, в стране, где пять лет не выпускалось ни одного столового прибора, причем за все эти годы миллионы таких бьющихся хрупких предметов были уничтожены в военной и эвакуационной суматохе”.

За вклад в работу Ялтинской конференции, результаты которой (по мнению Похлёбкина) во многом определила беспрестанная череда банкетов, власти отметили наградами целую армию прислуги. Награждены орденами и медалями 1021 человек. Причем непосредственно поварскому, официантскому и иному обслуживающему персоналу достались 294 награды, то есть почти треть.

Читая эти детальные до нудности описания, нельзя отделаться от впечатления варварской, кощунственной роскоши. Кажется, Сталин запугивал союзников, ставших соперниками, не царским угощением, а готовностью к жертве. “Жратва” и “жертва” – слова одного корня и общего происхождения.

В ялтинском пиршестве на костях видится архетипический жест сталинской культуры. Он настолько многозначителен и многозначен, что в нем, как в голографическом изображении, открываются все черты эпохи. Ведь чтобы понять всякую эпоху, как учил Шкловский на примере “Броненосца «Потёмкин»”, нужно идти не вдоль, а поперек темы. Вот банкеты в Ялте и дают такой поперечный срез времени. Наверное, вокруг этого сюжета можно было бы снять глубокий фильм. Правда, для этого потребовалось бы осуществить абсурдную фантазию – соединить усилия Алексея Германа с Никитой Михалковым. Такого неосуществимого симбиоза требует двойственность символического акта, воплотившего противоположные и потому потаенные смыслы сталинского проекта.

С одной стороны, нас удивляет феноменальная эффективность государственной машины, сумевшей имитировать собственную бесперебойность. С другой – поражают бесцельность и бестактность, точнее бесчеловечность этого пира. В сущности, Ялта оказалась потемкинской деревней, которая никого не могла обмануть. (Рассуждая житейски, союзники с их ленд-лизом не могли не знать, в каком состоянии находилась советская страна к концу войны.)

Смысл кулинарного чуда, что бы ни писал об этом Похлёбкин, следует искать за пределами политики – в архаических глубинах мифологического сознания. В рамках этих категорий, которые часто оказываются единственно пригодными для описания сталинской истории, ялтинские банкеты – гекатомба. Грандиозное, внушающее трепет жертвоприношение богам войны, которые должны в благодарность за тучное угощение дать Сталину власть над миром. Ритуальный характер мистерии, в которую превратился дипломатический обед, подчеркивают сверхъестественные усилия, потребовавшиеся для его приготовления. Чтобы сотворить такое, надо было одержимо верить в магическую силу обряда.

Безумное изобилие входило в такой контраст с окружающей нищетой и голодом, что одно как бы упраздняло другое. Фикция замещала действительность, потому что была несопоставима с ней. Неспособный к тотальному преображению мира, режим заменял его собственными символами. Власть, считавшаяся абсолютной, на самом деле могла себя реализовать лишь на

отдельных, ритуально выделенных фрагментах социального пространства – на сакральной территории храмовых участков, где располагался вождь или его истукан.

В книге “Тоталитарное искусство” Игорь Голомшток упоминает два характерных эпизода, иллюстрирующих эти патологические отношения с действительностью: “В декабре 1941-го, когда танки Гудериана, исчерпав запасы горючего, остановились на подступах к Москве, на одну из подмосковных станций пробился немецкий железнодорожный состав. Но он не привез умирающей армии ни горючего, ни продовольствия, ни зимнего обмундирования. Вагоны были нагружены плитами красного мрамора для памятника Гитлеру в Москве. В 1943-м мозаичные плафоны для третьей – самой парадной – очереди московского метро набирались в блокированном Ленинграде, и специальные самолеты переправляли оттуда в столицу радостные образы советских людей, шагающих навстречу счастью под водительством великого вождя”.

Эти истории раскрывают общую природу тоталитарной власти, черпавшей силу в ритуальных манипуляциях. Большой стиль, свойственный, как считают, этой эпохе, можно было бы назвать магическим реализмом с не меньшим основанием, чем всю латиноамериканскую прозу. Сталинская культура не изображала реальность, а заклинала ее. Магическое сознание режима, строившего себе, по выражению Пелевина, новые “психические этажи”, осталось неразгаданным наследством. Им до сих пор пытается распорядиться постсоветская культура. Не ленинские “комиссары в пыльных шлемах”, которыми еще бредили шестидесятники, а слепая и могучая сталинская вера в пластичность первичного сырья – жизни как таковой – заворачивает новое русское искусство (вспомним Пелевина, Сорокина, Сокурова). Оно ищет в своем темном прошлом зашифрованную инструкцию к изготовлению реальности, чье искусственное происхождение нам открыл постмодернистский век.

Похлёбкину

Я читал Похлёбкина более четверти века, прежде чем довелось с ним познакомиться – и то заочно. Слишком велико было расстояние между Нью-Йорком и его подмосковным Подольском. К тому же Вильям Васильевич, несмотря на миллионные тиражи своих книг, жил скудно. У него даже телефона не было. Этому обстоятельству я обязан нашей перепиской. Его письма – неспешные, подробные, внимательные, учтивые – отличала та же добротная литературная манера, которая подкупает в его кулинарной литературе.

Последнее слово требует пояснений. Книги Похлёбкина с приятно сухими, по-акмеистски неброскими названиями – “Чай”, “Всё о пряностях”, “Приправы” – не только образцовые кулинарные пособия, но и отменная проза. Как раз в этом не все отдают себе отчет. Обидно, несправедливо, но виноваты тут не автор и не его читатели, а отечественная словесность, не приспособленная для такого жанра, как кулинарная эссеистика.

Вот что об этом писал Похлёбкин: “У русской классики была своя вечная тема «путей развития России», и здесь она достигла значительных идейно-художественных высот. Однако именно гражданственность нашей классики объясняет почти полное отсутствие в русской литературе XIX века кулинарного жанра, широко распространенного в литературах Западной Европы, где в области кулинарной художественной литературы были свои классики: имена Брийя-Саварена, автора «Физиологии вкуса», и Гримо де Ла Реньера, написавшего «Альманах гурманов», произносятся и почитаются до сих пор не только во Франции, но и во всей Западной Европе с не меньшим пиететом, чем имена Расина и Мольера”.

Поскольку в России не было традиции “кулинарной художественной литературы”, о которой говорит Похлёбкин, то к гастрономической теме привыкли относиться со снисходительной иронией. И зря. “Здоровый человек с благородным складом ума, – сказал Теккерей, – наслаждается описанием хорошего обеда не меньше, чем самой трапезой”. Кулинарную прозу – “элегантный призрак съеденного обеда” – не следует путать с обычными поваренными книгами. Хотя тут есть и рецепты, читают такие тексты для другого. Каждому блюду сопутствует особое настроение, каждый рецепт окрашен личным отношением, каждый обед описан в своем эмоциональном регистре. Такое сибаритство требует оправдания. Автору часто приходится защищаться от тех, кто считает, что он тратит литературный дар на пустяки и безделки. Но гастрономическое искусство, как и театральное, мимолетно: оно оставляет следы лишь в нашей памяти.

Вот эти воспоминания о волнующих и радостных событиях, пережитых за столом, и составляют сюжеты кулинарной прозы. Не зря так прекрасны описания еды в классической литературе, в том числе русской. Из Гоголя или Толстого можно было бы извлечь том блестящей кулинарной эссеистики. И это была бы книга, наполненная высокой поэзией, книга, воспевающая красоту русского быта. Частично эту задачу выполнил Похлёбкин в книге “Кушать подано!”, о которой еще пойдет речь.

Кулинарная художественная литература способна объединить низ с верхом, тело с духом, желудок с сердцем, низменные потребности с духовными порывами, прозу жизни с ее поэзией. Именно такой литературой и занимался Вильям Васильевич Похлёбкин.

Кулинарная проза знает такое же разнообразие жанров, как и обыкновенная. К сожалению, в новейших кулинарных текстах, которых сейчас в России выходит немало, чаще всего царит безвкусная распушенность, стёб. Еда, конечно, по своей природе оптимистична, а значит, связана с юмором. Однако поскольку у новых авторов как у Чехова или Гоголя не выходит, то юмор им заменяет юморок.

К Похлёбкину всё это отношения не имеет. Он писал сухой, трезвой, лаконичной, предельно точной, терминологически однозначной прозой, отличающей книги тех старых натура-

листов, стилем которых восхищался Мандельштам. Похлёбкин – не поэт, а ученый, крупный историк, отнюдь не только кулинарный, и писал он настоящей научной прозой, чья поэзия бесстрастной точности выигрывает от своего экстравагантного предмета.

Области научных интересов Похлёбкина – гастрономическая история, семиотика кухни, кулинарная антропология. Одна из центральных тем Похлёбкина – психосоциология русской кухни.

Заслуга Похлёбкина в том, что он не только открыл русскую кухню для толком не знавшего ее поколения, но и очистил ее от семи десятилетий кулинарного варварства. Объясняя принципы отечественной гастрономии и восстанавливая давно забытые рецепты, Похлёбкин охранял национальное достояние. В сущности, это – кулинарная экология. Каждое выуженное из Леты блюдо не менее ценно, чем отстроенная церковь или спасенная икона. Так, Похлёбкин реконструировал редчайшее древнерусское кушанье – кундюмы: “Кундюмы, или кундюбки, – старинное русское блюдо XVI века, представляющее собой своего рода пельмени с грибной начинкой... но в отличие от пельменей кундюмы не отваривают, а вначале пекут, затем томят в духовке”.

За всеми историческими разысканиями Похлёбкина следить не менее увлекательно, чем за перипетиями детективного романа. Чего стоит, скажем, его описание специфических пасхальных принадлежностей. Среди них меня особенно поразила четверговая соль: “Приготавливается только в России и только раз в году, к Пасхе. Для этого крупную каменную соль толкут в ступке (брать йодированную мелкую соль нельзя!), смешивают с густой квасной гущей, растворяя тем самым соль, и затем выпаривают эту смесь на сковородке на медленном огне. По остывании смеси отвеивают ссохшуюся квасную гущу от соли. Соль должна иметь слегка кофейный (бежевый) цвет и особый приятный вкус. Только с четверговой солью едят пасхальные яйца”.

Когда я написал Вильяму Васильевичу о поразившем мое воображение рецепте, он с некоторой обидой ответил, что я замечаю в его сочинениях одних “муравьев”. Впрочем, тут же добавил, что “муравей” этот “исчезнувший, реликтовый”. За сим следовал чудный исторический анекдот: “В 1843 году русское посольство в Париже поручило ведущему тогда повару Франции г-ну *Plumre* приготовить пасхальный стол, в том числе и четверговую соль. Француз не смог, хоть бился двое суток. Он просто не знал, что и как делать. Русские дипломаты тоже не смогли ему объяснить. Они ее ели, а как сделать – не знали. Дали депешу в Баден-Баден, где были русские, и случайно нашелся человек, который сообщил рецепт”.

Это лишь несколько примеров, взятых почти наугад из мириад фактов, рассыпанных по книгам Похлёбкина. Фантастическая эрудиция, академическая добросовестность и широта не только гуманитарного кругозора превращают каждую из них в увлекательную и строго научную монографию. Причем написаны они в русле лучшей сегодня французской исторической школы, связанной с журналом “Анналы”, которая постулирует примат частных вопросов над общими исследованиями. Если благодаря коллективным усилиям французов вышла эпохальная “История частной жизни”, то Похлёбкин писал ту же частную историю российской жизни, начиная с самого приватного занятия – обеда.

Еще одна специфически похлёбкинская тема – “Кулинарные мотивы в русской литературе”. По-моему, равнодушным она не может оставить никого: без обыкновенной пищи жить нельзя, а без духовной – не хочется. Целиком этому сюжету посвящена одна из лучших книг Похлёбкина “Кушать подано!”. Ее содержание раскрывает подзаголовок “Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии с конца XVIII до начала XX столетия”. В этом сочинении автор вычленил кулинарные инкрустации из хрестоматийных текстов, чтобы восстановить, описать и прокомментировать кулинарный антураж, сопровождавший российскую Мельпомену от Фонвизина до Чехова.

При таком анализе гастрономическая деталь служит метафорой душевного состояния героя или сюжетной коллизии пьесы. В совокупности они создают общий кулинарный пейзаж того или иного автора той или иной эпохи. Действующие лица пьесы “Женитьба”, начиная с главного героя по фамилии Яичница, – “субъективированные закуски или напитки, принадлежность закусочного стола”. Гоголь формирует пародию на закусочный стол, который мог бы присутствовать на несбыточной свадьбе. Это: “Яичница, селедка, черный хлеб, шампанское, мадера”. Такое меню, объясняет автор, насмешка Гоголя над опошлением святого на Руси понятия еды.

Похлёбкин вставляет свою гастрономическую роспись в социально-культурный контекст, что неожиданно придает его, как всегда, сдержанному сочинению отчетливый гражданский пафос. Не отходя далеко от кухни, он сумел высказаться и по острым проблемам современной политики. При этом Похлёбкин стилизовал авторский образ под основательного, тяжеловесного, консервативного наблюдателя нравов, напоминающего фонвизинского Стародума. В этой, как и в других книгах, Похлёбкин достойно защищает свои глубоко патриотические убеждения, отнюдь не ограничивающиеся отечественной кухней. Напротив, он специально оговаривает: “Совершенно недостаточно любить ботвинью, поросенка с кашей и подовые пироги со щами, чтобы считаться русским патриотом”.

Однажды я решил воспользоваться знаниями Вильяма Васильевича, чтобы соединить русскую литературу с русской кухней на нью-йоркской почве. На Манхэттене есть ресторан-клуб “Самовар”, которым управляет мой старый товарищ Роман Каплан. Вот я и предложил ему подавать русские литературные обеды. За меню было естественно обратиться к Похлёбкину.

Вскоре пришел обстоятельный и точный ответ: “Имеются по крайней мере 20–25 исторических русских деятелей (государственных, культурных, военных), которым посвящены (и носят их имена) по меньшей мере 45–50 блюд. Что же касается Гоголя и Пушкина, то я сконструировал их обеды, на основе изучения их пристрастий. Это, так сказать, теоретически-научно-обоснованные писательские меню, а не реальные. Они могут считаться типичными или характерными для их вкусов”.

Мне кажется уместным закончить этот опус двумя классическими – во всех отношениях – меню, которые реконструировал Вильям Васильевич.

Итак, пушкинский обед, как уточняет Похлёбкин, русский – в отличие от французского, ресторанного – домашний обед, который он мог съесть в собственной усадьбе или в гостях у Вяземского:

Закуски

Осетрина (отварная, или заливная, или горячего, или холодного копчения)

Телятина холодная с огурцом соленым

Водка: Московская, лимонная, тминная

Хлеб: черный ржаной, белый кислый (домашний)

Первое

Зимой – щи суточные с кислой капустой

Летом – щи свежие ленивые

Второе

Гусь с капустой тушеный

Пожарские котлеты (куриные)

Грибы жаренные в сметане

Вино: красное кахетинское или бордо

Третье

Чай с ромом

Варенье (клубничное, земляничное, малиновое)

А вот обед, который заказал бы Гоголь:

Закуски

Грибы маринованные

Семга малосольная. Картофель в мундире

Хлеб: ржано-пшеничный

Водка: Московская особая

Горилка с перцем

Первое

Щи свежие (ленивые) со сметаной

Приклад: пироги мясные подовые

Второе

Лабардан (треска отварная с яйцом крутым рубленным, картофелем отварным и соленым огурцом)

Третье

Арбуз

Чернослив со сливками

Чай с вишневым вареньем

Ода пирожку

Мы – то, что мы едим. Не только в физиологическом смысле, но и в культурном. Каждое старинное народное блюдо – аббревиатура всей национальной культуры. Поэтому так болезненна унификация гастрономических привычек. Иногда она угрожает самому существованию самобытной культуры.

Скажем, одна из наиболее необычных и по-своему утонченных культур – эскимосская – стала исчезать прямо на глазах изумленного мира всего лишь потому, что эскимосам запретили китобойный промысел. Однако именно эта охота и позволяла северным народам выжить там, где никто больше не мог. Увидев, к чему приводит эта политика, даже “зеленые” забили тревогу, и сейчас эскимосы вновь охотятся на китов, что позволяет им сохранить не только кулинарные обычаи, но и всю этнографическую структуру.

Этот пример – экзотический случай общей тенденции. Глобализация уже вторглась на нашу кухню, и нам остается понять, что она несет с собой, чем угрожает и что обещает.

Проще всего, конечно, за этими процессами проследить там, где они протекают публично – в ресторане. Душа народа скрывается в желудке и раскрывается в ресторане, особенно – в американском. Ведь именно в Новом Свете родилась концепция конвейерного питания, заразившая мир.

Европейский ресторан, привыкший обслуживать высший свет, до сих пор имитирует аристократический обиход, называя посетителей гостями. Ресторан в Старом Свете – вроде арендованного фрака: роскошь для бедных, халифом на час тут может быть каждый. С клиентами, помня о своем прошлом, европейский ресторан обращается с отеческим участием, предусматривающим кулинарный патернализм: меню здесь – прерогатива не гостей, а хозяина. Знаменитые рестораны напоминают театры, где режиссер, такой как великий лионский повар Поль Бокюз, ставит каждый обед не столько для чужого удовольствия, сколько для собственной славы.

Ко всему этому ресторан Нового Света не имеет решительно никакого отношения. Начать с того, что он открыл Америку с другой стороны – в Сан-Франциско. Золотая лихорадка, оставившая мужчин без женщин, а значит без обеда, вынудила этот город завести сеть общепита, особенности которого предопределили гастрономическую судьбу страны. На фронтире еда была скорее необходимостью, чем развлечением. До сих пор американский ресторан всё еще предпочитает деловой ланч приватному и легкомысленному ужину. Порок здесь не любят смешивать с хлебом насущным: едят, пьют и танцуют в Америке в разных местах. Та же нервная и торопливая золотая лихорадка, которая, в сущности, так и не кончилась, изобрела и самообслуживание. По-детски восхитившая Хрущёва, эта система умеет ценить время и самостоятельность клиента.

Выросший на Диком Западе американский ресторан культивирует свободу. Даже те заведения, что не обходятся без официанта, подражают демократическому кафетерию с его утрированной независимостью выбора. Заказ оборачивается долгим диалогом о нюансах салата, степени прожарки мяса и составе гарнира. И на обеде американец хочет оставить отпечаток своей личности. Зато в Старом Свете ресторан уважает вкус повара больше, чем клиента, поэтому тут даже соль не всегда ставят на стол.

Еще одна особенность американских ресторанов – их любовь к экзотике. В Старом Свете считается, что в ресторане кормят как дома, только лучше. Это и есть дом напрокат, призванный устраивать семейное, дружеское или светское застолье. Ресторан в Европе приручен и одомашнен – чуть ли не супружеские узы связывают его с завсегдатаями. Но если европеец обычно ходит в ресторан как в гости, причем – к родственникам, то американец часто отправляется в ресторан как в путешествие: заморская еда – заграничный отпуск скряги. От ресторана в

Америке ждут скорее приключений духа, чем тела, удовлетворения не столько гастрономического, сколько этнографического любопытства. Поэтому в Старом Свете ресторан создается под повара, в Новом – вокруг национальной кухни. Повара же может не быть вовсе – его роль играет анонимный, принадлежащий целому народу рецепт.

При всей показной чужеродности американского ресторана есть в нем что-то от гоголевского “иностранца Фёдорова”. Слишком часто его напористая экзотичность оказывается липовой. По-настоящему успешно акклиматизируется тут та кухня, что, убирая лишнее и добавляя необходимое, готова подлогом оплатить билет в Новый Свет. Индийские рестораны уменьшают количество пряностей, японские увеличивают порции, китайские прячут от впечатлительных клиентов змей, корейские – собак, украинские – сало, французские – цены. Только в результате таких бесчисленных компромиссов получается настоящий американский ресторан – свой и чужой сразу.

Наглядным образцом такого заведения является, конечно же, пресловутый “Макдоналдс”, считающийся орудием американского кулинарного империализма. Гамбургер, которым чаще всего кормит посетителей “Макдоналдс”, – незаменимая часть американского обихода. При этом гамбургер ближе скорее американской душе, чем желудку. В этом сказались те странности любви, что соединили этого простого немецкого эмигранта с Америкой.

Гамбургеры, действительно придуманные, но и забытые в Гамбурге, появились в Новом Свете в середине XIX века. За прошедшее время гамбургер приобрел свою классическую форму: сегодня это более или менее произвольная комбинация рубленого мяса, хлеба, овощей и салфеток, мало отличающихся по вкусу друг от друга. Гамбургер не готовится, а составляется из готовых элементов-кубиков. Он – не плод элитарного искусства повара, а итог доступной каждому игры, вроде детского конструктора. И всё же Америка, а за ней и весь мир не может устоять перед незатейливым и вредным соблазном (в одном “Биг Маке” больше жиров, чем в нормальном дневном рационе). Разгадка секрета – отнюдь не в гастрономических достоинствах гамбургера, бесспорно уступающего хорошей русской котлете. Тут виновата метафизика. “Макдоналдсы” предлагают безгрешную пищу – ею можно кормить ангелов. Продукт высокой технологии, а не сельского хозяйства, обед теряет земное, плотское, животное происхождение: мясо берется из холодильника, соус – из банки, булки растут на деревьях. Такой игрушечный обед можно и нужно есть по-детски – руками. Да и сама стерильная, нежная, как бы уже прожеванная пища напоминает о сытной и безмятежной жизни в материнском чреве.

Неудивительно, что храм гамбургеров – “Макдоналдс” – служит Америке запасной семьей. Погружаясь в его знакомую утробу, американец чувствует себя у родного очага. Перемещаясь, он несет этот очаг с собой, что и называется макдональдизацией планеты.

Привычка к эволюционному мышлению вынуждает нас считать глобализацию простым продолжением колониализма – агрессией сильных против слабых, развитого общества против неразвитого, Первого мира против Третьего, Запада против Востока и Севера против Юга. На самом деле перспектива унифицированной культуры, замазывающей глобус американской краской, – призрак закомплексованного сознания. Дорог, ведущих только в одну сторону, не бывает. Рождение планетарной цивилизации – обоюдный процесс, поэтому встречная волна перемен с такой силой обрушивается на Запад, что всё стремительнее подмывает и его устои. Это отражается и на мировой кулинарии. Напав на макдоналдсы с их высокотехнологической продукцией, мы не замечаем, что сам американский общепит давно уже перестал быть собственно американским.

Скажем, самая популярная сегодня во всем мире быстрая еда – *fast food* – отнюдь не пресловутые гамбургеры, а пришедшая из Италии (точнее из Неаполя) пицца. Сейчас филиалы популярных в США пиццерий работают в 90 странах. Пицца успешно завоевала планету потому, что научилась к ней приспособливаться. Сохраняя базовые ингредиенты, она использует местные традиции. В Индии добавляют карри, в Китае – моллюсков, на Карибских остро-

вах – рыбу. Примерно то же сейчас происходит в Европе с ближневосточным шашлыком-кебабом, вытесняющим традиционные сосиски. Другой пример – суши, рисовый колобок с сырой рыбой. Этот японский бутерброд давно стал незаменимой принадлежностью нью-йоркского, а теперь и московского ланча. Сегодня каждая страна вносит свой вклад во всемирный интернационал еды. Поэтому настоящий вопрос не в том, как бороться с глобализацией, а в том, как участвовать в ней.

Здесь открываются огромные перспективы и у русской кухни. До сих пор ее главный вклад в мировую кулинарию – икра и водка – был слишком тесно связан с праздниками. Пора подумать и о буднях. Первым, конечно, приходит в голову традиционный пирожок. Великий знаток и хранитель российских гастрономических традиций Вильям Васильевич Похлёбкин в своем шедевре “Национальные кухни наших народов” описывал пирожки с энтузиазмом и уважением.

“Они занимают на русском столе видное и всегда почетное место. Это одно из тех подлинно национальных изделий, которое дошло до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было иностранного влияния. С расширением различных форм внедомашнего труда пироги стали брать с собой на работу, в дорогу. Именно в этот период родилась пословица «В пирог всё завернешь»”.

В этой деловой, как всё у Похлёбкина, оде пирожкам перечислены как раз те качества, которые могут помочь русской кухне отвоевать себе законное место – хотя бы для будничного, офисного ланча. Ведь, в сущности, пирожок – это русская пицца. Удобные как раз для еды вне дома, в обеденный перерыв, дешевые, сытные и разнообразные пирожки – удачный ответ на вызов макдональдизации. Они это доказывают на практике.

Так русский пирожок вносит свой вклад в разрешение общего для всей постиндустриальной культуры парадокса: планетарная цивилизация одновременно стремится к унификации и боится ее. Чем более одинаковым становится мир, тем выше в нем ценятся локальные черты, национальное своеобразие, всякого рода традиционализм, всё что противостоит универсалистским тенденциям планетарной культуры. Это вопрос не этики, а коммерции. Быть непохожим – выгодно, местное сегодня дороже привозного. Используя локальные ресурсы своеобразия, планетарная цивилизация формулирует принципы того более гуманного жизнеустройства, которое поможет глобализации обзавестись человеческим лицом – и желудком.

Княгиня Гришка

Когда “Русскую кухню в изгнании” перевели на японский, я приехал в Токио.

Чтобы отметить событие, переводчик выбрал ресторан с непроизносимым для него названием: “Волга”. Из русского в нем были стулья (редкость в японском общепите) и негр-швейцар, умеющий говорить “спасибо”.

Осторожно отодвинув иероглифическое меню, я предоставил выбор хозяину. Как нетрудно догадаться, он заказал нам борщ.

Первым делом наряженный матрешкой официант принес хохломские палочки для еды. Заметив мое недоумение, он брезгливо кивнул и добавил к столовым приборам нож с вилкой. Ложкой и не пахло. Борщом, впрочем, тоже. Его внесли позже и по частям: на квадратной тарелке лежало мясо, на овальной – свекла, в пиале – сметана.

– Что будем пить? – спросил хозяин.

– Что скажете.

– Тогда граппу, – решил он, но мне было уже всё равно.

После третьей рюмки итальянского самогона, который в моей молодости назывался чачей, я раскрыл карты.

– Мне приходилось обедать, – оправдывал я “волжского” повара, – в непальской “Красной площади”, где черный хлеб мажут маслом яка, и в пекинской “Москве”, где стилиги разбавляли джин квасом, и в зарослях липовых “Максимов”, раскинувшихся по всё еще кулинарно диким просторам Нового Света. Всюду одно и то же: русская кухня, как славянская душа, не дается иностранцам. Их можно понять. Сродни нашим речам и газетам, она полна эвфемизмов и умолчаний, которые переводятся исключительно подмигиванием. Ну как объяснить чужеземцу, что слова официанта “селедочка, понимаю” подразумевают прежде всего запотевший графин? К тому же ни один словарь, не говоря уже о кулинарной книге, не толкует пытливому, но чуждому уму, как “закусить мануфактурой”.

Конечно, русское застолье предпочитает то, что льется, но не ограничивается им. Невиданный репертуар закусок и неслыханный запас супов делает кухню России не беднее ее словесности. Беда в том, что обе плохо переводятся. Чаше всего у иностранцев получается “Княгиня Гришка” – так Ильф и Петров прозвали голливудские фильмы из русской истории.

Нашу кухню труднее понять, чем симулировать. Начать с того, что главный ингредиент русского блюда – время. Вы можете сэкономить на всём, кроме него. Тысячу лет Россия никуда не торопилась, а когда время стали подстегивать, выполняя пятилетку в четыре года, в стране появился студень из столярного клея. В советской кухне было много простодушия, но мало простоты. Никто не знал, что попадало в столовские котлеты, где плавал рыбный частичек, из какой фауны делался “Завтрак туриста”.

Подлинно патриотическое меню рассчитано на вечность, добрую часть которой занимает приготовление холодца, в рецепте которого интригует строка: “Шесть часов спустя повторно снять пену”. Богатые щи варят два дня в трех бульонах. Кашу, как простуженную, одевают в тулуп и оставляют преть до ужина. Чтобы налепить пельмени, надо ждать зимы. Быстрее всего варится гениальная уха из живой рыбы, но для этого нужна удочка.

Неудивительно, что русской кухне не повезло за границей. Она вроде кириллицы: для своей – слишком самобытна, для чужой – недостаточно экзотична. Лучшее в ней либо украли соседи (шведский “Абсолют”), либо, как американцы – черную икру, объявили вне закона. Всё остальное заменила универсальная приправа к славянскому обеду – балалайка.

Примирившись с неизбежным, русский ресторан за рубежом обычно говорит с кавказским акцентом.

– Ну а как же Брайтон-Бич? – прервал меня поднаторевший в славистике хозяин.

– Брайтон – исключение, утрирующее правило, – отрезал я, но затуманился, вспомнив, как там всё начиналось.

Досуг с матерком, рокеры с пузиком, ударники в тапочках и знакомая одесская дива, исполнявшая частушку: “Слушай, Вайль, а где твой Генис? Разобраться не могу”. Когда демократия наконец победила в нашем отечестве, она повезла свою лебединую песню в Россию, а я стал есть борщ дома.

Вернувшись на Брайтон, как мушкетер, двадцать лет спустя, я с трудом узнал окрестности. Ресторан, честно называвшийся “Одесский”, перешел на латынь – теперь он “*Millenium*”. Среди гостей встречались смокинги, на эстраде пел итальянский тенор. Стол был накрыт с тонким минимализмом: сашими и суши. Правда, к сырой рыбе все-таки подавали вареную картошку.

Меня утешает лишь то, что Брайтон не исчез, а вернулся, как Солженицын, на родину, где я теперь часто узнаю его черты. Например, в замоскворецком “Трактире”, который в именительном падеже балует посетителей твердым знаком, не только крутят Вилли Токарева, но и подают солянку, исчерпывающуюся томатной пастой и теплой водопроводной водой. Заинтересовавшись рецептом, я спросил у полового, не забыл ли повар положить язык, почки, маслины и каперсы? Посмеявшись над моим невежеством, добряк объяснил, что я перепутал простую солянку с особой, которую отличает как раз отсутствие всего перечисленного. Я понял, что русская кухня в изгнании вернулась домой, и перестал привередничать, радуясь успехам глобализации.

Между тем оставшаяся без своего посольства за границей наша кухня пошла по рукам. Каждый ее трактует как хочет, а хотят немногие.

В этом грустном сюжете есть счастливый эпизод, доказывающий, что в изгнании живут не только короли и диссиденты. Я говорю о бублике.

На заре XX века его привезли в Америку бежавшие от погромов евреи. В память об этом он здесь до сих пор называется на идиш: бейгел. Обнаружив, как все наши эмигранты, повышенную жизнестойкость, бублик сохранил если не содержание, то форму и секрет: перед выпечкой его крестят крутым кипятком. После этого, что к нему ни добавишь – лососину, джем, арахисовое масло, он упорно остается собой: удачным сочетанием внешней мягкости, внутренней неподатливости и тайны непостижимой середины.

Твердо храня эти национальные черты, бублик завоевал Новый Свет, как конквистадоры – не числом, а умением. Перейдя, примерно в то же время, что Набоков, на чужой язык, он втерся в доверие, чтобы выдавить с американского стола квадратный супермаркетовский хлеб, глинобитные английские маффины и вредные французские круассаны.

Раздумывая о причинах этой вкрадчивой победы, я не могу не вспомнить слова Достоевского о “всемирности русского духа”. Готовый принять в себя всё иноземное, бублик отдается чужому с азартом и доверием. В Техасе к нему подмешивают красный перец, в Калифорнии посыпают сушеными помидорами, на Манхэттене подают с “Нью-Йорк Таймс”. Даже в Москву теперь бублик является инкогнито. Своими глазами видел вывеску на Тверской: “Канадские бейглы”. Так не об этой ли восприимчивости мечтал Достоевский, говоря о “всесоединяющей русской душе”?

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.