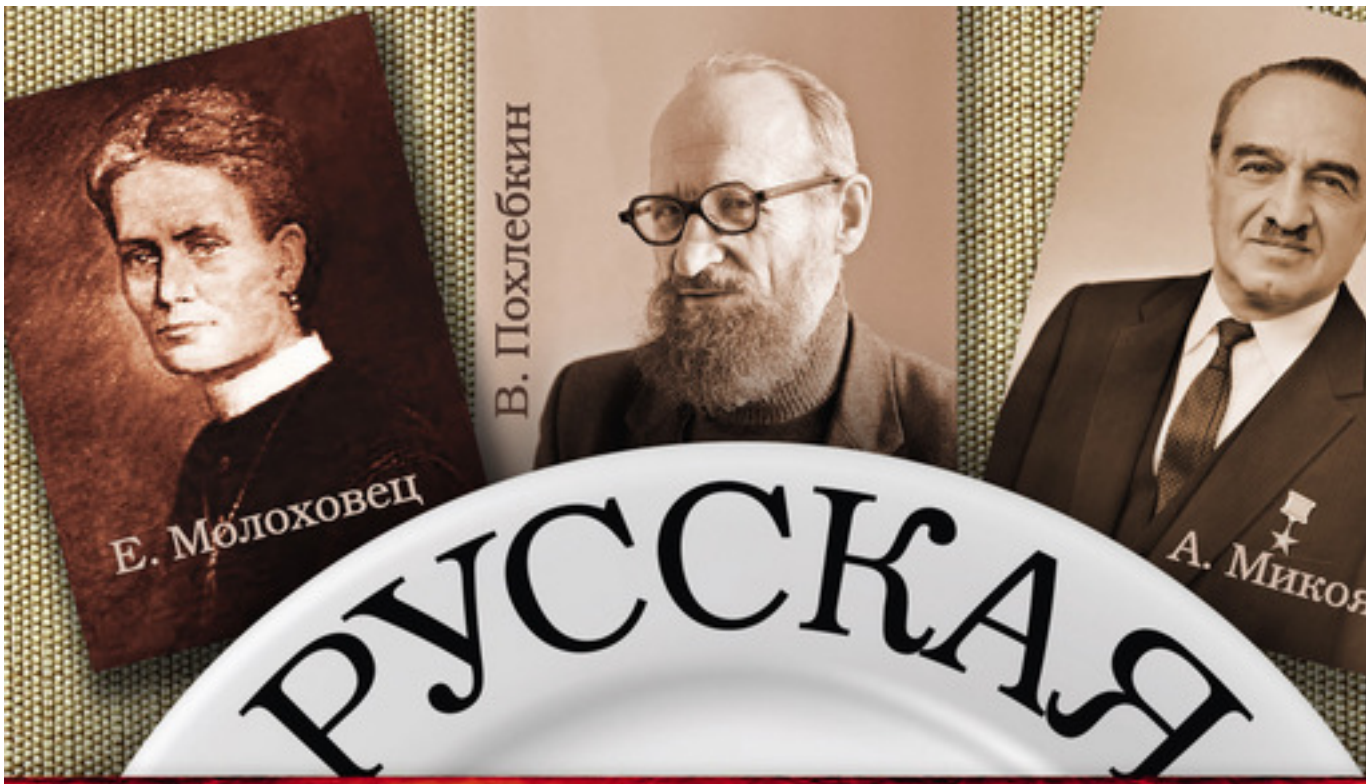


РУССКАЯ

Ольга и Павел Сюткины

КУХНЯ в лицах

Непридуманная история

И СОВЕТСКАЯ

Ольга Анатольевна Сюткина
Павел Сюткин

Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=16903407
Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история/О.А. Сюткина, П.П. Сюткин: АСТ; Москва; 2016
ISBN 978-5-17-092300-7

Аннотация

Русская кухня – это явление, в котором разбираются, кажется все. Но на самом деле мы очень мало знаем о прошлом нашей кулинарии. Что в ней исконное, а что заимствованное? Вредная она или полезная? Кто написал первую поваренную книгу, приготовил гурьевскую кашу? Как раньше называлось сливочное масло и что сделал Микоян для каждого советского гражданина? Об этой читайте в новой книге Ольги и Павла Сюткиных.

Содержание

Введение 4
Сказки и рецепты от Сергея Друковцева 16
Василий Левшин: энциклопедист на кухне 22
Дмитрий Гурьев, министр и гастроном 30
Екатерина Авдеева, или Последний романтик кулинарии 36
Мари-Антуан Карем как зеркало русской гастрономии 46
Конец ознакомительного фрагмента. 55

Ольга и Павел Сюткины
Русская и советская кухня в лицах

Введение

Нет, наверное, другого явления нашей культуры, которое вызывало бы в последнее время столь яростные дискуссии, как русская кухня. С одной стороны, кулинария – та область, в которой разбираются все. Как, например, в футболе или художественной гимнастике. Но вместе с тем признаемся себе честно: отечественная гастрономия – действительно неоднозначный для оценки феномен.

И дело не в том, что общество делится на ее сторонников и противников. Тех, кто убежден, что великая русская кулинария, пришедшая к своему апофеозу в конце XIX века, достойна поклонения и продолжения. И тех, кто отказывает ей в праве на будущее, полагая, что она изжила себя, превратившись в любопытный музейный экспонат.

Не скроем – мы на стороне первых. И готовы отдать должное вкусовым сочетаниям и приемам, воплотившимся в нашей исторической кулинарии. Исторической – не значит древней. История ведь это и наш вчерашний день. И то советское время, которое оставило неизгладимый след в нашей кулинарной памяти.

Вместе с тем мы понимаем, что кухня не приемлет «черно-белых» суждений. Истина всегда будет носить оттенки полутонов, сочетая в себе разные взгляды. Дискуссии эти возникли не вчера – сотни лет наши застольные традиции обсуждались и осуждались, становились предметом восхищения и неодобрения. Это свидетельствует о том, что русская кулинария – живой организм, взрослеющий, развивающийся, обретающий силу и влияние. Но, к сожалению, и угасающий в случае, если не сможет обрести второго дыхания, найти себя в изменяющейся действительности.

Ведь вся история нашей гастрономии – это рассказ о том, как из локального и, в общем-то, не самого разнообразного и богатого меню жителей Среднерусской равнины за тысячу лет вырос огромный и яркий феномен великой русской кухни. Вобравшей в себя лучшие достижения многих эпох. Выработавшей уникальные поварские приемы, технологии и блюда. Создавшей, наконец, своеобразные вкусы и обычаи подачи блюд.

И все-таки это не просто перечень событий, эпох и продуктов. Нет! История русской кухни – это и судьбы людей, создававших ее. Любые события имеют личностный, индивидуальный характер. А уж что более подвержено влиянию автора, создателя, чем наше повседневное меню? И что может быть важнее, чем то, что едим мы и наши близкие? «Скажи мне,

что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты» – этот известный афоризм французского кулинара Жан-Ансельма Брийя-Саварена стал банальным, однако не потерял актуальности даже сегодня. Вот только справедлив и обратный подход: именно человек создает для себя ту еду, которой достоин. И в этом смысле история русской кухни приобретает весьма поучительный характер.

Кто же они, эти люди, создававшие нашу гастрономию? В этой книге мы попытались рассказать о них. Конечно, мы далеки от мысли о том, чтобы привести исчерпывающую летопись персонажей русской кулинарии. Те люди, о которых мы пишем, – лишь наш во многом субъективный выбор. Есть среди них и такие «гиганты», мимо которых объективный исследователь просто не может пройти. Есть и те, чье творчество и мысли оказались созвучны нашему взгляду на русскую кухню. Вот почему книга эта помимо детальной информации – цифр, дат, цитат – несет еще и наш, очень личный подход.

Русская гастрономия, к великому сожалению, имеет один очень важный недостаток – отсутствие традиции записи рецептов. Первые более или менее близкие к сегодняшнему пониманию поварские книги появляются у нас в конце XVIII века. Все, с чем мы встречаемся до этого – немногочисленные записи в летописях, «Домострой» (1550-е годы), «Роспись царским кушаньям» (1610–1613 гг.), травники и т. п., – несут, конечно, кулинарную информацию. Но в большинстве своем это все же перечень блюд с редкими советами по их приготовлению. Как водится в средневековой литературе, многое отдается «на откуп» самому повару: никаких сведений о весе, количестве продуктов и времени приготовления в этих записях нет. Лишь опыт и чутье специалиста могли подсказать, что и как следовало готовить.

И вот наступает конец XVIII века, когда у нас начинают выходить интереснейшие кулинарные издания, носящие новаторский для России характер. Подчеркиваем: для России, поскольку в Европе гастрономические книги к этому времени давно не являлись редкостью. Любой библиотечный каталог выдаст вам не один десяток кулинарных изданий XV–XVI веков, написанных в Италии, Испании, Франции, Англии.

Это не ерничание по поводу нашей отсталости, а реальный факт, который нужно признавать. И здесь нет ничего стыдного – в таком же положении находилась вся остальная Европа. Можно долго искать причины, по которым итальянская, французская гастрономия совершили такой мощный скачок в XVI–XVII вв., но, как бы то ни было, на многие столетия они стали ориентиром для поваров всего цивилизованного мира.

Что касается России, то в кулинарной жизни нашей страны конец XVIII века – время подведения некоторых итогов прошедшего столетия, попытка систематизировать весь тот «винегрет», который обрушился на отечественную кухню из-за границы. Ладно бы только привнесенный из-за рубежа. Тут ведь надо понимать, что пытливый русский ум и сам всегда стремился к совершенству. В результате к концу XVIII века в стране сложилось весьма своеобразное понимание заграничной кухни и технологии приготовления заимствованных блюд.

Таким образом, создание сборников, энциклопедий кулинарных рецептов, если хотите, их «кодификация» превратилась в естественную необходимость. Не случайно в этот период они появляются как грибы после дождя. Вот только дошедшие до нас сведения[1]:

1773 год – С. Друковцев «Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам…»,

1779 год – С.Друковцев «Поваренные записки»,

1780 год – С. Друковцев «Экономический календарь»,

1786 год – С. Друковцев «Солдатская кухня»,

[1] Информация приведена по данным Института русской литературы (Пушкинский дом) РАН. Обращаем внимание на то, что в различных книжных и электронных источниках могут указываться иные даты изданий.

1787 год – Аненков «Экономические записки»,

1790 год – Н. Осипов[2] «Старинная русская ключница и стряпуха», Н. Яценков[3] «Новейшая и полная поваренная книга»,

1795 год – В. Левшин «Всеобщее и полное домоводство»,

1796 год – «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» (В.Левшин) – первые тома вышли в 1795 году, И.Ляликов «Городской и сельский эконом», «Постная кухня» (СПб, изд-во Сумарокова),

1808 год – «Поваренный календарь или самоучитель поваренного искусства…»,

1816 год – В.Левшин «Русская поварня или наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении в прок разных припасов», «Повар королевский или новая поварня, приспешная и кандиторская для всех состояний; с показанием сервирования стола от 20 до 60-ти и больше блюд и наставлением для приуготовления разных снедей».

Все эти книги являются ярким примером создания и систематизации кулинарной культуры. Благодаря этим источникам мы можем проследить основные тенденции в становлении и развитии русской гастрономической литературы.

Что является главным содержанием этих книг? У них несколько направлений. Первое – это, назовем сегодняшним термином, пропаганда западных поварских достижений. Здесь можно выискивать какие-то конспирологические соображения. Но действительность проста. «Щи да кашу – это ведь каждая баба знает, как готовить». Другое дело – пупьеты, пастеты, рисольеты – как тогда назывались эти западноевропейские кулинарные хитрости. Здесь действительно был простор для привития вкусов и воспитания публики. И вряд ли стоит ставить в вину нашим первым кулинарным авторам их стремление познакомить читателей с гастрономическими достижениями века. Ведь и вся русская культура той эпохи – это, в какой-то степени, гонка за передовыми (как они казались нашим соотечественникам тогда) взглядами и порядками Европы. И оценить – плохо это или хорошо – мы можем лишь из сегодняшнего дня, умудренного знаниями более двух веков последующей истории.

Другое дело, что знакомство с иностранным опытом не мешало собиранию и анализу достижений собственной гастрономии. В этом смысле работы С. Друковцева, Н. Осипова и, особенно, В. Левшина стали неоценимым подспорьем для читателя. Знаменитый термин «русская поварня», как перечень отечественных рецептов, впервые появляется в его многотомном «Словаре поваренном, приспешничьем, кандиторском и дистиллаторском», издававшемся в 1795–1798 годах. И хотя в своих публикациях он сетует на то, что многие рецепты утеряны и не дошли до наших дней, нужно признать, что его собрание – один из самых полных перечней блюд этой самой исторической поварни.

Мы не случайно заговорили об иностранном опыте. Развитие национальной кухни вне международного контекста невозможно. Как невозможно гармоничное развитие изолированной от мира культуры. И в этом смысле русская гастрономия всегда показывала пример широкого и активного заимствования блюд, кулинарных приемов, названий. Вот уже многие

---

[2] Осипов Николай Петрович (1751–1799) – писатель, сын приказного, военную службу оставил в 1780 г. поручиком, затем служил в главном почтовом управлении. Напечатал много книг по домоводству: «Старинная русская ключница и стряпуха» (СПб., 1790), «Новейший и совершенный русский конский знаток» (1791), «Карманная книга сельского и домашнего хозяйства» (1791 и 1793) и др., а также «8 песней Энеиды Виргилиевой, вывороченной наизнанку» (1791 и 1801, с продолжением Котельницкого), «Не прямо в глаз, а в самую бровь» (1794), «Что-нибудь от безделья на досуге» (еженед. издание, 1798, всего 5) и много переводов.

[3] Яценков, Николай – переводчик; напечатал: «Советы несчастный матери ея дочерям» (с франц., М., 1782); «Изображение великого Фридриха, короля прусского» (соч. Бурде, М., 1789); «Карл Винек, или угнетенная невинность» (соч. Авг. Мейснера, М., 1789); «Новости: греческая, испанская, португальская, французская и немецкая» (соч. Флориани, 2 части, М., 1789).

столетия она является кухней метрополии, впитавшей в себя поварские традиции множества народов, вошедших в сферу влияния России.

СЛОВАРЬ
ПОВАРЕННЫЙ,
ПРИСПѢШНИЧІЙ, КАНДИТОРСКІЙ
И
ДИСТИЛЛАТОРСКІЙ,

Часть Вторая.

Д. до Ов.

МОСКВА,
Въ Университетской Типографіи,
у Хр. Ридигера и Хр. Клаудія.

1795.

Но этот приток гастрономического опыта питался и, как это принято говорить сейчас, из «дальнего зарубежья». Ведь будем откровенны, русская культура начала XIX века насквозь пронизана французским влиянием. Чем, собственно, кулинария должна была отличаться от других сфер – языка, моды, литературы, – чтобы не испытывать на себе этого воз-

действия? Правильно, она тоже ощутила мощный приток европейского опыта, новой для себя практики и подходов.

Одним из символов этого сотрудничества на многие годы (если не сказать столетия) вперед стал французский классик кулинарии Мари-Антуан Карем. Посетивший Россию всего на несколько месяцев 1819 года, он, тем не менее, превратился в объект поклонения для поколений русских поваров и любителей «высокой кухни». Вот почему, рассказывая о лицах русской кулинарии, мы не можем пройти мимо этой персоны, заслуженно пользующейся славой одного из отцов-основателей новой русской кухни XIX века.

Впрочем, разговор об иноземном влиянии не должен внушать вам мыслей об утрате аутентичности и собственного стержня в нашей национальной кулинарии. Просто вопрос стоит не так. В нашей литературе издавна утвердилось мнение, что первая половина XIX века в России – это период проникновения в страну иностранной кухни, активной экспансии европейских блюд, поваров, застольных привычек и обычаев. Однако не стоит забывать и о славянофильской тенденции, проявившейся позже, в частности, в попытках возродить старомосковскую кухню в новых условиях в пику западному влиянию.

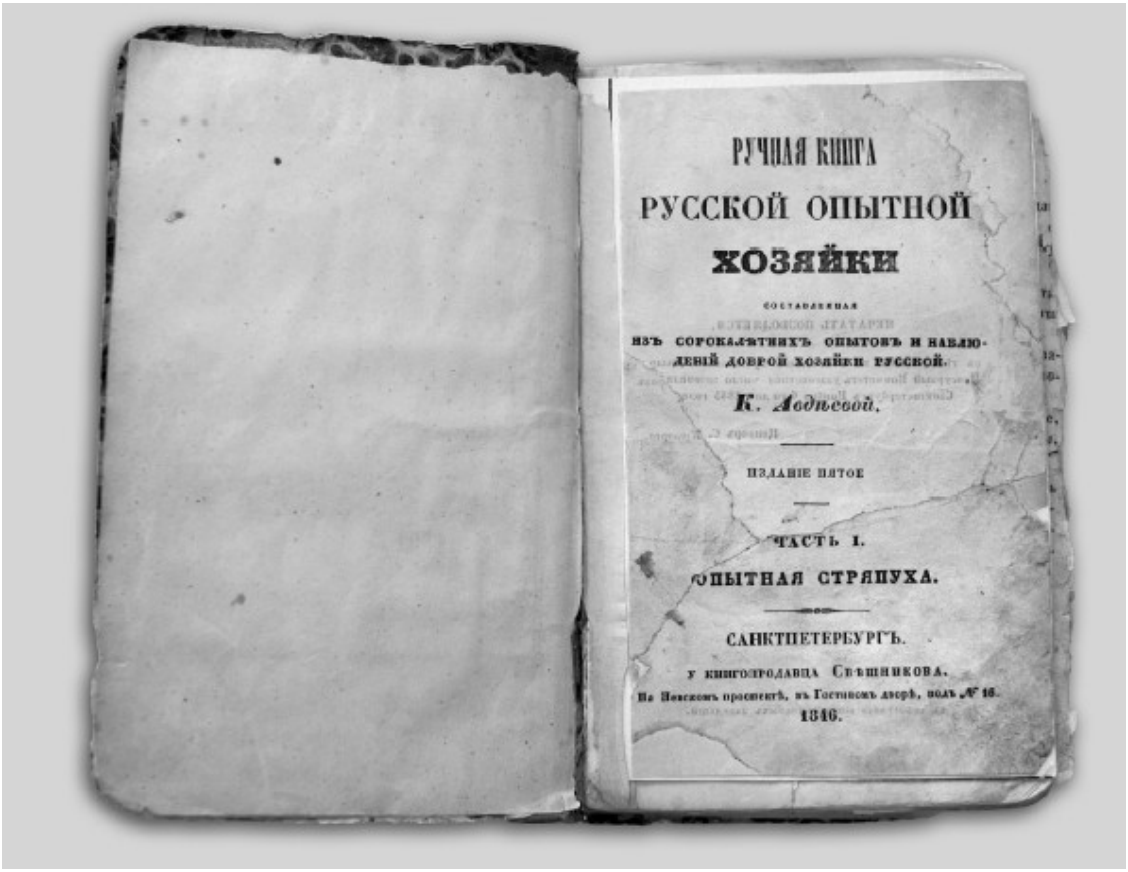
Любое действие рано или поздно рождает противодействие, и в этом смысле русская кухня не стала исключением. Засилье иностранщины, набившее оскомину большинству здравомыслящих людей, стало в тот период уж слишком очевидным и не могло не вызвать протестов «славянофильской» оппозиции. Но привычное противостояние ее «западникам» было значительно сложнее, чем принято считать. А самое главное – имело совершенно неочевидные последствия для нашей кухни.

Главная польза этого «соревнования» состояла в активном развитии обоих направлений: кухни, ориентированной на Францию, как некий вектор для движения вперед, и кулинарии, продолжающей исконно русские традиции. Каждое из этих направлений имело в середине XIX века своих ярких представителей. Так, скажем, Игнатий Радецкий, долгое время проработавший кулинаром за границей, волей-неволей стал лидером первого направления. Даже название его книги «Альманах гастрономов» повторяет заглавие вышедшей в 1803–1812 гг. во Франции работы Гримо де ля Реньера «Almanach des gourmands». Это была творческая и искусная попытка соединить в себе две национальные кулинарии. Попытка, не игнорирующая, а всячески подчеркивающая и использующая положительные стороны каждой кухни.

Современник И.Радецкого русский повар Герасим Степанов прославился своими монументальными гастрономическими трудами. А изданный в 1851 году «Последний труд старца слепца Герасима Степанова» увенчал его карьеру гастронома и писателя. Несомненный авторитет русской кухни тех лет, он более 55 лет провел за плитой, начав карьеру «мальчиком на побегушках» и дослужившись до шеф-повара. Написанные им руководства были весьма популярны среди русской публики. Изданная в 1836 году «Полная ручная хозяйственная книга» была обнаружена в списке библиотеки А.С.Пушкина, разобранной после смерти поэта. Яркие и образные книги автора содержали описания множества русских и заимствованных блюд. Но все же основной акцент, дух и стиль работы сводился к изложению традиционных отечественных поварских секретов.

Не менее важны для нашей культуры стали и труды Екатерины Авдеевой – первой женщины-автора русской кулинарной книги. Впрочем, кулинария была лишь частью огромного писательского таланта этого человека, оставившего после себя множество этнографических и прикладных работ. На наш взгляд, Е.Авдеева – очень недооцененный автор. Только вчитайтесь, вслушайтесь в ее слова: «Пройдет еще несколько десятков лет, и не останется следа старины, но почему не сохранить нам памяти своих родных преданий, событий и быта русского… Мы ищем у иностранцев описание России, а не пользуемся своими родными источ-

никами. Руководимая истинной любовью к Отечеству, я приношу только ему свой бедный лепт». Как актуально они звучат!


РУЧНАЯ КНИГА
РУССКОЙ ОПЫТНОЙ
ХОЗЯЙКИ
ИЗЪ СОРОКАЛѢТНИХЪ ОПЫТОВЪ И НАБЛЮ-
ДЕНІЙ ДОБРОЙ ХОЗЯЙКИ РУССКОЙ.
К. Авдѣевой.
ИЗДАНІЕ ПЯТОЕ
ЧАСТЬ I.
ОПЫТНАЯ СТРЯПУХА.
САНКТПЕТЕРБУРГЪ.
У КНИГОПРОДАВЦА СВѢШНИКОВА.
1846.

Вообще, женская тема в русской кулинарии достаточно давняя и тем не менее нераскрытая. Нет никаких сомнений, что во все века на кухне и у печи заправляли в основном они. Хозяйка большой семьи (а другими они на Руси зачастую и не были) издавна была ответственна за ее питание. И вставая до зари, выгребала из печи остывшие за ночь угли, разводя огонь для завтрака.

В старинных книгах повара – мужчины. Начиная с «Домостроя» (1550-е годы), где целая глава так и называется: «Поварам наставление…». То же самое мы встречаем и, скажем, в «Расходной книге Патриаршего приказа» (1698 год): «поваром отпущено белуги.». Профессиональный повар, работавший у хозяина или по найму, всегда был мужчина.

И лишь с конца XVIII века в русской кухне открывается век женщин-кулинаров. Вернее, скажем так: начинается время, когда они вровень становятся со своими коллегами-мужчинами в общественном мнении как профессионалы. Уже одна из первых российских поварских книг так и называется: «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха». Написанная еще в 1790 году русским писателем Николаем Осиповым, она и посвящается женщине: «Ее благородию, милостивой государыне моей Анне Григорьевне Усовой». Слово «стряпуха» – оно и рода-то мужского в этом значении не имеет. Ведь «стряпчий» – совсем из другой области.

Но обратите внимание: это, пожалуй, последний раз, когда «стряпухой» называют женщину-кулинара в поварских книгах. Если в тексте время от времени оно прорывается, скажем, у Василия Левшина, то в официальных заголовках – редко. Лишь у Екатерины Авдеевой (в 1840-е) стряпуха еще упоминается, но лишь как одна из поварских специальностей.

Все чаще ему на смену приходит более употребительное – «повариха». Посмотрите иллюстрацию на следующей странице, прошло всего 6 лет – и какая разница.

Итак, слово повариха к началу XIX века все более и более употребимо в печати. Но все чаще сменяется оно иным. В одном за другим изданиях русская женщина-кулинар именуется «хозяйкой». И это справедливо и логично. Ведь она по сути, – хозяйка дома, кухни, на которой держится семья. «Из сорокалетних опытов и наблюдений доброй хозяйки русской» – такой подзаголовок имела одна из книг Екатерины Авдеевой. Она сполна заслужила этот титул – своей жизнью, нелегкой судьбой и четырьмя поварским и хозяйственными книгами, выдержавшими множество переизданий вплоть до самой революции.

ПОСТНАЯ

ПОВАРИХА

или

пріуготовленіе разныхъ по-
стныхъ кушаньевъ .

вторымъ изданіемъ

съ Указнаго дозволенія .

КОСТРОМА

въ вольной Типографіи Н: С:

1796 году

Но слово «хозяйка» имело у Авдеевой все-таки немного бытовой оттенок. Речь шла не о «владении», а лишь об обыденном понимании помещичьего или более-менее обеспеченного хозяйства. А жизнь русская мало-помалу менялась. И наступали новые времена.

«Я почувствовала радость от осознания того, что могу быть полезной моим соотечественникам, так как я могу сказать без хвастовства, что моя книга о домашнем хозяйстве, изданная в 1861 году, в эпоху отмены крепостного права, избавила от больших трудностей многих землевладельцев, когда они оказались внезапно без слуг, поваров, абсолютно не владея кулинарным искусством. Благодаря моей книге наши русские дамы прекратили смущаться вести свое домашнее хозяйство и показываться у себя на кухне».

Это немногим известное письмо Елены Молоховец подвело своеобразный итог роли женщины-кулинара в России. От крепостной стряпухи, наемной поварихи, работающей в барских домах, – К ХОЗЯЙКЕ. Понятию, которое применительно даже к современной женщине мало изменилось. Независимо от материального положения, семейного статуса, условий жизни – она хозяйка своего стола, своего дома. Который так хочет сделать добрым и гостеприимным.

Поддѣлка, какъ названія моей книги «Подарокъ молодымъ хозяйкамъ», такъ и моей фамиліи будетъ преслѣдоваться судебнымъ порядкомъ.

ПОДАРОКЪ

МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

ИЛИ

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

Часть I и II.

ВЪ НИХЪ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

Предисловіе съ 7-ю отдѣлами.
4 реестра скоромныхъ обѣдовъ, на разныя цѣны;
болѣе 2000 описаній разныхъ кушаньевъ съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ;
болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ запасовъ: фруктовыхъ, овощныхъ и мясныхъ, разнаго печенья, варенья, наливокъ, сыра, уксуса, крахмала, масла и пр., всего болѣе 4000 номеровъ.

СТОЛЪ ВЕГЕТАРЬЯНСКІЙ.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ съ реестромъ постныхъ обѣдовъ.

Образцы сервировки стола и блюдъ.

Отдѣлъ поправокъ, дополненій и прибавленій.

Пять плановъ удобныхъ квартиръ, кухонная посуда, новѣйшія принадлежности обѣденнаго и чайнаго стола.

(съ рисунками).

LV-ый отдѣлъ: чистка кухонной и столовой посуды и бѣлья.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

и,

имѣя извѣстные припасы, какое можно дѣлать изъ нихъ употребленіе.

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦЪ.

ДВАДЦАТЬ ДЕВЯТОЕ ИЗДАНІЕ.

295-ая тысяча.

Къ каждой книгѣ приложенъ слѣдующій мой штемпель

ПЕТРОГРАДЪ.

Типографія 1-ой Петрогр. Трудовой Артели. Лиговская, 34.

1917.

Сама же история Молоховец полна тайн. Собственно первая и главная ее загадка заключается в том, как обремененная семьей и домашними заботами 30-летняя женщина смогла написать столь значительную (хотя бы просто по объему) книгу. Причем 30-летняя – это сильно сказано. Книга еще в 1860 году одобрена цензурой и, следовательно, писалась автором, которому едва исполнилось 27–28 лет. Не просто книга, а подробнейший труд, в котором представлено скрупулезное описание блюд, технология их приготовления с точными мерами продуктов и временем приготовления, учетом сезонности, постов и возможных затрат на продукты. Почти 400 страниц текста, набранного убористым шрифтом, содержали более 2000 описаний разных кушаний, свыше 1000 советов по приготовлению различных запасов, а всего давалось более 4000 советов (в окончательном варианте книги).

«Подарок молодым хозяйкам» вошел в классику российской культуры. Именно так: не гастрономии, а культуры. Это была книга, на которой воспитывались поколения наших сограждан. Причем мы далеки от мысли, что все они ее читали. Совсем не обязательно. Просто это такой образ, который в 1880-1920-е годы был рядом со многими. Ну, каким, например, после войны стала «Книга о вкусной и здоровой пище». И для людей, с детства видевших это издание, листавших его, Молоховец превратилась в символ спокойной и обеспеченной жизни. Которая когда-то была у них.

Таких книг-символов в нашей гастрономии было немного. Пожалуй, последним дореволюционным примером стала великая работа Пелагеи Павловны Александровой-Игнатьевой «Практические основы кулинарного искусства». На ней выучилось бесчисленное количество профессиональных поваров и любителей. Более ста лет ее автор – признанный мастер и учитель. При этом Александрова-Игнатьева – это одна из наиболее драматичных судеб в отечественной кулинарии. Пережив революцию, она осталась верна профессии – много лет преподавала пищеведение в Первой практической школе поварского искусства и домоводства в Ленинграде. В 1927 году ей удалось переиздать свою книгу. К сожалению, в очень сжатом и урезанном виде. В 1932 году у нее выходят еще два пособия по общественному питанию. А затем – полная тишина. От родственницы «врага народа» отвернулись все. Умерла она в 1953 году в Ленинграде, чуть более месяца не дожив до 81 года.

И все-таки русская кухня развивалась не только благодаря поварам и кулинарам. Мы уверены, что кухня – это не только рецепты и блюда. Это еще и часть огромной национальной культуры. Вот почему, говоря о развитии нашей гастрономии, мы не можем пройти мимо целой плеяды людей – историков, этнографов, поэтов, да и просто талантливых любителей, внесших в нее свой вклад. Николай Костомаров и Иван Забелин – выдающиеся историки, положившие начало изучению нашего старинного быта. Именно им мы должны быть благодарны за «выловленные» в старинных рукописях и грамотах мельчайшие детали той, давно ушедшей жизни. За дотошное и вместе с тем понятное сегодняшнему человеку описание вкусов и застольных порядков, манеры подачи блюд и технологии их приготовления, которые были характерны для наших предков 500–800 лет назад.

Николай Верещагин – талантливый ученый, изобретатель, подвижник. Именно ему мы обязаны вологодским маслом на наших столах. Именно он стоял у истоков крестьянской кооперации, промышленного масло- и сыроделия, расширения экспорта этих традиционных продуктов в Европу. Продуктов, которые не были забыты и в советскую эпоху.

Говоря о нашей послереволюционной жизни, мы всегда задавали себе вопрос: была ли советская кухня логичным продолжением великой русской гастрономии? Или явилась лишь случайным «зигзагом» истории? Был ли общепит застывшим «советским чудовищем»?

Конечно, советская кухня – прямая наследница кухни дореволюционной. Но посмотрите на новые тенденции 1920-1930х годов. Ведь многие из них: послевоенная разруха, создание промышленных гигантов, где одновременно надо было кормить десятки тысяч рабочих, увлечение концентратами, консервами, внедрение в практику науки о лечебном питании – были не только в СССР, но и в западных странах. Другое дело, что мы привнесли в этот процесс огромную идеологическую составляющую. Поэтому важно обратить внимание на то, что у этой нашей кухни были крупные достижения, но и не менее трагические ошибки. Увидеть взлет и падение «великого советского стиля» в питании.

Наша кухня никогда не была единой. И до революции она делилась на крестьянскую и городскую, кухню фабричных рабочих и интеллигенции, купеческую и аристократическую, православную и раскольничью. Стоит также обратить внимание на национальные, географические особенности. И в этом смысле социалистический период изменил не много. Да, была попытка создания новой модели питания, новой его философии и практики. Удалась ли она – вопрос спорный и сегодня. Советский проект – это гигантский эксперимент, изме-

нивший пищевые традиции и «кухонную» память народа. Нигде в мире ничего подобного не происходило. И итоги его еще предстоит осмыслить.

Разговор о советской кулинарии был бы невозможен без упоминания Анастаса Ивановича Микояна. С 1930 года он – народный комиссар снабжения, с 1934 года становится наркомом пищевой промышленности, отвечающим за обеспечение населения продуктами питания. Мы далеки от того, чтобы идеализировать образ этого сталинского соратника. Но при всем при этом А. Микоян навсегда останется автором уникального эксперимента, инициатором коренной реформы советской пищевой промышленности и кулинарии. И в общем даже этого уже достаточно, чтобы человек вошел в подлинную историю нашей родины. Не историю вождей, генсеков и президентов, а историю личностей, действительно изменивших жизнь миллионов наших сограждан.

Но, даже делая скидку на «директивный» характер советской экономики и хозяйства, нельзя обойти стороной простой факт. Наша кулинарная культура 19501980-х годов создавалась не в кабинетах ЦК КПСС и Совмина. Она создавалась обычными людьми – учеными и технологами, врачами и писателями. Вильям Похлебкин – своего рода олицетворение этого процесса. Возродивший понятие исторической русской кулинарии, он запомнился яркими и подробными книгами, статьями, выступлениями.

В. Похлебкин – первый советский автор, который начал рассматривать нашу кухню не просто как некий набор блюд, рецептов, кулинарных приемов. А как элемент национальной культуры, в общем контексте тех исторических событий, которые происходили в ту или иную эпоху. Мы не случайно сказали – первый советский автор. Дело в том, что в русской дореволюционной исторической науке такой подход не был уникальным. Труды И. Забелина, Н. Костомарова, работы А. Терещенко воплощали именно такое видение русской кухни. Они подходили к ней в аспекте общих исторических событий и тенденций.

При Советском Союзе этот подход был практически забыт, возобладало лишь примитивное технологическое восприятие кухни как набора рецептов. Кухня лишилась своей истории, своих корней и основ. И в этой связи работы В.Похлебкина стали уникальными, резко контрастируя с подавляющим большинством подобных трудов. Однако нельзя забывать и того, что он был не одинок в этих своих взглядах. Для нас оказалось очень важным проследить судьбы двух авторов, посвятивших себя русской кухне, – Вильяма Похлебкина и Николая Ковалева. Двух ученых, работавших, казалось бы, параллельно, но так и не нашедших контакта и понимания друг с другом.

Вклад Н. Ковалева в историю русской кухни очевиден. И может быть, главное, за что мы должны быть благодарны ему, – так это за яркую картину этого явления. Именно благодаря ему мы ушли от банального представления об исторической русской кухне как о непрерывной череде каш, блинов, щей и жареных лебедей. И стали понимать, насколько рациональной и продуманной была наша старинная гастрономия. Как она впитывала в себя опыт соседних стран и народов, творчески перерабатывала его, осваивала новые продукты и приемы, постепенно превращаясь в великую русскую кулинарию.

* * *

Лица русской кулинарии… Работая над этой книгой, мы очень жалели о том, что не можем упомянуть еще многих людей, посвятивших себя нашей кухне, ее практическому использованию. Может быть, поэтому очень кстати пришлась простая фраза, сказанная нам одним из ветеранов советского общепита: «Когда будете писать про советский период нашей кулинарии, пожалуйста, запомните, что и в Москве, и в других городах так много было достойных людей, которые отдали этому делу всю свою жизнь!» Мы ведь понимаем, что

старик говорил не только о своей судьбе. Но и обо всей великой русской кухне, ставшей, возможно, той самой национальной идеей, которую мы так долго искали.

Сказки и рецепты от Сергея Друковцева

«Сова в день спала, по ночам летала, кур хватала, где что видела и от кого что слышала, рассказывала».
С. Друковцов, «Сова, ночная птица» (1779)

Говоря о сохранении русской кухни, мало кто имеет четкое представление о том, что на самом деле нужно сохранять. Одна из причин этого – отсутствие в нашей истории давней традиции записи рецептов. То есть, конечно, кто-то из знатоков назовет авторов старинных кулинарных сборников. Вот только насколько они старинные?

И в этой связи нельзя не вспомнить человека, который, похоже, стал первым исследователем и «собирателем» нашей кухни. Мы говорим «похоже», поскольку свидетельством этому является лишь дата выпуска книги, в немногих уникальных экземплярах находящейся сегодня в библиотеках. Могли ли быть другие, более древние авторы, написавшие поваренные пособия на Руси? Да, вполне возможно. Но именно Сергею Друковцеву (1731–1786) мы обязаны самой старой дошедшей до нас русской кулинарной книгой.

Сергей Васильевич Друковцев (в некоторых изданиях его фамилия звучит как Друковцов) происходил из дворян, был сыном титулярного советника. Начал службу в армии (1742); позднее состоял при артиллерийском ведомстве с чином асессора артиллерии. 9 ноября 1765 года получил должность прокурора в 1-м департаменте Главной провиантской канцелярии в Москве, где прослужил до 1773 года[4]. С 22 ноября 1772 года – член Вольного экономического общества. Выступал со статьями по вопросам ведения помещичьего хозяйства в приложениях к газете «Московские ведомости» (1773, № 87, 94; 1775, № 6; 1777, № 30; 1779, № 15, 20; 1783, № 10).

Закономерно или лишь волею случая оказался он среди отцов-основателей нашей гастрономии? Ответ на этот вопрос не так прост. Не будем лукавить, Сергей Васильевич – совсем не прирожденный кулинар. Он лишь яркий представитель российского просвещенного дворянства. Мелкого, не слишком богатого дворянства, зарабатывающего больше службой, чем доходами от поместья.

Мода на просвещение и мечта о совершенной жизни, хозяйстве, управлении не покидала этих людей. Многие из них искренне верили, что вот еще чуть-чуть европейских знаний и собственной смекалки – и хозяйства начнут процветать, помещики богатеть, а крестьяне – учиться уму-разуму. Эта детская вера в просвещение пронизывает всю вторую половину XVIII века в нашей литературе. Основным прибежищем этих энтузиастов стало Вольное экономическое общество (ВЭО) – первая общественная организация Российской империи, основанная в 1765 году. Согласно уставу, оно было создано для «изучения положения русского земледелия и условий хозяйственной жизни страны и распространения полезных для сельского хозяйства сведений». В письме создателям этого общества Екатерина II четко высказала свое к нему отношение:

Господа члены
Вольного Экономического Общества,

Намерение, Вами предпринятое к исправлению земледелия и домостройства, весьма Нам приятно, а труды от него происходящие будут прямым доказательством вашего истинного усердия и любви к своему Отечеству. План и устав ваш, которыми вы друг

[4] ЦГИА, ф. 1329, оп. 1, 1765. № 116. Л. 259.

другу обязалися, МЫ похваляем и в согласие того Всемилостивейше апробуем, что вы себя наименовали Вольным Экономическим Обществом. Извольте быть благонадежны, что МЫ оное приемлем в особливое Наше покровительство; для испрашиваемой же вами печати не токмо дозволяем вам употреблять во всех случаях, при ваших трудах, герб Наш Императорский, но и в знак отличного Нашего к вам благоволения, дозволяем внутри оного поставить собственный Наш девиз, пчелы в улей мед приносящей с надписью Полезное. Сверх сего жалуем еще Всемилостивейше обществу вашему шесть тысяч рублей на нанятие пристойного дому, как для собрания вашего, так и для учреждения в нем Экономической Библиотеки. Труд ваш с Божьей помощью наградится вам и потомкам вашим собственною вашею пользою, а МЫ по мере Тщания вашего умножать, не оставим Наше вам Благоволение.

Екатерина
Октябрь 31 дня
1765 года

Так вот, активным членом ВЭО и стал в 1770-х годах С.Друковцев. В трудах общества печатаются его многочисленные работы, порой выходящие даже без подписи, лишь с инициалами. «Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам» выдержало целых 5 изданий (в Санкт-Петербурге): в 1772, 1773, 1777, 1781 и 1788 годах. В основном это сборники советов, как вести хозяйство, собирать и сохранять урожай, содержать скот и т. п. При этом нельзя сказать, что они скучны и примитивны. Нет-нет, они полны современных им интриг и сюжетов.

Так, скажем, уже на закате правления Екатерины II в Россию докатилась мода на иностранных управляющих поместьями. С учетом разразившейся незадолго до этого Французской революции неудивительно, что многие из них были политическими беженцами (как сейчас сказали бы) из этой страны. Кем уж они служили на родине – загадка. Но в России они часто оказывались учеными агрономами, обещавшими местным помещикам невиданные урожаи. Их тогда даже называли «инвенторами». Понятно, что в большинстве своем этот заморский опыт не сильно оказался полезен. И постепенно в русском обществе нарастало раздражение по отношению к иноземным «специалистам».

Вот и Сергей Друковцев выступил одним из зачинщиков борьбы с «заезжими французскими обманщиками». «Разоренных от них, – писал он, – видал я довольно, а обогащенных – никого». Полезные французские искусства, уверял он, здесь состоят в том: чесать волосы, вымышлять и наряжать дам в разновидные уборы, обирать безбожно, сколько возможно обмануть больше тех, кто им поверит. Возможно, именно благодаря С.Друковцеву появился царский указ, предписывающий «прожектеров и инвенторов в знании их искусства в науках свидетельствовать в Академии, а без свидетельства никуда не определять».

И все-таки – кулинария… От общих вопросов управления помещичьим хозяйством С.Друковцев все чаще обращается к «русской поварне», к сохранению и использованию продуктов питания. Сначала в статьях, потом в книжной главе. И, наконец, в 1779 году выходят его «Поваренные записки» – издание уникальное не только в силу своей древности. Всего 44 страницы на пожелтевшей от времени бумаге раскрывают секреты гастрономии той эпохи. Между прочим, – и это касается роли кулинарии в нашем книгоиздательстве – рукопись была издана в типографии Московского университета. Главное просветительское учреждение в России отдало в те годы свою типографию «на откуп» известному книгоиздателю Николаю Ивановичу Новикову. Его портрет кисти Д.Левицкого знаком каждому из нас. Гораздо менее

известно, что около трети всех книг, напечатанных тогда в России, вышло из его типографии[5]. И среди них – труды С.Друковцева.

«Хотя всяк и знает как мясо жарить, однако ж я захотел упомянуть всякое мясо. Живность и дичь надлежит прежде за сутки намочить в пресном молоке или воде, дабы кровь вся вышла, а мясо от этого белее и вкуснее будет, шпигуется свиным салом по пристойности, жарится на вертеле, обмазывается дичь черным лимонным соком. К жаркому дают разный салат, спаржу, цикорий, оливки, огурцы разные в рейнском уксусе, осетринную черную зернистую икру, соленые сливы и лимоны…»[6].

Перу этого автора принадлежало и нескольких популярных пособий для начинающих хозяев, неоднократно переиздававшихся. Нужно ясно понимать, что это были лишь сборники, переводы, т. е. компилятивные сочинения. Собственно и сам С. Друковцев не скрывал свою роль простого их составителя. Так, в «Экономические наставления…» (1772; 5-е изд. 1788) он включил «Краткие экономические до деревни следующие записки» (1742) В. Н. Татищева, остальные материалы (в том числе «Краткие поваренные записки») были собраны или переведены, как указано на титуле, «в 1765 году» самим Сергеем Васильевичем. Позже «Краткие поваренные записки» вышли также отдельно (в 1779 году с посвящением Н. М. Хрущевой и вторым изданием в 1783 году).

[5] *Светлов Л. Б.* Издательская деятельность Н. И. Новикова, М., 1946.

[6] *Друковцев С.В.* Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам, сочинена главной провиантской канцелярии прокурором и Вольного Экономического Общества членом Сергеем Друковцевым. – М., 1773. С.76.

В своих книгах Сергей Васильевич попытался дать представление о новой кухне – отчасти европейской, отчасти продолжающей русские традиции. Хотя влияние нового было несомненным. В качестве примера можно привести отказ от «цельнокусковой» обработки мяса (долгое время характерной для нашей кухни). Дело в том, что практически до конца XVI века кулинария как искусство на Руси оставалась еще в неразвитом состоянии. Продукты использовались в их естественной вкусовой гамме, речь не шла о каком-либо сочетании вкусов, смешивании и совместной обработке различных исходных элементов стола. Практически не использовались мелкорубленые, протертые продукты – фарши и котлеты еще не вошли в то время в обиход русских поваров.

Есть два объяснения, почему это происходило. Первое из них сводится к боязни отравления. Якобы в рубленую пищу легче подмешать яд, чем в цельный кусок. Честно говоря, эта причина не представляется нам достоверной. Яд подмешивали и в молоко, и в вино, его подсыпали в специи и т. п. Так, летопись XV века сообщает о борьбе за великокняжеский престол между князем Дмитрием Шемякой и Василием Темным. Потерпев поражение, Шемяка бежал в Новгород, где надеялся найти убежище, но Василий не постеснялся отделаться от опасного врага с помощью отравы. Документ рассказывает о дьяке Стефане Бородатом, который привез яд из Москвы и передал посаднику Исааку, а тот подкупил княжеского повара, прозванного Поганком, видимо, за свои «высокие» душевные качества. Повар подал отраву в курице, и Шемяка умер внезапной смертью[7].

Гораздо правдоподобнее выглядит другой мотив. Собственно, он и сегодня весьма актуален. Не знаем, как для вас, а у нас, например, всегда вызывает некоторое подозрение магазинный фарш или лежащий на прилавке готовый, замаринованный шашлык. Знание советской и российской торговли дает однозначный совет – не берите, черт знает чего туда намешали. И, похоже, эта привычка имеет очень древние корни. «Вот почему, – пишет В.Похлебкин, – принципам русской кухни (той эпохи. – *Прим. авторов)* оказались чужды не только котлеты, паштеты и иные, основанные на фаршах блюда, но и всевозможные запеканки и пудинги, т. е. любые конгломераты продуктов»*.

Но вот времена идут, нравы меняются. И уже в книге С. Друковцева мы встречаем такое описание приготовления фарша:

«Из всякого скотского и птичьего мяса делаются фарши. Возьми по желанию без костей, изруби оное сечкою мелко, намочи белого хлеба в молоке или в каком-нибудь бульоне, положи в оный яиц и смешай все вместе; приправь зелени, мускатного цвета или иных специй, тогда будет фарш готов».

В последующие годы Друковцев попытался продолжить хозяйственно-поварскую тематику, издав в 1780 году «Экономический календарь…», содержащий советы практическому хозяину о помесячных домашних работах. Предполагалось, что это будет ежегодный сборник (с добавлениями и исправлениями), но дело как-то не задалось. Второе издание (1786) точно повторяло первое, а третьего и вовсе не было.

О чисто «кулинарных» трудах Сергея Васильевича сведений гораздо меньше. Известно лишь еще одно его издание – вышедшая в 1786 году книга «Солдатская кухня», тоже носившая отчасти компилятивный характер.

А ведь были у Друковцева и более творческие работы. Возможно, это станет удивительным для тех, кто слышал только лишь о его гастрономическом творчестве, но автор этот известен литературоведам прежде всего как писатель-сказочник. Да-да, он был автором и составителем сборников русских народных сказок.

---

[7] *Тихомиров М.Н.* Средневековая Москва в XIV–XV веках. М., 1957. С.287.

С. Друковцев, выпустивший подряд два сборника – «Бабушкины сказки» (1778) и «Сова – ночная птица, повествующая русские сказки, из былей составленные» (1779), приобрел известность благодаря им. «Бабушкины сказки» представляют собой собрание коротких рассказов (сейчас бы их назвали анекдотами) из повседневной жизни. Основная тема сборника – противопоставление мудрых стариков и современной молодежи, которую автор порицает за мотовство, следование моде и т. п. Второй сборник – «Сова…» (25 новелл) отличался большим морализаторством, развивал, в общем, те же темы и сюжеты, заимствованные из расхожей анекдотической литературы и натужно русифицированные.

Въ 1778 году г. Друковцовъ издалъ: Бабушкины сказки. Въ посвященіи своемъ къ П. А. Демидову онъ писалъ: «я, разбирая стародавнія свои бумаги, нашелъ Бабушкины сказки, которыя тебѣ, благодѣтелю моему вручаю; а я съ почтеніемъ моимъ пребуду.» Всѣхъ Бабушкиныхъ сказокъ въ изданіи Друковцова было 31.

Вообще нужно отметить, что не только Сергей Васильевич, но и многие другие русские кулинарные авторы были весьма разносторонними и литературно одаренными людьми. В последующих главах вы увидите, что «фантастической» тематике уделяли место в своем творчестве и Василий Левшин, и Екатерина Авдеева. Русские сказки, занимавшие важную часть их творчества, удивительным образом сочетались с кулинарными советами, перечнями блюд и т. п. У кого-то из них они более подробны, у кого-то – лишь беглые заметки и переводы. И хотя С.Друковцеву по праву принадлежит титул «первого русского кулинарного автора», нас не покидает одно странное ощущение.

При всем уважении к «первенству» С.Друковцева на русском «поварском» литературном поприще, все-таки следует признать: это вряд ли были очень уж профессиональные записки. И ценны они для нас не столько подробностями рецептов, сколько отражением той эпохи.

Знаете, есть у Сергея Васильевича одна сказка о ленивой женщине. Замуж она идет лишь потому, что будущий муж рассказал ей о том, что все домашние работы у него выполняет кот, который «в избе все варит и жарит, рубашки шьет и моет»[8]. Вот и у внимательного читателя возникает чувство, что все эти рецепты (хоть они вроде бы и подробны, и живописны) тоже от этого кота. Тоже не опробованы на реальной кухне, а записаны со слов других людей. Или, как в эпиграфе к этой главе – «от кого что слышала, рассказывала». Так, как понял это автор, исходя из своего опыта писателя и переводчика.

[8] Русская сатирическая сказка. М., 1956. С.242.

Василий Левшин: энциклопедист на кухне

«Дворовые скворцы приятным свистом увеселяют слух человеческий»
В.Левшин. «Книга для охотников до звериной, птичьей и рыбной ловли»

Знаете, что больше всего поразило нас в ходе изучения жизни этого человека? Некоторым из читателей его имя вообще неизвестно, другие припомнят, что это был автор каких-то старинных кулинарных книг. Третьи, самые продвинутые, воскликнут: «Ну как же! Это же российский гастроном, прославившийся в конце XVIII – начале XIX века». Да еще подкрепят свои слова ссылкой на В. Похлебкина, назвавшего Левшина «известным русским кулинаром»[9].

На самом деле – не правы все. Давайте вместе разберемся. Для начала краткая биографическая справка из Брокгауза и Ефрона:

Василий Алексеевич Левшин (1746–1826) – тульский помещик, секретарь Вольного экономического общества. Под конец жизни был в Белеве судьей. Им напечатано свыше восьмидесяти сочинений и ста девяноста томов, в том числе: «Торжество любви», драма (М., 1787); «Словарь ручной натуральной истории» (М., 1788); «Всеобщее и полное домоводство» (М., 1795); «Полная хозяйственная книга» (М., 1813—15). Драматические произведения Л. вошли в его «Труды» (М., 1796).

А теперь – поподробнее. Родившийся в 1746 году в семье армейского офицера ребенок имел все шансы продолжить отцовскую военную карьеру. Так, собственно, и произошло. Поступив на службу по рекомендации отца, юный Василий Левшин в 19 лет был определен в Новотроицкий кирасирский полк. Интересно, что его однополчанином (в чине гефрейт-капрала) в то время был будущий военный министр, генерал-фельдмаршал и герой Бородинского сражения Михаил Богданович Барклай де Толли. Трудно сказать, были ли они знакомы тогда. Позднее это полковое братство, несомненно, сказалось на судьбе Василия Алексеевича.

Три года военных будней пролетели почти незаметно в учениях и пирушках. И вот настала пора применить свои знания и умения. Разразившаяся в 1768 году война с Турцией дала старт его военной карьере. Которую он, впрочем, предпочел после окончания военных действий сменить на гражданскую службу. В чине поручика он в 1772 году по болезни выходит в отставку и возвращается в родовое поместье Темрянь Тульской губернии. Благодаря активному характеру и общительности становится популярным среди местного дворянства. С 1779 года он четыре срока (!) избирался уездным судьей в г. Белеве. С 1803 года стал чиновником по особым поручениям у статс-секретаря А.А. Витовтова. А в 1818 году вышел в отставку с чином статского советника. От Александра I он получил орден Анны 2-й степени, Владимира 4-й степени и 5 бриллиантовых перстней. Избирался членом многих русских и иностранных обществ, имел от них 17 золотых и 4 серебряные медали.

Многие же из нас помнят это имя еще со школы. Ведь достаточно известен отрывок из главы седьмой поэмы «Евгений Онегин». Но почему-то все приводят его в связи с описанием гастрономических рецептов Левшина:

---

[9] *Похлебкин В.* Из истории русской кулинарной культуры. М., 2008. С.39.

Вот время: добрые ленивцы,
Эпикурейцы – мудрецы,
Вы, равнодушные счастливцы,
Вы, школы Левшина птенцы.

Вы, деревенские Приамы,
И вы, чувствительные дамы,
Весна в деревню вас зовет,
Пора тепла, цветов, забот[10].

«Эпикурейцы» – любители поесть, а потом и поспать. Ну, в общем, такие «добрые ленивцы». Между тем в «Евгении Онегине» дальше ничего про еду не пишется. Более того, рассказ продолжается совсем не про кулинарию, а потом и вовсе уходит в описание могилы Ленского «в тени двух сосен устарелых» на краю села.

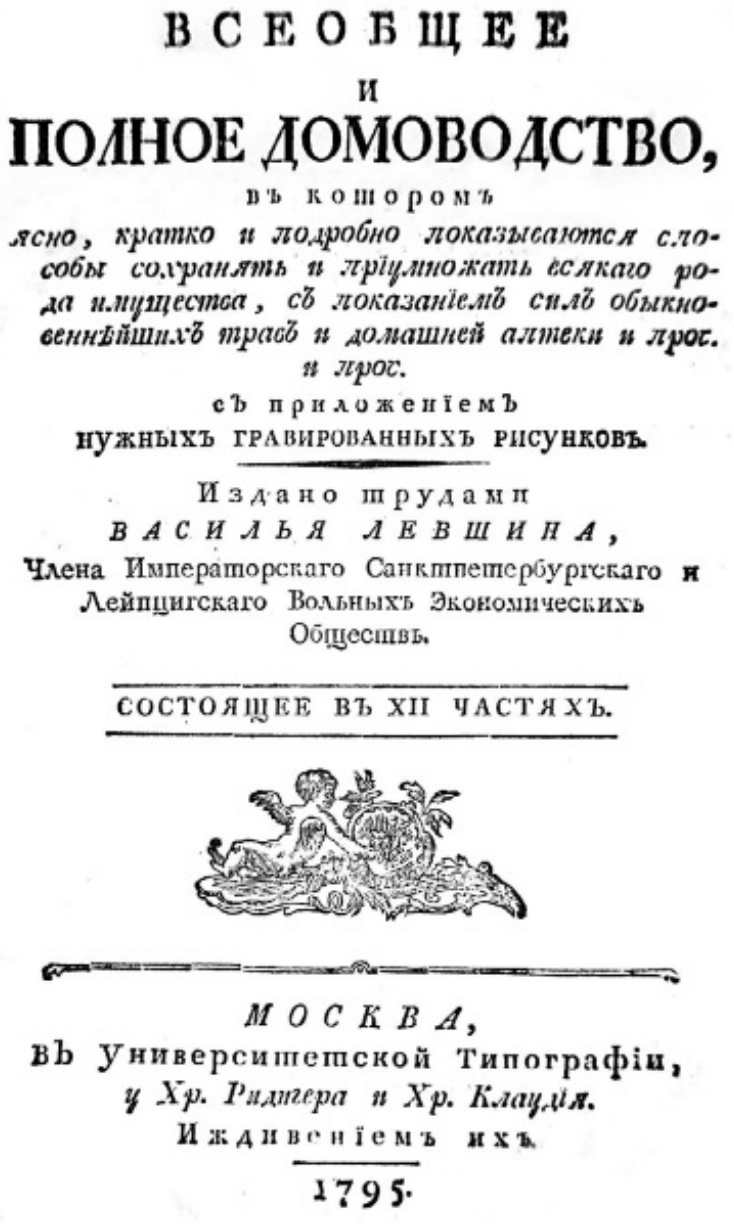
Похоже, что именно деревню и помещичьи заботы и имел в виду Пушкин в этой главе. Что в целом легко связывается с соответствующими трудами В. Левшина. Ведь чего он только не писал об этом. «Словарь коммерческий, содержащий познание о товарах всех стран, и названиях вещей главных и новейших, относящихся до коммерции, также до домостроительства; познание художеств, рукоделий, фабрик, рудных дел, красок, пряных зелий, трав, дорогих камней и проч.», «Ручная книга сельского хозяйства всех состояний», «Полное наставление, на гидростатических правилах основанное, о строении мельниц каждого рода: водяных, также ветром, горячими парами, скотскими и человеческими силами в действие приводимых», «Книга для охотников до звериной, птичьей и рыбной ловли», «Карманная книжка скотоводства», «Красильщик, или Настоятельное наставление о искусстве крашения сукон, разных шерстяных, шелковых, хлопчатобумажных и льняных тканей, пряжи и проч.». За эти-то и прочие работы, заметим в скобках, Левшин удостоился в 30-е годы XIX века звания «технического консультанта мелкопоместного дворянства»[11].

Вернемся к нашей кулинарной теме. Возьмем вышедший в 1795–1796 гг. «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский». Достаточно объемная (больше 1500 страниц и 10 томов) и вместе с тем запутанная книга, состоящая из разделов: Поварня русская, Берлинская, Австрийская, Богемская и Саксонская, поварня Мещанская и Новая. Каждый из них включает в себя главы «до кандитора», «до дистиллатора» и т. п., причем перемешанные до безобразия. Плюс к этому «Всеобщий словарь» блюд, включенных в книгу. Произведение, несомненно, любопытное, но очень трудное для чтения и особенно поиска чего-нибудь нужного.

Авторство книги приписывается В. Левшину. Однако на титульном листе фамилия автора не приведена. Серьезные академические источники и документы об авторстве Левшина упоминают очень невнятно.

[10] *Пушкин А.С.* Собрание сочинений. Том второй. М., 2006. С.349.

[11] Подробнее см.: *Шкловский В.Б.* Чулков и Левшин. Л., 1933.



ВСЕОБЩЕЕ
И
ПОЛНОЕ ДОМОВОДСТВО,
ВЪ КОТОРОМЪ
ясно, кратко и подробно показываются способы сохранять и прiумножать всякаго рода имущества, съ показанiемъ силъ обыкновеннѣйшихъ травъ и домашней аптеки и прос. и прос.
съ приложенiемъ
НУЖНЫХЪ ГРАВИРОВАННЫХЪ РИСУНКОВЪ.

Издано трудами
ВАСИЛЬЯ ЛЕВШИНА,
Члена Императорскаго Санктпетербургскаго и Лейпцигскаго Вольныхъ Экономическихъ Обществъ.

СОСТОЯЩЕЕ ВЪ XII ЧАСТЯХЪ.

МОСКВА,
ВЪ Университетской Типографiи,
у Хр. Ридигера и Хр. Клаудiя.
Иждивенiемъ ихъ.

1795.

В материалах Института русской литературы (Пушкинского дома) содержится многое объясняющая фраза: «Разнообразны были и компилятивные издания Левшина. Он был автором многочисленных сельскохозяйственных и экономических руководств, наставлении по домоводству, ветеринарии, которых он выпустил в свет до восьмидесяти». Возможно, именно поэтому Левшин и не решился поставить свое имя на обложке книги. Ведь речь идет о книге рецептов и советов, собранных из разных источников – русских и иностранных книг, писем читателей, советов знакомых и т. п.

Василий Левшин (1746–1826)

Кстати, обратите внимание. Ну какой писатель не захочет сделать себе рекламу, подчеркнуть лишний раз свое авторство еще одной книги? А вот В. Левшин и здесь весьма осторожен. В напечатанной в этом же году рукописи он дает довольно туманную ссылку на то, что приготовление ряда блюд «со всевозможной ясностью описано в новоиздаваемом весьма полезном для каждого домоводства сочинении, под заглавием «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский», печатаемом в Москве в Университетской типографии, сего 1795 году… Всяк, купивший оную книгу, об употребленных на нее деньгах не пожалеет»[12].

С данной книгой, кстати, связана еще одна интересная деталь. Как пишет В. Похлебкин, «в 1816 г. тульский помещик В.А. Левшин, автор книги «Русская поварня», вынужден был признать, что «сведения о русских блюдах почти совсем истребились» и поэтому «нельзя уже теперь представить полного описания русской поварни, а должно удовольствоваться только тем, что еще можно собрать из оставшегося в памяти, ибо история русской поварни никогда не была предана описанию»[13].

[12] *Левшин В.* Всеобщее и полное домоводство. М. 1795. С.111.

[13] *Похлебкин В.В.* Национальные кухни наших народов. М., 2009. С.41.

СЛОВАРЪ
ПОВАРЕННЫЙ,
ПРИСПѢШНИЧІЙ, КАНДИТОРСКІЙ
И
ДИСТИЛЛАТОРСКІЙ,

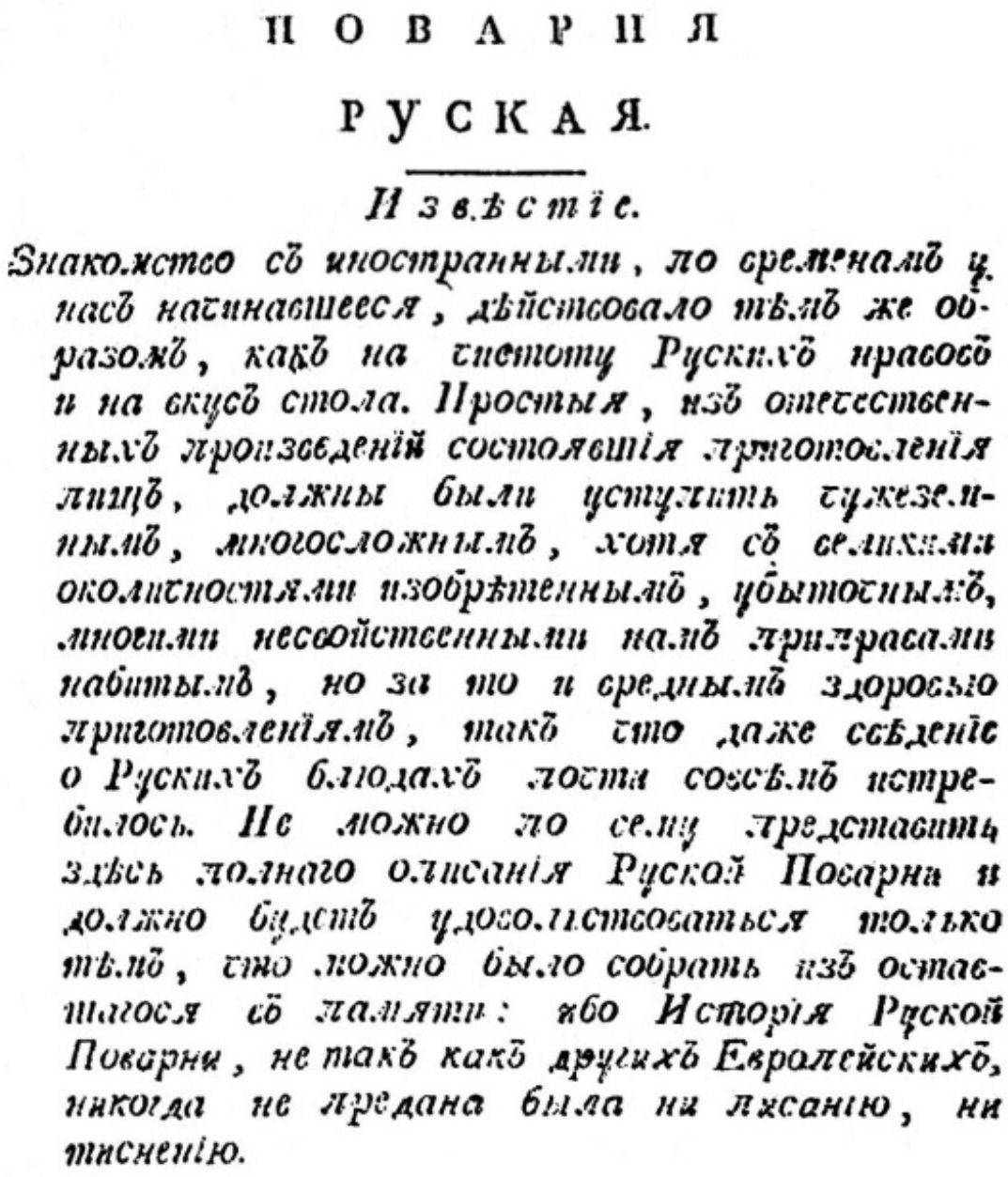
Часть Вторая.

Д. до Ов.

МОСКВА,
Въ Университетской Типографіи,
у Хр. Риднгера и Хр. Клаудія.
1795.

Между тем, если говорить точно, указанные слова впервые написаны на 20 лет раньше, а именно в части пятой того самого «Словаря поваренного..»[14]. Вот копия этой страницы. Пусть вас не настораживает заглавие «Поварня русская». Как мы уже сказали выше, книга включает в себя целый ряд «поварен», это просто название раздела:

[14] Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Часть пятая. М., 1796. С.40.



ПОВАРНЯ

РУСКАЯ.

Извѣстіе.

Знакомство съ иностранными, по временамъ у насъ начинавшееся, дѣйствовало тѣмъ же образомъ, какъ на чистоту Рускихъ нравовъ и на вкусъ стола. Простыя, изъ отечественныхъ произведеній состоявшія приготовленія лицъ, должны были уступить тяжелымъ, многосложнымъ, хотя съ великими околичностями изобрѣтеннымъ, убытошнымъ, многими несвойственными намъ приправами набитымъ, но за то и среднымъ здоровью приготовленіямъ, такъ что даже сведеніе о Рускихъ блюдахъ почти совсѣмъ истребилось. Не можно по сему представить здѣсь полнаго описанія Руской Поварни и должно будетъ удовольствоваться только тѣмъ, что можно было собрать изъ оставшагося съ памяти: ибо Исторія Руской Поварни, не такъ какъ другихъ Европейскихъ, никогда не предана была ни тисненію.

Впрочем, талант Василия Левшина был настолько многообразен, что порой кажется, что мы говорим о разных людях. Возможно, это станет удивительным для тех, кто знаком только лишь с его кулинарным творчеством, но этот автор известен литературоведам прежде всего как писатель-сказочник. Он был автором и составителем сборников русских народных (ну или, скажем мягче, околонародных, близких к ним по стилю) сказок.

Слава В. Левшина на «сказочном» поприще не меньше, чем на кулинарном. Самая известная его работа – «Русские сказки», переиздававшаяся в 1807, в 1820 и в 1829 годах. Она была едва ли не основным источником сказочных сюжетов для многих писателей, включая раннего Пушкина, который в «Руслане и Людмиле» основывался на стилизациях Левшина. Историки литературы полагают, что именно Левшин ввел в пространство русской прозы таких былинных персонажей, как Тугарин Змеевич, Добрыня и Алеша Попович.

От народных сказок в них оставались зачастую лишь имена героев. Сам Василий Алексеевич в предисловии к «Русским сказкам» признавался, что «для способности к чтению принужден был оные по большей части переложить в нынешнее наречие».

Каким было это «нынешнее наречие», можно судить по сцене объяснения богатыря Алеши Поповича со своей возлюбленной:

– «Ах! как ты жестока!»– вскричал невидимый Богатырь.

Красавица смутилась и робким голосом вопрошала: «Кто ты? дерзкий! телесное ли существо?»

– «Я существо тебя обожающее, не могущее дыхать, чтоб дыхание мое неподкрепляемо было твоею любовью».

– «Для чего же ты не являешься предо мною в своем виде?»

– «Вид мой! ах сударыня!.. Вам он ненавистен… обещаете ли вы простить Богатырю, вас оскорбившему?.. Однако, сударыня, – сказал Богатырь, обернувши камень перстня и бросаясь перед нею на колени, – можете ли вы быть так жестоки, чтоб не простить сей покорности? Позвольте мне за него поцеловать сию прелестную руку»[15].

В.Е.Маковский. Варят варенье.

А еще – не поверите, – Левшин написал, говоря сегодняшним языком, научно-фантастическую повесть. В 1784 году журнал «Собеседник любителей российского слова» публикует с продолжением (в четырех выпусках) его космическую утопию «Новейшее путешествие, сочиненное в городе Белеве». Впрочем, современниками она была встречена без энтузиазма, и долгие годы этот первенец космической фантастики пребывал в безвестности. Лишь спустя два века сокращенный вариант повести был опубликован в сборнике «Взгляд сквозь столетия» (1977).

«С каждой стороны ящика расположил он по два крыла, привязав к ним проволоку и приведши оную к рукояти, чтоб можно было управлять четырью противу расположенными двух сторон крылами одною рукою; равномерно и прочих сторон крылья укрепил к особливой рукояти». Вот на таком «планетолете» и отправился левшинский герой Нарсим в путешествие на Луну. Приключения героя освещаются вполне в традициях литературной утопии того времени: установив доброжелательный контакт с селенитами, «первый русский космонавт» путешествует по утопическому государству инопланетян, знакомится с тамошними нравами, достижениями в культуре и науке, ведет философские и научные споры.

Но, впрочем, это уже скорее экзотика, издержки творчества плодовитого писателя. Мы не хотим критиковать никакие аспекты его творчества. Но, подумайте сами, мог ли автор

[15] Цит. по: Литературные сказки народов СССР. Составление, вступительная статья и примечания В.И.Калугина. М., 1989. С.5.

свыше 80 сочинений и 190 томов из самых разных областей науки и культуры быть квалифицированным специалистом в одной из них – в кулинарии? Даже если писать одну книгу в 2 месяца, вся его работа потребовала бы более 30 лет…

Мы с огромным уважением относимся к В. Левшину, как к собирателю рецептов русской и иностранной кухни, талантливому составителю гастрономических сборников, к содержанию которых не может предъявляться особых претензий. Они, ну как бы это сказать?… в общем, как в эпиграфе, «приятным свистом увеселяют слух человеческий».

Дмитрий Гурьев, министр и гастроном

Что обыкновенному смертному подчас кажется невозможным,
для министра финансов кажется пустяками.
Князь А.Л.Голицын о графе Д.А.Гурьеве

Каши – основа русского исторического рациона. И они же – достаточно простое и незатейливое блюдо нашего стола, вряд ли заслуживающее какого-то тщательного разбора. Перечислить даже наиболее известные русские блюда из гречки, манки, пшена очень трудно. Потому что их десятки. Но вот парадокс. Именно эта каша стала кушаньем, превратившимся в синоним одного из самых изящных и затейливых русских блюд. Наверное, вы уже догадались. Речь идет о *гурьевской каше.*

Да, историческим это блюдо можно назвать с определенной натяжкой (хотя собственно почему? – 200 лет тоже немалый срок). Но по своей яркости и насыщенности вкусом ему, пожалуй, нет равных в своем классе. «Гурьевская каша! Это перл всех возможных каш, это каприз современного Лукулла…»[16], – восторженно писал о ней обозреватель московской кулинарной жизни в середине XIX века.

Как это часто бывает, имена исторических деятелей порой приписываются блюдам случайно. Но в этот раз – нет. Слишком много осталось свидетельств того, что именно Дмитрий Гурьев и стал человеком, привнесшим в наш обиход это удивительное кушанье.

Итак, кем же был изобретатель гурьевской каши? Скажем сразу, – менее всего в жизни он искал славу кулинара. Словарь Брокгауза и Ефрона очерчивает официальную хронику его жизни.

Гурьев Дмитрий Александрович (1751–1825) – граф, министр финансов. Получил образование домашнее. Службу начал в 1772 году. Покровительствуемый П. М. Скавронским[17], внуком брата Екатерины I, а также кн. Потемкиным, Гурьев довольно успешно делал служебную карьеру в сенате, и хотя в 1800 г. был уволен от службы, но опять продолжал ее с 1801 г.

Женитьба на графине Салтыковой ввела его в круг аристократии. Он успел примкнуть к лицам, окружавшим юного императора Александра I: Новосильцеву, Кочубею, Чарторыж-скому, и благодаря их содействию при образовании министерств в 1802 г. был назначен товарищем министра финансов графа Васильева. С выходом в отставку Трощинского независимо от вышеуказанной должности получил в управление департамент уделов. Такое положение, придавая ему большую независимость, делало его известным государю. Тем не менее, после смерти Васильева министром финансов был назначен не Гурьев, а Голубцов. Товарищем при Голубцове остался Гурьев. Он нашел возможным сблизиться с всесильным тогда Сперанским, крайне нерасположенным к Голубцову, не допускавшему, как говорили, вмешательства Сперанского в финансовое ведомство. По увольнении Голубцова Гурьев был назначен министром финансов, хотя по отзывам лиц, близко его знавших (В. П. Кочубея и др.), он обладал умом неповоротливым и ему «трудно было удержать равновесие рассуждений».

---

[16] Москва за столом //Журнал «Москвитянин». М. 1856, № 5. С.433.

[17] Мир тесен. И дочь графа П.Скавронского Екатерина, ставшая женой князя П.И.Багратиона, через несколько лет после смерти супруга переедет в Париж. Там ее личным поваром будет выдающийся французский кулинар Мари-Антуан Карем. О его творчестве и влиянии на русскую гастрономию мы расскажем в одной из следующих глав.

Граф Д.А.Гурьев

Относящийся весьма критически к Д.Гурьеву, русский мемуарист Филипп Вигель все-таки должен был признать, что тот «недаром путешествовал за границей: он там усовершенствовал себя по части гастрономической. У него в этом роде был действительно гений изобретательный, и, кажется, есть паштеты, есть котлеты, которые носят его имя. Он давал обеды знатным новым родным своим; дом его стал почитаться одним из лучших, и сам он попал в число первых патрициев Петрополя»[18]. Не знаем, что там было известно о гурьевских котлетах и паштетах. Полагаем, что это гипербола современника, оставившего обширные воспоминания о людях и событиях начала XIX века.

Но каково бы ни было мнение о Гурьеве, как о министре, более тринадцати лет он занимал этот пост. И действительно казался «вечным» даже самому себе. Никто не ожидал его увольнения. Лишь как-то на Страстной неделе 1823 года при докладе «проговорился он о своих немочах, о потребности отдохновения, а государь придрался к тому, чтобы с видом сожаления снять с него тяжкое бремя, на нем лежащее, из него оставив ему самую легкую часть – кабинет и уделы». Преемник ему был известен уже давно – Егор Францевич Канкрин. Ставший, по мнению современников, одним из лучших финансистов России.

Но эпоха Гурьева еще долго давала знать о себе. И, кстати говоря, сегодняшнее мнение историков об этом человеке далеко от однозначного суждения Ф. Вигеля. На самом деле фигура Гурьева достаточно противоречива даже для своего времени. И сословность с чванством вполне себе соседствовали в нем с разумным отношением к действительности. Так, в частности, он весьма неоднозначно высказывался о реформах государственного управления 1802–1811 годов. Перспективу развития он видел в разделении властей на «законодательную», «исполнительную» и «судную». При этом подчеркивал, что положительный эффект от подобного разделения можно было бы ожидать только при примерном равенстве всех ветвей государственной власти и установлении четкого механизма их взаимодействия[19]. Разве не созвучны эти мысли сегодняшним нашим взглядам на управление страной?

Впрочем, несмотря на эти разноречивые сведения, современники были уверены в одном – в его кулинарных талантах:

---

[18] *Вигель Ф.* Записки. М., 2000. С.135.

[19] *Гурьев Д.А.* Об устройстве верховных правительств в России. 1815 год // Сб. Российского исторического общества. Т.90. С. 92–93.

Министромъ финансовъ былъ назначенъ человѣкъ минувшей эпохи, графъ *Алексѣй Ивановичъ Васильевъ* , по сущей необходимости, потому что тогда никто не могъ лучше его занять это мѣсто.

Товарищъ его, *Дмитрій Александровичъ Гурьевъ*, искательный, ловкій, разбогатѣвшій чрезъ дружество съ графомъ Скавронскимъ и втершійся въ аристократію женитьбою съ графинею Салтыковою, былъ довольно образованъ, но преимущественно славился свѣдѣніями и изобрѣтательностью по гастрономической части, такъ что даже, кажется, была каша носившая его имя.

Слова эти, принадлежащие историку середины XIX века[20], интересны для датировки изобретения той каши. Речь в статье идет о временах, когда Гурьев занимал еще пост заместителя (как тогда называлась это должность – «товарища») министра финансов (графа А.И. Васильева). А это – период с 1802 по 1807 год. И, как мы видим, уже тогда поварское изобретение Гурьева было весьма известно. Соответственно можно с уверенностью сказать, что время создания этой каши – не 1820-е годы (как это повсюду принято считать), а скорее начало XIX века. В этой связи бытующая повсеместно версия о том, что «придумана она была в честь победы над Наполеоном» и «изобретена была Захаром Кузьминым, крепостным поваром отставного майора Оренбургского драгунского полка Георгия Юрасовского, у которого гостил Гурьев», выглядит не очень убедительно.

Поясним, о чем идет речь. Единственным подтверждением этой легенды является заметка князя А.Л. Голицына в журнале «Исторический вестник» под названием «Историческая справка о Гурьевской каше»[21]. Там он приводит текст некой купчей:

«Лета тысяща восемь сотъ двадесятъ во второе марта въ 4 день отставной маэоръ Оренбургскаго драгунскаго полку Петръ Денисовичъ Юрасовскій продалъ я дѣйствительному тайному совѣтнику и кавалеру графу Дмитрію Александровичу Гурьеву принадлежащую мнѣ, доставшуюся по наслѣдству отъ матери моей Татьяны Григорьевны Юрасовой, крѣпостную крестьянскую семью изъ деревни Сурьянино: Захара Кузмина сына Аксёнова 53 лѣтъ съ женою

А далее А. Голицын пишет, что «означенный Кузьмич, по словам слышавшего о нем бывшего орловского губернского предводителя дворянства П.К. Ржевского, был большой мастер своего дела. Обедавший как-то у Юрасовского министр финансов граф Гурьев… пришел положительно в восторг от приготовленной Кузьмичем какой-то превкусной кашицы. Не будучи в состоянии удержать своего восторга, министр бросился целовать повара, так угодившего его избалованному вкусу».

[20] Первая эпоха преобразований императора Александра I // Вестник Европы, СПб, март 1866. Т.1. С. 167.

[21] Исторический вестник. СПб., 1900. Т. 79. С. 418–420.

После этого П. Д. Юрасовскій не имѣлъ положительно покоя отъ упрашиванія Гурьева продать ему Кузьмича. Сначала П. Д. Юрасовскій отвѣчалъ полнымъ отказомъ, но потомъ, желая отдѣлаться, предложилъ три слѣдующихъ условія, которыя онъ, полагать должно, считалъ неисполнимыми. Первое условіе заключалось въ томъ, что на продажу Кузьмича требовалось его личное согласіе; второе: при исполненіи перваго Юрасовскій соглашался продать лишь всю семью полностью, и третье: за все это онъ, какъ говорить молва, запросилъ ни болѣе ни менѣе какъ всего только (бездѣлицу!) — мѣрку золота (червонцевъ). Послѣднее П. Д. Юрасовскій считалъ положительно не возможнымъ и думалъ, что на предложеніи этихъ условій торгъ окончится, но вышло иное. Что обыкновенному смертному подъ часъ кажется невозможнымъ, для министра (особенно финансовъ) кажется пустяками.

Из дальнейших, в общем-то, не сильно информативных воспоминаний А.Голицын делает вывод о том, что «вслед этой купчей… загремела слава Гурьевской каши, изобретателем которой является крепостной человек Кузьмич». На самом деле ни в заметке, ни в цитируемых словах очевидцев никакого указания на то, что это была за «превкусная кашица», нет. В этой связи мы придерживаемся более разумной, на наш взгляд, версии о том, что знаменитая каша все-таки была уже давно известна к этому времени. Что совершенно не умаляет кулинарных талантов крепостного повара, так плениших графа.

Есть и еще один аргумент. В марте 1822 года, когда была зарегистрирована купчая, Гурьеву был 71 год – уже явно не возраст расцвета для гастрономических подвигов. Собственно через год он будет освобожден царем от своих обязанностей по болезни и старости. А еще через два года – он скончается и будет с почетом похоронен в Санкт-Петербурге. А теперь задумаемся, были ли у него силы в таком возрасте как-то там «продвигать» и «пропагандировать» в обществе эту самую гурьевскую кашу.

И еще одно важное замечание. Гурьевская каша – это несомненное достижение русской кухни. Мы бы сказали, что это такое ее продолжение в стиле *«гаргантюа»,* т. е. это некоторое намеренное преувеличение всех качеств русской сладкой кулинарии (да, в общем, и не только русской). И сахар, и топленые сливки, и запеченные сухофрукты – в общем, мечта гурмана. Однако канонического рецепта гурьевской каши нет. Похоже, что само блюдо есть некий символ неумеренности в еде, который каждый из поваров понимал в силу своего разумения. Вот, скажем, рецепт из Екатерины Авдеевой:

Гурьевская каша (по домашнему). Одинъ фунтъ грецкихъ или простыхъ орѣховъ и 10—12 штукъ горькаго миндалю обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы и мелко истолочь, подливая воды, въ то же время 5 стакановъ сливокъ влить въ большую плошку, поставить передъ угольями, снимать и складывать на тарелку образующіяся румяныя пѣнки. Когда уже ихъ довольно наберется, всыпать въ оставшіяся сливки 1⅓ стакана манны, сварить довольно жидкую кашу, въ горячую всыпать истолченные орѣхи, сахаръ, ваниль и размѣшать, сдѣлать на блюдѣ рантъ изъ тѣста, положить рядъ каши, рядъ пѣнокъ, опять рядъ каши, посыпать сверху сахаромъ и сухарями и вставить не надолго въ печь. Подавая, убрать вареньемъ. Эту кашу можно перекладывать также фруктами и вареньемъ.

А вот совсем уже роскошное блюдо из серии знаменитых обедов Пелагеи Александровой-Игнатьевой:

Гурьевская каша горячая.

Правила приготовленія. Вскипятить цѣльное молоко и всыпать въ него манную московскую крупу, размѣшать лопаточкой и дать вскипѣть нѣсколько разъ, чтобы каша загустѣла и крупа совершенно разварилась, т.-е. сдѣлалась мягкою. Послѣ того положить въ кашу сливочное масло кускомъ, $^1/_8$ фунта мелкаго сахару, щепоточку соли и палочку ванили, разрѣзанную въ продольномъ направленіи. Все это хорошо размѣшать, накрыть кастрюлю плотно крышкой и поставить на паръ (въ сковородѣ съ горячей водой) въ духовой шкафъ средней температуры на полъ-часа.

Пока каша находится въ духовомъ шкафу, приготовить пѣнки слѣдующимъ образомъ: выливъ въ просторный, не глубокій сотейникъ ординарныя сливки, поставить ихъ въ духовой шкафъ въ средній жаръ или еще лучше, если возможно, въ русскую печку. Какъ только на поверхности сливокъ образуется румяная пѣнка, снять ее осторожно вилкой или шумовкой на тарелку, а сливки поставить обратно въ духовой шкафъ до появленія новой пѣнки. И такъ поступать до тѣхъ поръ, пока уже всѣ сливки обратятся въ пѣнки и отъ нихъ на днѣ сотейника останется только густой осадокъ, который и положить въ кашу, вынувъ изъ нея ваниль.

Когда все будетъ готово, то взять металлическую чашку, въ которой кашу можно подать къ столу, смазать внутри немного сливочнымъ масломъ, положить на дно рядъ каши ($^1/_3$ часть), сверхъ нея рядъ пѣнокъ, потомъ рядъ окарамеленныхъ грецкихъ или каленыхъ орѣховъ, наломан-

ныхъ кусочками, и фрукты масседуанъ, нарѣзанные красивыми ломтиками, потомъ опять рядъ каши, и такъ далѣе— до верху формы. Самый послѣдній рядъ долженъ быть изъ каши. Уложивъ все въ указанномъ порядкѣ, засыпать сверху мелкимъ сахаромъ и заколеровать его раскаленной саламандрой (металлическая доска для колеровки) или за неимѣніемъ послѣдней концомъ чистой, раскаленной докрасна кочерги или утюгомъ такъ, чтобы изъ сахара получилась румяная корочка. Заколеровавъ кашу, убрать ее сверху покрасивѣе какимъ-нибудь рисункомъ (въ видѣ звѣзды или гирлянды) оставшимся масседуаномъ и цѣльными половинками окарамеленныхъ орѣховъ и подавать горячее. Отдѣльно къ кашѣ подается въ соусникѣ горячее абрикосовое пюре или какой-либо фруктовый сокъ.

Можно, как угодно относиться к этому блюду – как к некоей гиперболе «придуманной» в XIX веке русской кухни или как к логичному продолжению той самой «кашной» традиции, которая характерна для нее. Все познается в сравнении. И в этом смысле гурьевская каша стала просто олицетворением простого человеческого стремления к прекрасному, пусть и немного выходящему за привычные повседневные рамки.

Екатерина Авдеева, или Последний романтик кулинарии

Пройдет еще несколько десятков лет, и не останется следа старины, но почему не сохранить нам памяти своих родных преданий, событий и быта русского… Мы ищем у иностранцев описание России, а не пользуемся своими родными источниками. Руководимая истинной любовью к Отечеству, я приношу только ему свой бедный лепт.
Екатерина Авдеева

Приведем вам две цитаты из кулинарных книг. Можете не вчитываться подробно в детали – не о них сейчас речь. Просто почувствуйте ритм, музыку текста, слог автора. Первый из отрывков принадлежит Екатерине Авдеевой:

«Заведя речь о поваренной соли, не лишне сказать, что в петербургских фруктовых магазинах продается столовая соль самого высшего качества, под видом привозной из Англии. Большинство не подозревает, покупая эту необычайно белую и нежную столовую соль, что она изготавливается несколькими русскими промышленниками… Остается сожалеть, что, достигнув до такого высокого совершенства в приготовлении этого продукта гг. промышленники не заменят, наконец, заимствованный ими иностранный ярлык русским и не прекратят эту забавную мистификацию публики, к сожалению, еще падкой ко всему иностранному»[22].

А второй – Елене Молоховец:

«Покупать, естественно, нужно свежую домашнюю птицу. У свежей птицы глаза полные и блестящие, кожа сухая, не скользкая и везде одинакового цвета. К примеру, главным признаком недоброкачественности цыплят являются пятна зеленоватого цвета на спине. Следует предпочитать молодую птицу старой и самку самцу».[23]

Чувствуете, насколько богаче, выразительнее первый текст? У Молоховец все четко и ясно, разложено по полочкам, разнесено по главам. Само повествование напоминает некую инструкцию, чем по сути и является.

У Авдеевой – другое. Рассказ, посвященный, в общем-то, обыденным делам, рецептам, советам, превращается в самостоятельное художественное произведение. Почитайте ее, и вы получите настоящее наслаждение от самого повествования – упругого, плотно сбитого и вместе с тем яркого даже в мелочах.

Или вот такой фрагмент:

«Многие хозяйки определяют 4 часа на полную варку бульона, но и с этим нельзя согласиться, потому что изготовление его зависит от толщины и качества куска. Главное правило этого важного процесса, составляющего основу кулинарного искусства, заключается в том, чтобы бульон кипел белым ключом, не перемежаясь, до тех пор, пока не набежит на нем пена, которую должно снимать очень часто и тщательно».

Замечательный ритм похожего на белые стихи текста возник не на ровном месте. Мы уже сталкивались с тем, что многие российские кулинары (а точнее, люди, пишущие о кули-

---

[22] *Е. Авдеева и Н. Маслов.* Поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1911. С.43.

[23] *Е. Молоховец.* Подарок молодым хозяйкам. СПб., 1907. С.401.

нарии) имели многочисленные таланты, не всегда связанные с той областью, в которой они благодаря случаю прославились. Так вот Авдеева среди них – настоящий тонкий и чувствующий текст литератор. «Сочинение г-жи Авдеевой написано весьма приятным, лакомым слогом и снабжено предисловием, в котором даже есть в некотором роде философия, – конечно, кухонная, но это самая здоровая и безвредная философия»[24], – отмечал в 1846 году критик журнала «Отечественные записки».

Екатерина Алексеевна – старшая сестра известных русских писателей и журналистов Николая и Ксенофонта Полевых. Родилась она в ноябре 1789 года в Курске в небогатой купеческой семье. В раннем детстве вместе с родителями переехала в Иркутск. По воспоминаниям родственников, больше других детей находилась под влиянием матери. Впрочем, это понятно – старшая девочка в семье, надежда и опора матери, ее помощница во всех домашних делах. Она была ближе ей, переняла от нее умение вести хозяйство, воспитывать детей, принимать гостей. Знала обычаи, нравы, религиозные обряды[25].

Екатерина Авдеева

Детство в купеческом доме с ясным пониманием роли женщины, ее обязанностей по поддержанию благополучия в семье заложили основу отношения к жизни. В 15 лет она вышла замуж за Петра Авдеева. Впрочем, счастье было недолгим. Прошло 11 лет, и муж умирает, оставив Екатерину Алексеевну в 26 лет с пятью детьми. Она больше не выходила замуж, но, несмотря на все трудности, всегда оставалась «якорем» для своих братьев.

Их судьба, кстати, заслуживают отдельного слова, что необходимо для понимания того, как складывалась жизнь Екатерины. Брат Николай родился в 1796 году, когда сестре было 7 лет. Как и другие дети в семье, он не получил систематического образования. Однако, рано научившись грамоте, с жадностью набросился на книги, которые нашел в довольно большом количестве у своего отца. По собственным его словам, он «прочитал тысячу томов всякой всячины» и помнил все прочитанное.

В 1820 г. уехал в Москву, где всецело занялся литературой. Через несколько лет по протекции князя Вяземского начал издавать знаменитый «Московский Телеграф». Активно включившись в окололитературные интриги тех лет, Николай действовал весьма рискованно, не признавая авторитетов, а наоборот, поддерживая тех, кто был ему симпатичен и близок по духу. Так, с самого начала Полевой стал на сторону Пушкина и провозгласил его

[24] Отечественные записки. СПб., 1846. T.XLVIL RVI. С.69.

[25] Многие материалы о жизни Екатерины Авдеевой сохранились благодаря открытому в 1997 году в Иркутске «Гуманитарному центру – библиотеке имени семьи Полевых». На его сайте можно также ознакомиться с историей этой богатой на таланты семьи.

«великим поэтом» и «гениальным человеком». В обширной статье, посвященной Державину, он впервые дал прекрасную характеристику этого поэта.

Но не все было так гладко. «Нет возможности, – писал Белинский, – пересчитать все авторитеты, уничтоженные им». Одной из жертв его критики стал Карамзин. Восторженно говоря о значении его работ, Полевой вместе с тем подчеркивал, что вместо истории Карамзин дает галерею портретов без всякой исторической перспективы. «У патриотически настроенного историка, – отмечал он, – даже варвары являются облагороженными, мудрыми, художественно развитыми только потому, что Рюрик, Святослав – *русские* князья». Время показало, что точка зрения Полевого была весьма обоснована. Собственно, к началу XX столетия для многих профессиональных ученых авторитет Карамзина как историка постоянно снижался. «Некоторые специалисты полагали, что «"История" Карамзина уже устарела, когда вышла в свет», что «"История Государства Российского" в наше время представляет лишь историографический интерес»[26].

Но в 30-х годах XIX века общественное мнение такую точку зрения не поддержало. Безрассудные высказывания в отношении Карамзина, пользовавшегося высочайшим расположением, не могли пройти безнаказанными. И тут уж Полевому припомнили все его выступления. Каждый задетый им литератор считал своим долгом пнуть зарвавшегося критика. Даже Пушкин открыто возмутился пассажами в отношении Карамзина: «Уважение к именам, освященным славою… есть первый признак ума просвещенного. Позорить их дозволяется токмо ветреному невежеству»[27]. Вяземский же прекратил сотрудничество с «Московским Телеграфом» и прервал личные отношения с издателем, назвав его «низвергателем законных литературных властей».

Иллюстрирующая приемы тех лет картина Г.Мясоедова «Мицкевич читает свои произведения в салоне Зинаиды Волконской» посвящена встрече двух великих поэтов – Мицкевича и Пушкина (за столом напротив выступающего Мицкевича).

В общем обычные для России поиски внутреннего врага в очередной раз увенчались успехом. Министр народного просвещения Уваров прямо говорил, что «если Полевой напишет даже «Отче наш», то и это будет возмутительно». Глава Третьего отделения Собственной его императорского величества канцелярии А. Бенкендорф регулярно получает рапорты

[26] *Н. Эйдельман.* Последний летописец. М., 2004. С. 198.

[27] *Пушкин А.С.* История русского народа // *Пушкин А.С.* Полн. собр. соч.: В 10 т. Т. 7. Л., 1978. С. 94.

о Полевом, в которых последний предстает явным «карбонарием». Ну а вскоре возник и повод для расправы. Рецензия Полевого на драму Кукольника «Рука Всевышнего Отечество спасла» была признана неблагонамеренной только потому, что называла неудачным литературным произведением драму, удостоившуюся высочайшего одобрения.

Николай Полевой

Рядом с Николаем уже тогда находился его брат Ксенофонт. Он начал помогать старшему брату, еще когда тот приступил к руководству «Московским Телеграфом». Почти вся черная работа по изданию журнала и деловая переписка лежали на нем. И после наступления трудных времен, закрытия «Телеграфа», когда от Николая отвернулась вся официальная общественность, Ксенофонт по возможности помогал ему.

А помощь была нужна. Покинутый всеми, не встречая ни у кого поддержки, нередко нуждаясь буквально в куске хлеба, Николай до самой последней минуты не переставал работать. В течение 8 лет он написал около 40 драм, которые имели успех на сцене, но встретили полное осуждение со стороны критики.

Лишь после его смерти в 1846 году его наиболее беспощадный критик, Белинский, в теплой статье реабилитировал Полевого, назвав его «одним из замечательнейших деятелей русской литературы»[28].

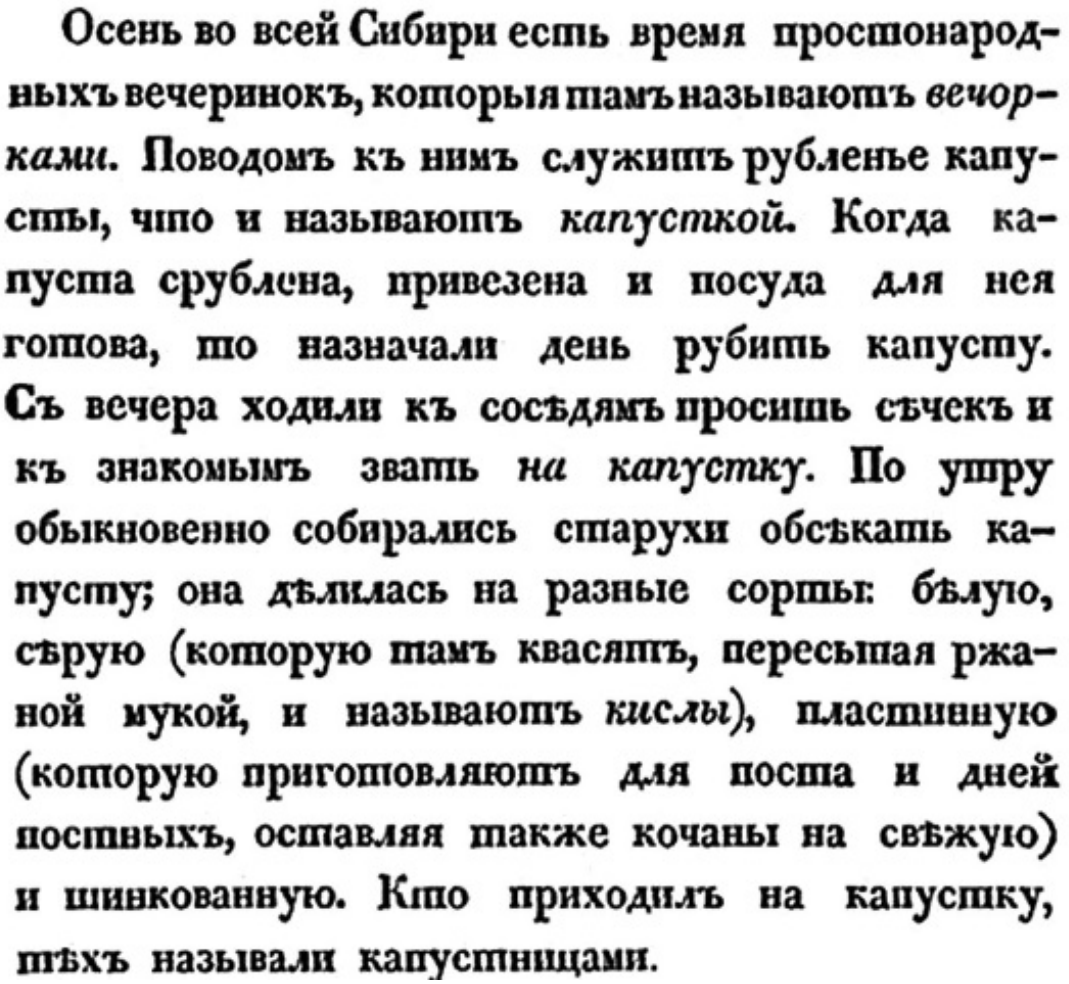
Ксенофонт Полевой после закрытия «Московского Телеграфа» в 1834 году редактировал «Живописное Обозрение», занимаясь книжной торговлей и издательством. Впоследствии он переехал в Петербург и участвовал в «Отечественных записках» и «Северной пчеле». С 1856 по 1864 год издавал «Живописную русскую Библиотеку».

А что же Екатерина? Она тяжело переживала смерть мужа, затем, в 1822 году, – отца, опалу брата. Может быть, стремясь отвлечься, забыть эти невзгоды, она начинает понемногу писать. Сначала для себя. Потом, осознав, что получается и вызывает одобрительные отзывы, начинает публиковать свои записки. Первый труд Авдеевой «Записки и замечания о Сибири. С приложением старинных русских песен» (М., 1837) был тепло встречен читателями. Критики отмечали наблюдательность автора, ее глубокое знание патриархального

[28] *В. Белинский.* Николай Алексеевич Полевой. СПб., 1846.

народного и купеческого быта, ясность и выразительность языка. Не случайно уже после публикации этого произведения Авдееву стали называть первой сибирской писательницей.

Вот посмотрите, чего здесь больше – глубокого знания народной деревенской жизни или писательского таланта? Сразу и не скажешь.



Осень во всей Сибири есть время простонародныхъ вечеринокъ, которыя тамъ называютъ *вечорками*. Поводомъ къ нимъ служитъ рубленье капусты, что и называютъ *капусткой*. Когда капуста срублена, привезена и посуда для нея готова, то назначали день рубить капусту. Съ вечера ходили къ сосѣдямъ просить сѣчекъ и къ знакомымъ звать *на капустку*. По утру обыкновенно собирались старухи обсѣкать капусту; она дѣлилась на разные сорты: бѣлую, сѣрую (которую тамъ квасятъ, пересыпая ржаной мукой, и называютъ *кислы*), пластинную (которую приготовляютъ для поста и дней постныхъ, оставляя также кочаны на свѣжую) и шинкованную. Кто приходилъ на капустку, тѣхъ называли капустницами.

Этнографический характер носят и ее «Записки о старом и новом русском быте» (СПб., 1842) с предисловием Н. Полевого, высоко ценившего личность сестры и признававшего за ней несомненные литературные способности; «Записки» состоят из очерков, частично опубликованных в журналах «Дерпт и окрестности», «Воспоминания о Курске», «Одесса», «Иркутск», «Заметки о родной старине». В обеих книгах русские обычаи (обряды свадеб, похорон, крестин, поминок), нравы, суеверия и предрассудки, картины быта описаны Авдеевой живо и подробно, с пристальным вниманием к их национальным истокам. Логичным следствием интереса Авдеевой к быту и этнографии стало изучение кухни и национальной кулинарии.

Ну, как от такого вот описания купеческого обеда не перейти к рецептам и кулинарным советам: «Окорок ветчины целый; кость у него обвита мелко выстриженною бумагою и завязана ленточкою; окорок свежей свинины или буженины, убранный таким же образом, поросенок, обсыпанный яйцами; курицы, тоже обсыпанные яйцами; утки, убранные таким же образом. Дичина, тетерки, глухие тетерева, обложенные лимонами. К холодным блюдам подавали лимонный сок, уксус и горчицу. К супу и щам подавали пирожки, более жаренные в масле, их называли спускными. Соусы подавали сначала кислые, потом сладкие: с говяди-

ной, в виде небольших круглых котлет, с луком – красный; с почками тоже красный, кислый, с курицей – белый соус.

П.Поляков. Продавщица оладьев

Пшенник, в соуснике запеченный, с яйцами и сахаром. Жаркое всех родов подавали каждое разно. К жаркому огурцы соленые, огурчики в тыкве, грузди и рыжики соленые, капуста свежая шинкованная, летом зеленый салат, арбузы и дыни соленые. Пирожные: пирог сладкий, слоеный; торты разными манерами, слоеные, их называли тарки; вафли, кольца, кудри, стружки, трубочки, розочки, наливашники двух сортов; бисквиты, большой бисквит, испеченный в кастрюле; миндальное разное, в формах печеное, крестиками, с вареньем; желе и бламанже»[29].

С начала 1840-х годов написанные Авдеевой поваренные книги выходят с завидной регулярностью:

• «Ручная книга русской опытной хозяйки» (СПб., 1842),

• «Руководство для хозяек, ключниц, экономок и кухарок» (СПб., 1846), «Карманная поваренная книга» (СПб., 1846),

• «Полная хозяйственная книга» (СПб., 1851),

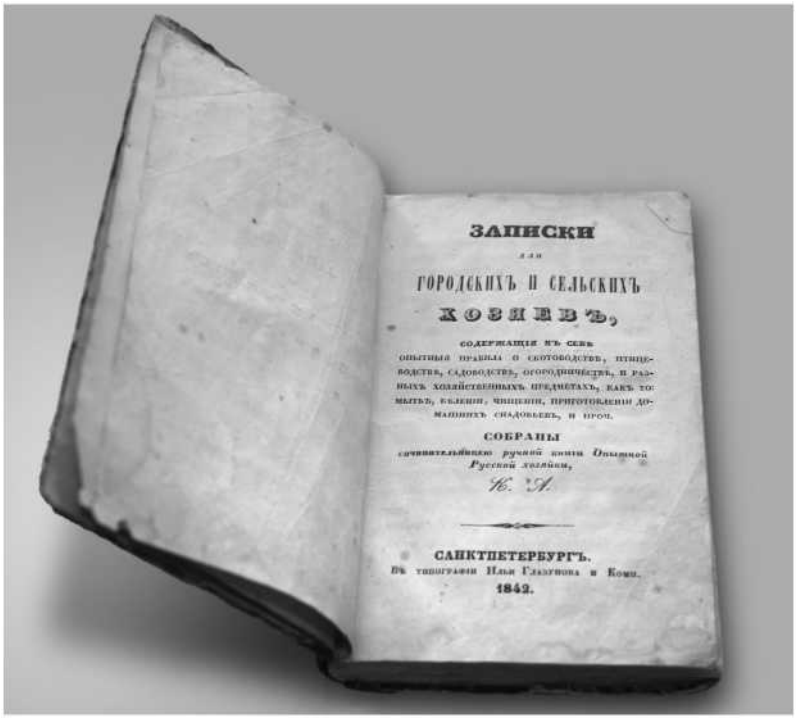
• «Ручная книга русского практического хозяина и русской практической хозяйки» (СПб., 1858).

[29] *Авдеева-Полевая Е.* Записки и замечания о Сибири // Записки иркутских жителей. – Иркутск, 1990. С. 53–54.

Наиболее монументальным трудом здесь была именно «Ручная книга русской опытной хозяйки», в которой были собраны не только рецепты русской и сибирской кухни, но и разнообразные советы, как организовать хозяйство, обустроить кухню и наполнить ее сотней необходимых хозяйке предметов. Эта книга только при жизни писательницы была переиздана 8 раз.

Что нового было в ее труде по сравнению с другими издававшимися в этот период книгами? Какова она, русская кухня по Авдеевой?

«Книга моя – образец не для хозяйства вельмож и богачей, но для домашнего быта моих добрых соотечественников», – писала Екатерина Алексеевна в предисловии к своему труду. Наверное, это и стало главным отличием книги от предшествующих творений Левшина, Друковцева, Степанова и других. Но все же пройдемся поподробнее по страницам книги.


ЗАПИСКИ

ДЛЯ

ГОРОДСКИХЪ И СЕЛЬСКИХЪ

ХОЗЯЕВЪ,

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

1842.

Записки для городских и сельских хозяев (Собраны сочинительницей Ручной книги опытной русской хозяйки)". Сокращенное издание книги Екатерины Авдеевой, 1842 года.

Начнем с весьма объемного по сравнению, скажем, с Молоховец, раздела, посвященного закупке продуктов, определению их свежести, советам по выбору тех или иных сортов. Обращает на себя внимание то, что Авдеева не пытается давать безапелляционные рекомендации, характерные для Молоховец. Напротив, в ее тексте много рассуждений, описаний действительного положения вещей с теми или иными продуктами, из которых уже сами читатели могут сделать собственные выводы. Бросается в глаза уважительный по отношению к читателю тон, ставящий его в равное положение с автором.

Да и вообще советы Авдеевой выглядят более достойно, что ли…

Ну, вот посмотрите. Скажем, в разделе о сливочном масле Молоховец дает 5 (пять!) рецептов «освежения испортившегося сливочного масла», рекомендации, как сохранить или заменить его искусственным из бараньего жира. Авдеева же поступает и проще, и сложнее одновременно. Она описывает то, на что нужно обращать внимание при выборе продукта:

Не требую, чтобы каждая хозяйка сама пекла и варила, сама ходила покупать припасы (хоть правду сказать, ничего не вижу я тутъ отвратительнаго и достойнаго презрѣнія), но я утверждаю, что *знать* все это, знать и цѣну и доброту припасовъ, знать запасы въ своемъ погребу, своемъ подпольѣ, и умѣть сварить щи, испечь пироги и указать кухаркѣ въ ея занятіяхъ, должно каждой доброй хозяйкѣ. А если при ограниченномъ состояніи все это и необходимо? Повѣрьте, что опрятность и чистота удаляютъ отъ сихъ занятій все непріятное; искуство и умѣнье сберегаютъ средства жизни, а мысль, что мы трудимся для спокойствія и здоровья милыхъ намъ людей, не утѣшительнѣе ли она самыхъ блестящихъ развлеченій свѣта?

«Масло часто бывает подкрашено морковным соком для придания ему привлекательного вида «майскаго» масла, в особенности в том случае, когда, как это с лавочным маслом сплошь и рядом бывает, к нему примешано сало, отчего оно делается слишком бледным. Разминая масло деревянной ложкою в воде, можно легко обнаружить, было ли масло окрашено или нет: если масло было окрашено, тогда и вода окрасится. Сало составляет самую обыкновенную и общеупотребительную примесь в коровьем масле: так называемое «французское» масло в хороших ресторанах почти все состоит из сала, перемешанного более тщательно и искусно… Смышленых хозяек продавцы не надувают, оставляя арсенал своих торговых фортелей и фокусов для покупательниц, менее сведущих и проницательных».

Вторая отличительная черта работы Екатерины Алексеевны – сдержанное использование иностранных блюд. Не то чтобы их совсем не было. Но, по крайней мере, количество таких названий, как «голуби по-дофински», «шоли по-бургиньонски», «раки в бешамеле по-гасконски» (это из Левшина), сведено к минимуму. Да, есть «ростбиф по-английски», «говядина по-голландски». Но это, так сказать, необходимый перечень заимствованных блюд, без которых и кулинарная книга – не книга. Основная же масса рецептов – русские (и, что важно, русскоязычные). Иногда это доходит и до курьезов – «каравай по-английски» выглядит несколько комично, что, правда, никак не сказывается на его вкусовых качествах. В этой же категории есть еще «Репа в малаге»:

«Очистить от верхней кожи нужное количество молодой репы, разрезать на 8 частей, обточить правильно, обланшировать и, когда закипит, отлить на друшлак и скатить холодною водою. Потом сложить на сотейник, положить 2 ложки масла, фюмэ

или соку и ложку сахару, налить бульоном пополам с малагою и варить на большом огне под крышкою так, чтобы репа упрела, а сок выварился до соусной густоты. Когда будет готово, уложить репу правильно на блюдо и залить собственным соком».

В целом же книга отличается разнообразием рецептов, пригодных как для повседневного приготовления, так и для праздничного стола. Всего их несколько сотен – кушанья из рыбы, мяса и дичи (тетерева, фазана, утки, куропатки, рябчиков, перепелов и др.) и других продуктов. В том числе представлены такие блюда: заливные карпы, панированный окорок, свежая осетрина, соленая осетрина или белужина, ерши под соусом, перепелки с рисом. Причем многие блюда чрезвычайно просты в приготовлении и рассчитаны совсем не на «опытную хозяйку»… Они сочетаются с европейскими кулинарными изысками, прежде всего соусами. В книге приведено огромное разнообразие их рецептов, от вполне понятных до весьма экзотических, например, ремуладов, или соусов из сельди, налима или устриц, соуса из кислой капусты, из трюфелей, сморчков и шампиньонов.

«Названия блюд, исчисленных в книге, не испугают своею затейливостью, – отмечает в своей рецензии в 1846 году журнал «Отечественные записки». – Еретических западных терминов встречается весьма мало. Многие кушанья отличаются спартанскою простотою: суп из брюквы, суп гороховый, клецки хлебныя, пудинг из картофеля, пирог из теста со пшеном и пр.»[30].

Другая экзотика – компот из телячьих мозгов. Представлены рецепты паштетов, кулебяк, пирогов, куличей, мороженого и пр. Однако особую роль отводила Авдеева следованию традициям русской национальной кухни, «извлеченной опытом столетий» и оправданной «местностью, климатом, образом жизни» (предисловие к «Ручной книге…» 4-е изд. СПб., 1844). Недостатки женского образования в России, носящего, по ее мнению, кастовый характер, она пытается восполнить своеобразной демократической наукой домоводства, основанной на идеале патриархальной семьи. Авдеева создает своего рода энциклопедию практических советов и рекомендаций на все случаи жизни. Как отмечали уже процитированные нами «Отечественные записки», книга Екатерины Алексеевны – это «сущий клад для людей, непосвященных в таинства кухни, для тех молодых хозяек, которые воспитывались по программам пансионов, и по части домостроительства сведущи только до вязания кошельков».

Из новых моментов следует отметить гораздо более широкое, чем раньше, использование кухни национальных областей России – Малороссии, Грузии, Армении, Прибалтики. Мы можем познакомиться с такими блюдами, как суп «бомбаш грузинский», «бураки похохлацки», «хашо армянский», мхали по-грузински, судак по-польски, капуста по-литовски, белорусские колдуны, молдавские плацинды.

Продолжая традиции «Словаря поваренного» и «Календаря поваренного», Авдеева приводит готовую роспись блюд на весь год, в котором на каждый день того или иного месяца года приведено меню (действительно 366 обедов из 4 блюд каждый). Учитывая, что отношения с церковью в русском обществе стали более либеральными, вопрос о постных блюдах решен ею весьма оригинально. «Сверх того считаем не лишним оговориться, что из 366 обедов нет ни одного так называемого *постнаго.* Дело в том, что крайне нецелесообразно поступать так, как делают другие составители меню на круглый год, заняв весь Великий пост реестром постных блюд, причем этим составителям реестров каких-нибудь 50 постных обедов приходится страшно повторяться; известное дело, что репертуар постнаго стола, даже самаго роскошнаго, ограничен до нельзя, т. е., как говорится: «раз, два, да и обчелся».

[30] Отечественные записки. СПб., 1846. Т.XLVIII. Раздел VI. С.84.

Эти слова словно полемизируют с известной похлебкинской фразой о том, как «повезло русской кухне» с постными блюдами. Помните: «тот факт, что большинство дней в году… считались постными, а посты соблюдались весьма строго, способствовал естественному расширению постного стола. Отсюда обилие в русской кухне грибных и рыбных блюд, всевозможное использование различного растительного сырья»[31]. Вот ведь, казалось бы, и исконно русская кухня, и петербургская, и иностранная – все используется, а постных блюд «раз, два, да и обчелся».

Кстати, почему-то именно в отношении к Екатерине Авдеевой В. Похлебкин допускает ряд спорных высказываний. Ну, во-первых, везде несколько режет глаз слово «купчиха». Какая она была купчиха, вы видели сами. Покинув родительский дом купца Полевого в 15 лет, она ничего общего с этим сословием не имела. Муж ее, как пишет Брокгауз и Ефрон, был «посадским», что означает 6-й разряд городских обывателей, позднее названных мещанами, или служащими. Так что по любым меркам Авдееву следовало бы именовать «мещанкой», если вообще сословная характеристика приемлема для писателя. А уж слова «купец и литератор Николай Полевой»[32] вообще выглядят странно. Следуя логике Похлебкина, можно договориться и до «помещика Толстого» или «купца Некрасова».

А как вам такие пассажи: «Авдеева была первым человеком на рубеже XVIII–XIX веков в России. которая несколько раз исколесила страну от Байкала до Балтики»[33] Понятен пафос Похлебкина, говорящего о первой женщине-авторе кулинарной книги в России, но, как говорится, есть же и здравый смысл. Империя, обладающая мощной армией, чиновничьим аппаратом, в которой бы никто не путешествовал из Санкт-Петербурга в Сибирь и на Дальний Восток. Странно…

Не меньшее удивление вызывают слова Похлебкина о «богатых иркутских купцах Полевых», «большом наследстве отца», переданном детям. Хотя, по имеющимся сведениям, отец – Алексей Полевой был не бог весть каких коммерческих талантов, так и не пробился в первую гильдию и всю жизнь тяжелым трудом зарабатывал на содержание семьи. Не от большого ли наследства его сын Николай Полевой последние годы жизни провел, «буквально нуждаясь в куске хлеба». И отчего бы это «богатая купчиха» Е. Авдеева не могла материально помочь своему брату, когда тот в прямом смысле слова голодал? Все-таки история достаточно точная наука и не терпит вмешательства эмоций.

Но вернемся к трудам Авдеевой. Немногим известно, но среди них есть и книги, далекие от домашнего хозяйства и кулинарии. Мы сами удивляемся, но, похоже, это какая-то традиция русских кулинаров – писать сказки. Мы здесь не об их рецептах, а о сказках в изначальном смысле этого слова.

«Колобок», «Волк и коза», «Кот, лиса и петух» – это просто «золотой фонд» нашей детской литературы. Полагаем, никто из вас и не задумывался о том, откуда они взялись. Ну, понятно, что это фольклор, народное творчество. Но все-таки кто впервые записал их? Оказалось – Авдеева. Именно ей принадлежит заслуга отбора и литературной записи этих сказок. Они впервые вошли в ее книгу «Русские сказки для детей, рассказанные нянюшкою Авдотьею Степановною Черепьевою» (СПб., 1844) и до сегодняшнего дня составляют обязательную «детсадовскую» программу. Именно «Авдеева известна как пионер в области издания сказок для детей»[34]

Умерла Екатерина Алексеевна Авдеева-Полевая в 1865 году в г. Дерпте.

---

[31] *В. Похлебкин.* Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 34.

[32] *В. Похлебкин.* Моя кухня и мое меню. М., 2008. С. 466.

[33] Там же. С.468.

[34] *Азадовский М.К.* История русской фольклористики. М., 1958. Т.1. С.370.

Мари-Антуан Карем как зеркало русской гастрономии

Повар, преданный своим обязанностям, всегда вознагражден возвышением славы его.
Мари-Антуан Карем

Развитие русской кулинарии в начале XIX века невозможно рассматривать без учета влияния западной гастрономии. Конечно, как мы видели, и до этого периода проникновение в страну кулинарных новостей и рецептов из Европы было активным. Но дело в том, что до начала XIX столетия сама Россия в лице массового потребителя не была готова к широкому освоению иностранной гастрономической практики. Поясним эту мысль.

Нам ведь могут возразить, что уже с середины XVIII века в каждом приличном петербургском дворянском доме был либо повар-француз, либо прошедший обучение у француза русский кулинар. Вот на этом вопросе хотелось бы остановиться подробнее. Неоднократно встречая в литературе тех лет подобные мысли, мы немного переоцениваем масштаб явления.

На самом деле все эти утверждения принадлежат достаточно узкому кругу тогдашней светской публики. Неплохо было бы понять, а сколько тогда вообще было поваров-иностранцев в нашей Северной столице. Точных данных нет, но попробуем сделать оценку. Общая численность российского дворянства – от 108 тысяч в 1782 г. и до 446,4 тысячи в 1858 г.[35] Численность населения страны в начале XIX века – около 25 млн человек. То есть дворяне составляли в среднем 1–2 % населения. Исходим из того, что численность населения Санкт-Петербурга в 1800 году равнялась приблизительно 220 000 человек.[36] Ну, пусть в столице с учетом сосредоточения органов власти концентрация дворянства была вдвое больше. Итого – примерно 5–7 тысяч человек. Или чуть больше тысячи семей (с учетом многодетности – 3–4 ребенка в семье в то время были скорее нормой, плюс тещи, тетушки, двоюродные племянницы и т. п.). Государственная служба была тогда далеко не столь доходна, так что содержать повара-француза могли себе позволить семей 150–200. Остальные довольствовались крепостными поварами. Вот они – истинные масштабы проникновения иностранной кулинарии в конце XVIII века[37]. Круг дворянской гастрономии был весьма тонок и не имел особого влияния на всю остальную страну. Но дело даже не в этом. Просто давайте задумаемся, а насколько адекватна оригиналу была эта «французская» кухня?

Ответ на этот вопрос невозможен без понимания того, как европейские (и прежде всего французские) кулинарные порядки проникали в Россию до начала XIX века и, что изменилось потом. Проникновение это шло двумя путями: за счет появления в нашей стране поваров-иностранцев и путем перевода на русский язык западной кулинарной литературы, периодики, позволявшей знакомиться с новыми веяниями более широкой аудитории в России.

---

[35] *В. М. Кабузан, С.М. Троицкий.* Изменения в численности, удельном весе и размещении дворянства в России в 1782–1858 гг. История СССР. М., 1971. С. 158.

[36] Санкт-Петербург. 1703–2003: Юбилейный статистический сборник / Под ред. И.И. Елисеевой и Е.И. Грибовой. – Вып.2. – СПб, 2003. С. 16–17.

[37] В других источниках есть похожие цифры. Дело в том, что по указу Екатерины II (от 8 февраля 1793 года) в связи с объявлением Франции республикой ее дипломатические и торговые отношения с Россией были разорваны. Въезд французов в Россию разрешили только по рекомендациям наследников Бурбонов. Французы, жившие в России, были переписаны, и большинство отреклось от революционного режима.Списки присягнувших публиковались в газетах. Так вот из 900 французов, живших в Санкт-Петербурге, в июне 1793 года приняли присягу 786 человек: 112 купцов, 97 учителей, 94 военных, 68 чел. прислуги, 171 ремесленник. Среди мастеров-ремесленников – 38 поваров, 30 парикмахеров, 26 часовщиков и ювелиров, 12 портных и модисток. Впрочем, эти цифры относятся лишь к самому началу эмиграции – к 1793 году.

Собственные поездки россиян за границу не были в тот период столь распространенными, чтобы рассматривать их как серьезный фактор.

А теперь скажите: вы верите, что лучшие представители кулинарного искусства Европы в массовом количестве стремились приехать в заснеженную Россию, которая даже в середине XVIII века представлялась им весьма загадочной и неопределенной с профессиональной точки зрения? Конечно, гастрономы в Петербург приезжали, их выписывали из-за границы. Это было модно и всячески приветствовалось общественным мнением. Наверняка даже многие из них представлялись поварами «княжеских и королевских дворов Европы». Вот только что там было правдой в их биографиях, а что придумано по дороге в Россию, история умалчивает. По существу, это было нормальное проникновение специалистов-экспатов на новый, еще неизведанный рынок. Кто первым едет туда? Правильно – люди рискованные, отчасти аферисты, отчасти те, что не смог нормально устроиться у себя на родине. Этому способствовало и то, что до середины XVIII – начала XIX века сама профессия гастронома даже в Западной Европе еще не очень публична. Есть опытные повара, обслуживающие знатные фамилии. Но много ли их имен известны широкой публике? Ну, может быть, с десяток на всю Европу. Вот много вам говорят имена Даниэль и Рикет? А ведь они были французскими поварами, работавшими в Зимнем дворце в этот период (и, кстати, в свое время посоветовавшими Мари-Антуану Карему принять аналогичное приглашение в Россию).

Поэтому возникшая в Санкт-Петербурге и Москве в эти годы кулинарная традиция – это скорее «псевдоевропейская» гастрономия. Несомненно, принесшая к нам общее представление о французской кухне, ее методах и обычаях. Но пока еще довольно неуклюжее и любительское. Это, кстати, ясно видно и в печатных изданиях того времени: переводы Левшина и Друковцева, все эти описания «французской поварни» с трудом можно назвать сочинениями, адекватно отражающими кулинарию Франции. Впрочем, несмотря на все недостатки, самих-то подобных изданий в этот период в России – раз-два, и обчелся. Положение могли спасти журналы, периодика, более оперативно несущие новую информацию, веяния. Но их расцвет в России наступит несколько позже, и заинтересованной публике пока неоткуда черпать сведения о кулинарных нравах Европы.

Поэтому, если вернуться к событиям 1789–1793 годов – взятию Бастилии, казни Людовика XVI, якобинской диктатуре и другим прелестям Французской революции, – все они стали переломными и для русского общества. Теперь для массы французов и Россия могла показаться «тихой гаванью». Приток сюда эмигрантов резко возрастает, причем приезжают лучшие специалисты. Те, кто просто не видит себе применения в условиях, когда на кухнях и в трактирах больше рассуждают о «свободе, равенстве и братстве», чем о качестве продуктов. Вот оно – *второе пришествие*[38] европейской кухни в Россию, состоявшееся в 1800–1815 годах. Пришествие, которому совершенно не помешало ни нападение Наполеона, ни последовавшая Отечественная война.

Но почему же французская кухня стала, несмотря на порожденные 1812 годом патриотические, антифранцузские тенденции, доминирующим течением «высокой кулинарии» в России? Самый очевидный ответ – сотни тысяч русских своими глазами увидели Европу, оценили ее поваров, образ жизни и питания. И это, конечно, правда… Но не вся.

Как тогда объяснить, что приверженность к гастрономии «вероятного противника» не закончилась в тот момент, когда этот противник превратился в «очевидного» врага? Да, конечно, русская знать еще не отошла до конца от Французской революции и не осознала всех ее последствий. Она рассматривала наполеоновскую Францию как разрушителя монархической французской культуры. И, наоборот, ассоциировала себя с этими традициями,

[38] Очевидно, что первое широкое знакомство с европейскими кулинарными привычками произошло у нас в петровские времена начала XVIII века.

одним из элементов которых была гастрономия. Вести о том, что свержение Бурбонов не стало катастрофой для национальной кухни, а, наоборот, послужило определенным катализатором развития местной кулинарии, до России дошли не сразу. Так, основополагающие французские произведения этого периода – кулинарно-философские книги Гримо де ла Реньера[39] «Альманах гурманов» и Брилья-Саварена[40] «Физиология вкуса» были изданы в России значительно позже[41].

Но капля камень точит, и мало-помалу в русских столицах складывался «рынок» высокой кулинарии. И главной персоной, с которой ассоциировалось это понятие, был Мари-Антуан Карем (1784–1833). Биография этого человека неоднократно описана и, в первую очередь, им самим. Все доступные его жизнеописания основаны на его собственных рассказах. Точнее, на тех сведениях, которые он сам посчитал необходимым сообщить о себе. Вообще это удивительная история. Мы имеем в виду не столько даже перипетии жизни этого гастронома, в общем-то, обычные для бурного начала XIX века. Обращает на себя внимание другое: человек сам выстроил легенду о себе, сам отобрал факты и события, достойные упоминания в связи со своим именем. Сегодня это было бы названо удачным и талантливым самопиаром.

Сведения о юности Карема достаточно отрывочны. Он родился в бедной парижской семье и уже в 10 лет отец отдал его в услужение трактирщику с Менской заставы. Там-то он и получил первые навыки работы на кухне. А в 16 лет он вытянул у судьбы настоящий «козырь» – попал в кондитерскую Сильвана Бейли[42] на улице Вивьен. И тут дело пошло. Очень скоро Карем становится «шефом» – его торты выставляются в витрине магазина. Благодаря их размерам (до метра в высоту) и изяществу молодой мастер приобретает известность.

Судьба Карема полна чудесных совпадений. И вот новый счастливый случай резко меняет его карьеру. Богатейший французский министр иностранных дел Шарль Морис Талейран, делая заказ у Бейли, вдруг приметил юного мастера. Несколько дней спустя он получает приглашение стать шеф-поваром вельможи. В течение 12 лет Карем будет верно служить ему, принеся своему хозяину славу настоящего гурмана.

---

[39] Гримоде ла Реньер (Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière) – французский публицист (1758–1838); был редактором «Journal des théâtres» (1777–1778) и «Censeur dramatique» (1797–1798). Самое известное его сочинение – «Almanach des gourmands» (Париж, 1803–1812); кроме того, он написал: «La lorgnette philosophique» (1785); «L'alambic littéraire» (1803); «Ré-fléxions philosophiques sur le plaisir, par un célibataire» (1783).

[40] Брилья-Саварен (Brillat-Savarin) – французский писатель (1755–1826). Депутат Генеральных штатов (парламента), затем председатель суда в Бурге. Ввиду возбужденного против него уголовного преследования, как федералиста, бежал в Швейцарию, а оттуда в Соединенные Штаты. Вернувшись в 1796 г. во Францию, он был комиссаром директории и, наконец, членом кассационного суда в 1800–1826 г. Почти все его сочинения являлись в печати без подписи, так что слава писателя утвердилась за ним лишь после смерти. Лучшим произведением его считается остроумная книга «Physiologie du goût» (Париж, 1825). Из остальных его сочинений можно указать: «Vues et projets d 'é conomie politique» (Париж, 1802) и «Essai historique et critique sur le duel» (Париж, 1819).

[41] Собственно, многотомное издание Гримо де ла Реньера вообще в ту эпоху не было переведено на русский и попало в Россию лишь в виде разрозненных франкоязычных томов. Брилья-Саварен был издан у нас почти полвека спустя: *Брилья-Саварен, Ансельм.* Физиология вкуса / пер. на нем. яз. и доп. Карлом Фогтом, с прил. [биогр. заметки об авт. и] пяти ст. Либиха и одной – Лемана. Москва: тип. А.И. Мамонтова, 1867.

[42] Бейли Сильван уже в те годы прославился как знаменитый кондитер, имевший магазин недалеко от королевского дворца.

Портрет А.Карема из книги «Искусство французской кухни XIX столетия» (СПБ, 1866)

Это был действительно удивительно талантливый самородок. Справедливо заслуживший славу и известность в своей области. И не стесняющийся громко завить о ней. «Я питаю благородную амбицию достигнуть славы, а не денег». «Я работал случайно во всех великих домах Франции». «Какое лестное и почетное воспоминание, которым удостоил меня король Англии, вспомнив мое искусство после десятилетнего времени». «Моя кухня была авангардом французской дипломатии». Эти и другие цитаты, с одной стороны, не оставляют сомнения в высокой самооценке автора, а, с другой, демонстрируют его стремление «задать планку» для любой критики. Подавить читателя обилием чинов и званий, княжеских и королевских титулов своих патронов, что призвано подтвердить его авторитет.

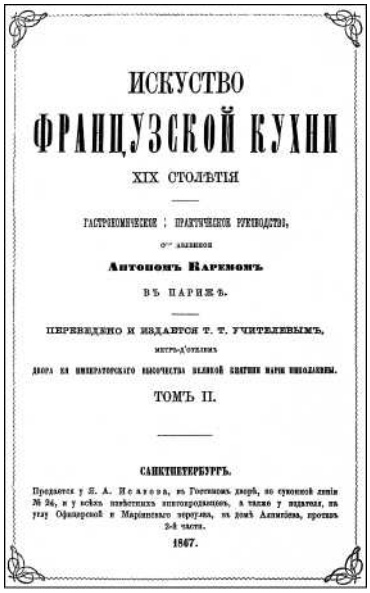
Между тем и без этих ухищрений Карем заслуживал очевидного уважения современников и потомков. Начавший свою кулинарную карьеру с самых низов, подмастерьем в дешевой парижской забегаловке, он уже через 10 лет работал в должности шеф-повара в доме Талейрана, где не раз кормил самого Наполеона, его жену Жозефину, принцессу Вюртембергскую и др. В апреле 1814 года, когда русская армия вступила в Париж, он обслуживал торжественный прием с участием русского царя. «За здоровье короля поваров Антонена[43] Карема!» – провозгласил тогда тост Александр I. В 1816–1817 годах он – личный повар английского принца-регента Георга IV (в то время фактически исполнявшего обязанности своего умалишенного отца – короля Георга III). А вскоре по возвращении из Лондона Карема посетил Федор Иванович Миллер (метрдотель Александра I) с приглашением прибыть в Санкт-Петербург.

Взаимоотношения Карема с Россией стали легендарными в нашей литературе. С легкой руки В. Похлебкина принято считать, что французский кулинар «прибыл в Россию по

[43] С первым именем Карема наблюдается явная путаница. В разных источниках его называют: Мари-Антуаном, Антоненом, Антуаном и даже Марком-Антоном. Между тем все объясняется просто: после Французской революции 1793 года имя Мари-Антуан воспринималось во Франции примерно так же, как имя Адольф в СССР в 1941 году. Чтобы избавиться от ненужных ассоциаций с казненной королевой Марией-Антуанеттой, Карем вынужден был принять более короткое имя Антонен, которое впоследствии сам часто и изменял.

личному приглашению знаменитого полководца князя П.И.Багратиона»[44]. Простое сравнение календарных дат не подтверждает эту точку зрения: П.И.Багратион, как известно, скончался в сентябре 1812 года, вскоре после ранения при Бородине. Карем же единственный раз побывал в России лишь в 1819 году[45]. С учетом этого обстоятельства несколько мистический характер приобретает фраза В.Похлебкина о том, как «Багратион дал возможность Карему детально ознакомиться с русской кухней, собрав для него в качестве ассистентов выдающихся русских крепостных поваров». Можно по-человечески понять Вильяма Васильевича, который попросту «домыслил» это, прочитав где-то о работе Карема в доме вдовы полководца – княгини Екатерины Павловны Багратион-Скавронской (но было это уже в 1819–1820 гг. в Париже)[46]. Сложнее понять современных авторов, бездумно цитирующих подобные пассажи.

Вообще, прочтение отечественных обзоров и эссе о влиянии Карема на нашу кухню создает впечатление того, что французский кулинар провел в России чуть ли не большую часть жизни. Между тем он пробыл в Петербурге *лишь несколько месяцев* 1819 года, работая в Зимнем дворце. Однако за все время ему так и не удалось готовить для царя. Вот почему, исполненный разочарования, он вскоре отбыл в Париж. Справедливости ради следует отметить, что его разочарование было связано не столько с застольными порядками при дворе (которыми он был изрядно впечатлен), сколько с вопиющим казнокрадством, всевозможными интригами и подозрениями, сгущавшимися вокруг него. Так что титул «отца-основателя» русской кухни XIX века, присвоенный Карему нашим общественным мнением, порой кажется немного преувеличенным. Создается ощущение, что француз в какой-то момент просто стал этакой иконой, поклоняться которой было модно и «прогрессивно».



ИСКУСТВО

ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ

XIX СТОЛѢТІЯ

ГАСТРОНОМИЧЕСКІЯ : ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО,

отъ древняго

Антонинъ Каремъ

ВЪ ПАРИЖѢ.

ПЕРЕВЕДЕННО И ИЗДАЕТСЯ Т. Т. УЧИТЕЛЕВЫМЪ,

мастеръ-д'отелемъ

Двора Его Императорскаго Высочества Великой Княгини Маріи Николаевны.

ТОМЪ II.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

Продается у Е. А. Исаева, въ Гостиномъ дворѣ, по суконной линіи № 24, и у всѣхъ извѣстныхъ книгопродавцевъ, а также у издателя, на углу Офицерской и Маріинскаго переулка, въ домѣ Аптекѣева, противъ 2-й части.

1867.

Однако, не отвлекаясь на частности, попробуем сосредоточиться на конкретных вещах – влиянии Карема на русскую кухню. Точнее, даже сказали бы мы, на взаимодействии этих двух явлений: творчества Карема и русской кулинарии, поскольку было бы очень упрощен-

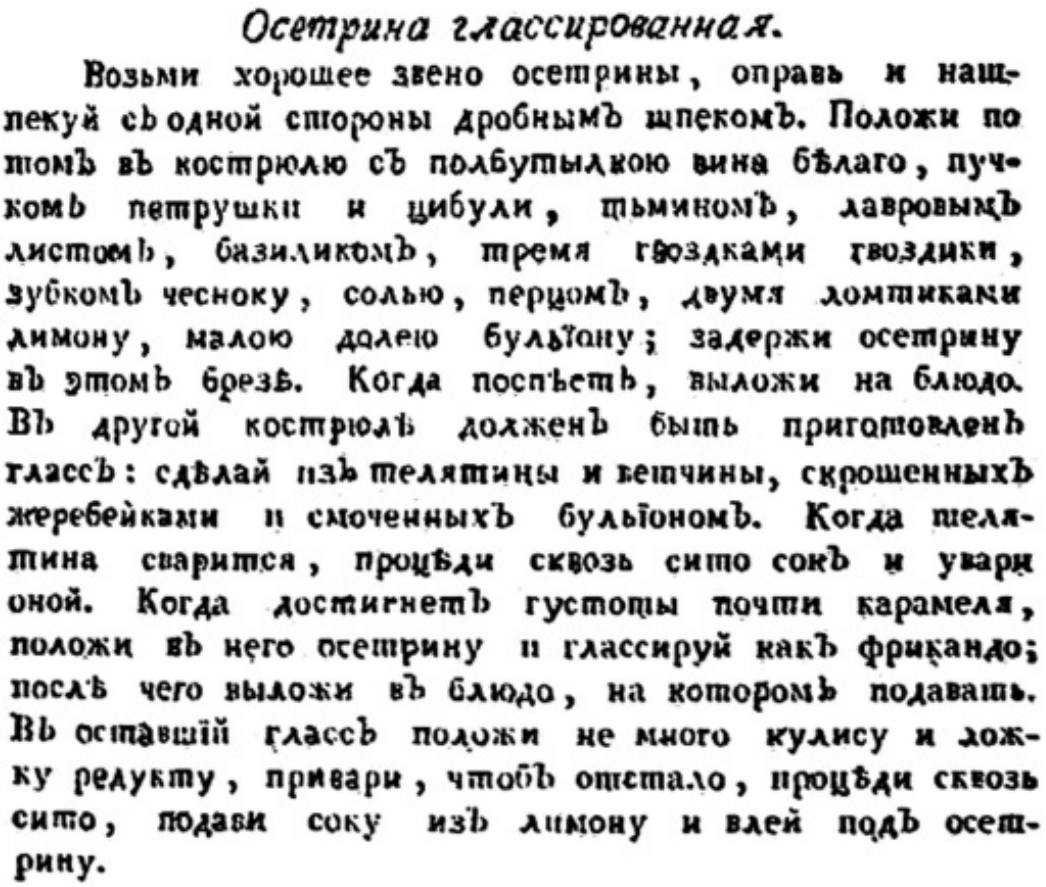
[44] *Похлебкин В.В.* Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 41

[45] Биография А.Карема наиболее полно представлена в книге: *Ian Kelly.* Cooking for Kings: The Life of Antonin Carême, the First Celebrity Chef (Walker, 2003).

[46] *Pitte, Jean-Robert.* French Gastronomy.The History and Geography of a Passion. NY, 2002. C. 105.

ным не видеть их *взаимного* обогащения (но и не переоценивать его). Ну что же, давайте по пунктам:

1. Четкая кодификация рецептов и кулинарных приемов. Пожалуй, именно под влиянием Карема наша кулинария перешла от «левшинских рецептов» к ясным технологическим описаниям – в граммах, фунтах, минутах и т. п. Взгляните, например, на два похожих блюда «в исполнении» обоих авторов:

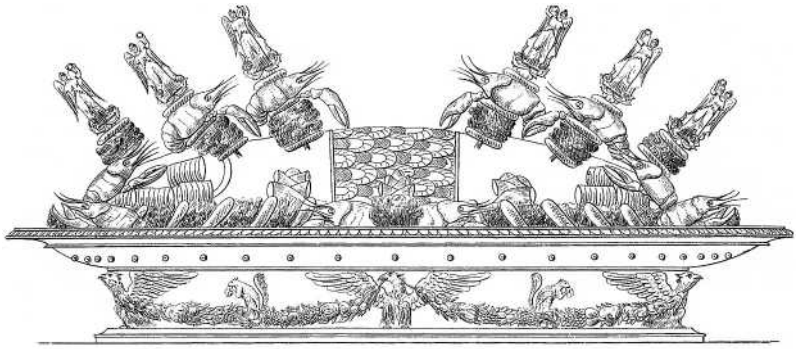


Осетрина глассированная.

Возьми хорошее звено осетрины, оправь и нашпекуй съ одной стороны дробнымъ шпекомъ. Положи потомъ въ кострюлю съ полбутылкою вина бѣлаго, пучкомъ петрушки и цибули, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, тремя гвоздками гвоздики, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ, двумя ломтиками лимону, малою долею бульѣону; задержи осетрину въ этомъ брезѣ. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо. Въ другой кострюлъ долженъ быть приготовленъ глассъ: сдѣлай изъ телятины и ветчины, скрошенныхъ жеребейками и смоченныхъ бульѣономъ. Когда телятина сварится, процѣди сквозь сито сокъ и уварн оной. Когда достигнетъ густоты почти карамеля, положи въ него осетрину и глассируй какъ фрикандо; послѣ чего выложи въ блюдо, на которомъ подавать. Въ оставшій глассъ положи не много кулису и ложку редукту, привари, чтобъ отстало, процѣди сквозь сито, подави соку изъ лимону и влей подъ осетрину.

(Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Москва, 1796, часть пятая, с.8)

Сравните, насколько подробнее нижеследующий рецепт. Причем дело здесь не просто в большем объеме текста, а и в таких деталях, как размер рыбы, четкие указания по разделке, время готовки и т. п.



Сервировка рыбного блюда (иллюстрация из книги А.Карема)

ОСЕТРЪ ПО ИМПЕРАТОРСКИ.
Esturgeon à l'Impériale.

Свѣжесть этой рыбы узнается по блеску глазъ, по ея розоватому цвѣту и твердому мясу. Осетра слѣдуетъ выбирать короткаго и кругловатаго, и не брать тощаго, длиннаго и худощаваго. Это единственная рыба, которая продается на вѣсъ. Чтобъ имѣть крупный кусокъ, надо отрѣзать, по длинѣ рыбы, два фута съ половиною, начиная съ того мѣста, гдѣ онъ по объемистѣе, т. е. на разстояніи шести дюймовъ отъ головы.

Вычистивъ, вымывъ и давъ водѣ стечь, вырѣжьте брюшную мясистую часть, такъ чтобъ онъ на вырѣзаномъ мѣстѣ могъ твердо стоять; перевяжите почти какъ росбифъ; положите въ овальную кастрюлю, въ которую положенъ мирь-поа, и налейте бутылку рейнъвейну, бутылку мадеры и двѣ большія ложки хорошаго консомме (или рыбьяго бульона, если будете подавать постною), покройте рыбу толстою подслоенною бумагою, покройте кастрюлю, поставьте на сильный огонь, и когда закипитъ, то поставьте въ духовую печь, и пускай кипитъ тамъ, какъ можно тише, два часа; каждые полъчаса надобно поливать рыбу ея отваромъ. Спустя два часа, выньте кастрюлю, и дайте рыбѣ остынуть, когда вода стечетъ, снимите съ осторожностію кожу; уберите на чисто, не вредя мясу, гласируйте, положите на камчатную салфетку и на блюдо, вокругъ положите крупныхъ гласированныхъ раковъ, положенныхъ на петрушку и рядъ молокъ карповъ, приготовленныхъ по правиламъ. Предъ тѣмъ, какъ подавать, украсьте осетрину восемью шпажками съ желе, приготовленнымъ, какъ слѣдуетъ (см. соусъ по императорски), разставьте раковъ, молоки и шпажки, какъ указано на рисункѣ для лососины, и подавайте оба холодные соуса.

(А.Карем. Искусство французской кухни XIX столетия. СПб, 1867, том 2, с.71)

2. Привнесение в гастрономию характера точной науки. «В этих сочинениях кулинарные операции основаны на химическом анализе и строгих расчетах; рассечение мяс объясняется чертежами; какая-нибудь четверть телятины изображена в трех проекциях с точностью анатомического чертежа; ничто не забыто: от ученого трактата о том, как сделать ловкий надрез между ребрами темно-бурого Аписа, до наставления, как клеить невинные

картонажи для boule de gomme или вырезать из бумаги кружево для украшения саженного блюда с рыбой»[47]. По сути дела, речь шла о выработке унифицированных приемов обработки пищи и сервировки блюд, понятных для любого повара в каждой стране.

[47] Отечественные записки. СПб, 1846. Т.XLYIII. Раздел VI. С.83.

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.