

ПЕТР

ВАЙЛЬ

Русская
кухня
в изгнании



АЛЕКСАНДР

ТЕННИС

CORPUS

Петр Вайль

Русская кухня в изгнании

«Corpus (АСТ)»

1987

УДК 821.161.1+641
ББК 84(2Рос=Рус)6+36.997

Вайль П. Л.

Русская кухня в изгнании / П. Л. Вайль — «Corpus (АСТ)», 1987

ISBN 978-5-17-138958-1

“Русская кухня в изгнании” – сборник очерков и эссе на гастрономические темы, написанный Петром Вайлем и Александром Генисом в Нью-Йорке в середине 1980-х, – это ни в коем случае не поваренная книга, хотя практически каждая из ее глав увенчана простым, но изящным и колоритным кулинарным рецептом. Перед нами – настоящий, проверенный временем и собравший огромную армию почитателей литературный памятник истории и культуры. Монумент целой цивилизации, сначала сложившейся на далеких берегах благодаря усилиям “третьей волны” русской эмиграции, а потом удивительно органично влившейся в мир и строй, что родился в новой России. Вайль и Генис снова и снова поражают читателя точностью наблюдений и блестящей эрудицией. Их очерки посвящены, как становится все яснее по мере чтения, не столько русской кухне, сколько самим русским (в самом широком, “геополитическом” смысле этого слова) людям, русской жизни и русским временам. А то, что каждое из этих остроумных эссе предлагает нам еще и сугубо гастрономическое открытие, – дополнительный подарок, приготовленный нам щедрыми авторами.

УДК 821.161.1+641
ББК 84(2Рос=Рус)6+36.997

ISBN 978-5-17-138958-1

© Вайль П. Л., 1987
© Corpus (АСТ), 1987

Содержание

Петр Вайль	7
Александр Генис	10
Лев Лосев	12
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Петр Вайль, Александр Генис

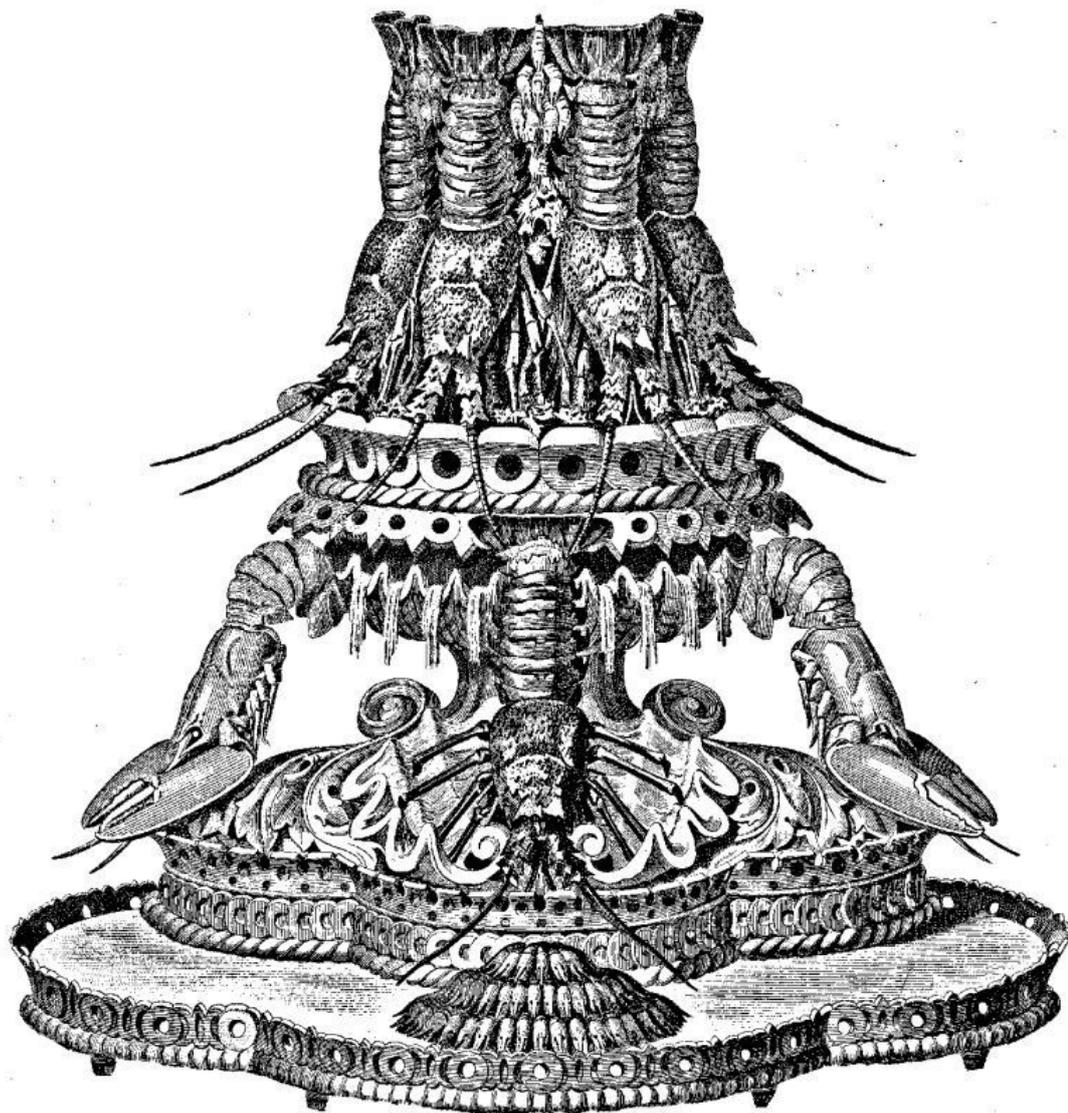
Русская кухня в изгнании

© П. Вайль, наследники, А. Генис, 1987

© А. Бондаренко, художественное оформление, макет, 2021

© ООО «Издательство АСТ», 2021

Издательство CORPUS ®



Петр Вайль Кулинарная империя двадцать лет спустя



Оказывается, быть одним из авторов книги, посвященной кулинарии, – непростое и ответственное дело. Сколько раз за прошедшие с первого издания годы приходилось попадать в дома, где восторженно говорили: «А у нас сегодня обед исключительно по вашим рекомендациям». После этого ничего не оставалось, как только с лицемерным урчанием поглощать несъедобную бурду, размышляя о том, что и так, в сущности, известно: нет рецептов радости, есть умение ее создавать.

Это умение в массовом масштабе немыслимо без включения еды в общекультурный обиход. Когда в 1990 году московский еженедельник «Семья» предложил нам опубликовать главы из «Кухни», мы смутились, и не зря: письма в газету поступали свирепые – авторы, к их счастью, жили в Нью-Йорке, не достать. В том 90-м я с легкостью подсчитал весь ассортимент двухэтажного столичного гастронома «Новоарбатский»: продуктов было два (повторяю – два) – хрен в банках и в банках же икра из тыквы. До сих пор оторопь берет от безумной отваги редакции «Семьи», не побоявшейся распространять невиданные и часто неслыханные вкусы своим пятимиллионным тиражом.

Года три назад в Новосибирске в ресторанном меню прочел: «Водная фантазия. Традиционное русское ассорти из копченой рыбы, устриц и осьминога». То, что по сути достойно ядовитой насмешки или праведного негодования, вызывает искреннее воодушевление. Повальная кулинарная эклектика, грандиозный всероссийский *fusion* – огромный шаг вперед от гастрономической аскезы долгих десятилетий. Не то чтобы в России когда-нибудь переставали любить вкусную еду – но говорить об этом вслух, и тем более печатно, было не принято.

Редко бывает, чтобы у книги так кардинально изменился читатель. «Кухня» писалась в Нью-Йорке в течение 1985–1986 годов (впервые вышла в Лос-Анджелесе в 87-м). С тех пор русский читатель переменялся и количественно и качественно. Ведь то, что было запрещено по политическим и идеологическим мотивам, так или иначе читалось – пусть и тонкой прослойкой, которой были доступны Самиздат и Тамиздат. Читать же, писать и говорить о еде не велено было куда более мощным запретом – давней российской традицией. Даже в русской словесности беззаботно едят, пожалуй, только герои Гоголя да отчасти Чехова. У Толстого, Достоевского и дальше, дальше – обычно едят мотивированно: идеологически, социально,

классово. Любимый гурманами Гиляровский – физиология города, этнография; его застолья – общественно звучащие, жующие в такт идейным движениям. Просто писать *pro esto* не позволял принцип деления культуры на высокую и низкую. Советская власть такую оппозицию лишь закрепила. Официозный примат идейности совпал с интеллигентским кодексом духовности. Пустыня, выжженная этикетом страха и стыда, орошалась лишь обязательной бутылкой кефира (с батоном) в руках положительного киногероя, будь он каменщик, художник или физик.

Первую трещину этот монолит дал с явлением Вильяма Похлебкина в конце 60-х. Он стал первопроходцем и первооткрывателем для поколений, выросших на псевдонаучных сентенциях: «Питание является одним из основных условий существования человека», почитавших Молоховец музейным экспонатом. Похлебкин учил не столько правильно готовить, не столько вкусно есть, сколько – вкусно и правильно жить. Эти книги непринужденно и наглядно ставили кулинарное искусство на его подлинное место рядом со всеми каноническими видами творчества.

Похлебкин опередил время. Дело сильно сдвинулось лишь в конце 90-х – в России наконец перестали стесняться говорить о вкусной еде: в изобилии кулинарные книги и рубрики в журналах, телепередачи (которых больше, чем нужно, – вечный российский перехлест).

Гастрономическая образованность распространилась, и даже те, кто так никогда и не пробовал авокадо, уже знают, что это не имя персонажа из телесериала. В больших городах главный секрет японской кухни – лингвистический: как все-таки правильно – суши или суси. Обский осьминог только веселит, но не поражает.

Еще раньше в стране появилось новое знание об алкоголе. В моем поколении основным напитком был портвейн. Амброзией российского алкаша стал «Солнцедар», который делали, укрепляя до 19 градусов, из алжирского вина, пригоняемого в тех же танкерах, в каких в Алжир доставляли нефть. Запахом и вкусом это напоминало пищевые отходы, но славно шло под плавленный сырок за 11 копеек. Такой опыт хорош тем, что ниже опуститься нельзя. Отсюда – только взлет. Скажем, в Португалию, куда можно и не ездить, чтобы узнать: столица портвейна – не Агдам, а Порту. Это как если бы людоед с восторгом убедился, что можно есть курицу.

Несмотря на явные успехи в алкогольно-гастрономическом просвещении, отсутствие винных навыков тормозит развитие русской кухни. А теперь даже мукузани и алиготе – импорт. Ведь не зря в Европе (а Россия тут, как и в других культурных областях, часть европейской цивилизации) лучшие кулинарные достижения принадлежат народам, пьющим вино. Вино – необходимая часть трапезы. Пока это не станет повседневной практикой, не будет настоящего кулинарного искусства.

Похлебкин подкупающе лестно помещал русскую кулинарию в мировой контекст. Нам далеко до Франции на западе или Китая на востоке, русская кухня не входит в число международно признанных, но есть в ней несравненный закусочный стол, есть щи, есть уха – единственный в мире прозрачный рыбный суп (остальные – заправочные: например, буайбес или его отдаленный аналог, рыбная солянка). В ухе – лаконичность и минимализм японской живописи. Достижение русской культуры, которым можно гордиться, как рассказами Бунина или храмом Покрова-на-Нерли.

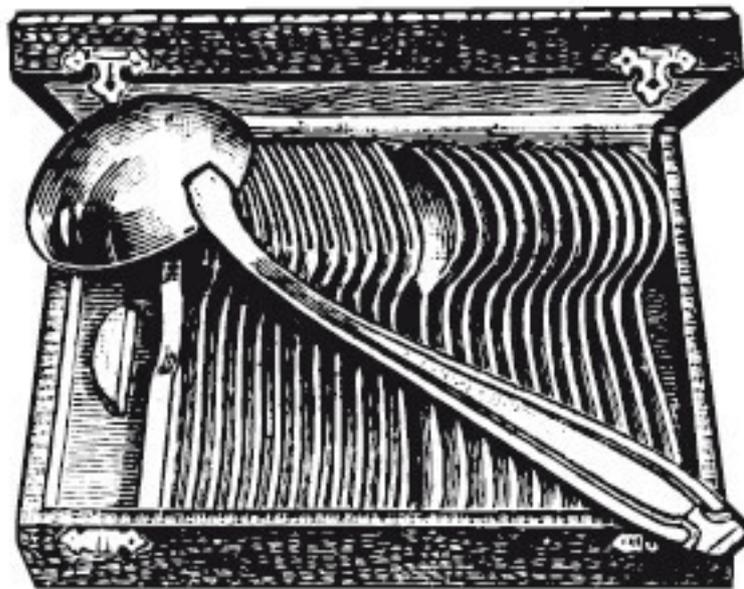
Многое из того, что почиталось некой обобщенной русской кухней в те времена, когда мы писали книгу, ушло за границу. Пельмени – с некогда завоеванных уральских и сибирских территорий – держатся в составе обстриженной по периметру страны, но множество вкусных приобретений – уже иностранщина, *made in...* Борщ и вареники – в некогда присоединенной, а потом отсоединившейся Украине. Копченая рыба, килька, лучшая селедка – в утраченной Прибалтике. Шашлык, сациви, лобио, долма – порождение теперь в лучшем случае чуждого и нейтрального, в худшем – враждебного Кавказа. Закусочные помидоры, баклажаны, патиссоны

– в Молдавии, которая не Приднестровье. Плов – в местах, расположенных между экзотической диктатурой и экзотической цветочной революцией.

Все названное – из меню общепринятого русского застолья: от повседневного до праздничного. Дивным образом, несмотря на социальные катаклизмы, такое содружество продолжает сосуществовать. Больше того – расширяться за счет новых кулинарных экспансий. Только тут и осталась империя – за накрытым столом.

Прага, 2006 г.

Александр Генис Тень обеда



Говорят, что в Америке XXI века повара стали тем, чем в XX были актеры и рокеры, – звездами массовой культуры. Выйдя к экрану, не отходя от плиты, они превратили трапезу в зрелищный спорт. Но мы-то, перепутав ностальгию с закуской, сели сочинять «Русскую кухню в изгнании» 20 лет назад, когда хлеб в Америке был квадратным, огурцы не умели заразительно пахнуть, а ближайший магазин с хорошей селедкой находился в Голландии.

За все прошедшие годы (и издания) эта книга никого не отравила, разве что – авторов. Нам она и впрямь стоила дорого, ибо заслонила почти все, что писалось до и после. И это притом, что начало было драматическим.

Первой попав на родину, «Кухня» нашла себе приют в самом дерзком перестроечном издательстве. Бросив прежней системе вызов (в том числе и нашей книжкой), оно впервые объединило поэтов с буржуями, или, как тогда говорили, – писателей с кооператорами. Советская власть была еще жива, но уже дышала на ладан. Поэтому книгу напечатали приличным тиражом, но на жидкой бумаге цвета солдатского полотенца. Хуже, что типография располагалась на берегах беспокойного Днестра. В результате характерного для смутного времени недоумения отпечатанный тираж отправился в Москву как раз в том поезде, что остановили улегшиеся на рельсы участники конфликта. Пока они не встали, вагон с нашим кулинарным опусом не мог добраться до столицы, которая, впрочем, без этой книги могла смело обойтись, потому что есть тогда в Москве было решительно нечего.

В издательстве нас встретили радушно и даже заплатили половину гонорара. Деньги, напечатанные на той же бумаге, что и книга, вызывали сочувствие: Ленин на них двоился и хмурился, словно знал, что его ждет. Зато рублей было много – по карманам не рассовать. Хорошо еще, что из-за атавизма у нас сохранилась авоська. Гуляя по городу, мы честно несли

ее по очереди, боясь глупо выглядеть с сеткой денег, но вскоре выяснилось, что на них никто не обращает внимания.

На следующий день, с трудом потратив на водку и Бердяева первую половину гонорара, мы пришли получать вторую. За ночь, однако, исчезли и писатели, и кооператоры. Даже все книги растворились в стране – несмотря на то, что от них ей тогда не было никакой практической пользы. Справедливости ради надо сказать, что на ней никто и не настаивал. В библиотеке «Русская кухня в изгнании» стояла на одной полке либо с историческими, либо уже с научно-фантастическими романами. Время, как уже говорилось, было смутное, и наш знакомый говорил: «Я не миллионер, чтобы есть яйца».

С тех пор все изменилось. Сейчас рестораны в Москве открываются так же часто, как тогда – журналы. И поваренные книги теперь читают все, остальные – пишут. Что касается того же знакомого, то, сев на диету, он вообще не ест ничего, кроме тофу с креветками.

Тем не менее я по-прежнему отказываюсь считать кулинарную прозу более утилитарной, чем обыкновенную. Ее отличия – в другом.

Обычная литература занимается приключениями духа, кулинарная – тела. Беда в том, что первых культура нам уделила намного больше, чем природа – вторых. Не задумываясь, я могу весь день перечислять духовные радости – от Моцарта до зависти. Но физических удовольствий – раз, два, и обчелся, если не считать гимнастики.

Вопиющее неравноправие верха и низа закрепилось в искусстве. Воспевая дух и питая его, оно оставило телу лишь темные закоулки вроде забора, сортира и нередко примыкающего к ним интернета. В результате телу говорить негде и нечем. Заткнув голос плоти, литература лишила нас языка, умеющего описать самые счастливые переживания.

Кулинарная проза – второй способ обойти молчание.

Я люблю готовить, есть, писать и читать о еде. Более того, я считаю, что по-настоящему глубоко мы способны познать только съедобную часть мира. К тому же кулинария щедро раскрывает секреты каждой культуры, будучи ее наиболее глубокой – подсознательной – основой. Следуя ей, умный повар творит не размышляя – с помощью национального рецепта, связывающего историю с географией в один предельно емкий иероглиф.

Но главным все же в искусстве гастрономического письма является не культурологический, а интимный пафос. Именно он позволяет назвать целомудренной порнографией хорошую кулинарную прозу. Ведь эта тень обеда способна вызвать чисто физиологическую реакцию. И это значит, что такая литература содержит в себе неоспоримый, как похоть, критерий успеха. Если, почитав Гоголя, вы не бросаетесь к холодильнику, пора обращаться к врачу.

Эрос кухни, однако, капризен и раним. Его может спугнуть и панибратский стеб, и комсомольская шутовость, и придурковатый педантизм – обычный набор пороков, которые маскируют авторское бессилие.

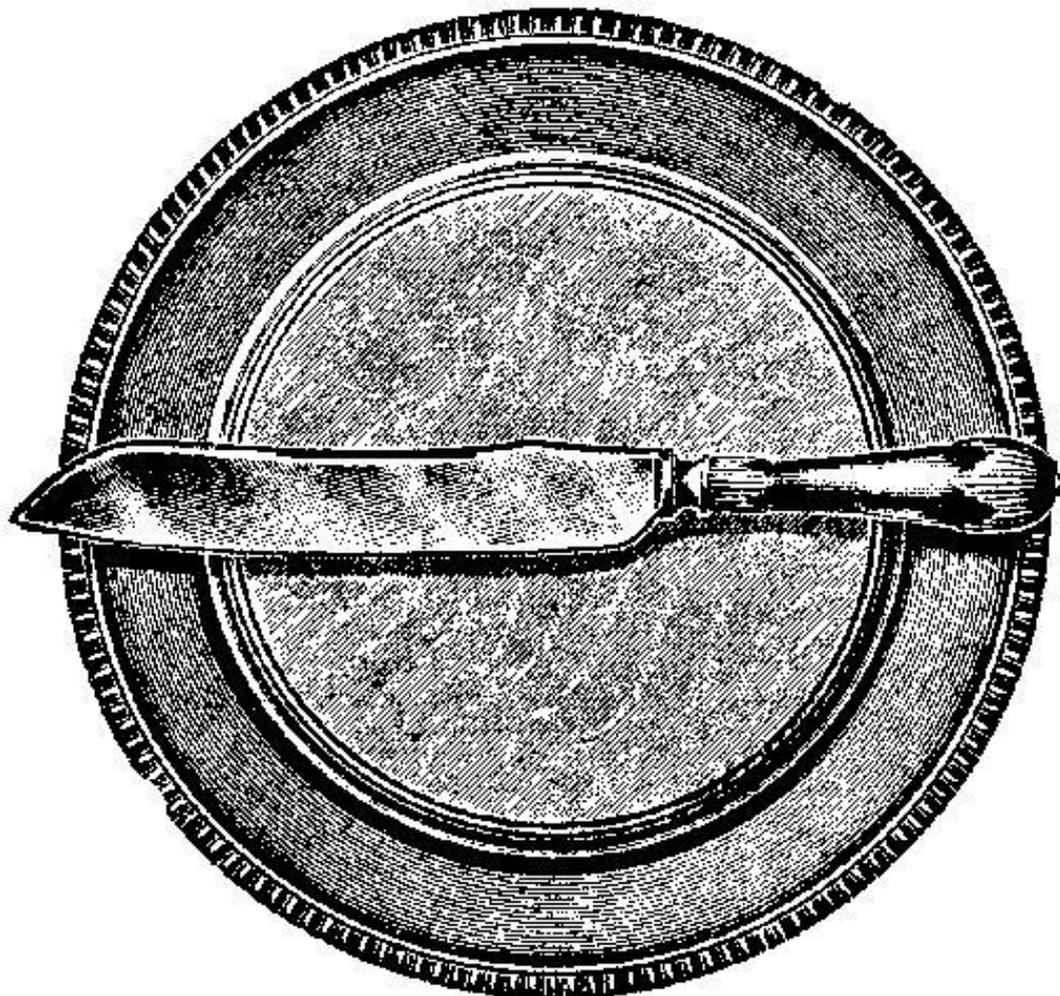
Дело в том, что о еде писать трудно (не легче, чем о сексе). Как и всюду, помочь тут может только та любовь к ближним, что обращает кулинарную словесность в идиллию.

Литература, тем более великая, вовсе не видит своей задачи в том, чтобы нас обрадовать. Напротив, гении горазды повергать читателя в трепет не хуже бомбардировщика. Возможно, эти потрясения делают нас лучше, но точно, что не веселей. Зато аппетит оптимистичен по определению. Побуждая к удовольствию, он, как писатель – вдохновением, всегда готов поделиться радостью с окружающими.

По-моему, одно это оправдывает кулинарную прозу в виду вечности: эта безобидная утопия прокладывает маршрут к достижимой цели.

Нью-Йорк, 2006

Лев Лосев Поэтика кухни



«Возбуждая аппетит и дразня воображение, закуска информирует нас о характере предстоящего обеда, настраивает наши чувства на нужный лад», – говорит мудрец, и, книги, и автор предисловия – литераторы, нет ничего удивительного. Русская литература всегда, простите за каламбур, питалась от русской кухни. Наше знакомство с бессмертными героями классиков завязывается за обеденным столом. Дело не в том, что мы никак не избавимся от вредной привычки читать за едой, а в том, что гастрономические навыки героя оказываются обязательной частью его социального, национального и психологического портрета. Вот Онегин, сменив скепсис воодушевлением, осматривает накрытый к обеду стол:

*Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.*

(«Кровавый ростбиф – блюдо „английской кухни“, модная новинка в меню конца 1810-х – начала 1820-х годов, и Страсбургский пирог – паштет из гусиной печени, который привозился в консервированном виде (нетленный), что было в то время модной новинкой (консервы были изобретены во время наполеоновских войн). Лимбургский сыр – импортировавшийся из Бельгии очень острый сыр с сильным запахом. Лимбургский сыр очень мягок и при разрезании растекается (живой)...» – поясняет Ю. М. Лотман.) Перерыв между XVI и XVII строфами Главы первой уходит на поедание лишним человеком вышеперечисленных, богатых холестерином и сатурированными жирами вкусных кушаний. XVII строфа начинается нотой сытого сожаления: «Еще бокалов жажда просит/Залить горячий жир котлет, / Но.»

Величайшим поэтом российской и малороссийской кухни был Гоголь. Пасичник Рудый Панько, старосветские помещики, тетушка И. Ф. Шпоньки появляются с ворохами кулинарных рецептов. За отделавшим осетра и хлопающим глазами Собакевичем шаркает Плюшкин с сухарем из кулича, привезенного Александрой Степановной.

Обломовская объедаловка. Облонский, обдумывающий, не изменить ли план обеда, поскольку в «Англию» вчера привезли, оказывается, устриц: хоть и фленсбургские, но свежие. Масленичные, постные и на разговение меню Чехова... И Чехов и Гончаров отнюдь не были обжорами. Толстой, как известно, вообще стал полным вегетарианцем. Пушкин был сдержан в еде. Гоголь и вовсе заморил себя голодом. То же и в наше время. «На удлинённом столе на шесть персон к их приходу уже расставлены были: осетрина копчёная, осетрина варёная, сёмга розовая в лоске жира, давно не виданная шутовская рябиновка – она существовала, оказывается! не исчезла вовсе с земли. Да что там, в углу на табуретке стоял под большой раскинутой салфеткой обещающий бочонок со льдом. Весь вид был – нереальный. они уже вычерпали уху. Свечин вынул изо льда бутылку водки да прихватил и вазочку зернистой икры. Гучков же взял маринованный грибок... Тут внесли бульон и блюдо горячих пирожков. Кажется, только что по ухе съели офицеры, но теперь и по чашке огненного бульона охотно наливали из судка. Да под бульон хватанули ещё отличной ледовой водки. Хор-р-рошо!» Это в «Октябре шестнадцатого» в Петербурге у Куба угощает Гучков полковников Воротынцева и Свечина. Между тем Н. Д. Солженицына сообщает о своем муже: «Он абсолютно равнодушен к еде. Он может есть одно и то же день за днем» («Вермонт лайф», осень 1983, стр. 25). Исключительно тонкой звукописи натюрморт-меню находим и у замечательного лирического поэта Юрия Кублановского:

*Уха белужья с алым луком.
Стерлядка теплая с хренком.
Пирог с вязигой с мягким звуком
разрезан острым тесаком.
Икорка красно-золотая.
С душистой слизью крепкий груздь.
Ломоть горячий каравая
в окно юродам бросят пущь.
Мадеры звездчатые вспьшики.
Желудка праведная мечь...
И глазированные пышки
уже никто не хочет есть.*

Из повседневных искусств кулинария ближе всех к искусству словесному. Законы гармонии, правила композиции, требования суггестивности – все это управляет работой и повара и поэта (что не так уж редко одно и то же). Поэзия повседневности – в завтраках, обедах, чаепитиях, ужинах. Лучше других это чувствовал самый русский из русских мыслителей, В. В. Роза-

нов, посвятивший одно из своих последних эссе памяти Елены Молоховец. Ее бессмертный «Подарок молодой хозяйке», кажется, всегда под рукой у наших нежных лирических героинь:

*Лист смородины груб и матерчат,
В доме хохот и стекла звенят,
В нем шинкуют, и квасят, и перчат,
И гвоздики кладут в маринад.*

ПАСТЕРНАК

История русской кухни также сходна с историей русской поэзии. В недавно вышедшей превосходной книге Р.-Е.-Ф. Смита и Дэвида Кристиана «Хлеб и соль» приводятся документальные данные о рационе россиян в Средние века: хлеб, каша, несколько овощей; молочные, мясные, рыбные блюда – монотонны. Как и во всех странах сурового климата, древняя русская кулинария была проста и печальна. Фантазия и утонченность пришли, когда оживилось движение на морских и сухопутных торговых дорогах. Тот факт, что Ломоносов зачинал новую русскую поэзию в 1738 году, экспериментируя с немецкими стиховыми формами в Марбурге, Державин открыл русскую лирику, переводя элегии прусского короля Фридриха Великого, Пушкин «брал свое» у Парни, Байрона и Вашингтона Ирвинга, а Бродский – у Джона Донна, У.-Х. Одена или Роберта Лоуэлла, не уменьшает исключительно русского своеобразия их шедевров. Есть известный афоризм Сельвинского по этому поводу: «В селянке (селянка, то есть сельская похлебка, а не солянка, как часто искажают это слово. – Л. Л.) – маслины из Греции и венские сосиски, но селянка – истинно русская еда».

В середине XVII века, когда с трудом и скрипом начинает приоткрываться на 400 лет забитое окно в Европу, вместе с первыми веяниями искусства барокко создается в России и барочное меню.

*Подано царю Алексею Михайловичу в сенник во время бракосочетания с
Натальей Кирилловной Нарышкиной:*

*квас в серебряной лощатой братине,
да с кормового двора приказных еств:
папарок лебедин по шафранным взварам,
ряб окрошиван под лимоны,
потрох гусиный,
да к государыне царице подано приказных еств:
гусь жаркой,
порося жаркое,
куря в колье с лимоны,
куря в лапше,
куря в щах богатых,
да про государя же и про государыню царицу подаваны хлебные ествы:
перепеча крупичетая в три лопатки недомеров,
чет хлеба ситного,
курник подсытан яйцы,
пирог с бараниною,
блюдо пирогов кислых с сыром,
блюдо жаворонков,
блюдо блинов тонких,
блюдо пирогов с яйцы,
блюдо сырников,*

*блюдо карасей с бараниной.
Потом еще:
пирог росольный,
блюдо пирог росольный,
блюдо пирогов подовых,
на торговое дело:
коровай яцкий,
кулич недомерок
и пр.*

М. Пыляев, «Старое жительство»

Как и стихи, меню оформляется графически, при этом не произвольно, а следуя его синтаксической структуре, которая, в свою очередь, отражает регулярности в структуре содержательной. Взгляните, например, на «строфы» в меню обеда Святейшего Патриарха «в среду первая недели Великого поста» 1667 года. Мы имеем дело со своего рода кулинарными терцинами, причем «строка» удлиняется – от первой к третьей:

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.