



Ольга и Павел Сюткины

РУССКАЯ И СОВЕТСКАЯ КУХНЯ В ЛИЦАХ



12+

Павел Сюткин

Русская и советская кухня в лицах

«ЛитРес: Самиздат»

2016

Сюткин П.

Русская и советская кухня в лицах / П. Сюткин — «ЛитРес: Самиздат», 2016

Мы часто спрашиваем: Что такое русская кухня? Один из ответов прост: Кухня – это люди, которые ее создавали, вложили в нее частицу души. О них и рассказывает книга известных историков Ольги и Павла Сюткиных. Это повествование о героических и трагических страницах прошлого. Первые русские кулинары Василий Левшин и Сергей Друковцев станут героями книги на фоне становления кухни нового времени. Классик Елена Молоховец и позабытая Екатерина Авдеева уведут вас в XIX век. А нарком Анастас Микоян и мать врага народа Пелагея Александрова-Игнатьева - вдруг окажутся так близки от нас. Книга выпущена в издательстве АСТ в 2016 г.
ISBN 978-5-17-092300-7

Содержание

Введение	5
Сказки и рецепты от Сергея Друковцева	15
Василий Левшин: энциклопедист на кухне	21
Конец ознакомительного фрагмента.	22

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 сведения¹:

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»,

1787 год – Аненков «Экономические записки»,

1790 год – Н. Осипов² «Старинная русская ключница и стряпуха», Н. Яценков³ «Новейшая и полная поваренная книга»,

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

1796 год – «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистилляторский» (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

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.

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 несчастной 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).

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

С Л О В А Р Ъ
П О В А Р Е Н Н Ы Й,
П Р И С П Ъ Ш Н И Ч Ы Й, К А Н Д И Т О Р С К Ы Й
И
Д И С Т И Л Л А Т О Р С К Ы Й,



Часть Вторая.

Д. до О В.

М О С К В А,
Въ Университетской Типографіи,
у Хр. Ридигера и Хр. Клаудіа.

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 воздействия? 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.

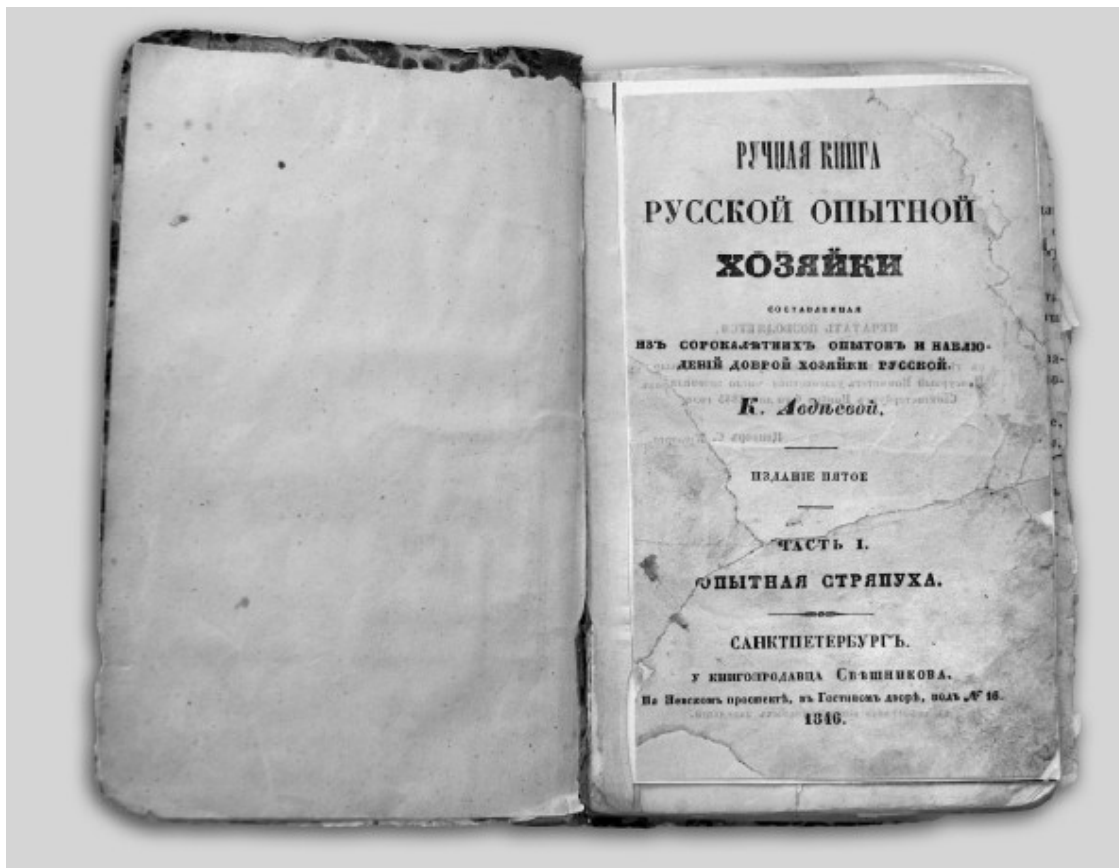
Впрочем, разговор об иноземном влиянии не должен внушать вам мысли об утрате аутентичности и собственного стержня в нашей национальной кулинарии. Просто вопрос стоит не так. В нашей литературе издавна утвердилось мнение, что первая половина XIX века в России – это период проникновения в страну иностранной 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 источниками. Руководимая истинной любовью к Отечеству, я приношу только ему свой бедный лепт». Как актуально они звучат!



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 мужчиной.

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
*приготовление разных по-
стных кушаний.*

вторымъ изданиемъ



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.



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, изменивший 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 1950-1980-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 прилась 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 года⁴. 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 домостроительства, весьма Нам приятно, а труды от него происходящие будут прямым доказательством вашего истинного усердия и любви к своему Отечеству. План и устав ваши, которыми вы друг другу обязались,

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

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 онога 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 Тицания 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 разнovidные 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 типографии⁵. И среди них – труды С.Друковцева.

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

«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).



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 мелкорубленные, 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

⁶ Друковцев С.В. Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам, сочинена главной провиантской канцелярии прокурором и Вольнаго Экономическаго Общества членом Сергеем Друковцевым. – М., 1773. С.76.

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 смертью⁷.

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 ящ 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.

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.

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

**Въ 1778 году г. Друковцовъ издалъ:
Бабушкины сказки. Въ посвященіи своемъ
къ П. А. Демидову онъ писалъ: «я, разби-
рая стародавнія свои бумаги, нашелъ Ба-
бушкины сказки, которыя тебѣ, благодѣ-
лю моему вручаю; а я съ почтеніемъ моимъ
превуду.» 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. Также 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

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

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.