

РУССКАЯ  
И СОВЕТСКАЯ КУХНЯ  
В ЛИЦАХ

---



Ольга и Павел Сюткины

РУССКАЯ И СОВЕТСКАЯ КУХНЯ  
В ЛИЦАХ

НЕПРИДУМАННАЯ ИСТОРИЯ



Издательство АСТ  
Москва

УДК 641/642(091)(47)

ББК 36.99

С 98

**Сюткина О.А., Сюткин П.П.**

С98      Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история/О.А. Сюткина, П.П. Сюткин — Москва: Издательство АСТ, 2016. — 320 с.

ISBN 978-5-17-092300-7

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

УДК 641/642(091)(47)

ББК 36.99

*Научно-популярное издание*

*Дизайн обложки Валерия Ковригина*

*Верстка Веры Брызгаловой*

*Ведущий редактор Мария Николаева*

*Технический редактор Татьяна Тимошина*

Подписано в печать 20.09.15 Формат 60х90/16. Усл. печ. л. 20,00.

Тираж экз. Заказ № .

Общероссийский классификатор продукции

ОК-005-93, том 2; 953000 – книги, брошюры

ООО «Издательство АСТ»

129085, РФ, г. Москва, Звездный бульвар, дом 21, стр. 3, ком. 5

ISBN 978-5-17-092300-7

© ООО «Издательство АСТ»

# Содержание

---

|  |     |
|--|-----|
| Введение . . . . .   | 7   |
| Сказки и рецепты от Сергея Друковцева . . . . .                  | 25  |
| Василий Левшин:<br>энциклопедист на кухне . . . . .              | 36  |
| Дмитрий Гурьев,<br>министр и гастроном . . . . .                 | 47  |
| Екатерина Авдеева, или<br>Последний романтик кулинарии . . . . . | 56  |
| Мари-Антуан Карем<br>как зеркало русской гастрономии . . . . .   | 74  |
| Стихи на обед<br>от Владимира Филимонова . . . . .               | 94  |
| Игнатий Радецкий:<br>в переводе с французского. . . . .          | 106 |
| Герасим Степанов,<br>или Мемуары слепого повара . . . . .        | 119 |
| Елена Молоховец,<br>или Девушка из Смольного . . . . .           | 131 |
| Иван Забелин:<br>триумф бытовой истории . . . . .                | 146 |
| Николай Костомаров:<br>карьеря крепостного мальчика . . . . .    | 160 |
| Поваренная книга Толстых. . . . .                                | 177 |

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Парижское масло                       |     |
| Николая Верещагина . . . . .          | 194 |
| Михаил и Пелагея:                     |     |
| кулинарный роман . . . . .            | 205 |
| Великий кулинарный проект             |     |
| Анастаса Микояна . . . . .            | 228 |
| Карим Махмудов                        |     |
| и национальные кухни. . . . .         | 259 |
| Загадочный Вильям Похлебкин . . . . . | 280 |
| Николай Ковалев:                      |     |
| без прошлого нет будущего . . . . .   | 299 |
| Заключение . . . . .                  | 312 |
| Библиография . . . . .                | 315 |

# Введение

---

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

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

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

Вместе с тем мы понимаем, что кухня не приемлет «черно-белых» суждений. Истина всегда будет носить оттенки полутонов, сочетая в себе разные взгляды. Дискуссии эти возникли не вчера — сотни лет наши застоль-

ные традиции обсуждались и осуждались, становились предметом восхищения и неодобрения. Это свидетельствует о том, что русская кулинария — живой организм, взрослеющий, развивающийся, обретающий силу и влияние. Но, к сожалению, и угасающий в случае, если не сможет обрести второго дыхания, найти себя в изменяющейся действительности.

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

И все-таки это не просто перечень событий, эпох и продуктов. Нет! История русской кухни — это и судьбы людей, создававших ее. Любые события имеют личностный, индивидуальный характер. А уж что более подвержено влиянию автора, создателя, чем наше повседневное меню? И что может быть важнее, чем то, что едим мы и наши близкие? «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты» — этот известный афоризм французского кулинара Жан-Ансельма Брийя-Саварена стал банальным, однако не потерял актуальности даже сегодня. Вот только справедлив и обратный подход: именно человек создает для себя ту еду, которой достоин. И в этом смысле история русской кухни приобретает весьма поучительный характер.

Кто же они, эти люди, создававшие нашу гастрономию? В этой книге мы попытались рассказать о них. Конечно, мы далеки от мысли о том, чтобы привести исчерпывающую летопись персонажей русской кулинарии. Те люди, о которых мы пишем, — лишь наш во многом субъективный выбор. Есть среди них и такие

«гиганты», мимо которых объективный исследователь просто не может пройти. Есть и те, чье творчество и мысли оказались созвучны нашему взгляду на русскую кухню. Вот почему книга эта помимо детальной информации — цифр, дат, цитат — несет еще и наш, очень личный подход.

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

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

Это не ерничаие по поводу нашей отсталости, а реальный факт, который нужно признавать. И здесь нет ничего стыдного — в таком же положении находилась вся остальная Европа. Можно долго искать причины, по которым итальянская, французская гастрономия совершили такой мощный скачок в XVI–XVII вв., но, как бы то

ни было, на многие столетия они стали ориентиром для поваров всего цивилизованного мира.

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

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

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

1779 год — С. Друковцев «Поваренные записки»,

1780 год — С. Друковцев «Экономический календарь»,

1786 год — С. Друковцев «Солдатская кухня»,

1787 год — Аненков «Экономические записки»,

1790 год — Н. Осипов\*\* «Старинная русская ключница и стряпуха»,

---

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

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

- Н. Яценков\* «Новейшая и полная поваренная книга»,
- 1795 год — В. Левшин «Всеобщее и полное домоводство»,
- 1796 год — «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» (В.Левшин) — первые тома вышли в 1795 году, И.Ляликов «Городской и сельский эконом», «Постная кухня» (СПб, изд-во Сумарокова),
- 1808 год — «Поваренный календарь или самоучитель поваренного искусства...»,
- 1816 год — В.Левшин «Русская поварня или наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении в прок разных припасов», «Повар королевский или новая поварня, приспешная и кандиторская для всех состояний; с показанием сервирования стола от 20 до 60-ти и больше блюд и наставлением для приуготовления разных снедей».

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

Что является главным содержанием этих книг? У них несколько направлений. Первое — это, назовем сегодняшним термином, пропаганда западных поварских достижений. Здесь можно выискивать какие-то конспирологические соображения. Но действительность проста. «Щи да кашу — это ведь каждая баба знает,

---

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

как готовить». Другое дело — пупьеты, пастеты, рисо-леты — как тогда назывались эти западноевропейские кулинарные хитрости. Здесь действительно был простор для привития вкусов и воспитания публики. И вряд ли стоит ставить в вину нашим первым кулинарным авторам их стремление познакомить читателей с гастрономическими достижениями века. Ведь и вся русская культура той эпохи — это, в какой-то степени, гонка за передовыми (как они казались нашим соотечественникам тогда) взглядами и порядками Европы. И оценить — плохо это или хорошо — мы можем лишь из сегодняшнего дня, умудренного знаниями более двух веков последующей истории.

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

Мы не случайно заговорили об иностранном опыте. Развитие национальной кухни вне международного контекста невозможно. Как невозможно гармоничное развитие изолированной от мира культуры. И в этом смысле русская гастрономия всегда показывала пример широкого и активного заимствования блюд, кулинарных приемов, названий. Вот уже многие столетия она является кухней метрополии, впитавшей в себя поварские традиции множества народов, вошедших в сферу влияния России.

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



*Часть Вторая.*

Д.            до            О В.

---

М О С К В А,  
Въ Унивѣрситетской Типографіи,  
у Хр. Ридигера и Хр. Клаудіа:  
1795.

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

тоже ощутила мощный приток европейского опыта, новой для себя практики и подходов.

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

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

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

Главная польза этого «соревнования» состояла в активном развитии обоих направлений: кухни, ориентированной на Францию, как некий вектор для движения

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

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

Не менее важны для нашей культуры стали и труды Екатерины Авдеевой — первой женщины-автора русской кулинарной книги. Впрочем, кулинария была лишь частью огромного писательского таланта этого человека, оставившего после себя множество этнографических и прикладных работ. На наш взгляд, Е.Авдеева — очень недооцененный автор. Только вчитайтесь,