

Катриона Келли

## Ленинградская кухня / *La cuisine leningradaise* — противоречие в терминах?<sup>1</sup>

Как известно, ностальгия по советскому прошлому часто фиксируется на еде<sup>2</sup>. По словам женщины-билингва, родившейся в 1983 г. в Ленинграде, а проживающей с начала 1990-х гг. в Англии, “I miss some things. I miss the food. Хлеб...” (процесс погружения в прошлое маркируется переходом на русский язык, сейчас являющийся для нее вторичным)<sup>3</sup>. Здесь тоска по утраченному времени усугубляется тоской в пространственном отношении. Но и не-эмигранты способны на схожие евлогии по снеди былых времен. Писатель Евгений Попов недавно с умилением вспоминал, как кормили в конце советской власти в кафе на Невском, например в «Сосисочной», «где в обеденное время зеркала на стенах запотевали от пара, поднимающегося от аппетитных чанахи, солянок, харчо» [Попов 2003: 182].

**Катриона Келли (Catriona Kelly)**  
Оксфордский Университет,  
Великобритания  
catriona.kelly@new.ox.ac.uk

<sup>1</sup> Статья написана при финансовой поддержке AHRC, Великобритания (проект “National Identity in Russia: Traditions and Deterritorialisation”, <[www.mod-langs.ox.ac.uk/russian/nationalism](http://www.mod-langs.ox.ac.uk/russian/nationalism)>). Благодарю коллег по проекту, в частности Альберта Байбурина, Марину Самсонову, Светлану Амосову и Ирину Назарову, а также Николая Вахтина, Александра Гениса, Константина Богданова и участников семинара «Советские традиции» в ЕУСПб (18–19 марта 2011 г.) за ценные мысли и предложения.

<sup>2</sup> Кроме бесчисленных комментов в ЖЖ и т.д. см.: [Горалик 2007].

<sup>3</sup> Полевой дневник автора, 2010 г.

Такие «экскурсии в прошлое» представляют собой вариацию на более широкую тему, «у нас кормят, как нигде еще». Например, в своей рецензии на американское издание «Подарка молодым хозяйкам» Е. Молоховец в переводе Джойс Тоомре писательница Татьяна Толстая указала на русское «умение соорудить из небогатого ассортимента кулинарные чудеса» [Толстая 1992].

Место еды в советской жизни иногда вызывает более отчужденную реакцию. В своих воспоминаниях о ленинградской жизни послевоенного периода Михаил Герман с иронией указал на инструментальность обильных застолий:

*Необходимость пышно принимать и угощать так называемых «нужников» — людей, от которых нечто зависело, определяла многое в жизни и сильно раздувала миф о национальном гостеприимстве. «Его надо принять» — эта фраза звучала, поверьте, и там, где жили люди достаточно возвышенные. <...> «Принимали» полезных людей, смущенно говорили любезности людям из торговли. А уж как принимали иностранцев! <...> Любым способом добывались (использовался весь накопленный блат!) дефицитные продукты, желательны и икра <...> Иностранцы, привыкшие к двум-трем сменам скромных и вкусных блюд, робели перед столом с неизменными винегретами, икрой, колбасами, пирогами и пирожками («о, боршти!»), блинами («о, блини!»), разнообразными водками и коньяками, подаваемыми одновременно с шампанским под икру и селедку, а то и вкупе с домашней наливочкой [Герман 2000: 422–423; разрядка автора. — К.К.].*

В любом случае убежденность в том, что советские люди были особенно озабочены тем, чтобы хорошо кормить гостей, является устойчивым элементом в постсоветском автопортрете. По словам одного из информантов Анны Кушковой в ее статье о салате Оливье, «в России принято было кормить гостей. Это в отличие от других стран» [Кушкова 2005].

Как показывает последняя цитата, вряд ли на какую-нибудь тему говорят и пишут столько ерунды, как о кулинарных традициях<sup>1</sup>. Но «о вкусах не спорят», о субъективном восприятии прошлого тем более<sup>2</sup>. Я не собираюсь «разоблачать» предположения такого рода представлений о традициях; пусть традициями будут считаться те практики, которые члены определен-

<sup>1</sup> Ср. также: «Наш российский “фастфуд” намного лучше и здоровее импортного...» <[http://community.livejournal.com/soviet\\_life/1016252.html](http://community.livejournal.com/soviet_life/1016252.html)> (блоггер 1949 г.р., ноябрь 2010 г.). А описание Германа по-своему так же утрировано, как и изображения «кулинарного рая» — как будто никто в советское время не мог приглашать в гости знакомых просто так, по-человечески.

<sup>2</sup> Если говорить от себя, то я разделяю ностальгию по советскому хлебу (мне тоже кажется, что тогда пекли вкуснее), но при одной мысли о советских сосисочных сразу пропадает аппетит. Но не думаю, что на такого рода личных реакциях можно строить какие-нибудь общие схемы.

ного социума считают традициями<sup>1</sup>. Я также не намереваюсь обращать внимание на сравительный контекст такого рода суждений о еде, которые были очень характерны и для разговоров об английской кухне (где тоже отождествлялись «аутентичное» и «вкусное»: у нас кормят как следует, у них едят всякую дрянь (“fancy foreign messes”)<sup>2</sup>. Как известно, все самые древние блюда в евразийской кулинарной культуре имеют аналоги в других (ср. русскую кутю с английским frumenty), и переход от slow food к fast food в XX в. — тоже международное явление.

Здесь обсуждается другое. Как создавались представления о том, что и как должен есть советский человек? Являлась ли советская кухня “cuisine” в оценочном смысле слова, т.е. «кулинарией» или «гастрономией», системой определенных правил и канонов?<sup>3</sup> Имеет ли смысл говорить о каких-нибудь «локальных» традициях в контексте советской кухни? В частности, существовала ли специфическая «ленинградская» кухня, каким-нибудь образом отличавшаяся от кухни других городов советской России? И последний, самый сложный, но, пожалуй, и самый интересный вопрос. Что было «советского» (по отношению к кулинарным практикам, бытовавшим до 1917 г.) в советской кухне?

### Советская кухня: «социализм на одном столе»

Как и другие области культурной жизни, питание и кулинария за годы советской власти подвергались процессу трансформации и идеологизации. Этот процесс действовал и прямо — путем создания новых идеалов и правил нормативной литературой и социальными институтами (ресторанами, кафе и т.п.),

<sup>1</sup> Здесь я солидарна скорее с Майклом Херцфельдом [Herzfeld 1997; 2004], чем с пуризмом Хобсбаума и Рэнджера [Hobsbawm, Ranger 1983].

<sup>2</sup> Например, в предисловии к своей знаменитой кулинарной книге “The Art of Cookery Made Plain and Easy” [Кулинарное искусство, представленное просто и бесхитростно], Hannah Glasse (1708–1770) жестко критикует современную моду на изощренную французскую еду: «До того досрочно слепое дурачество этого века, что люди более склонны подвергаться обманам болвана-француза, чем поощрять хорошего английского повара» (So much is the blind folly of this Age, that they would rather be imposed on by a French Booby, than give encouragement to a good English cook) [Glasse 1774]. Общий анализ этого течения см.: [Stead 1993]. О такого рода разговорах в России см., например: [Smith 2008].

<sup>3</sup> Во французском языке понятие cuisine в смысле «способ готовить» (“préparation des aliments”, “art de les apprêter”) возникает в письменных источниках даже раньше (в 1155 г.), чем понятие cuisine в смысле «помещение, где готовят» (ок. 1170 г.) (Centre National des Ressources Textuelles et Lexicales, <<http://www.cnrtl.fr/definition/cuisine>>). В других европейских языках понятие «кухня» в смысле «кулинарное искусство» возникает позже: например, английское kitchen зафиксировано с 1000 г. примерно в смысле помещения, а только с 1400 (и то редко) в смысле “Culinary art; cooking. Obs. rare” (см. Oxford English Dictionary Online). С конца XVIII в. в смысле «кулинарное искусство» регулярно употребляется слово “cuisine” (первый пример, зафиксированный в Oxford English Dictionary Online, — из назидательной поэмы Hannah Moore “Florio: A Tale for Fine Gentlemen and Fine Ladies” (1786), в которой иронично изображается сибаритская жизнь английского бомонда).

и опосредовано, как результат политики «демократического централизма» в общем и в частности — централизованной плановой экономики.

Процесс стандартизации советских пищевых канонов путем нормативной литературы начался довольно рано, в ходе «борьбы за новый быт» конца 1920-х гг. В это время «советы хозяйкам» отличались крайней простотой. В качестве примера можно привести брошюры Марии Михайловны Зариной, одного из наиболее активных авторов текстов о кулинарии 1920-х гг. (среди ее работ «Домоводство: пища, жилище, одежда» [1928а], «Учись хорошо стряпать!» [1928в], «Организируйте свое домашнее хозяйство» [1929], «Питательный общедоступный стол» [1928б], «За общим столом» [1930] и материалы в журнале «Работница», в котором в 1925–1930 гг. регулярно появлялись ее статьи).

Показательно название «Питательный общедоступный стол». В книгах и статьях Зариной давались советы о том, как пользоваться необходимыми помощниками раннесоветской коммунальной кухни, примусом и термосом. Ее рецепты были непритязательны: супы, каши, разные виды жаркого и киселя, жареная рыба, блюда из яиц и овощей. Рекомендуемое меню для домашнего потребления мало отличалось от типового меню советских заведений «нарпита» (как тогда говорилось). Достаточно сравнить пособия Зариной для домашних хозяек и ее пособие для столовых «За общим столом» (1930)<sup>1</sup>. Такие же простые советы давались и в советских женских журналах — супы, запеканки, соленые и маринованные овощи, блюда из питательных веществ вроде сои и дрожжей<sup>2</sup>.

Такого рода книги издавались в течение всех 1930-х гг. Например, в 1939 г. вышла «Поваренная книга: 200 блюд для домашнего стола» Николая Павловича Цыпленкова, недорогое издание малого формата, рассчитанное на читателя, который главным образом питался в столовых (акцент делался на завтрак) [Цыпленков 1939]<sup>3</sup>. Подобные советы были характерны и для дальнейшей советской нормативной практики — в женских журналах, многочисленных публикациях под названием «Домоводство» или «Полезные советы»<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> За 1930–1933 гг. книга выдержала пять изданий. См. каталог РНБ.

<sup>2</sup> См., например: [Мендельсон 1939]. Ср. также: [Rothstein, Rothstein 1997: 189–190].

<sup>3</sup> Цыпленков был также автором многократно переиздававшегося «Обслуживания в ресторане» [Цыпленков 1945] и пр. Меню столовых оставалось таким же типовым и в дальнейшем: ср. письмо писателя Анатолия Белинского к жене из дома отдыха под Ленинградом 17 июля 1976 г.: «Обедаем мы в столовой в главном корпусе, который как две капли воды похож на корпус пансионата “Восток-6”. Питание тоже аналогичное» [Белинский 2008: 549].

<sup>4</sup> См., например, раздел «Кухня» в: [Полезные советы 1959: 59–98].

Но в сталинскую эпоху развивалось и другое течение в советской кухне. Переломным изданием стала знаменитая «Книга о вкусной и здоровой пище», в первый раз изданная в 1939 г., переизданная в 1945 г. и с 1947 г. регулярно выходившая миллионными тиражами вплоть до 1990 г.<sup>1</sup> Здесь до неузнаваемости расширился список блюд, рекомендуемых советскому читателю. Рядом с кашами, блинчиками и компотами были рецепты фаршированного карпа в сметане, жареной телятины, мороженого, всякого рода соусов из сливочного масла. Недаром издание вышло под девизом «К изобилию!» В значительной степени осложнилась и рекомендуемая техника приготовления: полагалось, что советская хозяйка будет не только варить и жарить, но и печь и тушить [КВЗП 1939]. Новые кулинарные горизонты возымели результат. Продвигавший КВЗП Анастас Микоян, в голодные 1930–1932 гг. ставший антигероем злой шутки о том, что букву «м» можно упразднить, поскольку мяса, масла, муки, молока и мыла нет, а Микоян ни к чему, к концу 1930-х уже назвался «любимым наркомом»<sup>2</sup>.

Но кулинарные советы, дававшиеся в «Книге о вкусной и здоровой пище», были такими же типовыми, как в пособиях 1920-х гг.<sup>3</sup> Одной из основных целей книги была реклама новых продуктов питания, выпущенных советской промышленностью: консервированного зеленого горошка и консервированной кукурузы. Конструировалась единая картина советской кулинарии, без учета региональной вариативности. Подавляющее большинство названий были описательными: «Салат из крабов», «Хрен с уксусом». Местами встречались более живописные названия — «Салат “Весна”», «Салат “Здоровье”». Но «локальные» блюда — таковых было весьма немного — почти все не были русскими: харчо, бозбаш, украинский борщ, «солянка по-грузински» (так!)<sup>4</sup>. Единственное исключение пред-

<sup>1</sup> В каталоге РНБ 22 публикации КВЗП (1945, 1947, 1948, 1951 (3), 1952, 1953, 1954, 1955, 1961, 1962, 1964, 1965, 1969, 1971, 1973, 1976, 1978, 1981, 1988, 1990); за годы советской власти книга выдержала десять изданий. Основными являлись издания 1939 и 1952 г. Последнее увеличилось более чем на 100 страниц, и в нем было намного больше рецептов и цветных иллюстраций. О некоторых разночтениях между [КВЗП 1939], [КВЗП 1945], [КВЗП 1948] и [КВЗП 1952] см. ниже. [КВЗП 1952] перепечатывалась без существенных изменений до конца советской власти (см., например: [КВЗП 1964]).

<sup>2</sup> О шутке см.: [Pore-Hennessy 1938: 49]. О роли Микояна в создании [КВЗП 1939] и советской пищевой промышленности вообще см. также: [Глущенко 2010].

<sup>3</sup> Конечно, можно сомневаться в том, имела ли КВЗП предназначение быть кулинарной книгой вообще. О ее роли в качестве рекламы сталинского (микоянского) изобилия см., например: [Добренко 2009; Piretto 2009].

<sup>4</sup> Харчо см.: [КВЗП 1939], остальные блюда см.: [КВЗП 1952]. И в постсоветское время также встречаются «макаронические» блюда, например «Чанахи на украинский манер» <<http://www.rovarepok.ru/recipes/show/20963/>>. В меню французских ресторанов XIX в. топонимы придавали блюдам неопределенное чувство экзотики. Ср.: «Вряд ли жители Пьемонта действительно едят своих цыплят “а ля Маренго”, но для тех, кто плохо разбирался в кулинарии, для многих посети-

ставляли «пельмени по-сибирски» [КВЗП 1952]<sup>1</sup>. Такой «социализм на одном столе» был характерным для советской кухни вообще. Пожалуй, единственным географическим определением с сугубо положительным резонансом в ней являлось «столичное».

В общем, было бы тщетно искать какие-нибудь «местные» черты в советской кухне, какой ее официально представляли. Как в идеальных советских домах, так в столовых и ресторанах меню были стандартными. В «Книге о вкусной и здоровой пище» рекомендовалось, например, следующее меню на вторник:

*Салат с ветчиной*  
*Бульон с омлетом*  
*Запеканка картофельная с мясом*  
*Кисель из сушеных яблок*<sup>2</sup>.

Такие же меню и такие же блюда сервировались и во всех столовых и ресторанах Союза. Показателен рассказ Памелы Дэвидсон, автора интересной статьи, посвященной советской рыбной кухне, о своем опыте в Прибалтике:

*Когда я спросила шеф-повара в Таллинне, какие у нее самые удачные и наиболее типичные для эстонской кухни рецепты, она немедленно вынула огромный том, изданный в 1950-х гг. Министерством торговли СССР для всех учреждений общественного питания страны (с таблицами нужного количества ингредиентов для 100 человек) и начала перечитывать типовые рыбные блюда, какковые подаются во всех советских ресторанах, например неизбежная рыба по-польски, унылая смесь рыбы и картошки с гарниром из крутых яиц [Davidson 1986: 341]*<sup>3</sup>.

---

телей ресторанов, которые никогда не слышали байку о том, как было создано это блюдо, курица Маренго раз и навсегда зафиксировала это место на воображаемой карте мира. (Название не проясняло, где это место находится, зато само по себе определило некое культурное пространство, где можно было найти в изобилии помидоры, трюфели, грибы и ракушки.)» (“A la Marengo” is almost certainly not the way the Piedmontese eat their pullets, but for the non-gastronomically literate, for the many diners who had never heard the fable of the dish’s origin, chicken Marengo put the village firmly “on the map”. (It did not necessarily specify the village’s whereabouts, but it identified as a place — a place of tomatoes, truffles, mushrooms, and crayfish.)) [Spang 2000: 190].

<sup>1</sup> Интересно, что такая же стандартизация чувствуется во многих постсоветских блогах о еде, напр. <<http://tanyant.livejournal.com/tag/еда>>.

<sup>2</sup> [КВЗП 1939; 1952; 1964] и т.д. Похожее меню публиковались в некоторых кулинарных книгах XIX в., см., например: [Собченко 1898]: обеды из трех блюд — бульон, ростбиф и лимонное желе [Собченко 1898: 37] или борщ, голубцы, заандкухен [Собченко 1898: 40], а из четырех блюд — суп Парментье, пирожки, тушеное мясо, сливочное мороженое [Собченко 1898: 43–44]. Салаты в качестве закуски не фигурировали (см. ниже). О стандартности советских меню см. также: [Глуценко 2010: 80–84].

<sup>3</sup> Ср.: Оxf/АНRC SPb-11 PF18 MS (интервью Марины Самсоновой с шеф-поваром, ж., около 1960 г.р.): «Хочу я, не хочу, бульон варили вот так, стандартно: я должна была взять вот эти продукты, вот это положить и получить на выходе вот это. Это была норма для всех. А дальше ты уже могла производить из этого бульона, там, еще какие-то там продукты».

В ленинградских ресторанах тоже можно было отведать такого рода шедевры. Главный «жест самостоятельности» ленинградских ресторанов был языковым. Например, заварные пирожные со сливками в одном из ведущих ресторанов города продавались под названием «булочки Метрополь». «Рыбой по-ленинградски» называлась «рыба, запеченная с картошечкой под сметанкой»<sup>1</sup>.

Сама идея «авторской» кухни ассоциировалась с вычурностью и гурманством. Например, в 1960 г. газета «Вечерний Ленинград» напечатала назидательный рассказ о встрече в ленинградской столовой с человеком явно из «бывших», как сказали бы в 1920-е гг.:

*Этот разговор я услышал в одной из городских столовых. Высокий, желчного вида старик жаловался своему соседу по столику:*

*— Ну что может быть общего у кулинарного искусства с заводским конвейерным производством? Вот, пожалуйста, результат — стандартный бифштекс!*

*Надо было слышать, с каким неодобрением он произнес это слово — «стандартный». А между прочим бифштекс (у меня был заказан такой же) оказался вообще неплохим. Аппетитный, хорошо поджаренный, украшенный брусочками золотистого картофеля и кокетливым венчиком зелени, он, честное слово, не производил впечатления сработанного кое-как, наспех. А если у старого гурмана оказались основания быть недовольным своим бифштексом, то значит, ему попалось блюдо как раз нестандартное. Ведь стандарт прежде всего предполагает отличное качество [Володин 1960].*

Конечно, «ленинградская кухня» в смысле того, что и как готовили в Ленинграде, состояла не только из рецептов советских кулинарных книг и столовых. По словам шеф-повара, помимо книг «остались записи, остались люди, которые работали»<sup>2</sup>. В знаменитом «Норде» (позже «Севере») рядом со стандартными «заварными» и «трубочками», «Пражскими» тортами, «картошкой» продавались более своеобразные вещи, например «блинчатые пирожные». По описанию Михаила Германа, это были «не банальные трубочки, а именно сложенные конвертом пирожки из тонких блинчиков» [Герман 2000: 71]. Но прежде всего «ленинградское» ассоциировалось с особенной манерой готовить<sup>3</sup>. К слову, кондитерские изделия здесь, как считалось,

<sup>1</sup> Oxf/ANRC SPb-11 PF18 MS.

<sup>2</sup> Oxf/ANRC SPb-11 PF18 MS. Участники семинара «Советские традиции» также подчеркивали роль рукописных сборников рецептов.

<sup>3</sup> См., например, рассказ шеф-повара, выучившегося кулинарному делу в советское время: «В Петербурге не видела, чтобы, предположим, гречневую кашу подавали к борщу вместо хлеба.



были по вкусу более рафинированными, чем, например, в Москве (что признавали даже жители советской столицы)<sup>1</sup>. Дома воспроизводить фирменные блюда ресторанов и кондитерских не стремились, но здесь определенная щепетильность в манере готовить тоже считалась правилом — см. описание подготовки винегрета в воспоминаниях Татьяны Дервиз «Рядом с большой историей»:

*Итак, основу составляют правильно сваренные овощи. Картошку надо варить в мундире, иначе потеряет вкус, и после закипания солить, чтобы не развалилась. Отдельно морковку, тоже чистить, когда сварится. Отдельно свеклу. Отдельно брюкву. <...> Отдельно сварить фасоль, лучше белую, из-за цветовых соображений, но можно и красную.*

*Когда все остынет, нарезать, но правильно. Мелкими кубиками, но ни в коем случае не натирать на терке. <...> Но главную изюминку [выделено автором. — К.К.] составляли мелкие, размером, как и все остальные, кусочки селедки, разумеется, без костей и хорошо вымоченной [Дервиз 2011: 7]<sup>2</sup>.*

Итак, ленинградская кухня большей частью состояла из стандартных советских блюд, подготовленных с особенным изяществом. Возможно, на процесс стандартизации влияла местная история голода, прежде всего в период блокады, когда главным местным «фирменным блюдом» был напиток из сосновых

В Новгороде — да) (Oxf/AHRC SPb-11 PF18 MS). Конечно, речь здесь идет о процессе автостеро-тизации, но такой процесс для культурного производства очень значим. Другое дело, что таким взглядом может быть присущ некий «презентизм», поскольку в начале XXI в. шефы-профессионалы стали заботиться о регионализме, см., например, замечания Александра Белковича во время мероприятия «Пышки по-питерски», 7.2.2011: «Питерская кухня, она ближе к северной — архангельской или финской. И хотя мы еще не научились так преподносить свои блюда, создавать такой северный колорит, как те же финны, но Питер уже на пути к этому. И поэтому у нас можно попробовать блюда из корюшки, настойки и компоты из морошки и другие типично северные деликатесы. И Питер больше ориентируется на сезон, когда есть трюфели белые, когда черные, когда заказывать какие ягоды... В Москве же кухня больше подвержена моде» <<http://www.snob.ru/selected/entry/31023>> (дата обращения 13.2.2011).

<sup>1</sup> О местных кондитерских изделиях см., например: [Петербург — история торговли 2002–2003: 191–245]. Журналист Александр Верт, выросший в Петербурге, с ностальгией вспоминал в 1944 г., посетив ул. Гоголя, «замечательный магазин шоколадных конфеток и сладостей, принадлежавший французу или швейцарцу по имени Берен (Berin), с роскошными выставками сладостей и fruits confits и шоколадных конфеток в ярко освещенных витринах» [Werth 1944: 18]. Среди специфических «ленинградских» хлебобулочных и кондитерских продуктов нашими информантами были названы «ленинградские хлебцы» и «сливочный крем», из чего можно было делать «ленинградский бутерброд» (благодарим К. Маслинского за воспоминание). В «Севере» продавались «пирожные Ленинградские», «пирожные Север» (и те и другие со сливочным кремом). В своих любопытных воспоминаниях С.В. Светлов уделял много внимания питерским «шоколадным и конфетным» магазинам [Светлов 1998: 54], очевидно воспринимавшимся им как особенно характерные.

<sup>2</sup> О том, что «за неординарной едой идут в рестораны, а не делают ее дома “кустарным способом”», см.: [Дервиз 2011: 8].



и еловых иголок<sup>1</sup>. Но на фоне распространенных рассказов о том, что после войны Ленинграда стал «другим городом», интересно, что нет устной истории исчезнувших в это время местных блюд.

### «Сталат»: «салатизация» советского народа

Официальные представления о «вкусной и здоровой пище» оказывали довольно сильное влияние на действительность — показательна, например, «победа салата» на советском столе. До революции блюда из вареных и тушеных овощей входили в традиционный постный стол, но русские крестьяне и другие люди «из низов» салаты не ели совсем<sup>2</sup>. На столах людей среднего сословия и выше салаты традиционно подавались с жарким. Репертуар был достаточно ограниченным: например, в кулинарной книге Альфонса Пети (1860 г., *La Gastronomie en Russie*) упоминаются зеленый салат со сметаной и резанные яблоки с кресс-салатом. Среди *entrées* встречаются *Vinaigrette de poisson à la russe* и *Vinaigrette de légumes* [Petit 1860: 149–150, 172]<sup>3</sup>. В качестве закусок они не подавались.

<sup>1</sup> См., например: [Werth 1944: 163]. Конечно, тема пищи блокадного времени достойна специального исследования: некоторые сведения о производстве ленинградских фабрик даются в книге: [Петербург — история торговли 2002–2003]. В качестве введения в тему блокадных практик, основанного главным образом на воспоминаниях, см. статью: [Goldstein 2005].

<sup>2</sup> Надо сказать, что в крестьянских и рабочих домах и в советское время салаты и другие виды сырых овощей подавались далеко не всегда. Ср. интервью Марины Самсоновой с ж. 1965 г.р., родители из-под Пензы (в Ленинград переехали в конце 1940-х гг.) (Oxf/AHRC SPb. 10 PF9 MS): «Инф.: Кухня у нас была очень, очень простая. Бабушка считала, что все должно быть полезно, но совершенно необязательно вкусно. У нас очень однообразно было все: котлеты, тушеное мясо... **Соб.:** Как в столовой... **Инф.:** Да. С картошкой либо с макаронами. Вот и все. Никаких там салатов, вот это все совершенно не приветствовалось. Маринованного ничего такого вот, закусок всяких. Это потом, вот когда я уже вышла замуж, то вот в семье мужа это было вот как-то принято вот». Вообще сырыми овощи не ели, за исключением супа типа окрошки. Интересно, что среди рецептов М. Зариной (Работница. 1927. № 20. С. 18) есть рецепт «овощной окрошки» из вареных овощей. У Авдеевой в книге «Вкусный и дешевый стол» [Авдеева 1877: 9] окрошка делается с сырыми овощами: «Взять оставшееся жаркое, какое случится (кроме поросенка и свинины, которые не годятся, потому что очень жирны), нарезать мелкими кусочками, покрошить зеленого лука, укропа, огорцов, круто сваренных яиц и, если случатся раковые шейки, то прибавить их, смешать все вместе, налить хорошим квасом, посолить и дать постоять; можно положить еще ложки две свежей сметаны»), но рецепт относится к отделу «русской кухни» для господ.

<sup>3</sup> Интересно, что использование кресса (*cress*, *Lepidium sativum*) на самом деле является еще одним примером гибридности, так как в русской крестьянской культуре «клоповник» не ели, а на приличные столы его могли подавать, только заменив народное название на нейтральное французское. Винегрет стал к тому времени уже устойчивым блюдом кухни русского среднего сословия: см., например: [Авдеева 1842: 51], где винегрет относится к «общему столу» (в отличие от «русского») и дается следующий комментарий: «Его можно делать из дичины, всякой живности, телятины, баранины, говядины или что случится; иногда останется понемногу разного жаркого и — чем подавать его вместе, на одном блюде, жарким, лучше сделать винегрет. Отделив мясо от костей, положить на блюдо частями или изрезав небольшими кусочками; взять вареного кортофеля (так!), свеклы, огурцов свежих или соленых, нарезать тоненькими кружечками; также можно картофель и свеклу ишинковать; потом уложить все рядом на блюдо сверх мяса либо небольшими кусочками кругом. В винегрет кладут моченые яблоки, вишни, сливы, капорцы, оливки, грибы обварные, соленые грузди и рыжики. Уложив что случится из вышесказанного, на блюдо, обсыпать сверху

В состоятельных домах закуски было принято съедать стоя, в специально отведенной для этого комнате, поэтому нужны были продукты, удобные для такого рода потребления — по Пети, “radis, beurre, anchois, caviare, saucissons en tranche et quelques petits hors-d’oeuvres chauds de cuisine” (редис, сливочное масло, анчоусы [т.е. средиземноморские, соленые, а не маринованные, которые называются анчоусами в современной России. — К.К.], икра, ломтики колбасы и какие-то маленькие горячие закуски) рядом с “harengs, canapés, croûtes” (селедкой, канапе, жареными бутербродиками). И.М. Радецким (профессиональным шеф-поваром, автором «Альманаха для гастрономов», 1852 г.) в качестве закусок рекомендовались, например, «паштет из дичи» и «икра свежая»; салаты подавались только с жарким, к чему сервировалось шампанское [Радецкий 1852: 6, 2]. У Е. Молоховец «закуска» состояла из обширного набора разных по технике и составу блюд (рулет из поросенка, селедка с гарниром, белужина маринованная)<sup>1</sup>.

Роль салатов, как и овощей вообще, стала подчеркиваться в конце XIX — начале XX в., причем развитие шло сразу в двух направлениях. С одной стороны, рост вегетарианского движения привел к тому, что всякого рода овощи были в центре внимания. Например, книга Ольги Зеленковой «Я никого не ем!» (1909) включала «овощной календарь» с рекомендациями, какие овощи когда и где покупать. Среди предлагаемых блюд были не только подражания «мясоядным» («Заливное из картофеля и горошка зеленого, сахарного с соусом Провансаль»), но и салаты. Меню на завтрак № 3 включало винегрет из рубленых овощей с крессом; салат заправлялся соусом «по-швейцарски» (т.е. из прованского масла, лимонов и яиц) [Зеленкова 1909: 28–30, 31, 40]. Во втором издании «Поваренной книги для голодающих» Натальи Нордман-Северовой было несколько рецептов салатов, включая «вегетарианскую селедку», «салат из капусты» и «салат из дудок (*Levisticum officinale*)» («Весной,

---

яйцами или обложить галантиром; потом взять уксуса, горчицы, прованского масла, соли, сбить все вместе и облить на блюде» (см. также позднейшее и довольно сильно переработанное переиздание «Ручной книги» [Авдеева 1877: 151–152], где рецепт повторяется дословно). Винегрет определялся скорее способом готовить (ингредиенты надо было мелко рубить) и заправкой (смесь масла с уксусом, французское  *vinaigrette*, уменьшительное от  *vinaigre*, уксус), чем каким-нибудь устойчивым списком ингредиентов. В наиболее ранних кулинарных книгах, опубликованных в России, салатов было еще меньше, см., например: [Осипов 1816], где говорится только о том, как заготавливать овощи (например, свеклу) впрок, или [Альберт 1825], где приводится один рецепт салата (зеленый салат, заправленный уксусом, часть 1, с. 200), однако предполагается, что салат будут готовить как шпинат.

<sup>1</sup> Книга Е. Молоховец 1861 года издания и далее (см., например, издание 1901 г.). Даже в более скромных кулинарных книгах, где предполагалось, что закуски будут сервированы за тем же столом, что и сам обед, салаты в качестве закусок не предусматривались. В книге [Рогальская 1865: 47–66] приводятся закуски из яиц (фаршированных, а также яичницы и проч.), колбасы, сосиски и селедка (на с. 13 — иллюстрация примерного обеденного стола с изображениями маленьких тарелок для закусок).

когда дудки сочны и полны, мы собираем их в саду, режем кусочками, заправляем и едим как салат» [Нордман-Северова 1913: 79–80]).

Но далеко не все сторонники вегетарианства были любителями салатов. Например, в предисловии к своим «Практическим основам вегетарианства» (1914) Пелагея Павловна Александрова-Игнатьева выразила сомнения насчет «сыроядения»:

*Может быть, впоследствии образцовые огородные хозяйства и будут выращивать такие сорта овощей, что их можно будет употреблять в пищу в сыром виде так же, как и фрукты, без дурных последствий для организма, но в данный момент овощи, попадающие на рынок с пригородных огородов и с «полей орошения», небезопасны для здоровья людей, даже и в обмытом виде, так как часто служат источниками различных заразных болезней* [Александрова-Игнатьева 1914: VI].

Те редкие салаты, которые она приводила, были из вареных или хотя бы ошпаренных овощей — например, в случае «Салата из красной и белой капусты» [Александрова-Игнатьева 1914: 423] она советовала овощи «ошпарить кипятком для того, чтобы удалить присущую капусте горечь».

Надо сказать, что в других своих работах Александрова-Игнатьева вегетарианским мотивам не давала ходу, а представляла обратное течение — к растущему осложнению и «отяжелению» как ресторанных, так и домашних меню. Отделение «Холодные закуски», входившее в ее книгу «Практические основы кулинарного искусства», впервые опубликованную в 1899 г., включало, например, помимо «шоуфра из рябчиков» (с ланспиком и майонезом) паштет из дичи, галантин из индейки и майонез из рябчиков, салат из ершей и «Салат Оливье» из рябчиков, картофеля, зеленого салата и огурцов с корнишонами, раковыми шейками, ланспиком и трюфелями [Александрова-Игнатьева 1899: 489–534]<sup>1</sup>. Итак, в эту эпоху салаты уже начинали занимать полноправное место в меню закусок.

<sup>1</sup> Салат Оливье см. с. 532: «Рябчиков — 3 шт., картофелю — 5 шт., огурцов — 5 шт., салату — 2 колчана, провансаля — на ½ бут. масла, раковых шеек — 15 шт., ланспику — 1 стак., капорцев, оливок, корнишонов — всего 1/8 ф., трюфелей — 3 шт. Нарезать бланкетами филеи изжаренных хороших рябчиков и смешать их с бланкетами отварного нерассыпчатого картофеля (картофель вырезать лучше на выемку в виде пятачков) и ломтиками свежих огурцов, прибавить капорцев и оливок и залить большим количеством соуса провансаль, с прибавлением сои-кабуль. Остудив, переложить в хрустальную вазу и убрать красиво раковыми шейками, листиками салата-латука, ломтиками трюфелей и рубленным ланспиком. Подавать очень холодным. Свежие огурцы можно заменить крупными корнишонами. Вместо рябчиков можно брать телятину, куропатку и курицу, но настоящая закуска Оливье готовится непременно из рябчиков». Основной термин для такого рода блюд в кулинарии Англии и Франции — *salmi* [Grigson 1992: 218–219]. Аналогичное слово *salmagundi* употребляется с начала XIX в. для блюд, похожих на винегрет, подававшихся в качестве «среднего блюда» (т.е. между закуской и вторым) [Grigson 1992: 190].

В ранние годы советской власти вегетарианство пошло в гору. По словам анонимного автора брошюры рецептов 1924 г., «вегетарианство сделало в последнее время у нас в России большие завоевания — армия вегетарианцев растет с каждым днем. Его необыкновенно быстрые успехи объясняются тем, что в девятнадцатом, двадцатом и двадцать первом годах мы все были невольными вегетарианцами и на деле познали всю пользу вегетарианской пищи. Сколько излечено было в те годы застарелых катарров [так!] желудка, болезней печени, почек, как повышена была тогда наша выносливость!» [М.М. 1924: 3].

Итак, по этой версии (вполне, впрочем, убедительной) «овощеядение» советского периода было явлением не столько идеологическим, сколько прагматическим<sup>1</sup>. На развитие его действовал не только экономический дефицит, но еще и официальная «гигиена питания». В конце 1920-х гг. стала распространяться информация о необходимости в питании человека и животных «витаминов» (слово восходит к работам польского ученого Казимира Функа (1884–1967), открывшего во время своей стажировки в лондонском Институте Листера в 1911 г. тиамин (витамин В1), а в 1913 г. опубликовавшего книгу «Витамины», быстро ставшую знаменитой; книга впервые была переведена на русский язык в 1922 г.) [Функ 1922] (популярное изложение темы с советами диет и проч. см. в: [Функ 1928])<sup>2</sup>. Среди знаковых публикаций о витаминах — статья Марии Зариной «Значение овощей в питании», появившаяся в журнале «Работница» (1927. № 12). Зарина писала:

*Научные исследования последних лет показали, что только та пища вполне отвечает потребностям человеческого организма, которая кроме белков, жиров, углеводов и солей содержит еще достаточное количество вновь открытых добавочных веществ «витаминов».*

*Доказано, что витамины мы получаем в избытке из овощей, корнеплодов и фруктов, и потому овощи в сыром и вареном виде рекомендуются особенно в питании детям с раннего возраста [Зарина 1927а: 18]<sup>3</sup>.*

<sup>1</sup> То же самое можно сказать об официальном «рыбном дне», введенном в 1932 г. (и заново в 1976 г.). Если православными рыбными днями традиционно были среда и пятница, советским был назначен вполне скоромный в религиозном календаре четверг. В книге [Глушенко 2010: 63] высказывается идея близости советской кухни и «кошерной», но для советской кухни была характерна смесь молочных и мясных продуктов, по законам кашрута неприемлемая.

<sup>2</sup> За 1928–1929 гг. последняя книга выдержала три издания. Слово «витамины» происходит от *~vita + amine*. В дальнейшем выяснилось, что далеко не все витамины относятся к категории аминов, и в английском слово *vitamine* сократилось до *vitamin*. Есть другие претенденты на роль первооткрывателя витаминов (в Советском Союзе акцент был сделан на работу Лунина 1881 г.), но значение их работ стало известным именно благодаря научным и научно-популярным трудам К. Функа.

<sup>3</sup> К концу 1927 г. появилась еще одна статья под тем же названием: [Зарина 1927б], в которой дословно повторялся материал о витаминах, но с другой подборкой рецептов.

Зарина, как в свое время Александрова-Игнатъева, относилась к сырым овощам с некоторым опасением. Она подчеркивала их значение в питании, особенно для детей, но указывала на элемент риска с гигиенической точки зрения:

*Свежие овощи, морковь, репу детям нужно давать в сыром виде, конечно, не в большом количестве, и непременно условие — мыть в кипяченой воде, а лучше даже обварить кипятком. Надо это делать потому, что в навозном одобрении, которое кладется на огороды, могут быть яйца глисты [т.е. глистов. — К.К.] и другие микробы<sup>1</sup>, могущие вызвать желудочные заболевания, от простого поноса до кровавого [Зарина 1927а: 18]<sup>2</sup>.*

Такого рода соображения имели вполне разумную основу (во многих советских городах, не говоря уже о деревне, водопровод и канализация начали появляться только в послевоенное время). Немудрено, что в раннесоветском контексте акцент был прежде всего на блюдах из вареных овощей, включая рубленые салаты вроде винегрета<sup>3</sup>.

Итак, основы популярности салатов в Советском Союзе были заложены уже в 1920-е гг. А в 1930-е гг. дело развивалось дальше. В первом издании «Книги о вкусной и здоровой пище» было целое отделение «Салаты», состоявшее большей частью из салатов с употреблением сырых овощей. Помимо фирменного салата «Здоровье» сюда включались салат из латука со сметаной и яйцом; салат из ромена, цикория и эндивия; салат из сельдерея; салат из редиски в сметане; салат из латука с редиской; салат из латука или ромена с фруктами; салат из фруктов; салат фруктовый с орехами; салат из свежих огурцов в сметане; салат из свежих огурцов и помидоров; салат из свеклы; салат картофельный; салат из красной капусты; салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем. Были предусмотрены и салаты из припасов (пастеризованных огурцов, квашеной капусты) и смешанные салаты (разного рода винегреты, салаты из рыбы или дичи с зеленью и т.п.) Заправки предусматривались разные, но большей частью уксус с растительным маслом или сметана, приправленная солью и лимонным соком [КВЗП 1939: 291–305]<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> В то же время яйца глистов к микробам (одноклеточным микроорганизмам) в строгом смысле не относили.

<sup>2</sup> Ср. [Бархан 1930] о том, что всегда надо стремиться, чтобы в пайке непременно были картофель и овощи (свекла, капуста и т.п.) (С. 15: в таблице питательных норм указано 400 г овощей в день).

<sup>3</sup> Характерно, что в [КВЗП 1939] включалась обширная инструкция «Подготовка овощей и фруктов для салатов» (С. 290–291).

<sup>4</sup> Ср. раздел «Завтраки» в: [Цыпленков 1939: 6–7], начинавшийся с двух страниц рецептов салатов: «Редиска в сметане, Салат из редиски, Салат из помидоров, Салат из свежих огурцов и помидоров, Салат картофельный».

Надо сказать, что точная рецептура салатов в [КВЗП 1939] в советском кулинарном репертуаре не утвердилась. Непонятно, были ли когда-нибудь в свободной продаже «ромен, цикорий и эндивий», многим эти слова были просто незнакомы. Такого рода скоропортящиеся овощи плохо приспособлены для широкой продажи<sup>1</sup>. Характерно, что в последующих изданиях КВЗП таких рецептов не было. В овощных салатах, предложенных в первом послевоенном издании КВЗП (1945), поставившем задачей «дать советской хозяйке практическое пособие по приготовлению пищи в условиях экономного использования ряда продуктов», фигурировали только помидоры, огурцы и фасоль [КВЗП 1945: 4, 134–141].

Но если салаты в послевоенных изданиях КВЗП стали менее роскошными, их «удельный вес» в идеальном советском обеде повысился. В [КВЗП 1948] раздел «Салаты» был приведен не после вторых блюд, ближе к концу книги, как в 1939 г., а в самом начале. Предполагалось, что место салата в обеде или ужине теперь будет другим. Они должны были подаваться не после жаркого (как в европейской традиции), а в качестве закуски. Это означало перелом в советской кулинарии<sup>2</sup>. В первом послевоенном издании с «глянцевым» форматом, опубликованном в 1952 г., роль салатов стала еще более значительной, так

---

<sup>1</sup> В нормативной литературе о питании советских масс «зеленый салат» иногда указывается (см., например: [Краткий сборник 1955: 70–74]), но самыми стандартными для салатов из сырых овощей были помидоры, огурцы, капуста и морковь и смеси таковых. Встречались также лук репчатый и зеленый, редиска и перец (см. «Салат витаминный» и пр.).

<sup>2</sup> По всей видимости, салаты могли подаваться летом как отдельное блюдо, в качестве холодного второго, но каноническим началом обеда считался суп. Интересно, является ли новая роль салата свидетельством подспудного американского влияния на советскую кухню? Об увлечении Микояна американским фастфудом 1930-х гг. (кафе-автоматами, мороженым) уже известно. Если салаты в [КВЗП 1939] — в нормальном европейском (прежде всего французском) русле (интересно, влияло ли первое издание “Larousse gastronomique” в 1938 . на советскую рецептуру?), то смешанные салаты с майонезом (например, Waldorf Salad из сельдерея, яблок и грецкого ореха, изобретенный в 1893 г.) стали широко употребляться в качестве закуски в США в конце XIX — начале XX в. (Во втором издании «Поваренной книги для голодающих» Нордман-Северовой приводился рецепт «шифонада»: «Свек[л]у отваривают и трут на терке. В полученную массу прибавляют мелко нарезанный салат и заливают горчичным соусом, блюдо это должно подаваться очень холодным» [Нордман-Северова 1913: 83]. Это блюдо обозначалось как «американское».)

Самый известный бренд коммерческого майонеза, Hellman’s Mayonnaise, стал производиться в 1905 г. В современной американской кухне маю и его варианты (salad cream, Thousand Island dressing, Marie Rose sauce и т.д.) — неизбежный компонент коммерческих салатов, бутербродов и т.д.

Наверное, демократизацией майонеза можно объяснить то, что другой знаменитый американский салат — Caesar Salad (якобы изобретенный С. Cardini в 1924 г.) — заправлялся не майонезом, а смесью из яиц и лимонного сока с черным перцем, Worcester sauce (острый соус из уксуса и специй) и сыра пармезан. По традиции эта смесь изготавливается официантом прямо у стола. То, что советский майонез — по американскому рецепту, не подлежит сомнению, см.: [Глущенко 2010: 220], запись из дневника Микояна о визите советской делегации в США (с частичной ссылкой на архивный источник, «Дело № 24»): 11 сентября 1936 г.: «Чикаго — выставка. Сухие завтраки — кукурузные хлопья, рисовые хлопья, вздутые зерна. Хлебопекарный завод, Майонезный завод (заключили технические договоры на производство этих продуктов у нас)».



как они уже начали изображаться на цветных иллюстрациях книги.

Интересно сравнение этих двух изданий. В [КВЗП 1939] уже было указание на двойное значение салата. Если салаты из сырых овощей «подают к жареному и вареному мясу, домашней птице и рыбе, салаты из тех же сырых и вареных овощей <...> с прибавлением вареного или жареного мяса, телятины, баранины, птицы, дичи, рыбы, вареных яиц, крабов, раков <...> чаще всего подают как закуску в начале обеда, ужина или завтрака» [КВЗП 1939: 289]<sup>1</sup>. Между тем в [КВЗП 1952] стал явно преобладать второй вид салатов. Наряду с заливным (alias студень, холодец) салат стал «гвоздем» закусочного стола. Канонический советский обед или ужин (а не завтрак — слово «завтрак» из издания [КВЗП 1952] исчезло) уже должен был начинаться с салата.

Есть еще одно интересное различие между изданиями [КВЗП 1939] и [КВЗП 1952]. В 1939 г. «соус майонез» был просто одной из возможных заправок советского салата (и даже не самой важной). Мимоходом указывалось, что майонез можно не только делать, но и покупать:

*Для заправки салатов, винегретов и других холодных блюд хозяйки обычно применяют растительное масло, уксус, горчицу, хрен и другие приправы. Все эти приправы с большим успехом заменит соус майонез, вырабатываемый заводами маргаринового промышленности по рецептам, разработанным Институтом питания Наркомздрава ССР.*

*Соус майонез отличается высокими вкусовыми качествами, каких не имеют приготовляемые дома приправы [КВЗП 1939: 108–109].*

В 1952 г. описание майонеза превратилось в целую «поэму в прозе»:

*Во многих рецептах книги упоминается майонез — аппетитный, полезный, вкусный соус, в котором содержится от 40 до 70 % жира, а также белки, углеводы, минеральные вещества. <...> Особенность этого соуса в том, что это не только высококачественный продукт, но, кроме того, он способствует усвоению принимаемой вместе с ним пищи; поэтому его совершенно справедливо считают незаменимой приправой к салатам, винегретам и многим другим холодным и горячим блюдам и закускам [КВЗП 1952: 68].*

<sup>1</sup> О качестве питания советской элиты 1930-х гг. см.: [Кондратьева 2006: 109], где приводится список продуктов, привезенных в Москву для участников сентябрьского пленума ЦК КПСС: в него входили рябчики, индейки, гуси, ветчина, северяга, судак и т.д.



Далее приводились пропорции майонеза: 68 % масла подсолнечного, 10 % желтков свежих, 6,7 % горчицы, 2,3 % сахара, 11 % уксуса, 2 % специй.

Более того, если в 1939 г. предполагалось, что советская хозяйка вполне может делать майонез сама, в 1952 г. это занятие было практически противопоказано:

*Следует, однако, предупредить (и это знает каждая опытная хозяйка), что дома приготовить хороший майонез — дело трудоемкое и довольно сложное; зачастую даже у опытных кулинаров оно кончается неудачей, <...> соус либо вовсе не получается, либо он не имеет должного вкуса.*

*Никакое искусство повара не может дать такой точности соблюдения рецептуры, такой проверки качества составных продуктов, такой тщательности производства и, наконец, такой гигиеничности, какие обеспечиваются заводскими условиями при бдительном лабораторном и теххимическом контроле [КВЗП 1952: 68–69].*

Интересно, что гигиеничности фабричного майонеза отводится последнее место (тогда как в пособиях по кулинарии конца XX — начала XXI в. основным аргументом против домашнего майонеза является то, что соус сделан из свежих яичных желтков, поэтому есть риск заболеть сальмонеллезом)<sup>1</sup>. В КВЗП акцент на другом — эстетике майонеза. Утверждение о том, что готовить майонез в домашних условиях исключительно сложно, категорически не соответствует действительности. Из всех классических соусов французской кухни майонез самый легкий с технической точки зрения, его минут за десять может приготовить неопытный человек и даже ребенок<sup>2</sup>. Но такой «кустарный» способ приготовления канонического соуса советской кухни считался *lèse majesté*.

Как известно, характерным нововедением советской эпохи стало свободное употребление городским населением консервов, полуфабрикатов и всякого рода соусов промышленного производства (консервированный зеленый горошек, «крабовые палочки», сгущенка, так называемый «уксус» из спирта), которые быстро стали восприниматься как традици-

---

<sup>1</sup> Поэтому в условиях общественного питания (в столовых, ресторанах и пр.) майонез часто делается из пастеризованных яичных желтков.

<sup>2</sup> Говорю по собственному опыту: майонез я регулярно готовлю дома с 17–18-летнего возраста, и за эти годы он только один раз не получился (более того, и тогда удалось его «спасти» классическим способом, т.е. взять еще один желток, взбить его и начать потихонечку вбивать туда массу из масла и яиц). Куда сложнее готовить голландский соус, что спокойно предлагалось советской домашней хозяйке во все годы существования КВЗП.

онные<sup>1</sup>. Чего стоит хотя бы утверждение в статье русской Википедии, посвященной майонезу: «Майонез производился из *традиционных* продуктов: подсолнечного масла, воды, яичного порошка, сухого молока, соли, сахара, горчичного порошка, уксуса — и имел жирность 67 %» [курсив мой. — К.К.]. Из этих ингредиентов ни один, за исключением соли, горчицы и уксуса, не входит ни в классические французские рецепты майонеза, ни в дореволюционные русские рецепты «прованского соуса», но к концу советского времени они уже стали вполне традиционными.

Итак, советская кухня представляла собой достаточно удачное внедрение официальных норм в повседневную практику. Нормативная литература отражала представления о том, что должно быть «в продаже» (например, когда в 1970-х гг. стала продаваться смесь так называемых «креветок», а в действительности морских микроорганизмов под названием «Паста “Океан”», были опубликованы бесчисленные рецепты, как употреблять ее в пищу) [Davidson 1986: 341]<sup>2</sup>. В то же время набор товаров, имевшихся в продаже или в «продовольственных заказах», зависел от официальных представлений о нормах питания<sup>3</sup>. Домашняя кулинария по необходимости основывалась на том, что можно было «достать».

«Победа салата» как раз очень показательна для этого процесса слияния официальных норм и повседневных практик. Даже в условиях дефицита готовить салат было в рамках возможно-

<sup>1</sup> Ср.: «И, хотя в *Книге* содержатся сотни рецептов, не они составляют основное ее содержание. Значительная часть объема занята обширными вступительными статьями к многочисленным разделам и заметками “на полях”, занимающими до трети площади страницы. Несомненно, главными в первом, “микояновском”, издании *Книги* были задачи рекламно-просветительские. Эпоха индустриализации потребовала развития пищевой промышленности и пищевого обслуживания. В первой половине 1930-х годов эти сферы были реформированы за счет закупок за рубежом новейшей холодильной техники, а также технологии консервного производства и конвейерного производства пищевых полуфабрикатов» [Добренко 2009]. Ср.: «Не удержусь от цитирования одного из таких рецептов караимской кухни: “ТРЮФЕЛИ ШОКОЛАДНЫЕ. Продукты: сахар — 1 стакан, молочная смесь ‘Малыш’ с рисом — 2,5 стакана, масло — 75 г, какао — 2–3 ст. ложки, 25 г водки, коньяка или сухого вина, 25 г воды, 1 стакан очищенных орехов, вафли — 1 пачка. Вафли очистить от помадки (!), подсушить, мелко натереть. <...> ‘Малыш’ всыпать в эмалированную миску, положить в него масло, воду, коньяк, размешать. Какао растереть с сахаром. <...> Хранить в холодильнике» [Соколовский 2008: 94]. Надо сказать, что даже столичные интеллигенты считали такого рода рецепты если не «традиционными», то вполне вкусными: ср., например: <<http://tanyant.livejournal.com/tag/еда>>, «Новый снобизм требует, чтобы мы говорили “фэ” крабовым палочкам, майонезу и другим вкусным вещам» (и рядом дается рецепт блюда из крабовых палочек); в другом блоге <<http://mr-shmellbass.livejournal.com/80322.html>> крабовые палочки описываются как «истинная питерская кулинария» («или ленинградская» в комментариях). О развитии «нетрадиционных» продуктов (например, сои) см.: [Rothstein, Rothstein 1997: 187]. В книге [Вайль, Генис 2002: гл. 23] как раз салаты с майонезом представляются традиционными.

<sup>2</sup> Ср. также: А.П. Грицук «Меры по продвижению креветочной пасты “Океан”» <<http://svuyqyfygyfy.livejournal.com/52275.html>> (19 мая 2010 г.), где описываются дегустации в фирменных ресторанах и проч.

<sup>3</sup> Ср.: [Kushkova 2012, in print].

сти. По остроумному, если и не слишком точному выражению Татьяны Толстой, «картошка и морковка, пусть черные и гнилые, были в совке всегда»<sup>1</sup>. Более того, техника изготовления салатов простая. А в обществе, где домашняя работа представляла собой не основную форму женского труда, как в семьях среднего сословия до 1917 г., а так называемую «вторую смену», это было ценно. Готовить «горячие закуски» на советских кухнях было неудобно, и хозяйки, работающие не только дома, часами стоять за кухонной плитой не могли. Салаты, заливные и другие холодные блюда легко готовить заранее, и — что не менее важно — они поддаются коллективному приготовлению, так что можно привлекать других членов семьи, даже детей. Если можно создать рубленый салат, заправленный домашним майонезом, минут за 20, то с помощью майонеза из магазина это же блюдо получится вдвое быстрее, к тому же промышленный майонез стабильный и даже без холодильника не пропадет. Поэтому понятия «закуски» и «салат» (а прежде всего салат, заправленный майонезом) стали устойчиво идентифицироваться не только в официальных нормах, но и в повседневной жизни<sup>2</sup>.

В любом случае размах для кулинарной фантазии оставалось немного, не только дома, но и в «общепите». Даже меню ведущих ресторанов были незатейливыми — в них ходили не затем, чтобы обсуждать тонкости кулинарного искусства (как в Париже или Токио тех лет), а затем, чтобы отметить какое-нибудь важное событие<sup>3</sup>. В рассказе В. Шефнера «Дворец на троих,

---

<sup>1</sup> <<http://tanyant.livejournal.com/tag/еда>>. На самом деле овощи иногда пропадали (о дефиците лука и картошки в 1976 г. см.: [Ленинградская правда. 1976, 26 апр.]), но они регулярно были в продаже, или, походящему выражению советского времени, в магазинах «бывали».

<sup>2</sup> О самом известном случае — так называемом «салате Оливье» — см.: [Кушкова 2005]. Обычно считают, что «салат Оливье» был создан поваром Люсьеном Оливье в московском Эрмитаже в 1860-х гг. (см. хотя бы русскую Википедию), но такие смеси из мяса и овощей уже до этого стали трафаретом русской кухни — см. хотя бы приведенный выше рецепт «винегрета» Е. Авдеевой. В [КВЗП 1939] и [КВЗП 1952] рецепта «салата Оливье» нет, но «салат из дичи» очень на него похож. «Рябчик или куропатка [которых впоследствии заменила курица. — К.К.], картофель, огурцы (или корнишоны), сваренное вкрутую яйцо, очищенное яблоко, ½ стакана соуса майонез, ½ ст. ложки соуса «Южный», 1 ст. ложка уксуса, ½ чайной ложки сахарной пудры» [КВЗП 1952: 47]. Приводится и рецепт винегрета: «Картофель, яблоки, огурцы, морковь, квашеная капуста, горчица, соль, перец, сахар, уксус, растительное масло» [КВЗП 1952: 50]. Успешное укоренение салата как советской «придуманной традиции» чувствуется и в постсоветских материалах о кулинарии: рунет, например, изобилует рецептами винегретов, салатов из овощей и фруктов, из мяса и рыбы и т.д. (см., например: <<http://www.eda-server.ru/cook-book/salat/index.html>>).

<sup>3</sup> Ср. описание ресторана «Крыши» в: [Рейн 1997] или [Попов 2003: 172]: «Был праздник, твой личный или общий — то в «Астории» или «Европейской». Главное в воспоминаниях — «уют» и «веселье» тех лет. На эту особенность советских ресторанов, включая ленинградские, как храмов «бросающегося в глаза потребления» (conspicuous consumption) обращали внимание иностранцы, ср., например: «Типичная советская семья ходит в ресторан в исключительно редких случаях — когда, например, дочь выдают замуж или что-нибудь подобное. <...> Среди тех немногих советских людей, которые обладают достаточным свободным доходом, чтобы ходить в рестораны чаще, чем 1–2 раза в год, — офицеры вооруженных сил, грузины, торгующие на колхозном рынке привозны-

или Признания холостяка» описывается кутеж в ресторане (с иронией, но довольно точно):

*Вечером мы с другом, роскошно одетые, подъехали в такси к ресторану «Квисисана», где заказали котлеты по-гатчински, жареного фазана, бутылку импортного коньяку «Наполеон», бутылку ликера какао-шуа, дюжину пива и три десятка раков. Наш столик находился близко от эстрады, и я четыре раза подряд, не жалея денег, заказывал музыкантам «Рамону», мотив которой напоминал мне о Лиде [Шефнер 1987: 274]<sup>1</sup>.*

А в кафе ходили, чтобы быстро поесть<sup>2</sup>. В официальных нормах кулинарного искусства и советском товарообороте региональность была ни при чем. Ленинград в кулинарном смысле отличался от других советских городов главным образом тем, что продукты, входившие в стандартную «корзину» (сливочное масло, сыр, яйца, мясо, колбаса и т.д.), являлись в нем лишь временно дефицитными, а не постоянно, как во многих городах советской провинции<sup>3</sup>.

#### **«Все виды консервированных овощей, ветчины английские и вестфальские»: «питерская» кухня как гибридное явление**

Но если о «ленинградской» кухне говорить трудно, есть основание считать, что в советской кухне было заметно хотя бы подспудно некое «питерское» влияние. Естественно, его эффект не надо преувеличивать. Основы советской кухни лежали в универсалистских стремлениях Русского общества охранения народного здоровья, при котором в начале XX в. была создана Школа кухонного искусства [Лотова 1962]. Связь была обеспечена прямым участием в создании советской кухни кадров с дореволюционным «стажем» в учреждениях «рационального питания». Например, Мария Зарина была уже до революции признанным специалистом по кулинарному делу;

---

ми фруктами, и фарцовщики» [Robinson 1982: 138, 150]. Надо сказать, что даже в XIX в. далеко не все питерские рестораны привлекали клиентов своими чисто гастрономическими достижениями. Астроном Чарльс Пиацци Смит, проживший несколько месяцев в Петербурге во время своей стажировки в Пулковской обсерватории в 1859 г., помнил, что при гостинице, где он остановился, было «плохое и дорогое подражание парижскому ресторану» [Piazzi Smyth 1862: 193].

<sup>1</sup> Название «Квисисана» употребляется здесь для стереотипного портрета любого роскошного ресторана города, вроде «Метрополь», «Москва», «Садко», «Восточный» и пр.

<sup>2</sup> Ср. интервью Марины Самсоновой (Oxf/ANRC SPb 10 PF7 MS, м., 1969 г.р.): «Да, если в кафе — ты пришел, там стояла огромная очередь, ты быстро поел и быстро ушел, освободил стул другому, да. <...> Поэтому запах питерский — это запах таких забегаловок, пирожковых, вот “Сайгон”. Всякие “огрызки”, вот клички: “риффы”, “разливухи”, “распивухи”». Конечно, в таких местах могли и засидеться, но не ради еды, а ради общения и «маленького двойного» (или же рюмочки вина, коньяка и т.д.) (см., например: [Вахтин 2009]).

<sup>3</sup> См.: «Ленинград как центр оборонной, прежде всего судостроительной, промышленности снабжался по повышенным нормам, поэтому среднедушевое потребление мясопродуктов в своем пике превышало 100 кг» [Петербург — история торговли 2002–2003: 134].

в 1920-х и 1930-х гг. переиздавались работы Пелагеи Александровны-Игнатъевой, автора пособия 1899 г. «Практические основы кулинарного искусства»<sup>1</sup>.

К тому же на вопрос о том, до какой степени кухня дореволюционного Петербурга отличалась «местными» чертами, нельзя ответить однозначно. В большинстве столиц, тем более имперских, замечен процесс «всасывания» провинциальных продуктов (не говоря уже о заграничных)<sup>2</sup>. В книге о русской гастрономии французский шеф-повар Альфонс Пети, служивший в 1850-х гг. при министре юстиции Викторе Николаевиче Панине в Петербурге, обратил внимание на то, что лучшими пулярами и каплунами, например, считались вологодские и ростовские. Но этим не исчерпывались лакомства:

*Все виды консервированных овощей и фруктов, омары, устрицы, страсбургские паштеты, разные сыры, ветчины английские и вестфальские, трюфели, вина и ликеры, английские кремы продаются во всех гастрономах столицы, но первоклассные вещи можно купить в магазине Милютиных на Невском проспекте и у купцов Елисеевых, Смуровых, Вьюциных и Бабиковых (Toute espèce de conserves de légumes et fruits, homards, huîtres, pâtés de foie gras, divers fromages, jambons anglais et de Westphalie, truffes, vins et liqueurs, sauces anglais, etc. etc., se trouvent en générale chez tous les épiciers de la capitale, mais particulièrement et de première qualité aux magasin des Miloutines, perspective de Newski et chez les marchands Eliseïff, Smouroff, Wiouschine et Babikoff) [Petit 1860: 10]<sup>3</sup>.*

Характерно, что нападки на роскошную жизнь знатных вельмож, ставшие к концу XVIII в. общим местом в русской литературе, часто указывали именно на еду (знаменитый пример — изображение стола Потемкина в поэме «Фелица» Гавриила Романовича Державина):

*Или в пиру я пребогатом,  
Где праздник для меня дают,  
Где блещет стол серебром и золотом,  
Где тысячи различных блюд:*

<sup>1</sup> Зарина преподавала в Александро-Мариинском, Екатерининском, Усачевско-Чернявском и Николаевском профессиональных институтах. В ее «Учебнике кулинарии», переизданном в 1918 г. (первое издание вышло в 1910 г.), сохранился гриф упраздненного незадолго до появления книги Министерства народного просвещения [Зарина 1910; 1918]. Ее должности в институтах перечислены в книге [Зарина 1910]. В 1916 г. вышло 11-е издание книги [Александрова-Игнатъева 1899], переизданной позже и в 1927 г., и в 1932 г.

<sup>2</sup> Среди блюд венской кухни — *Serbische Bohnensuppe*, сербский гороховый суп и *Guljaschsuppe* — венгерский гуляш, среди лондонских — жареная рыба с картофелем-фри (*fish and chips*), привезенная португальскими евреями, см.: [Roden 1997: 100]. Эти блюда по-настоящему гибридные, так как венгры, сербы и евреи вряд ли приняли бы конечные результаты за «свои» (например, рыбу в Лондоне обыкновенно жарили не на оливковом масле, а на говяжьем жире, *beef dripping*).

<sup>3</sup> Ср. списки товаров в книге [Радецкий 1852].

*Там славный окорок вестфальской,  
Там звенья рыбы астраханской,  
Там плов и пироги стоят, —  
Шампанским вафли запиваю  
И все на свете забываю  
Средь вин, сластей и аромат<sup>1</sup>.*

Как известно, столичная знать рано стала предпочитать искусство приезжих поваров, и мода прижилась. В конце 1850-х гг. за столом Петра Павловича Дурново можно было отведать, например, «консоле с макаронами», «соте (sauté) из рябчиков» или «Гурьевскую кашу». Количество таких иностранных или гибридных блюд в меню Дурново в несколько раз превышало количество собственно русских блюд («лещ заварной», «гусь с яблоками») [Лотман, Погосян 1996]. Более того, кулинарная книга Пети дает основание считать, что и так называемые «русские» блюда часто готовились с помощью привозных продуктов. Например, окрошку (akroshcka) Пети советовал делать из salpicon (острой смеси) корнишонов и резанных маринованных грибов, в том числе белых, яблок, картофеля, свеклы, зеленой фасоли<sup>2</sup>. Овощи нужно было смешать с rémoulade<sup>3</sup> из английской горчицы и прованского масла, используя в качестве приправ фенхель, луковицу, тархун и кервель<sup>4</sup>. Правда, в состав входили и квас (или кислые щи), сахар, перец и соль, но вряд ли средний русский крестьянин узнал бы в результате родную пищу [Petit 1860: 68]<sup>5</sup>.

В семьях поскромнее, где пользовались услугами не заграничных «поваров», а русских «стряпух», было также заметно влияние чужеземного. Интересен случай писательницы-славянофилки Екатерины Авдеевой, автора «Ручной книги опытной русской хозяйки» (1842) — самой популярной питерской кулинарной книги середины XIX в. В предисловии Авдеева подчеркивала, что «книга назначается именно для русского хозяй-

<sup>1</sup> В этом жанре, конечно, ничего специфически «петербургского» нет: ср., например, «К моему старосте» А.Ф. Воейкова (1807): «Ты трезв, трудолюбив, спишь на пуку соломы; / Работе, отдыху — всему урочный час; / С французской кухнею, с шампанским незнакомый, / Ешь кашу русскую, пьешь в будни русский квас, / А в праздник русское, а не заморско пиво; / Зато и в пятьдесят ты бодр, румян в тягле, / Зато вспахать тебе полнины в день не диво; / Зато не думаешь еще об костыле».

<sup>2</sup> Ср.: «Soupe froide à la russe comme on la mangeait à Pétersbourg et à Moscou», который представляется как неслыханная экзотика («этот странный суп»), сделанный из кваса и мяса, резанного по-татарски, но включает также и «echalotes hachées» (рубленный лук-шарлот) и «morceaux du maigre de jambon» (кусочки ветчины) [Dumas 1873: 1215].

<sup>3</sup> В современном кулинарном словаре «rémoulade» означает смесь майонеза и специй, но здесь, по-видимому, речь идет просто о смеси.

<sup>4</sup> В книгах XIX в. совершенно забытый сейчас кервель упоминается почти так же часто, как укроп.

<sup>5</sup> Говяжий язычок а ля Меншиков Пети советовал варить в mirepoix (смеси из лука, моркови и сельдерея, жаренной на масле), залив его двумя бутылками бордо (vin de Graves) [Petit 1860: 129].



ства». «Я говорю о русском национальном столе, русских кушаньях, русской кухне. Не порицая ни немецкой, ни французской кухни, думаю, что для нас во всех отношениях здоровее и полезнее наше русское, родное, то, к чему мы привыкли, с чем мы свыклись, что извлечено опытом столетий, передано от отцов к детям и оправдывается местностью, климатом, образом жизни» [Авдеева 1842: iii–iv]<sup>1</sup>.

Между тем в самой книге всего 32 страницы были посвящены «русской» кухне, а 50 — «всеобщей». В ее же «Полной хозяйственной книге» (1851) список необходимых продуктов включал не только муку, масло, яйца и сахар, но и «английский перец», кардамон, корицу, мускатный орех, мускатный цвет, чернослив, сладкий и горький миндаль, три сорта макарон и вермишель [Авдеева 1868: 4–6].

В некоторых столицах существуют полуполюгендарные «местные блюда». В Вене это Wiener Beuschl (тушеные телячьи легкие), в столице Ирландии Dublin Coddle (густой суп с картошкой, сосисками и ветчиной). Есть и блюда, просто устойчиво закрепившиеся за данной местностью (например, в Лондоне — jellied eels, т.е. угри, поданные холодными в желе, или eel pie — то же самое с гарниром из картошки с уксусом). Даже если местные жители их никогда в жизни не пробовали (родившись в Лондоне, я «угри в желе» ни разу не отведала), они знают про их существование и хотя бы приблизительно представляют, из чего они приготовлены.

В дореволюционном Петербурге таких знаковых «местных блюд» не было, за исключением, может быть, маринованных миног<sup>2</sup>. Вообще о «питерской кухне» не писали, даже когда

---

<sup>1</sup> Е. Авдеева (рожд. Полевая, сестра Н.А. и К.А. Полевых, 1789–1865) выросла в Иркутске, потом проживала в разных городах — в Курске, Москве и Одессе, но с 1841 по 1863 г. (во время написания своих пособий по хозяйству) жила в Петербурге.

<sup>2</sup> Интересно, что Александр Верт [Werth 1944: 25] упоминает “pickled minogi, a Leningrad speciality” (миноги по-английски называются lampreys, но это название имеет прежде всего исторические коннотации — излишества древних римлян, легенда, что король Иоанн умер, «обдевшись миногами» (from a surfeit of lampreys). Профессиональный повар И.М. Радецкий в одной из своих кулинарных книг [Радецкий 1862: 81] приводит «Суп Санкт-Петербургский — Потаж де Сент-Петербург», состоящий из следующих ингредиентов: куриное консоме, картофельная мука, четыре столовых ложки пюре из томатов и бултыка сотерно, вскипяченного с ароматными травами. Все нужно размешать и процедить. «В кастрюле особо подаются кнели, фаршированные навагою и устрицами. Любители прибавляют к кнелям запассированные филеи из наваги, печенки из налимов и каенский перец; соя кабюл подается вместе с супом». В этом ничего «местного» нет. То же самое можно сказать о современном Париже. Если осуществлять поиск в Интернете по выражению «à la Parisienne», в первую очередь выскакивают рядом с абсолютно стандартным пирогом, который делают даже в Англии («flan à la Parisienne»), «gnocchi à la Parisienne» и даже «spaghetti à la Parisienne». Между тем в XIX в. какие-то «парижские» блюда существовали, например шоколад с ванилью, шатрèз (элегантный салат из свежих овощей, трюфелей и проч.). Считалось, что вода из Сены придавала кухне особенный аромат (см.: [Dumas 1873]). В Петербурге эта ситуация объясняется скорее не влиянием советской культуры, а разнородностью и непостоянством населения, а также скудностью природных условий Северо-запада («местными» были лишь молочные продукты).



речь шла о явных нововведениях по отношению к традиционной «русской» кухне. Например, в статье, посвященной «Булке», в первом издании энциклопедического словаря Брокгауза и Эфрона было написано так:

*В России предпочитают булки с очень тонкою коркою, напр. сайки, во Франции же требуют возможно более корки и следы мякиша. Вот почему наш хлеб не может нравиться французам; но если сравнить цвет булок, то при необычайной белизне русских булок даже и французские pains de luxe покажутся серыми<sup>1</sup>.*

Итак, для петербургской кухни были характерны не столько определенные блюда и техника, сколько некий своеобразный характер: рафинированность, а прежде всего — *гибридность*<sup>2</sup>. С одной стороны, шла адаптация русских традиций, а с другой — адаптация привозных<sup>3</sup>.

#### **«Возврат репрессированного»: Елена Молоховец как «призрак на пиру» советской кухни**

Гибридность петербургской кухни чувствуется и в самой известной кулинарной книге конца XIX в., знаменитом «Подарке молодым хозяйкам» Елены Молоховец, впервые опубликованном в 1861 г. Несмотря на заботу Молоховец об экономности и простоте ведения хозяйства и на то, что ее книга действительно вполне разумная и практичная (даже позднейшие ее издания пестрят вполне бытовыми рецептами маринованных и соленых овощей, варений, компотов, пирожков), в ее книге регулярно упоминаются привозные деликатесы: трюфели, фисташки, имбирь, вино малага, не говоря уже о жареном павлине<sup>4</sup>. Рецептов мусса примерно столько же (13), сколько рецептов киселя (15). Для образованной публики русской столицы было так же немислимо отказаться от западной кулина-

<sup>1</sup> Показательно также, что вопреки сложившейся в последнее время мифологии о сугубо «питерском» характере самого слова «булка», оно здесь представлено как общерусское.

<sup>2</sup> «Богатая ленинградская кухня напоминает мне Набокова: французский стол с русским акцентом (скрипка вместо балалайки, клюква вместо лимона, заяц вместо кролика, судак вместо тюрбо и т.д.)» (А. Генис в электронном письме К. Келли, 6 марта 2011 г.) По определению нашего информанта, шеф-повара, Oxf/АНРС SPb-11 PF18 MS, «петербургская кухня всегда выделялась своей сдержанностью. Потому что большое влияние на нее оказало все равно присутствие западных господ. Если русская кухня — это огромные пироги, калачи, скажем, там, это икра, белуга, то западная культура нам привила именно вот эту холодную сдержанность». О разнородности питерской кухни см. также: [Зеест 1897] (в частности с. 27 о расточительности русских поваров и умеренности французских: «Например, они [т.е. русские повара. — К.К.] вливают бутылку мадеры туда, где достаточно стакана ее, делают порционные филе весом около двух фунтов, тогда как французские повара подают такое же филе в 450 грамм — менее 1 фунта»).

<sup>3</sup> Как, кстати, и вообще в русской кухне, см.: [Visson 1990].

<sup>4</sup> Впрочем, рецепт Молоховец скорее всего позаимствован у Дюма: она говорит, что его нужно жарить как фазана, а у Дюма схожий рецепт павлина — «Paon roti à la crème aigre» (павлин, испеченный в сметане) [Dumas 1873: 1110].

рии, как и от западного костюма. Щи и кашу в качестве исключительно своей пищи употребляли только городские низы (и в книгах Молоховец, как и Авдеевой, из подобных блюд составлен раздел «кушанья для служителей»).

В советский период в интеллигентских кругах бытовало некое устойчивое «фольклорное представление» о Молоховец как о создателе феноменально роскошных и замысловатых рецептов. Показательным для содержания книги считался приписываемый ей совет: «Если к вам неожиданно пришли гости, спуститесь в погреб и возьмите телячью ногу» (по другим версиям — окорок, баранью ногу, холодного рябчика)<sup>1</sup>. Превращение Молоховец в антигероя советской культуры (некоего монстра обжорства) было связано с внешней «депетербургизацией» кулинарных традиций и представлений о них. Кулинарные книги печатались главным образом в Москве, и в научно-популярных исследованиях русской кухни (например, широко читаемых книгах В.В. Похлебкина и Н.И. Ковалева)<sup>2</sup> гастрономии бывшей столицы как отдельному феномену не уделялось внимания. Русская кухня (как и советская) воспринималась явлением единым, ср. реакцию Татьяны Толстой на перевод Молоховец на английский язык:

*Почему отвергнута мясная окрошка, классический холодный суп из кваса, который едят и в Кремле, и в забытой, заросшей травой деревне? А клюквенный кисель, переживший и царей, и Ленина, и Горбачева? Почему из 47 видов пирожков оставлены 11, из 12 муссов — 2, из 14 киселей — 5, из 15 компотов — 3? <...> Почему выбраны для перевода «французский суп жгольен», «итальянский суп с тасагош», «жареный картофель а la lyonnaise», «рис а la Milanese», немецкое блюдо Ваиткисен, финский напиток «Лимпопо», совершенно нехарактерные для русского стола, вместо «гурьевских блинов», «смоленских резников» и других блюд с неприметными названиями, но таких типичных? <...> Основу русского стола составляют рыба, грибы, студни, пироги, блины, каши, капустные щи, хлебный квас, то есть огородные и полевые злаки и речная живность, то, что ты поймал и сорвал [Толстая 1992].*

На этот отзыв можно ответить, что «суп жульен» (который встречается и у Александровой-Игнатъевой) и «Лимпопо» были так же знакомы Петербургу, как «гурьевские блины» (которые, кстати, тоже к глубокой древности не восходят). Про них в советское время просто забыли.

<sup>1</sup> «Баранья» и «телячья» нога, рядом с окороком, бытуют в Интернете, версию «рябчика» я сама слышала в Ленинграде в середине 1980-х гг.

<sup>2</sup> См., например: [Ковалев 1984].

Тем не менее, как ни парадоксально, «социализм на одном столе» сохранял какие-то следы былой экзотики петербургской кухни. Среди шедевров «Книги о вкусной и здоровой пищи» были не только кисель и щи, но и фрикадельки, рулеты, пудинги и винегреты. Более того, рецепты «Книги о вкусной и здоровой пищи» местами довольно точно совпадают с рецептами Молоховец. Забавно сопоставить, например, рецепт «Майонеза из рыбы с салатом и зеленым соусом» Молоховец и рецепт «Майонеза из судака, кеты или форели» из «Книги о вкусной и здоровой пище».

Молоховец советует так:

*Взять фунта 3 какой-нибудь большой рыбы, как то: линя, щуки, лососины, больших окуней или сига, срезать филеи ломтиками в палец толщиной; уложить на противень на 1 2/3 ложки растопленного масла, посолить, скропить 1 рюмкою вина, соком из 1/3 лимона. Как только с одной стороны побелеют, перевернуть на другую, смотреть, чтобы рыба не была сырая, но и не поджарилась до темного цвета, потом переложить ее на круглое блюдо, остудить.*

*Из костей же рыбьих, чешуи, рыбьего клея, или ершей, или плотвы сварить ланспик, положив в него кореньев и пряностей, уксусу, 5–6 шампильонов, очистить 2–3 белками или икрою (см. примечание), уварить до 3 1/3 стак., процедить сквозь салфетку, остудить, положить 1/3 стак. прованского масла и начать сбивать метелкою, подливая понемногу 2 ложки уксуса. Каждый кусок рыбы обмакнуть в этот мусс; уложить на блюдо в кружок [Молоховец 1901: 476].*

Это вариант классической французской aspic (откуда, очевидно, и происходит слово «ланспик»; в XIX в. аналогичные блюда встречались и под названием «студень», «заливное» и просто «холодное»<sup>1</sup>). Далее следует инструкция о том, как наполнить центр майонеза соусом из маслин, корнишонов, крутых яичных желтков, горчицы, прованского масла и проч. (т.е. вариантом «прованского соуса», или, если использовать его современное название, майонеза)<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Авдеева приводит «студень» в качестве «русского» блюда, Радецкий [1862] приводит «холодное», но также «ланспик», «студень» и «майонез». Единственное слово, которое мне в этой кулинарной литературе не встречалось, — «холодец». В блоге Т. Толстой комментаторы (включая самого автора) определяют «студень» как питерское выражение, а «холодец» — как московское, но это скорее «народная этимология».

<sup>2</sup> Этот соус похож на смесь классического французского mayonnaise, который делают из сырых яичных желтков, и English salad sauce Элайзы Эктон (Eliza Acton), опубликованный в ее «Современной семейной кулинарной книге» (Modern Cookery for Private Families, 1845).

В общих инструкциях к своему «майонезу» Молоховец рекомендовала:

*Огарнировать эту рыбу, птицу или дичь кучками разных овощей, как-то: маринованными корнионами, наискось нарезанными, капарцами, оливками, от кожи<sup>1</sup> очищенными, крутыми рублеными яйцами, маринованную или в соленой воде отваренную свежую цветную капусту, спаржею, кружечками нарезанною; печеною свеклою, вареною морковью и разварным картофелем, нарезанными ровными кубиками, салатом, приправленным уже, как обыкновенно, прованским маслом и уксусом, сваренною зеленою фасолью и белыми бобами, свежими огурцами и пр., разделяя все это полосками из рубленного лансика [Молоховец 1901: 471].*

Рецепт в «Книге о вкусной и здоровой пище» излагается короче и суше, но ингредиенты и техника одинаковы:

*Филе судака, кеты, форели и другой рыбы, снятое с кожи, нарезать кусками (по 50–60 г), сложить на противень или в невысокую кастрюлю, смазанные растительным маслом, посолить, подлить немного воды или рыбного бульона так, чтобы куски филе были наполовину в жидкости, накрыть крышкой и сварить. После этого рыбу охладить и переложить на блюдо или тарелки, покрыть соусом майонез так, как это указано для майонеза из дичи<sup>2</sup>. Украсить майонез сверху раковыми шейками или кусочками крабов, листиками зелени, каперсами, ломтиками свежих огурцов. Майонез из рыбы подавать так же, как майонез из дичи и с тем же гарниром. Соус к этому заливному — из горчицы с каперсами или соус майонез [КВЗП 1952: 56] (ср. [КВЗП 1964: 52]).*

В данном случае очевидна прямая преемственность от дореволюционной петербургской к советской кухне. Над Молоховец немилоседно издевались, но ее рецепты шли впрок. В результате получилось странное явление, как бы «рентген» оригинала. Советский рецепт выглядит проще, но работать с ним неопытному человеку практически невозможно. Нет указания точного количества разных составляющих, не сказано, сколько времени надо варить рыбу, как готовить желе (читатель должен экстраполировать: если желе для дичи сделано из костей, то же самое нужно делать и с рыбой). К тому же гарнир советского «майонеза» даже сложнее в изготовлении, чем гарнир Молоховец.

<sup>1</sup> Так! Должно быть, косточки.

<sup>2</sup> Т.е. «Соус приготовить следующим способом: смешать 2/3 стакана соуса майонез и 1/3 стакана желе, приготовленного на бульоне от варки дичи (желе добавляется к соусу в холодном, но еще жидком состоянии), добавить крепкий уксус и соль по вкусу, хорошо размешать и охладить до такой степени, чтобы соус сгустился и при обливании филе удерживался на нем, быстро застывая. Для того чтобы соус не застыл во время приготовления, нужно быстро помешать его ложкой или лопаточкой» и т.д. [КВЗП 1952: 61].

Между тем описания в «Книге о вкусной и здоровой пище» самых парадных блюд культурной советской кухни вряд ли имели прикладную функцию. Скорее всего, они были для рядовых советских граждан тем, что в современном английском называется *gastroporn*, «гастропорнография» — материал для фантазии, а не для осуществления<sup>1</sup>.

В свою очередь то, что пособия по кулинарии (как и по домоводству, шитью, столярному делу и всему прочему) всегда были в дефиците, а информация в этих пособиях не всегда соответствовала практическим потребностям читателей, повышало значение прямого, устного контакта в передаче кулинарных знаний. Например, одна наша информантка подробно описала, что в случае полного кулинарного невежества готовить только с помощью «Книги о вкусной и здоровой пищи» было мучительно. Кулинарное искусство она выучила благодаря своей свекрови и методом «проб и ошибок»:

**Инф.1:** *До момента, как я вышла замуж, стыдно признаться, я ни разу не чистила картошку, не варила, там, ни супа, ни... Я могла что-то испечь, но вот что-то серьезное, вот такое вот именно приготовить обеденное — я ни разу в жизни этого не делала. Это был вообще мой крест. Потому что я действительно боялась, что вот я... Причем, мы же переехали жить-то к мужу, первые вот два года мы там прожили, и как-то...*

**Соб.:** *А это тот же район, да, северный?*

**Инф.1:** *Да, да-да. Это неподалеку.*

**Соб.:** *И как ты справилась?*

**Инф.1:** *Я взяла с собой книжку. Кулинарную. Такую, мне казалось там, ну довольно подробно... Даже две! Такая у нас очень была всегда такая известная... как же она... Нет, я забыла. Одна называлась «Домоводство», а вторая...*

**Соб.:** *«О вкусной и здоровой пище»?*

**Инф.1:** *«О вкусной и здоровой пище», да-да-да. Но что было ужасно — потому что курицы-то, например, продавались: они курицы — и курицы. Вот целиком, она даже непотрошенная была,*

<sup>1</sup> Между тем многие рецепты все-таки были доступны. По словам А. Гениса, книгой «пользовались и на нее ориентировались. Мой отец, например, каждый праздничный стол у нас дома сравнивал с картинкой на форзаце» (электронное письмо К. Келли, 6 марта 2011 г.). Показательно, что первый советский рецепт фантастически популярного «салата Оливье» был напечатан в КВЗП (см., например, издание 1948 г., с. 26–27. На одного «рябчика» [так!] рекомендовалось употреблять 4–5 шт. картофеля, 2 свежих или соленых огурца, 100 г зеленого салата, 2 яйца, ½ стакана соуса майонез, ½ ст. ложки сои-кабуль, 1 ст. ложки уксуса. «Вместо рябчика для салата можно использовать мясо любой дичи или домашней птицы». Рецепт был сильно демократизирован по сравнению с рецептом Александровой-Игнатьевой).

*с головой, с перьями. И я — ну, надо было мне эту курицу приготовить. А мы питались там отдельно. Сразу.*

**Соб.:** *Ну хорошо хоть не нужно было убивать ее [смеется]?*

**Инф.1:** *Я за это очень благодарна нашей промышленности, что они не живыми продавались [смеется]. И я купила, значит, эту курицу. Ну я отмечала, что мы питались раздельно с родителями мужа: как-то у них было два холодильника, и это было несложно, в общем-то. Потому что я так решила, что уж чтобы уж не зависеть как бы вот... Купила эту курицу. Я не знала, с какой стороны к ней подойти. Открыла книжку, там было написано: «Разделайте курицу», а ее анатомическое строение и... и все вот эти подробности какие-то... Я единственное знала, что самое страшное — это разлить желчь. Потому что иначе всё горькое будет. А где там она находилась? Ну, в общем, это жуткие воспоминания. Я как-то, конечно, с ней справилась в результате.*

**Соб.:** *Но потом ты уже... справлялась со следующими курицами... благодаря книгам...*

**Инф.1:** *Ну потом уже опыт... благодаря своему опыту. Но в книге не написано прямо, как вскипятить чайник!<sup>1</sup>*

Важность прямой передачи имела следствием бытование бесчисленных вариантов самых популярных блюд, например салата Оливье<sup>2</sup> или торта Наполеон. (Для Молоховец Наполеон — это миндальное пирожное<sup>3</sup>, в Советском Союзе это название употреблялось иногда для пирожного из слоеного теста, иногда для пирожного из сдобного теста, в которое клали соду.) Во всех этих случаях устойчивыми являлись прежде всего техника приготовления блюда (салат должен был состоять из резаных овощей, приправленных майонезом, торт Наполеон всегда состоял из мелких «ярусов», наполненных кремом) и небольшой список канонических составных (в случае салата Оливье — картошка, мясо или рыба, лук, огурец и майонез, в случае торта — кремная начинка), что менее характерно для «кухни» в узком смысле (профессиональной кулинарии), чем для «кухни» в смысле народной традиции.

\* \* \*

Советская кухня — в отличие от советской литературы — была социалистической по форме, интернациональной по содержанию

<sup>1</sup> Ср. интервью Марины Самсоновой, Oxf/AHRC SPb. 10 PF9 MS (ж. 1965 г.р.).

<sup>2</sup> См.: [Кушкова 2005].

<sup>3</sup> Тесто делалось из горького миндаля, масла, муки, сметаны и сахара, после чего надо было его раскатать, «вырезать <...> разными фигурками, намазать яйцом, посыпать миндалем и сахаром, вставить в печь» [Молоховец 1901: 630].

нию. Рядом с традиционными блюдами собственно русского стола (супы, каши, пироги) в ней были широко представлены блюда, игравшие в дореволюционной кухне ограниченную, маргинальную роль (характерный пример — «победа салата» в 1930-е гг. и позже). В этом смысле советская кухня являлась продолжением гибридной кухни дореволюционного Петербурга, к тому же в ней слышались и отзвуки петербургской кухни в узком смысле слова (как в случае «майонеза» в [КВЗП 1952]). Но эта фактическая гибридность, а также открытость новым ингредиентам (советские консервы и соусы промышленного производства быстро завоевали прочное место в кулинарной практике, по крайней мере городского населения) сопровождались устойчивыми представлениями о «единности» «социализма на одном столе». Такие блюда, как «солянка по-грузински», никому не казались проявлениями «мультикультурности». Они представляли собой не *fusion food* (сознательное смешивание разнородных продуктов и техник), а выражение общности сознания и вкуса у всех советских людей. Если различия между кулинарными традициями советских республик были сильно приглушены, немудрено, что еще более умеренную роль играли региональные традиции. «Ленинградской кухни» (как и харьковской, иркутской, минской и т.д.), по сути дела, не существовало. Вариативность способов готовить была явлением не столько локальным, сколько индивидуальным (в форме семейных традиций и «фирменных блюд» отдельных семей и хозяйек)<sup>1</sup>. Могли возникать и *семейные* представления о *локальной* кухне (как вспоминает А. Генис, «Парамоновы научили меня готовить чисто ленинградское блюдо — “ленинградские щи” (холодные с грибами)»<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Самые достопамятные семейные традиции были никак не связаны с Петербургом, а отражали кулинарию других мест и этнических групп. Например, в еврейских семьях готовили хотя бы 2–3 знаковых еврейских блюда (вроде гефилте фиш), в татарских — татарских и проч. Ср. воспоминания в интервью Марины Самсоновой с ж. 1946 г.р. (Oxf/AHRC SPb. 10 PF11 MS): «Из кавказских традиций у нас сохранилась только в кухне. Потому что моя мама вообще очень хорошо готовила, и тетя моя очень хорошо готовила. Бабушка совершенно не готовила, вообще не считала нужным такой глупостью заниматься». Или Oxf/AHRC SPb 10 PF7 MS (м., 1969 г.р., из семьи со смешанными кавказскими и еврейскими корнями): «Мы можем готовить там разную, не знаю, грузинскую кухню: там суп чихертму, там, не знаю, лобио мы готовим, там сациви», и в то же время «поэтому в нас ничего такого иудейского не было. Даже кухня никогда не была в доме иудейской». Далее, в ленинградских кругах оппозиционного настроения в 1980-е гг. было принято пренебрегать «советскими» традициями и подавать к столу блюда в кавказском (прежде всего армянском) стиле: лаваш, хачапури, вместо салатов — необработанные овощи и пучки кинзы и петрушки. Такая семейная / личная / групповая традиция была важна и для других мест в Союзе, ср. декларацию в начале книги [Вайль, Генис 2002]: «Наши рецепты взяты, конечно, не из кулинарной энциклопедии “Лярусс”, но они обладают одним несомненным преимуществом: они — наши».

<sup>2</sup> Генис А. Электронное письмо К. Келли. 6 марта 2011 г. Возможно, речь идет о шуточном названии блюда времени дефицита, ср.: Герман Гуревич. «Воспоминания» <<http://www.gergur.ru/work/220/>>, где упоминается блюдо «чебуреки по-ленинградски» — с повидлом, возникшее после исчезновения из системы общепита мяса.



Если другие семьи и не признают это блюдо, существуют блюда, которые большинство питерцев связывают с «локальной» кухней. В постсоветское время стало распространенным представление о корюшке как о «питерской» рыбе, что поощряется официальными мероприятиями вроде Дней корюшки, проходящих с 2001 г.<sup>1</sup> Действительно, наряду с псковскими сметками, ладожским лососем и угрем корюшка водилась в местных водах (рыба, молочные продукты и ягоды составляли единственный урожай скудной северо-западной земли)<sup>2</sup>.

В дореволюционных источниках корюшку не представляли именно как местную рыбу<sup>3</sup>. Но традиция считать ее такой укоренилась уже в советский период. Как вспоминает Татьяна Дервиз, «в выходные специально ездили за город покупать [рыбу], так как считалось, что на рынках она не такая свежая, а весной корюшкой и миногами, которых ловили в черте города, торговали всюду» [Дервиз 2011: 26]. Для многих «огуречный» запах корюшки неразрывно связан с питерской весной<sup>4</sup>. Но речь шла не о деликатесе, а о чем-то обычном и знакомом. Ср. воспоминания одного нашего информанта (1943 г.р.) о том, что его дедушка «ну, рыбаком был, он, в основном, в озере эту рыбу и ловил, и в общем, семья-то небогатая была, за счет рыбы-то и, как говорится, и питались, в основном рыбой. Мать рыбные котлеты очень вкусные делала. Ну, в общем, как говорится, “сестрорецкая корюшка” [посмеивается]»<sup>5</sup>.

В любом случае локальных блюд было немного. Многие готовили стандартно и дома<sup>6</sup>. Главным считались, естественно, не

---

<sup>1</sup> Ср., например, Oxf/AHRC-SPb-11 PF18 MS.

<sup>2</sup> Благодарю Альберта Байбурина за это замечание.

<sup>3</sup> Интересно, что в канонической книге «Подарок молодым хозяйкам» Е. Молоховец (см., например: [Молоховец 1901: 394]), написано просто: «Мелкой корюшки идет на фунт 10 штук, крупной 6–8 шт., а отборной — 4 шт. на фунт. Ее варят, жарят, маринуют и коптят». Потом Молоховец приводит рецепты «Корюшка жареная», «Корюшка, жаренная в фритюре» и «Корюшка или селява маринованная». У Дюма [1873] та же рыба (éperlan) трактуется схоже (ее жарят), к тому дается рецепт «корюшки на английский манер» (“Éperlan à l’anglaise”).

<sup>4</sup> В этом меня убеждали многие информанты.

<sup>5</sup> Интервью Ирины Назаровой с м. 1944 г.р., Oxf/AHRC-SPb-08 PF-51 IN. Здесь информант шутит, т.к. «сестрорецкая корюшка», как он объяснил в начале интервью, — это распространенное название жителя Сестрорецка, «потому что здесь же в основном корюшка... корюшка, там, рыбой-то пахнет этой». Впрочем, культ корюшки в постсоветский период нельзя приписать только поощрению местных властей. По воспоминаниям А. Гениса, в 1997 г. на 60-летнем юбилее А. Битова «столы ломились от корюшки маринованной, жареной и пр. Я впервые попал на такой пир, хотя у нас, в Риге, был аналог — салака» (электронное письмо К. Келли, 6 марта 2011 г.). Тем не менее для многих информантов рыба в праздничную еду не входила (ср. интервью Светланы Амосовой Oxf/AHRC SPb-07 PF8-9 SA, где информант 1946 г.р. из семьи инженеров относится к рыбе как к «постной» еде, или Oxf/AHRC SPb-11 PF34 MS, где писатель Даниил Гранин (1919 г.р.) в беседе с М. Самсоновой и К. Келли вспоминает, что корюшка в прошлом особенного кулинарного значения не имела, «просто город примерно недели две пахнул корюшкой»).

<sup>6</sup> Среди семейных рецептов петербургских семей преобладают такие «общерусские», как малосольные огурцы, блины, пироги, наряду с фаворитами советского происхождения (салат Оливье, салат

«местные связи» блюда, а то, что оно было вкусным. Если в 1960–1970-е гг. продвигатели «советских традиций» часто выражали опасения (и не зря), что новые традиции могут не прижиться, советские кулинарные традиции представляют собой редкий экземпляр вполне успешного внедрения не только новых техник и ингредиентов, но и нового мировоззрения в советскую повседневность<sup>1</sup>.

### Список сокращений

КВЗП — Книга о вкусной и здоровой пище

### Библиография

- Авдеева Е.А.* Ручная книга русской опытной хозяйки. Из сорокалетних опытов и наблюдений доброй хозяйки русской. Изд. 2-е, испр. и дополненное. СПб.: Тип. Штаба военно-учебных заведений, 1842.
- Авдеева Е.А.* Полная хозяйственная книга, заключающая: Поваренное искусство, домоводство, скотоводство, цветоводство, с присокуплением отдела об уходе за детьми <...>. 2-е изд. СПб.: Д.Ф. Федоров, 1868.
- Авдеева Е.А.* Вкусный и дешевый стол. Поваренная книга. Руководство к изготовлению дешевого и вкусного стола. Составленная Екатериною Авдеевой. Изд. 4-е: СПб.: Тип. и лит. кн. В.В. Оболенского, 1877.
- Александрова-Игнатъева П.П.* Практические основы кулинарного искусства. Составлено преподавательницей поварского искусства в Петербурге П.П. Александровой. Руководство для кулинарных школ и для самообучения с 100 рисунками. С приложением краткого популярного курса мясопечения магистра ветеринарных наук М.А. Игнатъева. Изд. первое. СПб.: Тип. Спб. акц. общ. печ. дела в России Е. Евдокимов, 1899.
- Александрова-Игнатъева П.П.* Практические основы вегетарианского питания. СПб.: Новое время, 1914.
- Альберт Б.* Поваренная книга, содержащая в себе все относящееся к городской кухне <...>. Сочинение Альберта, Главного повара кардинала Феша / Пер. с фр. 2-го издания. М.: Тип. С. Селивановского, 1825.
- Бархан Э.М.* Как питаться крестьянину. М.; Л.: Гос. мед. изд-во, 1930.
- Белинский А.* Письма прошлого века. Семейная хроника. СПб.: Дума, 2008.

Мимоза, цыпленок табака и т.д.). См., например: Оxf/АНРС SPb-07 PF8-9 SA (пирог, салат Оливье, студень), Оxf/АНРС SPb-07 PF16 SA (салат Оливье, студень), Оxf/АНРС SPb-07 PF10 SA (салат Оливье, жаркое, фирменное блюдо мамы — греческий салат с рыбой), АНРС SPb-08 PF18 SA (салаты Оливье, Мимоза), Оxf/АНРС PF15 SA (студень, салат Оливье, селедка под шубой, рыба в томате, отварной язык, пельмени, слепленные вручную). Интересно, что разница между поколениями не чувствуется, хотя информанты родились в разное время (от 1946 г. до 1977 г.).

<sup>1</sup> Другой пример — советское шампанское.

- Вайль П., Генис А.* Русская кухня в изгнании. М.: Независимая газета, 2002.
- Вахтин Н.* Маленький двойной // Краткий иллюстрированный словарь клише и стереотипов: К 60-летию П.А. Клубкова. СПб.: Логика, 2009. С. 74–75.
- Володин А.* Кулинарные комбинаты // Вечерний Ленинград. 1960, 5 янв.
- Герман М.* Сложное прошедшее. СПб.: Искусство, 2000.
- Глуценко И.* Общепит: Микоян и советская кухня. М.: Высшая школа экономики, 2010.
- Горалик Л.* «Росагроэкспорта сырка»: символика и символы советской эпохи в сегодняшнем российском брендинге // Теория моды. 2007. Вып. 3. С. 13–33. <[http://linorg.ru/sov\\_brend.html](http://linorg.ru/sov_brend.html)>.
- Дервиз Т.* Рядом с большой историей. СПб.: Журнал «Звезда», 2011.
- Добренко Е.* Гастрономический коммунизм: вкусное vs. здоровое // Неприкосновенный запас. 2009. № 2 (64). <<http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/do9.html>>.
- Зарина М.М.* Учебник кулинарии. М.: Моск. губ. тип., 1910.
- Зарина М.М.* Учебник кулинарии. М.: Тов. скоропечатни А.А. Левенсон, 1918.
- Зарина М.М.* Значение овощей в питании // Работница. 1927а. № 12. С. 18.
- Зарина М.М.* Значение овощей в питании // Работница. 1927б. № 34. С. 18–19.
- Зарина М.М.* Домоводство: пища, жилище, одежда. М.; Л.: Гос. изд., 1928а.
- Зарина М.М.* Питательный общедоступный стол. М.; Л.: Гос. изд., 1928б.
- Зарина М.М.* Учись хорошо стряпать! (В помощь хозяйке-крестьянке). М.; Л.: Крестьянская газета, 1928в.
- Зарина М.М.* Организуйте свое домашнее хозяйство. М.; Л.: Молодая гвардия, 1929.
- Зарина М.М.* За общим столом. М.: Крестьянская газета, 1930.
- Зеест Ф.А.* Влияние французского кулинарного искусства на русскую кухню. Статья. СПб.: СПб. губ. тип., 1897.
- [*Зеленкова*] «Вегетарианка». Я никого не ем! 365 вегетарианских меню и руководство для приготовления вегетарианских кушаний. 1500 рецептов (по временам года) / Под ред. д-ра мед. А.П. Зеленкова, б. Председателя СПб. Вегетарианского Общества. 2 издание, дополненное и переделанное с расчетом на 6 персон (вместо 10). СПб.: Тип. А.С. Суворина, 1909.
- Книга о вкусной и здоровой пище. М.; Л.: Пищепромиздат, 1939.
- Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Пищепромиздат, 1945.
- Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Пищепромиздат, 1948.
- Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Пищепромиздат, 1952.
- Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Пищепромиздат, 1964.

- Ковалев Н.И.* Рассказы о русской кухне. О блюдах, их истории, названиях и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола. М.: Экономика, 1984.
- Кондратьева Т.* Кормить и править: о власти в России XVI—XX вв. М.: РОССПЭН, 2006.
- Краткий сборник рецептов наиболее распространенных блюд, рекомендуемых для столовых совхозрабкоопов и машинно-тракторных станций. М.: Из-во Центросоюза, 1955.
- Кушкова А.* В центре стола: зенит и закат салата «Оливье» // Новое литературное обозрение. 2005. № 76. <<http://magazines.russ.ru/nlo/2005/76/ku23.html>>.
- Лотман Ю.М., Погосян Е.А.* Великосветские обеды. СПб.: Пушкинский фонд, 1996.
- Лотова Е.И.* Русская интеллигенция и вопросы общественной гигиены. Первое гигиеническое общество в России. М.: Медгиз, 1962.
- Мендельсон В.* Что приготовить из ревеня // Работница. 1939. № 12. С. 19.
- М.М.* Вегетарианский стол. Руководство для приготовления вегетарианских кушаньев. М.; Л.: Журнал для женщин, 1924. (Сер. «Маленькая библиотека практических знаний», № 8).
- Молоховец Е.* Подарок молодым хозяйкам. Курск: Тип. губернского правления. 1861.
- Молоховец Е.* Подарок молодым хозяйкам. СПб.: Тип. Н.Н. Клобукова, 1901. <<http://www.runivers.ru/lib/book3140/10042/>>.
- Нордман-Северова Н.Б.* Поваренная книга для голодающих. Посвящается ПРЕСЫЩЕННЫМ. Заметки с натуры. 11-я тыс., дополненная рецептами «Зеленого стола». СПб.: Тип. 1-й Спб. трудовой артели, 1913.
- Осинов Н.П.* Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха <...>. Изд. третье. СПб.: Тип. Ивана Глазунова, 1816.
- Петербург — история торговли. Художественно-исторический альбом. СПб.: Третье тысячелетие, 2002—2003. Т. 2.
- Полезные советы. М.: Московский рабочий, 1959.
- Попов Е.* Запомните нас такими. СПб.: Журнал «Звезда», 2003.
- Радецкий И.М.* Альманах гастрономов, заключающий в себе тридцать полных обедов, означенных записками Русскими и Французскими, правила для накрытия стола, служения за оным, порядок вин, т.е. какое именно за которым кушаньем подается, и Практическое руководство для кухн, составленный И.М. Радецким. СПб.: Тип. Штаба отдельного корпуса внутренней стражи, 1852.
- Радецкий И.М.* С.-Петербургская кухня, заключающая в себе около 2000 различных кушаньев и приготовлений, с подробным описанием и рисунками, как приготовить и накладывать на блюда. Составленная автором «Альманаха гастрономов» И.М. Радецким, бывшим метрдетелем Двора Его Высочества Герцога

- Максимилиана-Лейхтенбергского. СПб.: Тип. Штаба отдельного корпуса внутренней стражи, 1862.
- Рейн Е.* Мне скучно без Довлатова. СПб.: Лимбус-Пресс, 1997.
- Рогальская С.* Семейный стол. Поваренная книга, заключающая ясные на опыте основанные указания, с означением нужных пропорций, для приготовления дешевых и простых 1000 разных блюд, как скоромных, так и постных, равно паштетов, пирожных, мороженого, кремов, желе и консервов. С приложением подробного описания уборки стола, заготовления впрок и покупки провизии, с 40 рисунками в тексте / Составлено С. Рогальскою. СПб.: М.О. Вольф, 1865.
- Светлов С.В.* Петербургская жизнь в конце XIX столетия / Вступ. статья и комм. А.М. Конечного. СПб.: Гиперион, 1998.
- Собченко П.* Домашний нормальный и гигиенический стол. Книга для хозяек. СПб.: Тип. А.А. Пороховщикова, 1898.
- Соколовский С.* Ничто не нарушит покоя, или О ситуации в российской антропологии // Антропологический форум. 2008. № 9. С. 91–97.
- Толстая Т.* Золотой век [Рецензия на книгу: Elena Molokhovets. A Gift for Young Housewives, trans. and ed. J. Toomre. Bloomington: Indiana University Press, 1992]. <<http://www.club366.ru/articles/121439.shtml>>. (Последний просмотр 18.1.2011).
- Функ К.* Витамины, их значение для физиологии и патологии с особым обозрением авитаминозов (бери-бери, цинга, пеллагра, рахит) <...> / Пер. В.С. Садикова, препод. Моск. ун-та; под ред. и с предисл. Н.Д. Зелинского, проф. Московского ун-та. М.: Гос. изд., 1922.
- Функ К.* Витамины. История и практическое значение их открытия / Пер. с франц. М. Любимовой; под ред. М.Я. Серейского. М.; Л.: Гос. изд., 1928.
- Цыпленков Н.П.* Обслуживание в ресторане. М.: Госторгиздат, 1945.
- Цыпленков Н.П.* Поваренная книга. 200 блюд для домашнего стола / Под ред. проф. Б.В. Виленкина. М.: Госторгиздат, 1939.
- Шефнер В.* Сказки для умных. Л.: Художественная литература, 1987.
- Davidson P.* Recipes from the Soviet Union // Davidson A. North Atlantic Seafood. Harmondsworth: Penguin Books, 1986. P. 338–357.
- Dumas A.* Le grand dictionnaire de cuisine. P.: no publisher given, 1873. <[http://www.pitbook.com/textes/pdf/dumas\\_cuisine.pdf](http://www.pitbook.com/textes/pdf/dumas_cuisine.pdf)>.
- Glasse H.* To the Reader // Glasse H. The Art of Cookery Made Plain and Easy; Which Far Exceeds Anything of the Kind Yet Published <...> By a Lady. New Edition. L.: W. Srahan etc., 1774. P. i–vi. <<http://www.archive.org/details/artcookerymadep02glasgoog>>.
- Goldstein D.* Women under Siege: Leningrad 1941–1942 // B. Haber, A. Avakian (eds.). From Betty Crocker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food. Amherst, MA: University of Massachusetts Press, 2005. <<http://www.darragoldstein.com/women.html>>.

- Grigson J.* English Food. 2<sup>nd</sup> edn. L.: Ebury Press, 1992.
- Herzfeld M.* Cultural Intimacy: Social Politics in the Nation State. L.: Routledge, 1997.
- Herzfeld M.* The Body Impolitic: Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value. Chicago: University of Chicago Press, 2004.
- Hobsbawm E., Ranger T.* The Invention of Tradition. Cambridge: Cambridge University Press, 1983.
- Kushkova A.* Surviving in the Time of Deficit: Food and the Narrative Construction of a 'Soviet Identity' // M. Bassin, C. Kelly. National Identity in Soviet and Post-Soviet Culture. Cambridge: Cambridge University Press, 2012, in print.
- Petit A.* La Gastronomie en Russie par A. Petit, chef de cuisine de son excellence monsieur le comte Panine, ministre de la justice. P.: Typographie de E. Dépée, [1860].
- Piretto G.P.* Tasty and Healthy: Soviet Happiness in One Book // M. Balina, E. Dobrenko (eds.). Petrified Utopia: Happiness Soviet Style. L.: Anthem Press, 2009. P. 79–96.
- Pope-Hennessy U.* The Closed City. Impressions of a Visit to Leningrad. L.: Hutchinson and Co., 1938.
- Robinson L.* An American in Leningrad. N.Y.; L.: W.W. Norton and Company, 1982.
- Roden C.* The Book of Jewish Food. L.: Viking, 1997.
- Rothstein H., Rothstein R.* The Beginnings of Soviet Culinary Art // M. Glants, J. Toomre (eds.). Food in Russian History and Culture. Bloomington: Indiana University Press, 1997. P. 177–194.
- Smith A.* Recipes for Russia: Food and Nationhood under the Tsars. DeKalb: Northern Illinois University Press, 2008.
- Piazzj Smith C.* Three Cities in Russia. 2 vols. L.: no publisher given, 1862.
- Spang R.* The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture. Cambridge, MA: Harvard University Press, 2000.
- Stead J.* Georgian Britain // M. Black (ed.). A Taste of History: 10,000 Years of Food in Britain. L.: English Heritage, 1993. P. 217–263.
- Visson L.* Kasha vs. Cachet Blanc: The Gastronomic Dialectics of Russian Literature // R.L. Belknap (ed.). Russianness: Studies on a Nation's Identity. Ann Arbor: Ardis, 1990. P. 60–73.
- Werth A.* Leningrad. L.: Hamish Hamilton, 1944.



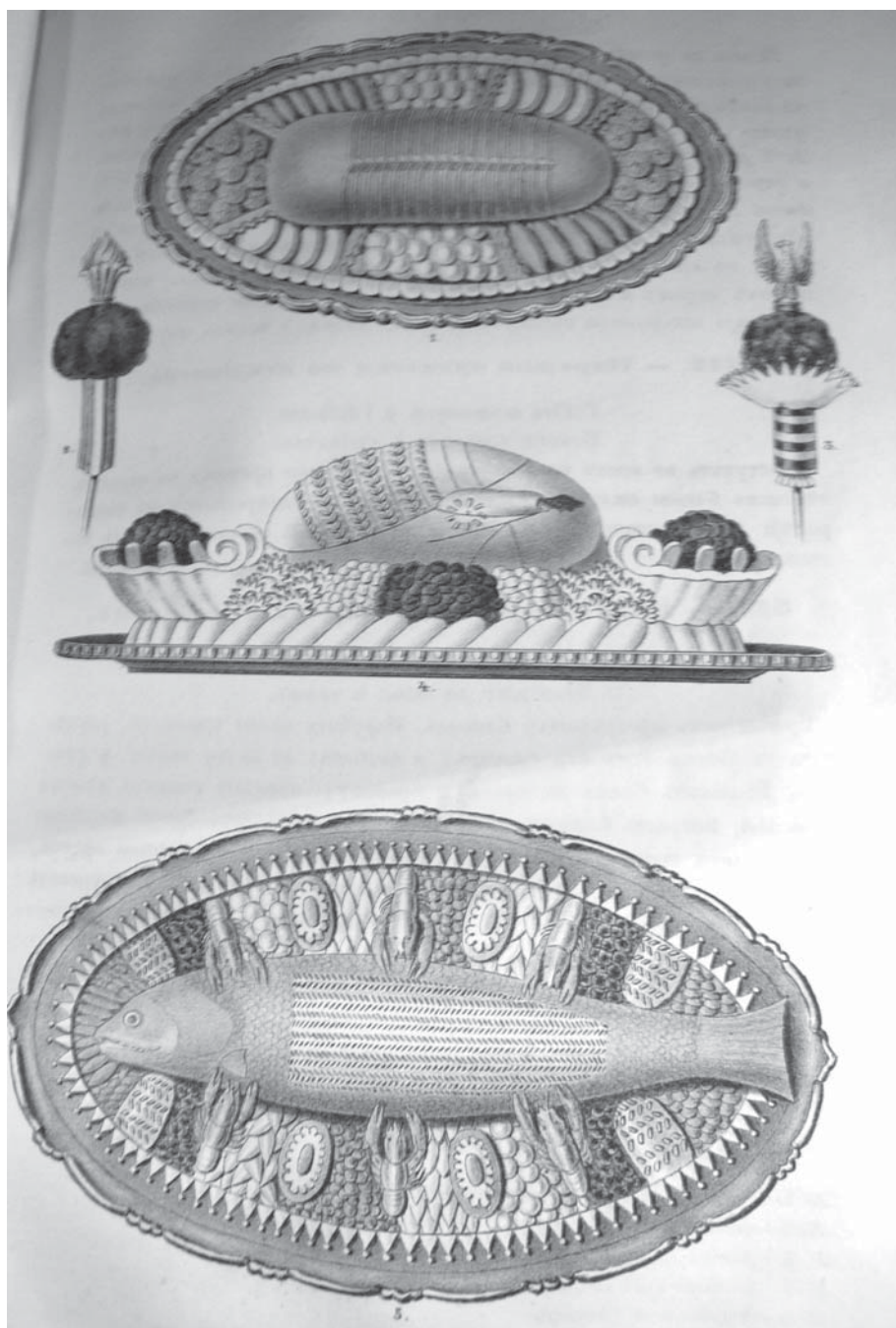


*Зарина М.М.* Учись хорошо стряпать! (В помощь хозяйке-крестьянке).  
М.; Л.: Крестьянская газета, 1928





Советский майонез (Книга о вкусной и здоровой пище.  
М.: Пищепромиздат, 1964)



Майонезы из рыбы и из морских продуктов  
(С. Рогальская. Семейный стол. СПб.: М.О. Вольф, 1865)