

О. Н. Яхно
КУЛИНАРНЫЕ КНИГИ КАК ИСТОЧНИК РЕКОНСТРУКЦИИ
ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

doi: 10.30759/1728-9718-2019-1(62)-113-120

УДК 94(470)

ББК 63.3(2)53

Тема питания, кухни, гастрономии стала в последнее десятилетие не только актуальной, но и модной. Поэтому обращение к кулинарным книгам как к источнику реконструкции отдельных сторон повседневной жизни и даже ментальных конструкций выглядит вполне оправданным. В статье проводится сопоставительный анализ содержания таких книг, изданных в последней трети XIX — начала XX вв. и в годы предвоенной «сталинской» пятилетки. Это позволяет проследить эволюцию гастрономической культуры и важных изменений домашнего быта, имевших место в ходе кардинальных трансформаций российского общества. В центре внимания — рекомендуемые подходы к организации домашнего питания и его рацион, наборы блюд и рецептов, технологии приготовления пищи, сервировка стола, а также правила этикета, популяризовавшиеся в кулинарных книгах. Делается попытка соотнести их содержание с социальными реалиями. Подчеркивается, что эти книги давали некие «правильные примеры», на которые современные городские хозяйки должны были ориентироваться. И в этом качестве они выполняли не только просветительские, но и идеологические функции. Такой подход был особенно характерен для «Книги о вкусной и здоровой пище», являвшейся своеобразной «кулинарной Библией» советской эпохи.

Ключевые слова: *гастрономическая культура, кулинарное искусство, технологии приготовления пищи, кулинарные книги*

Российский журналист и эссеист А. Генис точно подметил, что, «проводя лучшую, хоть, к сожалению, не большую часть жизни за столом, мы убеждаемся в том, что вкусная еда дарит нам ту же эйфорию, что и благородная выпивка, особенно когда их грамотно объединяют место и время».¹ Разумеется, восприятие «вкусности» всегда субъективно. Вместе с тем оно не сводится только к личностным ощущениям. В каждом обществе складываются некие общепринятые нормы, следование которым превращает прием пищи как удовлетворение физиологических потребностей в «правильную», комфортную процедуру. Она определяется многими факторами: материальными возможностями, доступностью отдельных продуктов (что связано, в частности, с локальными природно-климатическими условиями), развитием технологии их приготовления, религиозными установками, идеологическими стереотипами, эстетическими представлениями, соображениями престижа и уходящими в глубь веков национальными традициями кулинарного искусства. Их взаимодействия формируют гастрономическую

культуру общества. В повседневной жизни она регулирует выбор предпочтительного набора продуктов, предписывает рецепты их приготовления, влияет на обустройство кухни, организацию приема пищи и поведения за обеденным столом. Гастрономическая культура, с одной стороны, согласуется с доминирующей в обществе системой ценностей и с устоявшимися поведенческими практиками, а с другой — формирует представление об идеале, к которому нужно стремиться.² Поэтому анализ ее содержания может прояснить многие особенности повседневной жизни во взаимосвязи с экономическими, технологическими и социальными трансформациями, с переменами в культурном коде людей в те или иные исторические периоды.

Сказанное объясняет наблюдающийся в последние годы всплеск интереса к теме гастрономической культуры. По важности в общественном сознании тема питания встала в один ряд с проблемами здоровья, искусства и с другими феноменами. Публикуются многочисленные книги и периодические издания кулинарной тематики. Соответствующие телевизионные шоу привлекают миллионы зрителей. Вместе с тем многие аспекты взаимосвязи

¹ Генис А. Колобок. Кулинарные путешествия. М., 2006. С. 138.

² См.: Капкан М., Лихачева Л. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Изв. Урал. гос. ун-та. Сер. 2: Гуманитарные науки. 2008. № 15, вып. 15. С. 34–43.

гастрономической культуры со сдвигами в социальной структуре общества, в развитии науки и техники нуждаются в прояснении. В их числе проблема прерывности и непрерывности этого процесса, соотношения традиций и новаций. Дело в том, что всякая национальная кухня — явление устойчивое и консервативное. Она относится к тем общественным феноменам, для которых свойственны постоянные изменения, но в принципе «ничего не меняется».³ Радикальный пересмотр базовых ценностей и практик случается редко и требует длительного времени. Их вектор развития весьма непросто интерпретировать. Для гастрономической культуры проблема усугубляется поиском источников, комплексно отражающих ее эволюцию. К таковым, несомненно, относятся кулинарные книги. Не случайно в современной историографии они все чаще используются в качестве источника при исторических реконструкциях.⁴ Это объясняется содержанием кулинарных книг. Наряду с рецептами блюд они в той или иной мере включают сведения, охватывающие практически все стороны гастрономической культуры, так что анализ их содержания позволяет выйти на широкие исторические обобщения. Справедливость такого вывода подтверждает сопоставление кулинарных книг, изданных в последней трети XIX — начале XX вв. и в годы первых советских пятилеток.

Разумеется, эти эпохи разительно отличались с точки зрения политики, экономики и социальных отношений. В предреволюционные годы бурно развивался капиталистический уклад. Это вело к значительным переменам, особенно заметным в крупных городах. Здесь быстро росло число представителей так называемого среднего класса. Они располагали определенным достатком для организации своего быта в рамках буржуазной парадигмы и разделяли ценности комфорта, «маленьких радостей жизни» при разумных затратах. В результате в городах «оказалось достаточно число лиц, нуждающихся в руководствах по простой,

общедоступной, относительно дешевой домашней кухне: скромной, сытой, здоровой, свободной от трактирных фальсификаций и недобросовестности исполнения».⁵ Сопоставление цен на продукты и заработной платы мелких чиновников и служащих, а также квалифицированных специалистов и предпринимателей «средней руки» подтверждает этот вывод. Хотя нужно признать, что в общей массе городского населения эти социально-профессиональные слои все же составляли меньшую часть.

Для таких относительно небогатых домохозяйств последней трети XIX — начала XX вв. в основном и предназначались кулинарные книги как общего характера, так и специализированные, посвященные детскому и вегетарианскому питанию, консервированию и пр. Встречались книги, в которых делался анализ влияния французской кухни на русскую,⁶ что вело к изменениям в русской традиции питания: блюда становились более легкими, сокращалось количество перемен, подававшихся к обеденному столу, вводилась известная последовательность сервировки самого обеда. Констатировались преимущества использования кухонной техники с новыми очагами и вертелами, позволявшими готовить блюда с хрустящей корочкой, ростбиф и др. В обиход вводилась новая терминология.⁷

Конечно, к поваренным книгам обращаются, как правило, тогда, когда нужно приготовить конкретное блюдо или составить меню. Между тем, это не просто стандартные сборники рецептов, а книги, содержащие новые для своего времени гастрономические ориентиры. Их авторы, с учетом иностранного опыта и собственной многолетней практики, рекомендовали новые технологии и приемы приготовления пищи, более рациональную организацию стола и систему питания.⁸

В предисловии к одной из таких книг автор Е. И. Молоховец объясняет: «Эту книгу составила я исключительно для молодых хозяек, чтобы предоставить им возможность без собственного опыта и за короткое время получить понятие о хозяйстве вообще и чтобы привлечь

³ Валлерстайн И. Конец знакомого мира. Социология XXI века. М., 2005. С. 162, 163.

⁴ См.: Глушенко И. В. Общепит. Микоян и советская кухня. М., 2010; Похлебкин В. Из истории русской кулинарной культуры. М., 2005; Он же. Кухня века. М., 2000; Романов П. В. Застольная история государства Российского. М., 2002; Норман Ж. Французская кухня пяти президентов. М., 2002; Назарова О. Путешествия на край тарелки. М., 2009; Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура: литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней: пер. с фр. Екатеринбург, 2004; Каплати А., Монганари М. Итальянская кухня: история одной культуры. М., 2006; и др.

⁵ Похлебкин В. Кухня века. С. 80.

⁶ См.: Зеест Ф. А. Влияние французского кулинарного искусства на русскую кухню. СПб., 1897.

⁷ Там же. С. 21.

⁸ См.: Молоховец Е. И. Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. Переизд. 1907 г. М., 2002; Коломийцева Н. Общедоступный и вкусный стол. Екатеринбург, 1992; Образцовая кухня. Репринт 1892 г. М., 1991.

их заниматься хозяйством».⁹ Ей вторит и госпожа Н. Коломийцева: «При постоянной помощи этого руководства даже самая неопытная хозяйка не будет зависеть от произвола наемной кухарки. Хозяйке, пользующейся моей книгой, нет надобности держать дорогих кухарок, а нужна только женщина, которая точно бы исполняла ее приказания, потому что под наблюдением хозяйки даже самая неопытная кухарка в короткое время приучится готовить каждое кушанье».¹⁰ Так как книги были адресованы тем, кто заботился о дешевизне, простоте, и вместе с тем о качестве своего стола, то и авторский стиль изложения отвечал духу времени. Блюда описывались в простой манере, что весьма отличалось от традиций середины XIX в., когда использовались такие выражения, как «душистая ветчина, улыбающиеся паштеты, благовоспитанная телятина, нежный барашек и т. д.».¹¹ Хотя уже сам В. Ф. Одоевский утверждал, что «кухня есть оселок доброго хозяйства, необходимое условие для здоровья, страховая контора для кармана, отвод от низких страстей, подспорье для гостеприимства».¹²

Такие взгляды разделяло уже большинство авторов изданий, вышедших на рубеже XIX и XX вв. Они все пеклись об уменьшении бесполезных расходов в каждом домашнем хозяйстве. По словам Е. И. Молоховец, она видела свою цель в том, чтобы объяснять хозяйкам, как «суметь при небольшом состоянии, при умеренном расходе иметь постоянно хороший, вкусный, здоровый и разнообразный обед благодаря разумной экономии». В книге «Кухня, искусство есть здорово, вкусно и дешево», которая была «составлена любителями благ мира сего», также основной акцент делался на простоте и дешевизне, поскольку писалась она для тех, «кто имеет самые ограниченные доходы», у кого нет повара, а есть только «существо, умеющее лишь наполнять горшки, кастрюлю и сковороду и ставить в печь».¹³

Составитель «Образцовой кухни» смотрел на проблему шире. По его мнению, «дельные указания хорошего руководства избавят от массы бесполезного труда и ненужных затрат

и, при доброй воле, всякому желающему дадут полную возможность, при самых лишь необходимых затратах, разумно и комфортабельно устроить домашнюю жизнь. В предлагаемом руководстве и начинающая хозяйка найдет самые определенные ответы и разъяснения на все затруднения и вопросы, возникающие при ведении домашнего хозяйства».¹⁴ Этой установки придерживается и автор «Поварского искусства». В первом же разделе П. М. Веленко подчеркивает, что «разумная экономия в хозяйстве должна проявляться в изготовлении наименьшего количества блюд, но наилучших по качеству, сообразно средствам. Два блюда вместо трех, заботясь главным образом о том, чтобы подаваемое на стол было изготовлено к надлежащему часу, вкусно и из самой лучшей провизии».¹⁵

Похожие установки мы встречаем и в книгах, изданных в конце 1930-х гг. На первый взгляд это может показаться неожиданным, поскольку буржуазные ценности, активно популяризовавшиеся в предреволюционную эпоху, не согласовывались с новым социально-политическим устройством общества и должны были навсегда уйти в прошлое. Но этого не произошло. Наоборот, новации в общественной жизни, свойственные революционному времени, оказались недолговечными, и уже с середины 1930-х гг. обозначился процесс «реабилитации» многих «мелочей» повседневности. Повсеместным становилось стремление к «культурной и зажиточной жизни», активно поддерживаемое властью. Это означало фундаментальный разрыв с антипотребительским подходом и революционным аскетизмом. Отныне достаток, «вкусная и здоровая» еда, качественные напитки, модная одежда, разнообразные развлечения стали признаваться неотъемлемой частью современности, помогая ей «уверенно» трансформироваться в «светлое коммунистическое будущее».¹⁶

В реальности следовать новым жизненным установкам могли лишь немногие: в основном это «рядовые» представители номенклатуры, стахановцы, научно-технические специалисты, приближенная к власти гуманитарная интеллигенция, высококвалифицированные рабочие ведущих предприятий тяжелой и оборонной

⁹ Молоховец Е. И. Указ. соч. С. 6.

¹⁰ Коломийцева Н. Указ. соч. С. 3.

¹¹ Одоевский В. Ф. Кухня: Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве. СПб., 2007. С. 42.

¹² Там же. С. 561.

¹³ Кухня, искусство есть здорово, вкусно и дешево. М., 1864. С. 3.

¹⁴ Образцовая кухня. С. 3.

¹⁵ Веленко П. М. Поварское искусство. СПб., 1902. С. 1.

¹⁶ Фицпатрик Ш. Повседневный сталинизм. Социальная история Советской России в 30-е годы: город. М., 2001. С. 110–117.

промышленности. Это был новый «средний класс» советского общества, проживающий в основном в городах. Ответом на его запросы и стало издание «Книги о вкусной и здоровой пище» в 1939 г. Ее можно назвать памятником эпохи, энциклопедией советского образа жизни. Современные критики называют «Книгу о вкусной и здоровой пище» официальной программой продовольственного изобилия, говорят о виртуальной кулинарии советского периода. Конечно, в Советском Союзе популяризировался некий обобщенный идеал питания, тогда как в реальной жизни продукты были дефицитом (как утверждал один из героев М. Жванецкого, «красота нашей жизни [советской] — в теории»).

На практике же достаток конкретного человека определялся не только уровнем его доходов, но и включенностью в закрытые сети распределения потребительских товаров и услуг. С отменой в середине 1930-х гг. карточной системы и с переходом к «свободной торговле» эта зависимость уменьшилась. Однако привилегированные слои советского общества по-прежнему имели возможность покупать качественные продукты в ведомственных столовых и буфетах, «столах заказов» по месту работы для ограниченного круга лиц. Им были доступны и колхозные рынки, где реализовывалось более половины товарной продукции мяса и молока, а также большая часть различных деликатесов.¹⁷

Что касается содержания «Книги о вкусной и здоровой пище», то оно основывалось на дореволюционных изданиях подобного рода. Тем более, что и советские, и дореволюционные кулинарные книги были направлены на адаптацию людей к условиям современной городской жизни, на рационализацию одной из самых консервативных областей повседневности. Так, свою задачу составители советских книг видели в том, чтобы «помочь домашней хозяйке, при наименьшей затрате труда и времени, приготовить для семьи вкусную и здоровую пищу, используя для этого разнообразный и богатый ассортимент пищевых продуктов и полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью продовольственных товаров СССР».¹⁸ Изменилось время, а вместе с ним изменилось место женщины. Если

в конце XIX в. книги пытались увлечь женщину домашним хозяйством, то в советских изданиях декларировалась необходимость «освобождения советской женщины от непроизводительного труда в домашнем хозяйстве, от тягот домашнего хозяйства, которое обеспечивало бы ей все более широкую возможность наравне с мужчинами участвовать в общественном труде, понимая при этом, что и воспитание детей является одним из важнейших видов общественного труда».¹⁹

И дореволюционные, и советские кулинарные книги имели аналогичную структуру, похожий набор рецептов и перечень основных продуктов. Вначале давалось подробное описание кухонного помещения и его оснащения, необходимого для приготовления блюд. Дело в том, что недавно перебравшиеся из деревни, да и многие «городские» хозяйки, начинающие самостоятельную жизнь, могли и не знать всех особенностей обустройства современной кухни, новых приспособлений, облегчающих домашний труд. «Подарок молодым хозяйкам» включал разделы «Пять планов удобных квартир. Устройство кухни. Новейшие принадлежности обеденного и чайного стола» и «Чистка кухонной и чайной посуды». Аналогичные сюжеты в «Книге о вкусной и здоровой пище» даже были усилены информацией о современных достижениях в области гигиены, общественного питания, промышленной переработки продуктов.

Разделы, посвященные кухне, знакомили с вариантами печей и плит, используемых в городских домах. Подчеркивалось, что такие компактные и экономичные плиты с духовками были более практичны. К тому же они позволяли готовить разнообразные блюда, в том числе зарубежной кухни. И в советском, и в дореволюционных изданиях представлен весьма обширный список кухонной утвари, различных приспособлений и техники. В него включались предметы, на современный взгляд, весьма экзотические: мороженицы, ступки, мельницы, топор, косарь и т. д.

Разделы во всех дореволюционных и советских изданиях следуют логике подачи блюд к столу. Н. Коломийцева, Е. Молоховец и П. Симоненко начинают свои книги с рецептов супов и принадлежностей к ним. А того варианта салатов, который представлен в «Книге о вкусной и здоровой пище», просто нет. Поэтому и не найти там рецепта

¹⁷ См.: Осокина Е. А. За фасадом «сталинского изобилия»: Распределение и рынок в снабжении населения в годы индустриализации. 1927–1941. М., 2008. С. 251, 254–256.

¹⁸ Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1955. С. 5.

¹⁹ Там же. С. 15, 16.

ХII. Новые наименования блюд.

СУПЫ.

Старое наименование.

Новое наименование.

- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 1. Консоме протаньер. | Бульон с кореньями и зеленью. |
| 2. Похлебка боярская. | Суп картофельн. со свеж. грибами. |
| 3. Щи николаевские. | Щи из шинкованной капусты. |
| 4. Суп мавританский. | Суп со свежими овощами и помидорами. |
| 5. Суп Гарбюр. | Суп с запечен. рисом и кореньями. |
| 6. Суп Итальянский. | Суп с макаронами и томатом. |
| 7. Крем ля-рен. | Куриный суп протертый. |
| 8. Суп Озель. | Суп из шавеля с молоком. |
| 9. Консоме Жульен. | Бульон с кореньями. |
| 10. Консоме роаль. | Бульон с молочной яичницей. |
| 11. Консоме профетроль. | Бульон с сухими печен. булочками. |
| 12. Крем Дюбари. | Суп из протертой цветной капусты. |

РАЗНЫЕ БЛЮДА.

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Матлот из рыбы. | Котлеты из судака фарширован. грибами и яйцами, соус с томатом. |
| 2. Тельное из судака. | |
| 3. Судак Жуанвиль. | Судак разварной под раковым соусом. |
| 4. Осетрина флорентин. | Осетрина разварная со шпинатом. |
| 5. Кокиль из рыбы. | Рыба запечен. под молочным соусом. |
| 6. Осетрина а-ля-брошет. | Осетрина жареная куском. |
| 7. Судак орли. | Судак жареный в тесте. |
| 8. Судак огротен. | Судак запечен. в соусе с луком. |
| 9. Судак норманд. | Судак в белом соусе с сухарями. |
| 10. Осетрина америкен. | Осетрина разварная в соусе томат. |
| 11. Осетрина Грилье. | Осетрина жареная на углях с лимоном. |
| 12. Аспези из рыбы. | Судак протертый в формочках. |
| 13. Судак меньер. | Судак жареный с лимоном |
| 14. Судак соус польский. | Судак разварн., соус с маслом и яйцами. |
| 15. Навага фри. | Навага жареная в сухарях. |

96

МЯСНЫЕ БЛЮДА.

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Беф Мирантон. | Говядина запечен. в луковом соусе. |
| 2. Беф Огарев. | Бифштекс с жареным луком. |
| 3. Бифштекс по гамбургски. | Бифштекс с яйцом. |
| 4. Штуфат с макаронами. | Тушеное мясо с макаронами. |
| 5. Биточки по казацки. | Биточки с рисом, соус сметана с томатом и луком. |
| 6. Фляки по-русски. | Рубен по-русски. |
| 7. Котлеты мареналь. | Куриные котлеты фаршир. молочн. соусом. |
| 8. Котлеты по-киевски. | Котлеты куриные фарширован. маслом. |
| 9. Котлеты охотничьи. | Котлеты из дичи. |
| 10. Тефтели. | Мелкие рубленые биточки. |
| 11. Котлеты де-воляй. | Отбивные куриные котлеты. |
| 12. Жиго баранье. | Жареная задняя нога барана с гарниром. |
| 13. Лангет соус пикан. | Жарен. мясо с острым соусом и луком. |
| 14. Эскалоп Африкен. | Натур. шницель из телятины с помид. и гриб. |
| 15. Шнель-клопе. | Жареное мясо соус луков. в сметане. |
| 16. Цвибель-клопе. | Биточки в сметане с луком. |
| 17. Почки а-ля-брошет. | Почки жарен. на углях с лимоном. |
| 18. Почки в мадерс. | Почки в красном соусе. |
| 19. Почки меньер. | Почки жареные с лимоном. |

СОУСА.

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Соус голландский. | Белый яичный соус. |
| 2. Соус мадера. | Соус красный. |
| 3. Бешемель. | Белый густой молочный соус. |
| 4. Соус пикан. | Острый красный соус с луком. |
| 5. Соус паровой или супрем. | Соус белый. |
| 6. Соус провансаль (холодный). | Соус из яичн. желтк. на прованс. масле. |
| 7. Соус провансаль (горячий). | Соус томатный с гриб. и луком. |

ЯИЧНИЦЫ.

- | | |
|--------------------|--|
| 1. Яйца берси. | Яичница с сосисками, соус томат. |
| 2. Яйца паризьен. | Яйца в бел. хлебе с петруш. и грибами. |
| 3. Омлет офинзерб. | Омлет с зеленью. |

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА.

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Шоффуа из дичи. | Филейчик фарш. из дичи с разн. соус. |
| 2. Майонез из дичи или рыбы. | Дичь или рыба под холоди. бел. соусом. |
| 3. Салат паризьен. | Салат из свеж. зеленн дичью или телятиной. |

97

Из кн.: Продуктовые нормы обедов, отдельных блюд и прочих изделий общественных столовых. М., 1928

легендарного праздничного салата «Оливье». Он отличался большим числом ингредиентов, среди которых были и дорогие продукты: копченые перепелки, креветки, каперсы, раковые шейки и пр. В «сталинской» книге рецептов есть некое его подобие — «Салат из мяса» и «Салат с колбасой». В их состав входили свежие или маринованные огурцы, картофель, яблоки, сельдерей, майонез. Овощные салаты в дореволюционной традиции подавались к жаркому различного вида, которое исчезает в советское время даже как блюдо. А закуски (горячие и холодные), конечно, существовали как заслуживающий внимания раздел, но лишь как аккомпанемент к соответствующим алкогольным напиткам.

И все же многие рецепты в дореволюционных и советских изданиях в основном совпадают, так как авторы ставили задачу избежать излишне дорогих продуктов. Правда вычурные иностранные названия блюд или некоторых ингредиентов в советское время были по возможности заменены более понятными терминами. По составу продуктов или по технике приготовления некоторые соответствия

можно восстановить по книге 1928 г. «Продуктовые нормы обедов, отдельных блюд и прочих изделий общественных столовых (раскладки)». Зразы а la Nelson получили название «Рубленые зразы с грибами», «Котлеты де-воляй» в меню стали выглядеть как «Отбивные куриные котлеты». ²⁰ Чаще всего менялись названия различных десертов и соусов: «Соус татарский» в упрощенном варианте стал «Хреном с уксусом», «Соус тортю» или «Соус пикан» превратились в соус грибной, а бешамель — просто в соус с яйцом.

В отдельных случаях одинаковые названия обозначали разные вещи. Так, «майонез» в дореволюционных изданиях — «это мясное или рыбное блюдо, в которое входит ланспик, из которого готовится заливное и мусс, т. е. клейкий мясной или рыбный отвар, взбитый в густую, белую пену, которой покрывают рыбу, птицу или дичь, украшая блюдо вышеупомянутым ланспиком». ²¹ К нему подавали «соус провансаль» (его готовили на прованском

²⁰ Цит. по: Кондратьева Т. Кормить и править: о власти в России XVI—XX вв.: пер. с фр. М., 2006.

²¹ Молоховец Е. И. Указ. соч. С. 525.

(оливковым) масле с добавлением желтков). Скорее всего, произошла языковая путаница, и теперь «майонезом» называют именно соус.

В «Книге о вкусной и здоровой пище», естественно, отсутствуют рецепты алкогольных напитков домашнего производства (пиво, настойки, водки, ликеры). Хотя, к удивлению, остались рецепты домашнего мармелада и мороженого, а ведь это очень трудоемкое занятие. Из советского издания ушли практически все блюда из дичи: здесь не встретишь рецептов блюд из тетеревов, куропаток, рябчиков, бекасов, перепелок и вальдшнепов, не говоря уже о более крупной дичи (олень, серна, лось, кабан и пр.). Было утрачено и то разнообразие десертов, которое мы видим на страницах старых книг. У Е. Молоховец представлено около 30 рецептов мороженого (даже из черного хлеба), не считая кремов, зефиров, муссов, желе, пудингов, фруктов и т. д. И это помимо огромного числа изделий из теста (бисквиты, пирожные и пр.). Конечно, все советские люди, прошедшие детские сады, школы, пионерские лагеря, студенческие и солдатские столовые, представить себе не могли, что Петр I любил перловую кашу и что манная каша может быть Гурьевской, если ее прослоить жирными пенками топленого молока, сахаром и запечь, а затем украсить орехами и фруктами.

Общероссийская кулинарная культура включала блюда различных территорий, входящих в империю. И не удивительно, что наряду с сибирскими пельменями в кулинарных книгах описывались польский бигос, украинский борщ с пампушками, еврейские форшмак и фаршированная щука, кавказские шашлыки и чебуреки. В качестве модных новинок появлялись «инороднические» блюда, что уже само по себе было революционным шагом. Создание СССР привело к тому, что советская кухня стала еще более активно использовать варианты национальных кухонь, и список заимствований резко увеличился за счет включения блюд различных «братских народов».

Как в дореволюционных, так и в советских кулинарных книгах предлагались готовые меню с учетом времени года и сезонных продуктов. Первые также учитывали календарь церковных постов и праздников: как правило, в них был выделен отдел вегетарианского и постного меню с учетом различного достатка семей (с высоким и средним уровнем доходов), а также были представлены «кушанья для служителей». Особо подчеркивалось, что «все ука-

зания, рецепты и советы основаны на строго научных данных. И при крайней дешевизне дают не только вкусный, но и питательный стол, т. е. в каждый обед входят в совершенно достаточном количестве все вещества, необходимые для питания человеческого организма».²²

Составителями дореволюционных кулинарных книг были молодые дамы и господа, разделявшие буржуазные ценности, которых заботило собственное здоровье, здоровье родных и близких. Этого они рассчитывали достичь путем рационализации питания с учетом медицинских и гигиенических знаний и требований. Так, «Образцовая кухня», помимо собственно кулинарной части, включала гигиенический, врачебный, косметический, парфюмерный и общехозяйственный разделы. В аналитическом отделе описывались различные варианты фальсификации пищевых продуктов, подчеркивалась угроза здоровью при их потреблении. И автор уже в конце XIX в. сокрушался, что «фальсификация вина как отрасль приняла вид фабричного производства, и каких только медикаментов и веществ не вводят в вина».²³ Судя по всему, он был приверженцем лозунга своего времени, что еда должна быть полезной, а кухня — здоровой.

«Книга о вкусной и здоровой пище» также объясняла важность рационального питания с учетом рекомендаций современной медицины, но его организация рассматривалась не как частное семейное дело, а как задача государственной важности, призванная обеспечить удовлетворение «постоянно растущих материальных и культурных потребностей человека». Богатство ассортимента рецептов объяснялось «заботой партии и правительства» об удовлетворении «растущих запросов» всех и каждого.

Для большой убедительности этих деклараций широко использовались красочные иллюстрации. Так, во вводной статье подобные заявления были помещены на фоне хлебных, овощных, сырных, мясных, фруктовых натюрмортов. Там же утверждалось, что «городские женщины-работницы и труженицы наших социалистических полей ценят свое время и не хотят его тратить на многочасовое пребывание у кухонной плиты и печки. Теперь советские женщины требуют готовых фабричных пищевых продуктов, чтобы свое время использовать не только в домашнем

²² Образцовая кухня. С. 4.

²³ Там же. С. 580.

хозяйстве, а главным образом на производстве, на культурной работе, на воспитание своих детей».²⁴ Тут же помещались фотографии продукции предприятий перерабатывающей промышленности. На иллюстрациях всегда подчеркивается марка изделия, чтобы убедить потребителей в том, что советская пищевая промышленность является гарантом качества производимых продуктов. Наряду с уже ставшими хрестоматийными форзацами, на которых были изображены банкетные столы, нам с тем же пафосом демонстрируют рыбные, овощные, молочные, фруктовые консервы. Весьма красочно показаны варианты завтраков, обедов и ужинов быстрого приготовления: овсяные и кукурузные хлопья, суп-пюре гороховый, каша гречневая, кисель вишневый (все из брикетов), пюре из картофельных хлопьев, тушенка или сосиски с консервированным горошком, пиво «Жигулевское» или «Рижское». Подразумевалось, что использование полуфабрикатов не должно сказаться на вкусовых качествах блюд. И если в дореволюционных книгах особый акцент в рецептах делался на относительной дешевизне блюда, то в советском издании на первый план выходит быстрота и легкость приготовления пищи.

Особо хочется отметить еще одну советскую «Книгу о вкусной пище»,²⁵ которая не является переизданием. Вышедшая через 5 лет после Великой отечественной войны, она, по сути, являлась руководством по организации рационального питания. В ней декларировалось, что здоровая пища «должна покрывать все траты организма в зависимости от возраста, пола, профессии и всех условий проживания: социальных, климатических и пр.».²⁶ Поэтому рецепты здесь были самыми простыми и включали много блюд из овощей и фруктов. Большое внимание уделялось их заготовке и хранению. А в конце книги приводились правила пользования керогазом, примусом и керосинкой.

История кухни — это история не только нововведений, приобретений, но также исчезновений, потерь, разрушений. Она полна драматического напряжения, кульминаций и развязок. Воспользуемся метафорой известного французского историка культуры: «Гастрономическая хроника пишется веками. Ее движет постоянное сражение между профессиональным поваром и вдумчивой

кухаркой, сражение влюбленных, которое, как во всех настоящих романтических историях, после многих неурядиц заканчивается помолвкой».²⁷ В результате появляются замечательные книги, в которых внимательный читатель может рассмотреть историю и ощутить напряжение этой борьбы.

Книги Е. Молоховец, Н. Коломийцевой, П. Симоненко и первое издание «Книги о вкусной и здоровой пище» разделяет более 50 лет. В стране сменились поколения, политический режим, экономические отношения и идеологические установки. Тем не менее, при сравнении этих книг, при прочтении их как культурного, а не только как кулинарного текста оказывается, что эталонная модель питания в Советском Союзе была заимствована из дореволюционных изданий. В некоторых случаях рецепты блюд, конечно, упрощались: из рецептуры исключались «изыски». Но преемственность в их отборе не вызывает сомнений. Правда есть и то, что отличает кулинарные книги. Дореволюционные издания выполняли прагматично-просветительские функции: помогали разумно, экономно организовать домашнее питание с учетом последних технических нововведений, медицинских знаний и гигиенических предписаний. «Книга о вкусной и здоровой пище» этим не ограничилась. По жанру она находится между хорошим кулинарным изданием и гениальной пропагандистской находкой.²⁸ В ней формулировался некий идеал советской кухни, являвшийся воплощением советского образа жизни с грядущим изобилием и достатком для всех и каждого. А если на практике какие-то рекомендуемые блюда приготовить было сложно из-за отсутствия нужных ингредиентов, то это представлялось как временное явление. Всем своим содержанием «Книга о вкусной и здоровой пище» должна была убеждать, что «светлое будущее» реально. Не случайно она получила название «Кулинарная Библия» советской эпохи.²⁹ В то же время пропагандируемая в ней гастрономическая культура основывалась на представлениях о «правильной», рациональной организации питания, сложившихся в дореволюционную эпоху. И это также стало залогом популярности «Книги о вкусной и здоровой пище», поскольку большинство ее пользователей разделяло базовые поведенческие предпочтения дореволюционной повседневной жизни.

²⁴ Книга о вкусной и здоровой пище. С. 15.

²⁵ Книга о вкусной пище. М., 1950.

²⁶ Там же. С. 11.

²⁷ Ревель Ж.-Ф. Указ. соч. С. 30.

²⁸ См.: Кондратьева Т. Указ. соч. С. 132.

²⁹ Глуценко И. В. Указ. соч. С. 137.

Olga N. Yakhno

Candidate of Historical Sciences, Institute of History and Archaeology, Ural Branch of the RAS (Russia, Ekaterinburg)

Email: *mrsyakhno@mail.ru*

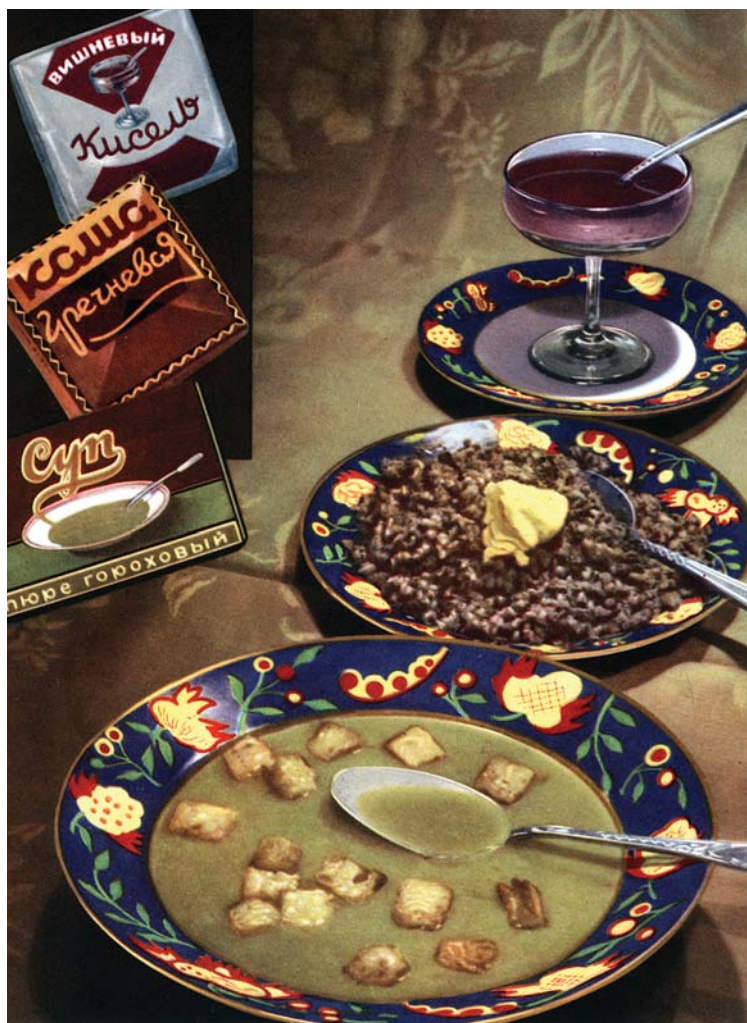
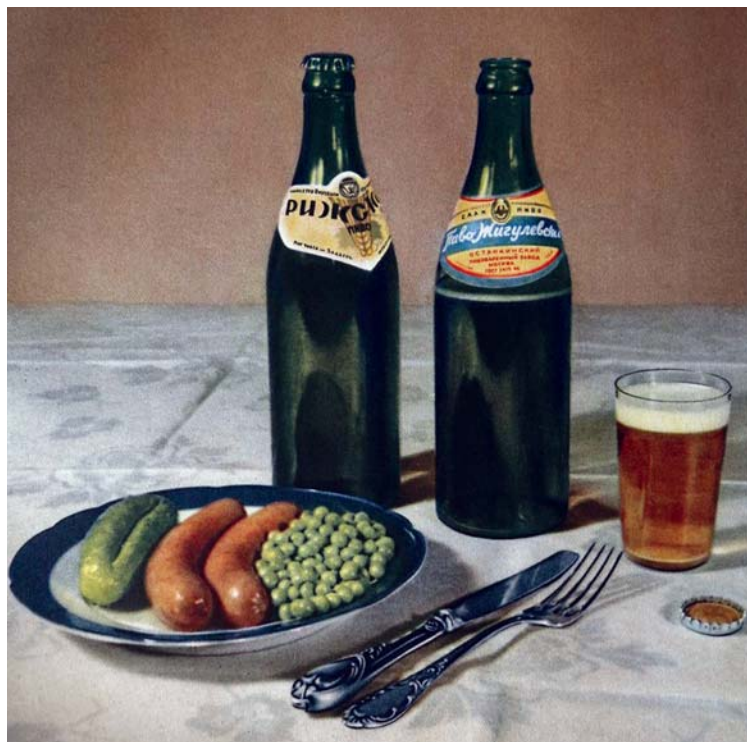
COOKBOOKS AS A SOURCE OF THE GASTRONOMIC CULTURE RECONSTRUCTION

Over the last decade the topic of food, cuisine and gastronomy has become not only relevant, but also fashionable. That is why considering cookbooks as a source of the reconstruction of certain aspects of everyday life and even mental constructions seems quite justified. The article provides a comparative analysis of the content of such books published in the last third of the 19th — early 20th centuries and in the years of the pre-war “Stalin” Five-Year Plan. This allows us to trace the evolution of the gastronomic culture and important changes in home life that took place during the fundamental transformations of Russian society. The focus is on the recommended approaches to the organization of domestic nutrition and its ration, sets of dishes and recipes, cooking technologies, table setting, as well as the etiquette rules, popularized in cookbooks. An attempt is made to correlate their content with social realities. It is emphasized that these books gave some “correct examples” that modern city housewives should have been guided by. In this way they performed not only educational, but also ideological functions. Such an approach was especially characteristic of “The book of tasty and healthy food”, which was a kind of “culinary Bible” of the Soviet era.

Keywords: *gastronomic culture, culinary art, cooking technologies, cookbooks*

REFERENCES

- Fitzpatrick S.** *Povsednevnyy stalinizm. Sotsial'naya istoriya Sovetskoy Rossii v 30-ye gody: gorod* [Everyday Stalinism. Social history of Soviet Russia in the 1930s: the city]. Moscow: Rossiyskaya politicheskaya entsiklopediya, Fond Pervogo Prezidenta Rossii B. N. El'tsina Publ., 2001, 336 p. (in Russ.).
- Glushchenko I. V.** *Obshchepit. Mikoyan i sovetskaya kukhnya* [Public catering. Mikoyan and Soviet cuisine]. Moscow: Vysshaya shkola ekonomiki (Gosudarstvennyy universitet) Publ., 2010, 240 p. (in Russ.).
- Kapkan M. V., Likhacheva L.** [Gastronomic culture: concept, functions. Factors of formation]. *Izvestiya Ural'skogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya 2. Gumanitarnyye nauki* [Izvestia. Ural State University Journal. Series 2. Humanities and Arts], 2008, vol. 55, no. 15, pp. 34–43. (in Russ.).
- Kappati A., Montanari M.** *Ital'yanskaya kukhnya: istoriya odnoy kul'tury* [Italian cuisine: a cultural history]. Moscow: Novoye literaturnoye obozreniye Publ., 2006, 476 p. (in Russ.).
- Kondratyeva T.** *Kormit' i pravit'. O vlasty v Rossii XVI–XX vv.* [To feed and reign: on the power in the 16th–20th centuries Russia]. Moscow: ROSSPEN Publ., 2006, 208 p. (in Russ.).
- Nazarova O.** *Puteshestvie na kraii tarelki* [Traveling to the edge of the plate]. Moscow: Novoye literaturnoye obozreniye Publ., 2009, 160 p. (in Russ.).
- Norman J.** *Francuzskaya kukhnya pyati prezidentov* [French cuisine of five presidents]. Moscow: Nezavisimaya gazeta Publ., 2002, 360 p. (in Russ.).
- Osokina E. A.** *Za fasadom “stalinskogo izobilija”: Raspredeleniye i rynek v snabzhenii naseleniya v gody industrializatsii. 1927–1941* [Behind the facade of the “Stalinist abundance”: Distribution and market in supply of the population during the years of industrialization. 1927–1941]. Moscow: Rossiyskaya politicheskaya entsiklopediya Publ., 2008, 384 p. (in Russ.).
- Pokhlebin V.** *Iz istorii russkoi kulinarnoi kul'tury* [From the history of Russian culinary culture]. Moscow: Tsentropoligraf Publ., 2005, 464 p. (in Russ.).
- Pokhlebin V.** *Kukhnya veka* [Cuisine of the century]. Moscow: Itogi Veka. Polifakt Publ., 2000, 616 p. (in Russ.).
- Revel J.-F.** *Kukhnya i kultura: Literaturnaya istoriya gastronomicheskikh vkusov ot Antichnosti do nashikh dnei* [Cuisine and Culture: Literary history of culinary sensibility from Antiquity to today]. Ekaterinburg: U-Faktoriya Publ., 2004, 336 p. (in Russ.).
- Romanov P. V.** *Zastolnaya istoriya gosudarstva Rossiiskogo* [Dining history of the Russian state]. Moscow: Tsentrpoligraf, MiM-Del'ta Publ., 2002, 608 p. (in Russ.).
- Wallerstein I.** *Konec znakomogo mira. Sociologiya XXI veka* [The end of the world as we know it: social science for the twenty-first century]. Moscow: Logos Publ., 2005, 368 p. (in Russ.).



Иллюстрации из «Книги о вкусной и здоровой пище». М., 1963 г.