

ОЛЬГА И ПАВЕЛ  
СЮТКИНЫ



# Непридуманная история советской кухни

ИСТОРИЯ. ЛЮДИ. РЕЦЕПТЫ



16+

**Павел Сюткин  
Ольга Сюткина**

# **Непридуманная история советской кухни**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=41558839](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=41558839)*

*SelfPub; 2019*

## **Аннотация**

Эта книга – о советской кухне как части нашей культуры. О ее становлении и развитии, триумфе и кризисе. На ее страницах вы встретитесь с людьми, создававшими нашу гастрономию – министрами и поварами, врачами и журналистами. Подлинные исторические документы, воспоминания участников давних событий откроют перед читателем настоящую, а не придуманную пропагандистами летопись нашего советского кулинарного быта. И конечно, здесь вы встретите рецепты блюд, которые известны нам с детства. Книга выпущена издательством АСТ в 2013 г. В 2014 г. она стала призером крупнейшего международного конкурса Gourmand Cookbooks Award. ISBN 978-5-17-077317-6.

# Содержание

Введение	4
Непридуманная история	29
Советская кухня: истоки	29
Из тьмы и разрухи	50
Конец ознакомительного фрагмента.	67

# Введение

Советская кухня... Начиная эту книгу, мы ясно осознавали, что тема эта – очень противоречивая. При этом чувства, которые испытывают наши современники к ней, – подчас совершенно противоположные. Мы знаем немало людей, которые убеждены, что это тупиковая ветвь развития русской кулинарии, показавшая свою бесперспективность и умершая вместе с социализмом. Другие наши читатели справедливо укажут на то, что множество советских блюд мы используем до сих пор. Используем не в гламурной кухне телепередач и презентаций, а каждый день в повседневном быту миллионов семей на бескрайних просторах России. Не сомневаемся, что сегодняшние школьники имеют о ней очень смутное впечатление. Да что там кухня! Для нынешних пятиклассников Брежнев и Хрущев – это как Кутузов и Багратион. А уж Сталин – почти что современник Ивана Грозного.

И все-таки для многих из нас, тех, кому сегодня за 40 лет, советская кулинария – это вполне осязаемый термин. Это то, чем кормили нас мамы и бабушки, что мы ели в студенческих столовых, что подавали нам во время редких пирушек в ресторанах. Это продовольственные заказы, которые приносили отцы из своих институтов и с предприятий. Это Новый год и 8 Марта за праздничным столом с друзьями и родственниками. Это «Голубой огонек» по телевизору с бо-

калами «Советского» шампанского и набор конфет в новогоднем подарке на елке в московских Лужниках или в местных домах культуры.

Сразу скажем, у нас очень сложное отношение к кухне этой эпохи. Как и к самой эпохе вообще (но разговор об этом – впереди). Пока же попробуем сформулировать то, что мы понимаем под советской кухней, ее общепринятую концепцию. И, может быть, обсудим ряд стереотипов, связанных с ней. Отчасти правдивых, но вместе с тем и немного примитивных суждений о ее становлении и развитии.

Еще один важный момент, который хотелось бы сразу отметить. Эта работа основана не столько на художественных произведениях, воспоминаниях деятелей культуры, сколько на документальных свидетельствах. И прежде всего на книгах. Тех самых кулинарных, поварских книгах, брошюрах с советами, а порой и рукописных рецептах, которые как нельзя лучше показывают дух эпохи, настоящие, а не выдуманные впоследствии вкусы и пристрастия наших предшественников, граждан СССР.

Челюскин  
УСЛАН И ВОС-  
СТАВЛЕНА  
60 в Лодина  
КРАСНОУДАРСКОЕ

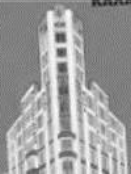
# Пейте

## ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ



# МОССЕЛЬПРОМ

ПРАВЛЕНИЕ МОСКВА,  
КАЛАШНИИ АЛ



Не желая повторять написанную В.В. Похлебкиным в 2000 году «Кухню века»<sup>1</sup>, мы ставим перед собой гораздо более узкую и вместе с тем очень нужную, на наш взгляд, задачу. А именно – показать историю советской кулинарной литературы, рассказать об ее авторах, о людях, внесших значительный вклад в ее развитие. И в этой связи нашими героями станут ученые и технологи, министры и повара, врачи и писатели.

В ходе работы над этой книгой мы встречались со многими участниками этого процесса – создания советской кухни – кулинарами, учеными, руководителями промышленности и общественного питания. Большинство из них сейчас – уже в глубоком пенсионном возрасте, многим по 80–90 лет. Но вот что поразило нас в ходе этих встреч и интервью. Горящие глаза, твердый голос и ясная память. Эти люди и сегодня зажигаются в ходе разговора о тех годах, о делах и реформах, в которых им приходилось участвовать. Конечно, далеко не обо всем они соглашаются говорить – сказывается привитая десятилетиями осторожность. Но даже та немногословная информация, которую они дают, создает порой совершенно новое восприятие эпохи и собственно советской

---

<sup>1</sup> Изданная в 2000 году, уже после трагической гибели В.В.Похлебкина, эта книга стала, с одной стороны, своеобразным итогом его исследований нашей кулинарии, а с другой, отразила в себе все противоречия, свойственные этому талантливому автору. Более подробно мы поговорим о ней в соответствующей главе нашей книги, посвященной творчеству Вильяма Васильевича.

кухни.

Помимо «человеческих сюжетов» мы будем останавливаться и на всех существенных событиях и явлениях. Будем рассказывать о том, как и почему развивалась наша кулинария. Что лежало в основе тенденций ее эволюции. В какой-то степени мы хотели бы составить энциклопедию советской гастрономии – с именами, датами, событиями. Возможно, она не будет исчерпывающе полной. Но, по крайней мере, сможет дать объемную и небанальную картину развития нашей кухни в этот непростой период.

Однако начнем мы с простой констатации. Во-первых, советская кухня – это не какое-то единое явление. Нет-нет, мы не про очевидное, – «многонациональная, яркая и многогранная». С этим все как раз понятно. Эти определения приелись еще при Советском Союзе, а уж сейчас всерьез употреблять их невозможно. Мы немного о другом. О том, что советская кухня – это такое же явление культуры, как мода, живопись, поэзия. Вот вам, скажем, не придет в голову говорить сегодня о единой советской поэзии. Правильно. Потому что она развивалась, двигалась вперед, приобретала удивительно пронзительные, а иногда и уродливые формы. Вот так и с нашей кухней XX века!

Во-вторых, в советской кухне, как и во многих аспектах культуры, проявилось стремление начать все с чистого листа, разрушив до основания или проигнорировав все достижения предшествующих эпох. Долгое время огромное и бо-

гательшее наследие русской кухни почти не было востребовано кулинарией советской. Конечно, речь не шла об изобретении какого-то нового варианта питания, блюд, продуктов. Все было гораздо проще: игнорировались традиции, истреблялись привычки, до примитивности сокращался набор продуктов, технологий их обработки. Здесь, возможно, лучшей иллюстрацией стало переиздание в 1927 году известнейшего дореволюционного учебника П.П. Александровой-Игнатъевой «Практические основы кулинарного искусства». Он оказался в три раза тоньше первого – «из-за крупных перемен в области экономики и быта страны», как деликатно указывалось в его предисловии. «Продукты... взяты только те, которые возможно получить на рынке в настоящее время».

В-третьих, имела место изоляция от остального мира и его гастрономических достижений. До конца 1980-х годов те из нас, кто не выезжал за границу, даже не догадывались о том, насколько реальная (а не выдуманная пропагандистами) кухня и структура питания европейцев и американцев отличается от советской. Свидетельством этому были десятки комических случаев, когда, скажем, случайно дорвавшиеся до Нью-Йорка писатели считали вершиной вкуса ларек с хот-догами.

Или когда советская интеллигентная семья, принимая вдруг у себя дома приехавшего француза, подавала на стол (к его изумлению, а может, и обиде) в качестве своей гордости жареную курицу – в общем-то, один из самых примитив-

ных и дешевых продуктов европейского застолья.

Не было и обратной связи – русская кухня не стала частью мировой кулинарной культуры. Отчасти из-за ее примитивизации при СССР, а отчасти в силу физических препятствий: границ и запретов культурного обмена. Вот почему, за редким исключением, за рубежом сегодня знают лишь блюда, возникшие в России до 1917 года. Действительно, бефстроганов, киевские котлеты (они же – чуть модифицированные михайловские), гурьевская каша, не говоря о совсем уж «исторических» блинах, икре и борщах, – вот, пожалуй, и весь ассортимент русской кулинарии, которую можно встретить в ресторанах за границей. Да, конечно, есть еще национальные блюда – форшмак, фаршированная рыба, цыпленок табака, люля-кебаб и т. п. Однако блюдам этим сотни лет и хитами советской кухни они стали постольку-поскольку. Помимо этого, существовали они и за пределами СССР (а ранее – и России) не один век. Так что советского в них мало.

Это – о минусах советской кулинарии. Но, конечно, жизнь, как всегда, была сложнее и не состояла из одного негатива. Были и плюсы, о которых – чуть позже. Были и двойственные, неоднозначные черты, которые можно толковать и за, и против.

Одна из этих черт – ориентация на массовое питание, общепит, как он назывался тогда. Кстати говоря, чрезмерным увлечением «ужасами» советского общепита явно грешат многие сегодняшние описания кухни той, советской эпохи.

Здесь и упоминавшаяся уже нами книга В.В. Похлебкина «Кухня века», и эссе Александра Гениса<sup>2</sup>, и многочисленные «Советские кухни», изданные в последние годы. Между тем общественное питание при всей своей распространенности явно не составляло сердцевины той кухни, которая была характерна для 1950–1980-х годов. Да и сам общепит – совсем не застывшее советское «чудовище».



Сегодня ничего, кроме настороженности, это слово у нас не вызывает. Но в 1920–1930-е годы все было немножко по-другому. Давайте говорить прямо, в начале 1920-х это было просто спасением от голода. Общественные столовые

<sup>2</sup> Генис А. Колобок. Кулинарные путешествия. – М., 2008.

на предприятиях, в учреждениях стали в какой-то момент единственным выходом для большинства жителей крупных городов. Получая продукты по разнарядке, эти заведения готовили хоть и откровенную кулинарную халтуру (слово «кулинарную» здесь вообще-то лишнее), но для многих это была единственная возможность сытно пообедать.

Положение начало изменяться с середины 1930-х годов, когда под руководством А.И. Микояна, в то время – народного комиссара снабжения СССР, была разработана и начала внедряться новая целостная система общественного питания, обновился продуктовый ряд, были введены жесткие стандарты качества исостава продуктов. При этом модернизация советской пищевой промышленности напоминала общий процесс индустриализации в Советском Союзе. За основу брались лучшие западные образцы, но в силу отсутствия технологии, квалификации, а то и просто понимания процесса все упрощалось донельзя. В результате новая советская кухня хотя и стала, несомненно, шагом вперед по сравнению с 1920-ми годами, но не смогла выполнить поставленных перед нею задач «полного переустройства питания». По существу, она превратилась в некую столичную кухню избранных ресторанов и ведомственных столовых. При этом если в ресторанах все было нарочито вычурно, то в столовых на крупных предприятиях еда была без изысков, но вполне качественной и калорийной.



Конечно, нельзя забывать попытку Советской власти (и лично А.И. Микояна) создать новый стиль и для домашнего питания – новые продукты, бренды (чего стоит, например, докторская колбаса или широкое распространение мороженого), новые привычки, если не фастфуда в нынешнем понимании, то достаточно быстрого приготовления еды дома из полуфабрикатов и консервов.

Это была действительно прогрессивная и, как сейчас принято говорить, модернизационная страница в истории нашей гастрономии. Впрочем, вся модернизация в России заканчивается очень быстро – ровно тогда, когда она начинает создавать угрозу правящей группировке и идеологии. В начале

1940-х этот процесс прервала Великая Отечественная война. Однако уже в начале 1950-х годов противоречия «микояновской» системы с общим советским укладом стали все более очевидны.

Этому есть очень яркие свидетельства. Возьмите в руки ту самую «Книгу о вкусной и здоровой пище». Ее первое издание вышло в 1939 году. Хотя оно и было выпущено на плохой бумаге с черно-белыми иллюстрациями, весь дух книги был новаторский. Он был проникнут теми самыми настроениями 1930-х годов – чкаловскими, челюскинскими, стахановскими. И вот перед нами та же книга 1953–1975 годов. Несмотря на то что издание стало толще, а бумага лучше – ушел дух и страсть, изменился сам подход к кулинарии. Ведь, согласитесь, настоящая кухня – это всегда эксперимент. Эксперимент с продуктами, со способами приготовления, с технологией, наконец, с потребителем в плане каких-то маркетинговых ходов и игр. Книга 1939 года наполнена этим. Именно отсутствие новизны, эксперимента, а наоборот, косность, являются отличительными чертами послевоенных изданий «Книги о вкусной и здоровой пище», а также не менее известной «Кулинарии». Да, картинки были хороши и аппетитны, но из книги ушла всяческая связь с дореволюционной кухней. Исчезла пылкость и новизна первооткрывателей новых вкусов и продуктов (сосисок, крабов, корнфлекса).



Куда-то делось стремление к освоению новых блюд из иностранных кухонь (пусть бы даже они рассматривались как «пролетарские» по духу). И, наоборот, пришло натужное, явно вызванное «рекомендациями», а не реальной жизнью включение в общесоветскую кухню национальных блюд, которые в нормальных условиях никогда бы и не претендовали на какую-то известность за пределами конкретной и, в общем, небольшой территории. Ну, нельзя же всерьез рассматривать, скажем, киргизское женмомо, молдавский гуляш из свинины с мамалыгой или эстонскую гороховую толченку в качестве примеров общенациональной кухни.

Создание новой советской кухни – это действительно невиданный эксперимент. Никогда в истории не было попыток заново сконструировать то, что вырабатывалось столетиями и поколениями. И вполне закономерно итоги этого эксперимента были очень неоднозначны, собственно, они и сегодня еще подлежат осмыслению. Думаем, что не ошибемся, если скажем: результаты его были совсем не те, на которые рассчитывали его инициаторы. Да, был создан некий образ советской манеры питания. Но под гляncем и лакировкой в нем не было ничего того, что могло бы составить реальную национальную кухню.

Вот смотрите:

- произошел отказ от исторической национальной кухни, которая вполне естественным образом к началу XX века была кухней обеспеченного населения, среднего класса, но не городской и деревенской бедноты. Был предан забвению целый пласт национальной культуры – блюд, традиций и обычаев. Лишь в конце 1960-х, в 1970-е годы благодаря работам Н.И. Ковалева<sup>3</sup> и В.В. Похлебкина зарождается и расширяется общественный интерес к русской исторической кухне, ее национальным истокам;
- любое упоминание о кухне дворянской или даже трактирной, ресторанной, мягко говоря, не приветствовалось, а

---

<sup>3</sup> Ковалев Николай Иванович (1913–2004) – доктор технических наук, профессор. Автор многочисленных работ по технологии общественного питания, истории кулинарии.

чаще – просто вычеркивалось из любых книг и публикаций. При этом преследовались две цели. С одной стороны, воспитывалось то самое пролетарское сознание, связанное с отказом от «барской роскоши». «Не в деньгах счастье», «бедность не порок...» – это все из той оперы. Тиражируемая в пропаганде сцена, когда нарком продовольствия А.Д. Цюруппа падает в голодный обморок на заседании ЦИК, – вот он, идеал коммунистического аскетизма<sup>4</sup>. С другой стороны, понятно, что такая ситуация с питанием была тупиковой и ее надо было исправлять. Отсюда – глобальная попытка изменить положение в виде введения НЭПа и частичные послабления в общественном питании путем разрешения ресторанов, частных столовых, вообще снятия запрета на частное предпринимательство в этой области;

---

<sup>4</sup> «С Лениным мы поселились через коридор. Столовая была общая. Кормились тогда в Кремле из рук вон плохо. Взамен мяса давали солонину. Мука и крупа были с песком. Только красной кетовой икры было в изобилии вследствие прекращения экспорта. Этой неизменной икрой окрашены не в моей только памяти первые годы революции» (Троцкий Л.Д. Моя жизнь. – М., 1991).



## БОР БЛЮД ДЛЯ ОБЕДА, ЗАВТРАКА И УЖИНА

Вот подборка рецептов, которые помогут вам разнообразить свой рацион и сделать его более полезным. Эти блюда идеально подходят для обеда, завтрака и ужина.

1. **Борщ** - традиционный украинский суп, который можно приготовить с различными ингредиентами, такими как свекла, капуста, картофель и говядина.

2. **Курица с овощами** - простое и полезное блюдо, которое можно приготовить на гриле или в духовке.

3. **Салат** - отличный вариант для легкого ужина. Попробуйте приготовить салат из свежих овощей и фруктов.

4. **Пирог** - традиционное русское блюдо, которое можно приготовить с различными начинками, такими как капуста, картошка или мясо.

5. **Суп** - отличный вариант для обеда. Попробуйте приготовить суп с курицей и овощами.

6. **Запеканка** - простое и полезное блюдо, которое можно приготовить с различными ингредиентами, такими как творог, картошка и мясо.

7. **Смузи** - отличный вариант для завтрака. Попробуйте приготовить смузи из фруктов и овощей.

8. **Омлет** - простое и полезное блюдо, которое можно приготовить с различными начинками, такими как сыр, овощи и мясо.

9. **Сэндвич** - отличный вариант для быстрого перекуса. Попробуйте приготовить сэндвич с курицей и овощами.

10. **Паста** - отличный вариант для ужина. Попробуйте приготовить пасту с соусом и овощами.



Министерство  
Здравоохранения  
и социального  
развития  
Российской Федерации



Сибирский  
Пермский

КНИГА  
О ВКУСНОЙ  
И ЗДОРОВОЙ  
ПИЩЕ

- акцент не на вкусовых качествах, а на питательных свойствах продуктов. Осознав полную бесперспективность получить вкусную пищу в общественных столовых, власти вынуждены были сделать определенный маневр. Признать глупость общественных стандартов и централизации в этой области было политически невозможно. В этой связи нашелся хороший выход – мы, мол, готовим пищу, не вкусную в эксплуататорском понимании этого слова, а питательную. Несущую все необходимые вещества для скорейшего восстановления сил трудящихся. Отсюда эти поражающие сегодня скрупулезные подсчеты калорий, граммов, жиров и углеводов;

- совершенно искусственное притягивание блюд исторической русской кухни к идеям «народности», «классовости» и чуть ли не «партийности». Каши, блины и щи в какой-то момент вдруг стали идеалом исторического питания трудящихся, сочетающим в себе, похоже, все вообразимые в природе полезные качества. Воспеваемая многовековая мудрость трудового народа в выборе этих блюд почему-то сильно совпала с изрядно уменьшившимся к 1980-м годам продуктовым набором советских магазинов. Естественным образом из этих описаний уходили любые упоминания о блинах с икрой, красной рыбой, кашах с ветчиной и осетриной;

- откровенное лицемерие и двойные стандарты в обще-

ственном питании, которые становились все более ощутимыми по мере приближения к закату эпохи социализма. И мы здесь не о пресловутых привилегиях номенклатуры. Это бы еще ладно, если бы соблюдались хоть минимальные стандарты для всего общества. Но, к сожалению, государственная модель социализма (да, похоже, и сегодняшнего госкапитализма) была не способна к учету реальных потребностей населения. Отсутствие инициативы, незаинтересованность в результатах труда – все это не просто общие слова, характеризующие пороки общественной системы, но и очевидные причины возникшего в 1980-х острого продовольственного кризиса. Какое-то время их удавалось маскировать за счет энтузиазма масс, вымученной в журналах и газетах дискуссии о «вещизме» и «мещанстве». Но вскоре «колбасная проблема» стала во весь рост и послужила одной из причин перестройки конца 1980-х, когда уже и самим верхам стало очевидно – что-то надо менять.

И вместе с тем советская кухня прошла длительный путь эволюции и далеко не всегда была смешной и примитивной. У нее, несомненно, был свой период расцвета, когда казалось, что она действительно может стать новой яркой страницей нашей кулинарии. Когда это было? У многих людей, наверное, будут разные ответы. Ведь это еще и психологический вопрос – время молодости всегда прекрасно, и все, что было тогда, вспоминается с ностальгией. Но если отвлечься от чувств, следует признать, что апофеозом советской кух-

ни стали 1960-е годы. Внимательный читатель скажет: «Ну как же? Ведь чуть выше вы говорили о том, что лишь микояновская довоенная кулинария была действительно революционна». Все так. И это отнюдь не опровергает нашего предыдущего утверждения. Ведь за временем кулинарных революций всегда приходит время, когда кухня должна устояться, принять и освоить все новые элементы, достичь совершенства в их использовании. Именно этим периодом и стали 1960-е. Оно и понятно – в послевоенные 1950-е было, в общем-то, не до кулинарных изысков. Да и сама общественная атмосфера еще не была готова к повороту в сторону личной жизни, индивидуализма. Лишь хрущевская оттепель слегка подтолкнула этот процесс, пробивший чуть позже себе дорогу в общественном сознании. Отдельные квартиры в пятиэтажках с собственными кухнями, пусть не богатый, но достойный ассортимент продовольственных товаров, какой-никакой импорт из соцстран (москвичи наверняка помнят венгерские баночные сосиски с лечо, польский горошек и замороженные овощные пакеты, немецких кур, югославскую ветчину), да и просто рост зарплат, – все это создавало возможность фантазировать на кухне, изредка ходить в рестораны и кафе, задумываться о вкусном и здоровом питании.

Впрочем, этот «золотой век» был недолог. Уже к началу 1970-х вполне явственно проявляется дефицит в снабжении продовольствием крупных городов. Расцветает система про-

довольственных заказов. Дату ее появления вряд ли можно указать точно. Если в министерствах и ведомствах она существовала еще до войны, то ее массовое внедрение на предприятиях связано с их переходом в конце 1960-х – начале 1970-х годов на хозрасчет. Руководители «в целях привлечения рабочей силы, специалистов или создания клиентуры... стали часто ставить на карту условия снабжения»<sup>5</sup>. На практике это реализовывалось за счет хозяйственной инициативы директоров, которые уже не «выбивали фонды» от министерств, а договаривались с коллегами «по горизонтали» – устанавливали отношения с соседними фабриками и колхозами, магазинами и овощебазами. Частота получения и состав заказов отличались в разное время, в зависимости от того, какие продукты переходили в разряд дефицитных.

При этом сама система заказов имела двойственное влияние. С одной стороны (и это неоднократно замечали «независимые» наблюдатели – писатели, иностранные журналисты), в любой семье в праздничный день или для приема гостей всегда находился необходимый набор продуктов для более или менее «приличного» застолья. С другой, ассортимент праздничных продуктов постоянно сокращался. Если, скажем, в конце 1970-х годов в обычных заказах рядового сотрудника московского министерства или крупного пред-

---

<sup>5</sup> Кондратьева Т. Современное государство как власть по «Домострою»? (К спорам о социокультурных истоках сталинизма) // Новое литературное обозрение. 2006. № 81.

приятия – икра, крабы, кофе, копченая колбаса, зефир в шоколаде, балык баночный холодного копчения. То уже в 1985 году все сокращается до гречки, свиной баночной тушенки (состоящей преимущественно из жира), консервов «Завтрак туриста» (также условно съедобных), сливочного масла, маринованных огурцов, желанной пачки индийского чая «со слонем» и т. п. Поверьте, это живой жизненный опыт наших родителей.

Помимо этого, продовольственные заказы – это вещь, противостоящая любой кулинарии. По сути своей, это набор консервов или продуктов, не предполагающих последующей значительной кулинарной обработки. Они действительно «убивали» домашнюю кухню, сводя ее до нарезки колбасы и балыка на блюдечках для гостей. В лучшем случае – до салата оливье: все покрошить и залить майонезом. А настоящей гастрономией заниматься было все труднее из-за банальной причины – отсутствия нормальных продуктов, специй.

Конечно, то, что мы упомянули, – это положение в больших городах. На периферии многое было проще – существовали продовольственные, как они тогда назывались, колхозные рынки, где и покупалось большинство продуктов – мясо, куры, овощи, фрукты, ягоды. Но и там было далеко до идиллии. Один из авторов этой книги провел свое детство в городе Балашове Саратовской области, где именно с рынка и питалась семья. В Москве же, например, завсегдатаями

колхозных рынков была очень узкая прослойка обеспеченной публики, которая совсем не создавала массовой картины общества. Помимо этого, давайте говорить уже с позиции сегодняшнего дня, – квалификация рыночных продавцов и качество товаров оставляли желать лучшего. И мы здесь не про обвешивание и обман – это было всегда и везде в нашей истории. Речь о другом. Скажем, о таком вопросе, как разделка мяса. Из нашего опыта – лишь к середине 1990-х годов на московских рынках более или менее начали понимать, как разделявать туши в кулинарном плане – на вырезку, кострец, тонкий край, «яблоко» и т. п. До этого же – сплошная рубка коровы чуть ли не «по квадратикам» – как рука возьмет. Впрочем, при СССР и такой «квадратик» был удачей.

И все-таки вернемся в 1960-е годы. Вот он – апофеоз советской концепции кулинарии и питания. Вот оно – воплощение той сказочной страны, праздника для всех, о котором грезят сегодняшние подростки. Сочные фрукты, красочные блюда, художественные конфетные обертки, тучные коровы и просящиеся на стол куры и утки. Как все это ярко и доступно! Как манит жизнь, полная ежедневной радости и спокойствия. Казалось бы, протяни руку – и вот оно, социалистическое кулинарное счастье. Ну и что с того, что оно лишь на картинках в книжке, ведь все так и было, ведь правда? Правда, конечно, правда, ребята... На картинках все так и было.

Но в жизни, как всегда, все было сложнее. И нельзя ска-

зять, что картинки так уж ввали. Нет, в каждом из нас с детства со хранилось это ощущение счастья. И да, мы помним, как детьми листали эту «Кулинарию» 1955 года издания, как любовались иллюстрациями, думали о чем-то своем, радостном и чудесном. А потом был Новый год с салатом оливье, цыпленком табака, пирожным «Картошка» и полной хрустальной вазочкой конфет – «Мишка на севере», «Белочка» и «Коровка»... Но это все про кухню и кулинарию. Вместе с тем при слове «советский» нас не покидают очень разные чувства. Одни из них простые, другие – трудно выразимые словами. Вот смотрите. Есть ностальгия по привычкам и блюдам нашего детства и юности. Мы испытываем искреннюю радость от воспоминаний о тех предметах и образах, которые сопровождали нас много лет назад. Но существует и другое.

Есть злость по отношению к бесцельно потраченным годам, когда ты был ограничен нормами «социалистической морали и идеологии». Когда членство в комсомоле и КПСС было единственным «входным билетом» в профессиональную жизнь.

Есть презрение к «единственно правильной» точке зрения – будь то питание, образование или литература. Эта прививка не имеет срока давности. Для нашего поколения она – навсегда. И те, кто понял, что может быть по-другому, никогда не захотят вернуться к старому.

Есть отрицание всего, что связано с лозунгом «Обще-

ственное выше личного». Ничего подобного. Именно из индивидуального, личного и складывается это ваше «общественное», которое часто является лишь маскировкой корпоративных интересов случайно пробившейся к власти группки людей, о которой в истории останется всего несколько нелицеприятных строк.

# МОССЕЛЬПРОМ



ПРАВЛЕНИЕ: МОСКВА,  
КАЛАШНЫЙ, 41.



КОФЕ КАКАО  
КОЛБАСА МАКАРОНЫ ШОКОЛАД · КАРАМЕЛЬ · КОНФЕТЫ  
ТАБАК · ПАПИРОСЫ · ГИЛЬЗЫ  
ЦИГАРЕТ

Для многих из нас фраза о том, что «крах СССР явился настоящей драмой», – не просто слова. Это во многом личная трагедия, очень непростые семейные воспоминания. Но при этом мы никогда не скажем, что это было «величайшей геополитической катастрофой XX века». Не скажем об этом, понимая, что все не так просто.

Не надо путать. Есть яркие и незабываемые воспоминания детства и юности, о которых мы и будем писать в этой книге. А есть ностальгия по СССР и Брежневу (а то и по Сталину), по порядкам, царившим в те годы. Вот это мы отложим для любителей подобного рода исторического «антиквариата». А сами сосредоточимся на культурологической составляющей нашего «кухонного» прошлого. Оставив для поклонников вождей и национальных лидеров широкую площадку для фантазий и реминисценций. В конце концов, каждому воздастся по его вере.

# Непридуманная история

## Советская кухня: истоки

*Есть два прошлых: прошлое, которое было и которое исчезло, и прошлое, которое и сейчас для нас есть...*

*Н.А. Бердяев (1874–1948)*

СОВЕТСКАЯ  
КУХНЯ:  
*истоки*



Представлять, что советская кухня родилась в одночасье из тьмы, голода и разрухи 1920-х годов, – наивное заблуждение. Наивное потому, что никогда столь мощные и массовые культурные явления, каким, несомненно, была наша кулинария, не рождаются одновременно. Несмотря на все разговоры о страшном наследии царского прошлого, необходи-

мости «до основания разрушить» и т. п., в области гастрономии и общественного питания все, к счастью, было не так категорично.

С другой стороны, мнение о том, что советская кулинария родилась на мощном фундаменте кулинарии русской, было бы, может, и правильно. Если бы не одно обстоятельство. А именно весьма неоднозначный характер кулинарных достижений начала XX века в России.

Русское общество начала XX века имело весьма развитую и мощную кулинарную традицию, сочетающую в себе как наследие старинной русской кухни, так и ее развитие в свете проникновения к нам кухни европейской. Собственно, этот процесс плавно проходил еще с начала XIX века, когда в русскую кулинарию приходили известные мастера французской гастрономии, когда наши собственные кулинары показывали выдающиеся способности в сочетании русских и европейских традиций, в поисках новых вкусов, в экспериментах с едой.

Но не все было так гладко. Журнальная критика середины XIX века – это просто кладезь информации о русских кулинарных книгах, информации в основном критической. Основной мотив – отсутствие у кухни собственного стержня, следование веяниям моды, безудержное и бездумное копирование французской гастрономии. Спорить с критикой – дело неблагодарное в любом веке. Поэтому оставим на совести журналистов их рецензии, порой весьма жесткие и нели-

цеприятные. Но, представляется нам, такие взгляды на творчество русских кулинаров не были совсем уж безосновательны. Неудовлетворенность общим состоянием русской кухни – это действительная проблема, которая ясно читалась у авторов второй половины XIX века. «Наши обеды решительно зависят от поваров и кухарок, – писал в 1851 году обозреватель журнала «Современник», – и все поваренные руководства, издающиеся у нас, явно свидетельствуют о невысоком состоянии гастрономического искусства. Мы говорим здесь не о чисто русских кушаньях, которые, если хорошо и с умением приготовлены, составляют истинное лакомство для охотников; мы разумеем здесь то межеумочное стряпанье, ту средину между русской и французскою кухнею, которая особенно заметною делается в таких домах, где хозяева стыдятся предложить вам простой русский стол и хотят щеголять изысканностью обеда. Доморощенный кухмистер истощает все свое уменье, украшает блюда неслыханным образом, хозяева истратили много денег, – а вы, пообедав, вздыхаете по куску простого ростбифа<sup>6</sup>.

Нельзя сказать, что русские повара не предпринимали усилий для противостояния этой «болезни роста». В эти годы в России издается целый ряд прекрасных и талантливых книг – «Альманах гастрономов» Игнатия Радецкого, чуть раньше него – «Ручная книга русской опытной хозяйки»

---

<sup>6</sup> Современник. Санкт-Петербург, 1851. – Том XXIX, отд. V. С. 23.

Екатерины Авдеевой<sup>7</sup>, чуть позже – Елена Молоховец. На рубеже XIX и XX веков свет увидела настоящая кулинарная жемчужина – «Практические основы кулинарного искусства» Пелагеи Александровны-Игнатьевой. Но вот проблема, которая была очевидна и для самих современников.

---

<sup>7</sup> Авдеева Екатерина Алексеевна (1789–1865) – известная русская кулинарка и писательница, первая женщина – автор поваренной книги в России. Ею написаны: «Ручная книга русской опытной хозяйки» (1842), «Руководство для хозяек, ключниц, экономок и кухарок» (1846), «Ручная книга русского практического хозяина и русской практической хозяйки» (1858), ряд других произведений кулинарного и этнографического характера.

# АЛЪМАНАХЪ ГАСТРОНОМОВЪ.

ЗАКЛЮЧАЮЩІЙ ВЪ СЕБѢ

## ТРИДЦАТЬ ПОЛНЫХЪ ОБЪДОВЪ,

ОЗНАЧЕННЫХЪ ЗАПИСКАМИ

РУССКИМИ И ФРАНЦУЗСКИМИ,

правила для накрытія стола, служенія за  
онымъ, порядокъ винъ, т. е. какое имен-  
но, за которымъ кушаньемъ подается

И

## ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО

ДЛЯ КУХНИ.

Составленный

*Н. М. Радецкимъ.*



САВКТИТЕРЬБЪРГЪ.

1852.

*Три тома «Альманаха гастрономов» Игнатия Радецкого вышли в 1852–1855 годах в Санкт-Петербурге. Им также были выпущены книги «Хозяйка, или Полнейшее руководство к сокращению домашних расходов» и «С.-Петербургская кухня» (1862)*

«Нужно ли говорить о том, что за последнее время у нас, в России, появилась такая масса поваренных книг, что не знаешь, которой из них отдать предпочтение... Иные содержат в себе рецепты простого домашнего стола, другие же наполнены рецептами французской кухни. Некоторые из них – лучшие – могут быть полезны как справочные книги для опытных хозяек и умелых поварих, а такие издания, как «Альманах гастрономов» Радецкого, Гуфе, Карема (в переводе), могут служить справочной книгой и для поваров-специалистов. Но ни одна из этих книг не может служить руководством для обучения неопытных, молодых хозяек и начинающих кухарок»<sup>8</sup>.

Давайте говорить прямо. Несмотря на то что кулинария в России была огромной частью повседневной бытовой культуры, она, казалось, «висела в воздухе». Специалисты-повара возникали как бы из ниоткуда, никто их целенаправленно не готовил, нигде они систематически своему ремеслу в России не обучались. Все познавалось на собственном опы-

---

<sup>8</sup> Александрова-Игнатъева П.П. Практические основы кулинарного искусства. Петербург, 1914. С. IV.

те, в виде непосредственного обучения у старших коллег. Та же Александрова-Игнатьева справедливо указывает на последствия такого порядка: «Мальчику, отданному в учение на кухню к повару, последний не преподает в системе общих правил приготовления мяса, рыбы и проч. И не объясняет, почему нужно делать известное блюдо так, а не иначе, а показывает только саму технику приготовления. Вследствие такого неумелого обучения у поваров очень развита скрытность, т. е. если какой-нибудь из них умеет особенно и лучше других готовить известное блюдо, то он никогда не поделится своим секретом с товарищем».

Лишь в конце XIX – начале XX века ситуация стала несколько исправляться. В стране появляются несколько профессиональных кулинарных учебных заведений. В 1888 году возникла Первая петербургская школа поваров и кондитеров, организованная Русским обществом охранения народного здоровья. В работе этой школы приняли участие немало известных в то время ученых. В ней же была собрана первая в России крупная кулинарная библиотека.

Другое подобное учреждение – Практические курсы поварского искусства при Императорском женском патриотическом обществе (через которые за 20 лет прошли 8 тысяч человек). Аналогичные школы стали возникать в Москве и ряде провинциальных городов. Например, в Харькове в 1899 году была основана школа Зинаиды Неженцевой. Их цель – сбросить некий покров тайного знания с поварского дела,

показать, что этому может профессионально научиться любая неленивая хозяйка.

И вместе с тем русская «предреволюционная» кухня имела совершенно понятные отличия от предыдущего века, которые в какой-то мере закладывали предпосылки к возникновению новой советской кухни. Следуя марксистским учебникам, которые тогда уже входили в моду, попробуем и мы систематизировать их. Итак, новые тенденции.

**Экономические.** Они были чрезвычайно многогранными. С одной стороны, в России утвердился крупный капитализм (по крайней мере, в столицах). Следствием этого было повышение миграции, увеличение городского населения, общее повышение значимости промышленности и торговли. Вместе с тем российский капитализм имел весьма негативные стороны – сопровождался разорением крестьянства, падением реальных доходов масс. На все это накладывалась крайне невыгодная для страны внешняя ситуация (поражение в Русско-японской войне в 1905-м, начало мировой войны в 1914 году). Конечно, несколько наивно говорить о кулинарии в свете этих событий. Но ничто не проходит бесследно. В результате на состояние общественного питания влияло общее сокращение доходов основной части населения, концентрация его в столицах, сокращение продуктового ассортимента, падение уровня и качества кухни.

Процесс этот имел и еще одно неочевидное следствие – сознательное «утяжеление» блюд с тем, чтобы компенсиро-

вать общий недостаток рациона. Даже в относительно легкие кушанья начинают добавляться калорийные, жирные составляющие, которые, с одной стороны, делают блюдо более насыщенным, питательным, а с другой, – гораздо менее приемлемым с точки зрения современных стандартов здоровой еды. Вспомним также, что именно в конце XIX – начале XX века в русскую кухню приходит маргарин. В силу своей дешевизны он становится заменителем естественных пищевых жиров и часто единственным их источником для необеспеченных слоев общества.

**Социальные.** Читатели, которые окончили институты до 1990 года, твердо знают, что советская культура (а, следовательно, и кулинария, как ее часть) – понятие классовое.

По крайней мере, именно такое восприятие пытались воспитать в массах партийные пропагандисты. С одной стороны, смешно рассуждать о пролетарской котлете, крестьянских щах или матросских макаронах. Но вот парадокс. В области кулинарии этот подход «сработал». Что мы имеем в виду? А просто характер кухни. Как при капитализме пытались массы городских рабочих, мелких служащих, студентов, – всех тех, кто и составил движущую силу революции? Какова была эта кухня? А была она весьма незамысловата – в основном харчевни, кабаки (представляющие старинное воплощение нынешнего фастфуда), заводские столовые с явно не первоклассными продуктами, да ужин дома, состряпанный на скорую руку женой, уставшей после работы. Понят-

но, что ни разнообразия, ни каких-либо кулинарных изысков там не было.



---

В трактире. Иллюстрация из журнала «Нива».  
Конец XIX века

В этой связи, хотели этого большевики или нет, эти предпочтения проецировались и на советский общепит, кухню. Трудно прививать здоровые вкусы там, где их и не могло быть. Там, где кулинарным шедевром считалась тарелка борща с салом и жареная курица с кашей. Поэтому «старт» советской кулинарии в том виде, в каком она складывалась в

1920-е годы, был во многом предопределен.

**Политические.** Бурное начало XX века оказало на русскую кухню очень противоречивое влияние. Одной из главных отличительных черт его явилась определенная поляризация нашей кулинарии по очень разным направлениям. Конечно, первое, что напрашивается на язык – поляризация словесная. И, в общем, это будет правдой. Учитывая усиливающуюся разницу в доходах населения, уровне жизни, деление кухни на аристократическую и простонародную стало еще более отчетливым.



---

Парадный обед в Кремле в честь коронации  
Александра III. 19 мая 1883 года. Гравюра, 1883

Это чувствовалось еще за пару-тройку десятилетий до революционных событий. Вот, скажем, книга Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам». Вы думаете, что ее только при Советском Союзе ругали? Ничуть. Уже с 1880-х годов она вызывает возмущение «прогрессивной» общественности в силу наличия «меню для семей с небольшим достатком». Всем ходом изложения книги подразумевалось, что «молодая хозяйка» живет в большом доме, окруженная слугами и помощниками. Отсюда и пассажи о том, чтобы после

приготовления блюда овощи «отдать людям», ветчину «достать из погреба» и т. п. Так что политические страсти кипели в России не только вокруг демократии и самодержавия.

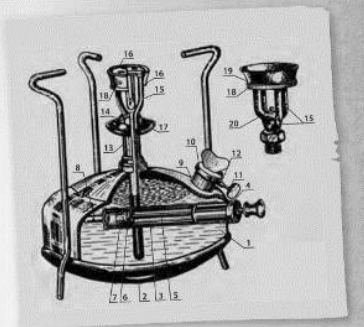
Однако не все было так просто. Различия усиливались не только по линии «богатая – бедная» кухня. Резкие противоречия начали возникать в плане «городская – деревенская», когда выходцы из сельского населения, прибывшие в крупные города, пытались воссоздать привычную им кухню и всячески отторгали традиционный городской общепит. Не менее острым было противоречие между «псевдорусской» и «псевдоиностранный» кухней. «Псевдо» – потому, что ни та, ни другая не отражали реальные качества того, чем они назывались. Оставаясь лишь отражением нашего русского понимания того и другого, с учетом качества продуктов, квалификации поваров и их понимания того или иного блюда.

Еще одна линия разлома – наличие в обществе протеста против засилья православной церкви. Российская публика еще больше разделилась по отношению к давнишнему лозунгу «Самодержавие, православие, народность», и кухня стала заложником этого противостояния, ощутив на себе все неприятие «постного и скоромного» подхода к пище.

**Технологические.** Изменение технологической базы кухни происходило постепенно, но достаточно заметно. И здесь мы говорим не об отказе от русской печи – символа нашей национальной кухни. В городах (особенно в столицах) с их многоквартирными домами на смену русским печам ак-

тивно приходили плиты. Которые, хотя и топились дровами, были все-таки гораздо компактнее и удобнее в таких условиях.

Однако прогресс не стоял на месте. И если плита еще позволяла претворять в жизнь любые кулинарные изыски, то пришедшая ей на смену керосинка резко сужала фантазию повара. Между тем керосинки, появившиеся в России еще в самом конце XIX века, были по-своему удобны – компактные, независимы от привоза дров. В общем, незаменимы в не сильно обеспеченном и обустроенном быту многих людей, вырванных из своей социальной среды – деревни, мелких провинциальных городков – и попавших волею судьбы в столицы. Керосинка представляла собой довольно нехитрый прибор. По сути дела, это был резервуар для керосина с фитильной горелкой сверху. Над горелкой устанавливалась конфорка (иногда двухъярусная) для посуды. Выдвигая или, наоборот, уменьшая фитиль, можно было регулировать силу пламени и, соответственно, нагрев продуктов.



**Примус обыкновенный (общий вид) с «шумной» горелкой:** 1 – резервуар; 2 – днище; 3 – трубка насоса; 4 – крышка насоса; 5 – шток насоса; 6 – гайка насоса; 7 – кожаный манжет насоса; 8 – клапан насоса; 9 – корпус наливного люка; 10 – крышка наливного люка; 11 – воздушный винт; 12 – трубка воздушного винта; 13 – штуцер; 14 – гайка горелки; 15 – трубчатая часть горелки; 16 – испарительная камера; 17 – чашечка; 18 – упорное кольцо; 19 – отражатель; 20 – форсунка (капсюль, ниппель)

Известный нам сегодня только по книгам и фильмам примус был шагом вперед по сравнению с керосинкой. Работал он так же, на керосине, но уже без чадающего фитиля. Для его розжига требовалось с помощью небольшого насосика слегка накачать давление в камере с топливом. Затем прогреть горелку на пламени (для этого спирт наливался в небольшую чашечку и должен был выгореть полностью). И только после этого, открыв подачу топлива, можно было разжечь горелку. Но даже при этих сложностях примус позволял легче регу-

лизовать силу пламени, был более удобен в обращении. Однако с кулинарной точки зрения все это было просто ужасно. Да, эти приборы относительно быстро нагревали посуду. Но в них практически невозможно было осуществить большинство поварских приемов – пассерование, припускание, тушение. К этому добавлялось и то, что примус не мог работать более 1,5 часа (перегрелся и становился взрывоопасным). Так что технический прогресс сопровождался ассортиментным и качественным сокращением кулинарии.

**Научные.** Новое видение кухни пробивалось, несмотря на все дедовские кулинарные традиции. Но видение это порой принимало радикальные формы. Вкус блюд отходит на задний план. В соответствии с новомодными тенденциями на первое место выходят калории и углеводы. Одним из родоначальников этого процесса в нашей гастрономии был Дмитрий Васильевич Каншин<sup>9</sup>. Созданная им «Энциклопедия питания» (1885) была незаслуженно забыта, несмотря на то что является весьма фундаментальным трудом. По существу, она стала научной основой организации массового питания населения, экономики питания, культуры потребления продуктов. Д.В. Каншин был, кстати, одним из первых русских авторов, кто понял более высокое назначение умелого гастронома и кулинара. «Настоящий повар, – писал

---

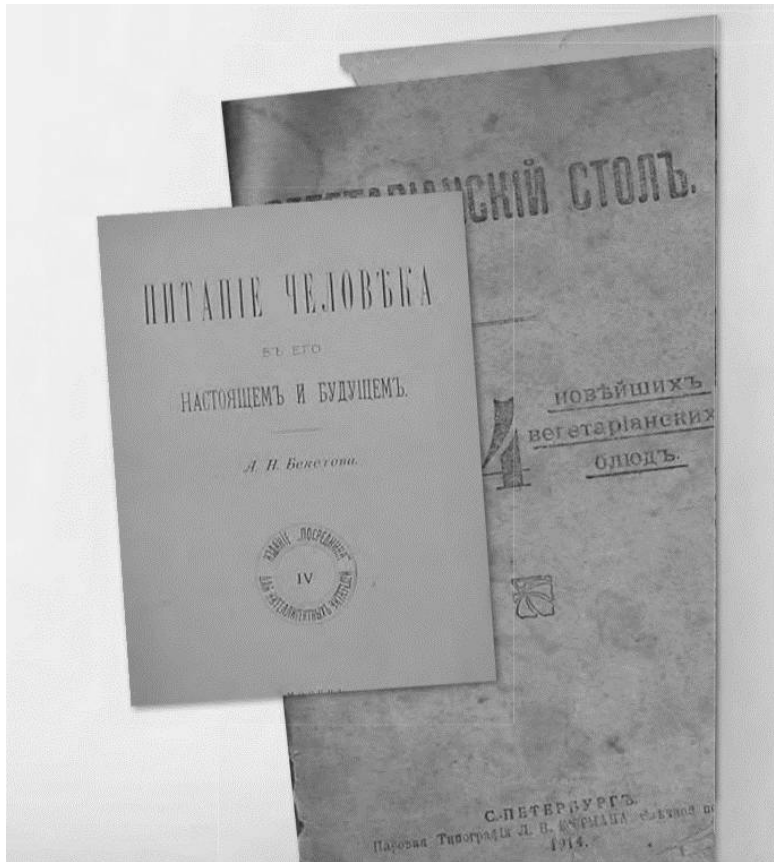
<sup>9</sup> Каншин Дмитрий Васильевич (1828–1904) – русский ученый, известный своими работами в области диетологии, правильного и лечебного питания. Наиболее фундаментальный его труд «Энциклопедия питания» был выпущен в 1885 году.

он, – тот же врач, который должен знать не только гигиену и диетику питания, но и быть до известной степени химиком, учитывать, какие припасы и приправы с какими могут быть смешиваемы и какое взаимодействие они могут производить, а равно какая смесь действует на пищеварение и на питание... Не более ли сильное влияние на здоровье имеет рецепт кухарки, по которому вводится в организм не гран, а многие фунты».

К сожалению, как это часто бывает, мысли ученого были вульгаризированы. Из них взято лишь самое простое – подсчет калорий, жиров, углеводов, которые должны составить основное содержание пищи. А уж вкус, яркость блюд – это дело прошедшего века. Эта точка зрения активно пробивала себе дорогу еще в начале XX века и, кстати, не только в России.

На стыке науки и моды стояло и появившееся в нашей стране лишь в 1880-х годах вегетарианство. Его начало связано с опубликованной в журнале «Вестник Европы» за 1878 год статьей «Питание человека в его настоящем и будущем», принадлежавшей перу профессора А.Н. Бекетова.

Через год статья эта была издана отдельно, а в 1880-м была переведена на немецкий язык. Книжка имела большой успех как в России, так и в Германии.



Да и сам Бекетов не ограничивал свою пропаганду вегетарианства теоретической работой, но и активно выступал с лекциями по «безубойному питанию» в различных учебных

заведениях.

При этом следует отметить, что вегетарианство у нас сразу стало не просто диетой и образом жизни, а некоторой социально-политической платформой. Вдохновляемые выступлениями Льва Толстого (особенно его работой «Первая ступень»<sup>10</sup>, трактующей вегетарианство в ключе христианского воздержания и самоотречения), тысячи сторонников этого новомодного по тем временам течения развили бурную деятельность. В 1901 году в России образуется первое вегетарианское общество, а затем – поселения, летние лагеря, школы, детские сады – какие только формы не порожидала эта общественная инициатива.

«Я никого не ем», «Беззубойная пища», «О трупоедении», «Права животных» – книжки и брошюры с такими экзотическими названиями расходились сотнями тысяч по России в начале века. Стараниями писателей и просто ярых поклонников, таких как Ж. Шульц, Л. Николаева, А. Суворова, А. Алексеев, это движение привлекает тысячи сторонников. Многие соединилось в среде вегетарианцев – следование моде и духовные искания, поиски здорового образа жизни и примитивная экономия на питании. Но, так или иначе, в 1910-е годы это движение – уже достаточно мощная и заметная общественная тенденция. Собственно, не наша задача оценивать принципы вегетарианства – их актуальность

---

<sup>10</sup> Впервые это эссе Л.Н. Толстого было опубликовано в журнале «Вопросы философии и психологии» за 1892 год.

и полезность. Отметим лишь отношение его приверженцев к кулинарии как части человеческой культуры. Их мнение вполне описывается словами того же кумира вегетарианцев – Л.Н. Толстого. «Если человек полюбил удовольствие еды, – писал он, – позволил себе любить это удовольствие, находит, что это удовольствие хорошо (как это находит все огромное большинство людей нашего мира, и образованные, хотя они и притворяются в обратном), тогда нет пределов его увеличению, нет пределов, дальше которых оно не могло бы разрастись... И удивительная вещь, – люди, каждый день объедающиеся такими обедами, перед которыми ничто Валтасаров пир, ...наивно уверены, что они при этом могут вести нравственную жизнь».

\* \* \*

Говоря о русской дореволюционной кулинарии XX века, мы не можем не отметить того, что это была огромная глыба многовековой культуры. Да, в ней, несомненно, существовали внутренние противоречия, различные течения и конфликты. Да, порой современники критически отзывались о ней, справедливо указывая на недостатки.

Но при всем при этом она являлась подлинной национальной гастрономией, впитавшей в себя вкусовые привычки народов, типичные продукты, выработавшая за столетия набор гастрономических приемов и целую гамму ярких и незабы-

ваемых блюд.

Но самое главное заключается в том, что великая русская кухня XIX века не была застывшим явлением. Она развивалась, меняла свои подходы в зависимости от эпохи и взглядов людей, их представления о вкусной и здоровой пище. Кто знает, к чему пришло бы это развитие сегодня, если бы не революционные потрясения 1917 года, Гражданская война и полное переустройство кухонных и гастрономических взглядов в последующие годы. История не любит сослагательного наклонения, и в последующих главах мы с вами посмотрим на советский этап ее развития.

# Из тьмы и разрухи

*И, закрыв лицо руками, я внимал жестокой речи,  
Утирая фраком слезы, слезы горя и стыда.  
А высоко в синем небе догорали Божьи свечи  
И печальный желтый ангел тихо таял без  
следа.*

*А.Н. Вертинский (1889–1957)*



Революционная ломка всех исторических устоев России не могла обойти стороной кухню и питание людей. Возможно, кстати, это было наиболее яркое и болезненное проявление этого процесса. Ведь, согласитесь, одно дело – спорить о роли Временного правительства, угнетении трудящихся и судьбах России, а другое – увидеть вечером пустую кастрюлю и голодные глаза собственных детей. Многих это очень быстро отрезвило.

Собственно, продовольственные трудности начали ощущаться в России еще с 1916 года. Правительство Керенского, стремясь бороться со спекуляцией продуктами, попыталось установить твердые цены на них. Результатом этого стало ограничение частной торговли, планы введения хлебной монополии. С осени 1916 года в стране действует карточная система, гарантирующая работникам предприятий определенный минимум продуктов по фиксированной цене. Так что все эти меры – отнюдь не изобретение большевистского правительства.

В этом смысле Октябрьская революция лишь еще более ярко выявила продовольственные проблемы страны, уже вполне назревшие к концу 1917 года. Но как бы то ни было, новые революционные власти вопрос питания пытались решить. Чаще всего это получалось весьма неуклюже. А что вы хотите? «Мы не утописты. Мы знаем, что любой чернорабочий и любая кухарка не способны сейчас же вступить в управление государством»<sup>11</sup>. Именно так звучала искаженная впоследствии фраза Ленина «любая кухарка может управлять государством» (в таком виде она широко разошлась в печати). И хотя он имел в виду лишь то, что даже простой человек должен учиться руководить страной, на практике «кухарка» порой и управляла.

---

<sup>11</sup> «Удержат ли большевики государственную власть?» В.И. Ленин. Полное собрание сочинений, изд. 5-е. М.: Издательство политической литературы, 1981. Т. 34. С. 289–339.





**КУЛАК-МИРОЕД.**

А мне какое дело до голодных?!

Понятно, что эта цитата есть не более чем оправдание некомпетентности тогдашних руководителей. В этом нет ничего экстраординарного. Именно такие вожди и приходили к власти после каждой революции – начиная от восстания Спартака и кончая французскими якобинцами. Вопрос был в другом: насколько новая революционная власть опиралась на опыт и практику предшествующих поколений, насколько быстро она могла преодолеть вполне объяснимый после-революционный хаос и анархию. И в этом смысле события 1917–1920 годов не создавали особых иллюзий. Принятый в 1917 году Вторым Всероссийским съездом Советов рабочих и солдатских депутатов «Декрет о земле» отменил частную собственность на землю, конфисковал помещичьи угодья, передав их в распоряжение местных земельных комитетов и советов для последующей передачи крестьянам. Но реформа оказалась противоречивой. Земля землей, но продукция, выращенная на ней, изымалась властями для дальнейшего перераспределения. Уже в мае–июне 1918 года фактически устанавливается «продовольственная диктатура», предполагающая ужесточение хлебной монополии и проведение хлебной разверстки.

Урожайное лето 1918 года не стало спасением для страны. Действия комитетов бедноты, введенных декретом ВЦИКа в июне 1918 года, были направлены на жесткое перераспреде-

ление хлеба в деревне – изъятие у кулаков, передачу беднякам и городским рабочим. Но на насилие властей крестьяне отвечали все более активным сопротивлением.

В итоге Второе Всероссийское совещание продработников в конце 1918 года предложило ликвидировать практику комбедов. Большевики оказались перед дилеммой: прекратить продовольственную диктатуру означало оставить город и армию без продуктов, продолжить – остаться без социальной опоры на селе. Тактическим выходом оказалась так называемая продразверстка – изъятие не излишков (которые определялись на глазок, в меру пролетарского инстинкта), а строго определенного количества хлеба. Эта идея была сложна в выполнении, но, похоже, оказалась единственной реальной альтернативой в тот период. Говоря о «продуктовом наборе» тех лет, невозможно не упомянуть, что большинству горожан доставался он не в магазинах и столовых, а на рынке у спекулянтов или, как их тогда называла даже официальная печать, «мешочников». Из-за огромной инфляции вес денежных купюр, уплачиваемых за кусок хлеба, порой превышал его собственный вес. И пойдя его еще официально продай! Черный рынок буквально захлестнул Россию, караваны «мешочников» перемещались с хлебного юга в столицы и обратно. Согласно отчету наркомпрода, до 60 % продовольствия население получало посредством «мешочничества»<sup>12</sup> и, естественно, по свободным нерегулируемым госу-

---

<sup>12</sup> Вестник статистики. 1920. № 1–4. С. 67.

дарством ценам.



© РИА Новости

Рабочие Москвы стоят в очереди за дешевыми обедами. 1918 год

Незаинтересованность крестьян в развитии производства имела вполне закономерный результат – массовый голод 1921–1922 годов. Он охватил более 30 губерний с населением свыше 30 млн человек и стал причиной смерти более чем

5,2 млн человек в одном только в Поволжье<sup>13</sup>. Производство зерновых упало в два раза по сравнению с 1913 годом. Широкое недовольство крестьян спровоцировало массовые восстания на Тамбовщине, в Западной Сибири, других сельскохозяйственных районах.

Многие из них жестко подавлялись войсками, но даже для властей все более очевидной становилась бесперспективность ситуации с продовольствием. Сегодня можно много спорить о том, насколько адекватны были меры большевиков. Говорить о несправедливости и диктатуре. Но это – взгляд из нынешнего дня. А тогда, в стране, привыкшей к насилию и жестокости за несколько военных и революционных лет, многое выглядело по-другому. Из академического «далека» XXI века кажется, что легко можно подсказать разумный и цивилизованный выход. Но в 1917–1919 годах ситуация оказалась настолько запущенной, что любые меры властей неизбежно должны были принимать чрезвычайный характер. Отчасти это объяснялось самой сутью диктатуры пролетариата, но в большинстве случаев – откровенной катастрофой в экономике и продовольственной сфере, в которую по инерции «вкатилось» ленинское правительство в этот период.

Конечно, не дело кулинарной книги обсуждать продовольственный дефицит. Это все равно, как если бы при анализе теории живописи жаловаться на отсутствие холста и

---

<sup>13</sup> Дробижев В.З. У истоков советской демографии. М., 1987. С. 88, 90–91.

красок. Просто понимание этих условий позволяет осознать трагедию не только конкретных людей, но и всей отечественной кулинарии в тот период. Приведенные рядом стихи Арсения Тарковского многое добавляют в образ эпохи.

Но так или иначе люди выживали, стараясь найти себя в новой жизни. Кто-то полностью перестроился на новый быт. Кто-то с ностальгией вспоминал семейные обеды и вечеринки с гостями. Нельзя сказать, что власти не предпринимали усилий для исправления ситуации. Одним из выходов виделась тогда организация общественных столовых на предприятиях и в организациях. Это сегодня кажется, что столовая – это что-то убогое в кулинарном смысле. А тогда о гастрономии, в общем-то, и не задумывались.

Дело в том, что до 1917 года, например, на весь Петроград было всего несколько так называемых общедоступных столовых. Одна из них находилась на Петроградской стороне, при Народном доме. Другая – в Зиминном переулке, дом 4, при Школе поварского искусства и домоводства, и почему-то называлась польской (возможно, по национальности своей владелицы – мадам Гунст<sup>14</sup>).

---

<sup>14</sup> Гунст Вера Ивановна (?–1928), дворянка, автор книг: «Краткое руководство к практическому припасоведению» (СПб., 1903); «Доклад учредительницы Первой практической школы домоводства в СПб о Международном конгрессе по вопросам о значении школ домоводства в деле народного образования, состоявшемся во Фрибурге в сент. 1908 г.» (СПб., 1909); «Значение школ городского и сельского домоводства для поднятия народного здоровья и благосостояния» (СПб., 1910); «Учебник домоводства» (СПб., 1913). После революции стала заведующей первой советской кулинарной школой.

Вся Россия голодала,  
Чуть жила на холоду,  
Грамофоны, одеяла,  
Стулья, шапки, что попало  
На пшено и соль меняла  
В девятнадцатом году.

Брата старшего убили,  
И отец уже ослеп,  
Все имущество спустили,  
Жили, как в пустой могиле,  
Жили-были, воду пили  
И пекли крапивный хлеб.

Мать соизулась, постарела,  
Поседела в сорок лет  
И на худенькое тело  
Гвань по-нищенски надела:  
Аяжет спать — я то и дело:  
Дышит мама или нет?

Гости что-то стали редки  
В девятнадцатом году.  
Сердобольные соседи  
Шоже, будто птицы в клетке  
На своей засохшей ветке,  
Жили у себя в аду.

Но картошки гниловатой  
Нам соседка принесла  
И сказала:  
— Как богато  
Жили нищие когда-то.  
Бог Россию виноватой  
Счел за Тришкины дела.

Вечер был. Сказала:  
— Ешьте! —  
Подала лепешки мать.  
Муза в розовой одежде,  
Не являвшаяся прежде,  
Воружь предстала мне в надежде  
Не давать ночали спать.

Первое стихотворенья  
Сочинял я, как в бреду:  
«Из картошки в воскресенья  
Мама испекла печенье!»  
Так познал я вдохновенья  
В девятнадцатом году.

Арсений Старковский

Вскоре же после Октябрьской революции общественные столовые открываются повсюду — на вокзалах, в помещениях трактиров. Для отпуска обедов приспособляются чайные, кинотеатры, налаживается производство и отпуск блюд в одиннадцати московских народных домах и богадельнях. В бывших ресторанах «Ярь» и «Мавритания» по распоряже-

нию Моссовета организуется централизованное приготовление обедов. Ежедневно ресторан «Ярь» отпускал в столовые и пункты питания до 15 тысяч обедов, а «Мавритания» – 7–8 тысяч. К началу 1918 года в Москве насчитывалось более 200 коммунальных столовых, которые ежедневно обслуживали до 700 тысяч человек<sup>15</sup>. Всего же к началу 1920-х было открыто 768 столовых и 653 питательных пункта, обслуживавших до миллиона человек. Столовые были во многом спасением от голода. Именно в них удавалось более или менее сытно пообедать (а уж поужинать дома – чем придется). Сытно не значит вкусно:

«– Я отравлюсь, – плакала барышня, – в столовке солонина каждый день... И угрожает... Говорит, что он красный командир... Со мною, говорит, будешь жить в роскошной квартире... Каждый день ананасы» – эта смешно выглядящая сегодня цитата из «Собачьего сердца» М.А. Булгакова тогда смотрелась вполне органично.

Слово «солонина» вряд ли хорошо известно современному читателю. Между тем практически до начала XIX века – это основной вид столового мяса в России. Лишь с 1830–1850-х годов она уступает свое место в массовом питании населения свежей, парной говядине (или свеженине, как ее тогда называли). Понятно, что в отсутствие холодильников консервация мяса (в солевом растворе или путем покрытия кристаллами крупнозернистой соли) была единственно воз-

---

<sup>15</sup> Завьялов Н.Ф. История общественного питания Москвы. М., 2006. С. 31.

можной. Не менее очевидно и то, что вкус этого продукта далеко не всегда был приятным. Соль придавала волокнам характерный темно-красный, малиновый цвет и жесткость. А часть мяса при крупных заготовках порой просто загнивала. И вот из этого сырья готовили в упомянутых Булгаковым столовых примерно по таким рецептам:

### Солонина

Кусок солонины очистить и положить на несколько минут в кипяток. Потом вынуть и положить в кастрюлю, налить холодной воды, прибавить кореньев, муки, петрушки, укропу и проч., варить на слабом огне. Подавать можно с картофелем или с хренным соусом, картофельным пюре, капустой и т. д.

Но даже подобное весьма неоднозначное блюдо было тогда нечастым гостем за обычным семейным столом. Что же составляло основу питания? Вот перед нами изданная в 1920 году брошюра Народного комиссариата земледелия.

НАРОДНЫЙ КОМИССАРИАТ ЗЕМЛЕДЕЛИЯ  
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ОТДЕЛ

*П. Штейнберг*

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВОЩЕЙ

- I. Приготовление из овощей муки, патоки, сахарного песка, суррогатов чая, кофе, дрожжей, печений и т. п.
- II. Рациональное и экономное приготовление пищи



ПЕТРОГРАД  
Пятая Государственная тип.- Стремляная ул., № 12  
1920

Штейнберг П. Использование овощей. Петро-

«Переживаемая нами разруха, – пишет ее автор, – особенно тяжело отразилась на питании: север оказался отрезанным от хлебобродных губерний, от сахарных заводов; блокада не пропускает к нам чая и кофе. Главным продуктом питания оказались овощи, и изобретательность населения в способах использования овощей превзошла все ожидания».

Кстати, если пройтись по названиям подобных книг (изданных в 1919–1920-х годах), многое встанет на свои места: «Экономное разведение картофеля», «Выращивайте кочанную капусту в поле», «Зимнее хранение овощей», «Практическое огородничество». В общем, этакий постепенный переход к натуральному хозяйству.

А ниже вы можете увидеть рецепты той эпохи. То, что бросается в глаза, – это попытка сделать более или менее приемлемые блюда из продуктов и производных частей, которые сегодня не все сочтут даже съедобными. Здесь и способы приготовления муки из брюквы, капусты и желудей, и кофе из моркови, овса и ячменя, и «превосходный чай» из яблок и листьев ивы. Не правда ли, эти рецепты говорят сами за себя? Вот, например:

### **Лепешки из сухих овощей вместо хлеба.**

Из сухих овощей, причем смесь таких овощей составляет, приблизительно, в пропорции 2 частей картофеля, 1 части моркови и 1 части свеклы (а если берутся готовые смеси, то предпочтительнее брать смесь для картофельного супа), приготавливаются отличные, сытные, вкусные лепешки вместо хлеба. Овощи наливается вода на  $1\frac{1}{2}$ –2 холодной водой, после чего в той же воде развариваются; воды следует брать такое количество, чтобы из овощей получилась, после разваривания, очень густая каша.

На 5 фунтов сухих овощей берут  $\frac{1}{2}$  фунта какой-либо муки и месят тесто, из которого приготавливаются лепешки толще, чем из картофеля. Прибавка, при печении, масла, конечно, не помешает. Горячие лепешки из сухих овощей могут служить отличным печеньем, а остывшие вполне заменяют хлеб.

Или такой причудливый на сегодня рецепт вареного редиса (радиса, как тогда он назывался):

**Вареный радиc.** Сваренный и приготовленный, на подобие картофеля, радиc, по сообщению М. Матросова, дает чудеснейшее, вкусное блюдо. Поспевший радиc снимают с гряд, моют, очищают от листьев и мелких корней, нарезают на части и затем кладут в кипящую воду, где варят в продолжение 20—30 минут; лучше варить в слегка солоноватой воде.

Когда радиc хорошо распарится, и горечь исчезнет, его вынимают из воды и заправляют маслом, уксусом и перцем; кушать такой радиc лучше в охлажденном виде.

Очень вкусное блюдо получается и тогда, когда отваренный в солоноватой воде радиc жарят с зеленым луком. Для такого использования пригоден и радиc, который уже начал слегка дряблеть. Таким же способом мы готовим и начавшую дряблеть репу, и в отваренном виде получается вполне съедобное блюдо.

Если же говорить серьезно, то в этот период наблюдается легко объяснимая деградация кухни. Что мы имеем в виду? Как и любое культурное явление, кулинария тесно связана с общественными умонастроениями, условиями жизни людей. При этом, как показывает практика, эта культурная надстройка чаще всего становится первой жертвой любого «похолодания». Идет ли речь об одежде, моде, литературном языке, — любые тяжелые общественные потрясения поначалу ведут к определенному откату назад, упрощению и сокращению этой культурной ниши. Иногда чуть позже из кризиса рождается новый удивительный всплеск — как, например, было с кулинарией после Великой французской революции

или с русской поэзией начала 20-х годов XX века. Иногда этот «шаг назад» сохраняется надолго и очень тяжело преодолевается обществом.

Похоже, что с кухней в этот период произошел именно такой процесс. Чем он был вызван?

Первое и самое банальное объяснение связано, конечно, с общим продовольственным кризисом, который более или менее удалось преодолеть лишь к 1922–1923 годам. Который, в свою очередь, был вызван разрухой, потерей значительных частей страны на западе, массовым вывозом продовольствия оттуда немецкими властями, последующей Гражданской войной и интервенцией, изолировавшей столицы и центральные районы от основных сельскохозяйственных регионов.

# 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.