

ОСОБЕННОСТИ РУССКОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

Анализируются особенности русской гастрономической культуры и основные этапы ее развития. Исследование национальной гастрономической культуры обладает высоким эвристическим потенциалом, так как гастрономическая культура является важным маркером формирования национальной идентичности. Специфика русской гастрономической культуры заключается в преобладании внутренней (повседневной – женской) пищи над внешней (праздничной – мужской), вареного над жареным, в трудности внедрения и применения технологий приготовления, в высокой степени подверженности иностранным влияниям.

Ключевые слова: национальная гастрономическая культура; кулинарное тело культуры; национальная идентичность.

Приступая к анализу русской гастрономической культуры, необходимо определиться с возможностями такого анализа в отношении национальных гастрономических культур. Представляется возможным, в рамках культур-философской концептуализации феномена пищи, опереться на те способы анализа, которые были предложены Г.Д. Гачевым и К. Леви-Строссом. Г.Д. Гачев в «Беседах о национальной еде» [1] предлагает использовать натурфилософский язык четырех стихий: «Он (этот язык), казалось бы, преодоленный научным развитием, обретает ныне новое звучание в связи с проблемой экологии, с необходимостью считаться с природой и понимать ее как смысл и язык, читать ее текст и завет нам» [1. С. 5]. Кулинарный треугольник К. Леви-Стросса [2] также базируется на структуре взаимодействия стихий в отношении обработки природного, которое в зависимости от кулинарного отношения к нему приобретает статус жареного, вареного, копченого – как приготовленного; или остается сырым (вне культурного воздействия), или становится гнилым (как, наоборот, подвергшееся природному воздействию). К. Леви-Стросс делает замечания в отношении гендерной архитектоники кухни: внутренняя кухня (т.е. повседневная пища – та, что изо дня в день формирует телесную идентичность человека как носителя данной национальной культуры) есть дело женщины – в этом смысле, приготавливая повседневную еду, она становится автором *кулинарного тела культуры*. Пища же праздничная (внешняя) является делом мужчины, так как она не столько формирует идентичность, сколько ее разрушает – впрочем, это периодическое разрушение есть также способ ее формирования в качестве жертвы, утверждающей принятый порядок бытия.

По Г.Д. Гачеву, в основе национальной культуры лежит паттерн взаимоотношения народа – земли (сына – матери, рожденного – рождающей). Логика такого взаимоотношения включает в себя и процесс кормления матерью-землей своего сына-народа, поэтому этническая идентичность предполагает и задействованность *тела земли* – в качестве пищи, произведенной на ней, как ее материального субстрата, отчужденного в пользу человека и формирующего тот национальный тип телесности, носителем которого он и является. Так, изначально, первичное пространство национальной кухни (или ее основа) – это продукты, взращенные в данном национальном космосе, как результат всей совокупности природных условий – земли, климата, особенностей географического расположения, принятых способов возделывания земли (включающей и обычно сложную систему ритуалов, связанных с установлени-

ем баланса между человеком и природой) и т.д. В определенном смысле первым способом кулинарной трансформации была сама возможность культурной обработки земли, приносящей продукты, не отчужденные у природы посредством охоты и собирательства, а произведенные за счет труда на ней: «В чем отличие пищи как продукта земледелия от пищи натуральной? Сеется зерно. ЖдетсЯ. Значит, оседлывается время – оно впрягается в работу.... Сначала – в посевах-жатве – работает на время и через время. В итоге же – завоевывается независимость от времени...» [1. С. 51]. В истории же гастрономической культуры человечества вопрос в пользу культуры изначально решался как выбор продуктов, выращенных в противовес забранным, отнятым у природы: так, по замечанию Ж. Ле Гоффа, в Средние века более *культурным* мясом считалось мясо выращенных на подворье животных, в то время как мясо диких зверей обладало более низким статусом: «Коль скоро существовало стремление «цивилизовать тело», то логично, что домашняя птица оказывалась более привлекательной, чем «варварское» мясо дичи» [3. С. 133].

Таким образом, можно считать, что *первой* кулинарной обработкой стала обработка тела земли, а *второй* – уже непосредственно приготовление продуктов, из сочетания которых и формируется кулинарное тело данной национальной культуры. Ее гастрономический порядок следует за кулинарным и состоит из достаточно сложной коммуникативной системы, осуществляемой в пространстве трапезы. Здесь важным представляются принятые форматы трапезы, ее гендерный порядок, коммуникативные коды как способность и возможность трапезы выступать транслятором культурных значений, интенсифицируя или девальвируя их.

Архитектоника повседневности включает в себя практики потребления пищи как фундаментальную структуру, которая в силу своей тотальности подчеркивает единство всего сущего: *коммунизм бытия*, очевидный в еде, следует признать самой практической формой его осуществления. Одновременно в национальных стилях питания обнаруживаются границы, согласно которым конституируется идентичность того или иного этноса, пролегают стратегии *удовольствия–неудовольствия, вкусного–невкусного, своего–чужого*: «В характерных для различных народов наборах пищевых продуктов, в способах их обработки, типах блюд и в рецептах их приготовления, в традициях пищевого предпочтения... отразилась долгая этническая и социальная история народов» [4. С. 13]. Например, преобладание *вареного* в национальной гастрономической культуре может указывать на приоритетность пищи

внутренней – в то время как *жареная* пища актуализирует праздничное состояние, являясь пищей внешней, видоизменяя гендерный порядок кухни усилением мужского участия в приготовлении еды. Традиционно жарение предполагало прежде всего жарение мяса, а мясная пища являлась как преимущественно праздничной, так и пищей мужской идентичности на уровне кулинарного предпочтения. Например, отказ от мясоедения в качестве необходимого пищевого режима в эзотерических союзах Античности (орфики, пифагорейцы, превозносимых Порфирием эссениан) обуславливался представлением о том, что пробуждает в человеке мясная пища: агрессию, кровожадность, стремление к завоеванию и подчинению других, т.е. характеристики традиционно понимаемой мужской идентичности. Впрочем, исследование роли мяса в истории культуры и цивилизации может представлять предмет совершенно отдельного анализа.

Гастрономический же баланс национальной кухни задается периодичностью пищи вареной – жареной как внутренней – внешней, повседневной – праздничной, а также наличием в ней ритуальных блюд, пищи быстрой и пищи длительного хранения (в кулинарном треугольнике К. Леви-Стросса присутствует не только вареное-жареное, но и копченое – как воздушно-огненная обработка продукта, позволяющая запасти его впрок, по сути, сделать запас временного ресурса, заключенного в продукт).

Русская гастрономическая история развивалась через серьезные трансформации, как то: мощная прививка иностранной кухни (преимущественно французской) после реформ Петра I или тоталитарная реконструкция культуры еды 1920–1930-х гг. Однако сразу следует отметить важный момент, противоречивость которого неизбежно открывается перед всяким исследовательским взглядом, обращенным в эту сторону: как правило, изменения гастрономического происходят в элитарных социальных слоях, которые могут сознательно развивать различные стратегии гастрономического (заимствовать несвойственные национальной культуре иностранные продукты, рецептуру приготовления, новые формы застольного этикета и т.д.). Это развитие может быть инициировано рядом факторов, но, прежде всего, тем, что элита всегда применяет практики различия по отношению к другим социальным слоям, и, предполагается, что существенным образом границы различий пролегают и в области гастрономического как средства формирования телесной идентичности. Поэтому если народная гастрономическая культура преимущественно стремится поддерживать и воспроизводить существующую национальную идентичность, то элитарные и светские формы культуры еды тяготеют к поискам нового, призванного не столько способствовать развитию гастрономической культуры в контексте общей социокультурной ситуации, сколько фиксировать особый статус элиты. При этом неизбежен процесс постепенного «просачивания» изменений с верхнего на более низкие уровни.

В отношении русской гастрономической культуры это противоречие проявилось следующим образом: традиционная гастрономическая культура, тяготеющая к неизменности и предполагающая приготовление пи-

щи не как активную деятельность человека, а скорее как сотрудничество с природой через сакрального посредника (в данном случае русскую печь), на определенном этапе стала маркироваться как крестьянская, низовая по отношению к начавшей формироваться гастрономической культуре знати, активно заимствующей европейский кулинарный и гастрономический порядки. Как будет отмечено ниже, В.В. Похлебкин относит начало этого процесса к XVII в., когда гастрономические маркеры социальных различий перестали связываться с количеством блюд, возможных на повседневном или праздничном столе, но в рамках единого кулинарного и гастрономического пространства, а стали утверждаться как возможность приготовить и потребить иную, по отношению к традиционной, пищу.

Попытаемся рассмотреть развитие русской гастрономической культуры поэтапно, фиксируя на определяющих каждый этап характеристиках. Следуя классификации, предложенной кулинарным историком В.В. Похлебкиным [5], в истории русской кухни можно выделить шесть этапов:

1. Древнерусская кухня (IX–XVI вв.).
2. Кухня Московского государства (XVII в.).
3. Кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.).
4. Общерусская национальная кухня (60-е гг. XIX в. – начало XX в.).
5. Советская кухня (1917 г. – начало 1990-х гг.).

Древнерусская кухня (IX–XVI вв.). Основой древнерусской кухни было зерно и все те блюда, которые возможно из него приготовить. Наиболее распространенное блюдо – это каша, которая, по выражению, Г.Д. Гачева, является *артелью зерен* и тем самым выражает соборный принцип русской ментальности. Каша различалась не только по виду зерна (пшеница, овес, ячмень, просо, гречиха), но и по консистенции: из целых и раздробленных зерен, из крупы, из молотого зерна – муки. Блюда, где каша была представлена в сочетании с другими продуктами, все равно назывались кашами, что отражает стремление к специфической консистенции блюда – жидкообразной, но довольно плотной, однородной по составу. Знаковым продуктом для русского человека является хлеб. С точки зрения семантической ценности и плотности вложенных культурных значений хлеб – субстанциальный продукт питания, по отношению к которому любая другая, более сложносочиненная пища, обладает акцидентальным характером. Для русской, как и для любой земледельческой культуры, приоритетной была растительная пища, произведенная на возделываемой земле. Однако именно для русской культуры, очевидно, во многом из-за суровых климатических условий, в силу которых земля не производит особого растительного многообразия, именно хлеб стал символической пищей. Хлеб и его наличие в достаточном количестве символизировали жизнь – если человеческая культура началась с события приготовления пищи на огне, то хлеб в этом смысле символизировал землю, испеченную на огне: так в хлебе состоялся союз неба и земли, поэтому хлеб воплощает и плоть в принципе – исходя из вышеупомянутой субстанциальности продукта и его первичного значения, его наиболее можно уподобить телесности человека. В русской культуре, как ни в ка-

кой другой, поддержание телесной идентичности невозможно без хлеба; в народной культуре приготовление хлеба мыслилось как творение мира (отсюда *творить хлеба*), воспроизведение его цикличности; круглая форма изделий из хлеба означает его архетипичность и первичность в качестве первосотворенного сущего, которому именно в силу этой его онтологической позиции дарована магическая сила самому дарить жизнь (поэтому все ритуалы, осуществляемые на символической границе мира этого, явленного, с миром потусторонним, непременно включали в кулинарное измерение своего пространства именно хлеб).

Древнерусская кухня также отличалась многообразием мучных изделий, делясь на постную и скоромную. Рецептура приготовления блюд была простой, и, несмотря на обилие названий, по содержанию они оказывались довольно однообразными. Если, к примеру, традиционную японскую кухню отличало стремление в блюде максимально отразить природный вкус продукта, не исказить его (роль повара в этом смысле была представлена в искусстве донесения до стола природности продукта и его обрамления), то древнерусская кухня разнообразной обработки продуктов совсем не чуралась, однако стремилась к их унифицированности: как правило, в блюде преобладал один исходный продукт. В этой тенденции можно усмотреть опаску загрязнения телесности теми прибавочными значениями, которые могут появиться в блюде, если его исходные ингредиенты и конечный состав весьма отличаются, т.е. когда в приготовлении актуальна и максимальна роль искусства повара, привносящего в пищу собственные значения, звучание своего бессознательного. Последнее неизбежно несмотря ни на какие кулинарные технологии, а скорее кулинарные технологии уже включают в себя принцип уникального участия в пище повара: поэтому в дворянской культуре постпетровского периода не только была взята магистральная ориентация на западно-европейскую кухню, но и активно приглашались иностранные повара.

Кухня Московского государства (XVII в.). Событиями, разделившими древнерусскую и старомосковскую кухню, В.В. Похлебкин считает XVII в. и крестьянскую войну. Спецификой старомосковской кухни стало деление общенационального стола по сословному признаку – иначе говоря, введение новых гастрономических маркеров социального статуса – уже не количество продуктов и блюд отражало статус человека, а его возможность приобретать продукты, которые не производились родной землей, а привозились извне: так, расширение телесного опыта и формирование толерантности к чужому оказывались прерогативой высокого социального статуса. Одновременно именно кухня знати позволяла продолжать и усложнять гастрономическую культуру путем введения в нее новых продуктов и блюд и, соответственно, новых форм трапезы. С точки зрения кулинарной истории именно в этот период оформляется рецептура многих русских супов – солянки, рассольника, похмелки, содержащих маслины и лимоны, привозимые из-за границы. Однако кулинарное искусство (то, что касается технологий приготовления) оставалась на крайне невысоком уровне. Скорость заимствования иностранных продуктов и

рецептов была значительно выше, чем скорость заимствования технологий: как было отмечено ранее, у русского человека существовало определенное недоверие к кулинарным процессам, в результате которых исходные ингредиенты сильно видоизменялись – особенно это касалось многосоставных блюд, где продукты требовали измельчения. В.В. Похлебкин отмечает, что и приготовление жареных блюд вызывало ту же проблему. Здесь можно сослаться на незнание кулинарных технологий русскими поварами, но можно выдвинуть и культурологическую гипотезу, а именно: та часть кулинарного треугольника К. Леви-Стросса, которая соответствует жареному, наименее всего отражает русскую ментальность. Если с процессами варения (пища внутренняя, повседневная, домашняя) и с процессами гниения (квашение) русская кухня справлялась хорошо, то жарение – обработка пищи огнем, прирученным настолько, насколько его сила соответствует приготовлению мира – переводу его из природного в культурное состояние, – жарение оставалось наименее соответствующим русской ментальности способом обработки пищи.

Как отмечалось выше, обработка пищи в традиционной крестьянской культуре была связана прежде всего с печью: печь являлась центральным топосом (на физическом уровне занимавшим до четверти пространства традиционного дома) осуществления народных, языческих, по преимуществу, обрядов и ритуалов, но главной ее функцией было, конечно же, приготовление пищи. Исследователи отмечают, что в топографии крестьянской избы сформировалось противопоставление печи и красного угла как языческого и христианского, женского и мужского. Процессы приготовления, таким образом, связывались с магией женской телесности, способной рожать – быть посредником на границе миров, проводником из мира неявного, скрытого, как правило, низового, в мир этот: в мифологических представлениях нижний мир обладал производящей, рождающей силой. Впрочем, если пища рассматривалась как приходящая из печи, само место трапезы соотносилось со столом, находящимся в красном углу, и здесь можно увидеть параллель кулинарного и гастрономического, в том числе и как женского – мужского. Впрочем, читать на кулинарном языке культурный характер и культурную проблематику, как предлагал К. Леви-Стросс и что пытался сделать Г.Д. Гачев в своих беседах о национальной пище, – дело пока еще непростое в силу слабой степени разработанности методологии и недостаточности культурфилософской концептуализации гастрономической проблематики в принципе.

Кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.). В это время русская гастрономическая культура получила мощную иностранную прививку как в кулинарном плане, так и в плане гастрономического этикета. Политика Петра I, связанная с активной модификацией российской социокультурной реальности в соответствии с западноевропейскими стандартами, отразилась и на национальных кулинарных (сильное изменение кулинарного тела культуры за счет введения новых блюд), и на гастрономических традициях (изменение и усложнение застольного этикета). Так, можно утверждать, что произошла такая модификация русской кухни, которую вполне можно обозначить как прерывание

национальной кулинарной традиции и развитие гастрономической культуры посредством заимствований. Дворяне выписывали иностранных поваров – голландских и немецких, позднее (при Елизавете I) – шведских и французских, а затем преимущественно французских. Европейская кухня стала главным стандартом питания, что привело к пренебрежению отечественными кулинарными традициями. Иностранная гастрономическая культура стала способом оцивилизовывания национальной телесности: русская национальная кухня рассматривалась как варварская, приверженность к которой приводит к формированию такого же типа телесности, маркирующегося в терминах дикости, некультурности, дремучести, природности в худшем смысле этого слова. Стоит заметить, что подобная процедура бинарного кодирования гастрономической культуры на прошлую (негативное кодирование) и настоящую-будущую как приоритетную для формирования нового типа человека (позитивное кодирование) еще раз будет пережито в 1920-е гг., когда национальную кухню придется снова делить – уже в соответствии с необходимостью формирования совершенно нового человека – советского образца.

Именно в этот период особый формат трапезы, а именно формат *перекуса*, приобретает самостоятельное значение. Если отвлечься от означенного исторического периода, то в целом такой формат трапезы приобрел ведущее значение в глобализирующемся обществе второй половины XX – начале XXI в., и он выступает симптомом утраты трапезой своего базового культурного смысла. В русской гастрономической культуре он не был распространен: следует предположить, что в нем преимущественным содержанием выступает не собственно пища, а коммуникативный обмен, который украшает и облегчает совместная еда в виде разнообразных закусок. В петровско-екатерининскую эпоху такая трапеза становится не только возможной, но и предпочтительной в силу того, что наиболее аутентично онтологизирует новую, *светскую* форму общения.

Особое внимание в анализе русской гастрономической культуры следует уделить французской кухне – именно ее влияние было преимущественным в XVIII–XIX вв. В XVIII в. законодателем кулинарной моды, инициатором новых кулинарных традиций стал Петербург как столица российской империи, он задавал и стандарты гастрономического потребления. Исследованию петербургской кухни посвящен труд Ю.М. Лотмана [6] «Великосветские обеды. Панорама столичной жизни», где автор рассказывает о кулинарных пристрастиях жителей российской столицы. Основные блюда кухни имели французское происхождение и прошли адаптацию на российской почве. Например, соус бешамель (*bechamel*), названный в честь Луи Бешамеля маркиза де Нуантеля, был чрезвычайно популярен, так же как и суфле, муссы, компоты, котлеты. Последние много позднее вообще вошли в историю советской кулинарии как одно из базовых блюд общепита.

В.В. Похлебкин отмечает не только влияние французской кухни на русскую, но и обратное влияние: русские повара стремились сохранить природную цельность продукта в использовании французских рецептов, в то время как французское влияние на русскую

кухню отразилось в придании определенной легкости русским блюдам. Все-таки так называемая тяжесть русской кухни выражалась в стремлении приготавливать блюда, усиливающие природную укорененность русской телесности, ее стабильность в связи с родным национальным космосом, которая может рассматриваться и как препятствие неизбежному процессу цивилизации. Также французская кухня подвергла русскую и технологическому влиянию, задав возможности комбинирования продуктов. К примеру, различные салаты в традиционном русском варианте представляли нарезанный монопродукт, в то время как французское влияние сделало возможным сочетание разных ингредиентов в одном салате. Технологическая оснащенность кухни, с точки зрения средств приготовления, также усовершенствовалась: на смену горшкам, чугунам, решетам пришли кастрюли, сотейники, дуршлаги, мясорубки.

Здесь следует заметить, что исконной чертой французской культуры и ментальности выступает коммуникативная легкость, такие возможности самопрезентации для человека, при которых выбранные им способы *казаться* важнее его изначальной онтологической предопределенности. Так, принципы общения-смешения, в результате чего может быть получен совершенно иной, отличный от исходных параметров результат, схвачены и во французской кухне, где конечный вкус, консистенция и образ блюда могут быть настолько отличны от исходного состава продуктов, что становится очевидным важность самого процесса приготовления, искусства повара, который обеспечивает некую алхимию доведения блюда до его конечного состояния, в котором сама коммуникация ингредиентов, заложенная рецептурой, придает им совершенно новые качества.

Такая коммуникативная легкость совсем не свойственна русской культуре, в которой принцип *казаться* противоречит национальному принципу *быть*, когда любое сущее должно быть всегда верным своей изначальной онтологической природе. В русской кухне это проявилось как верность природным свойствам продукта и желание их сохранить, не преобразовать, как это делает французская кухня, и не подчеркнуть, акцентировав что-то скрытое, как это принято в японской кулинарной культуре.

Общерусская национальная кухня (60-е гг. XIX в. – начало XX в.). Говорить о тотальной аутентичности русской кулинарной культуры своим традиционным основаниям на данном этапе уже почти невозможно, так как ее история уже продемонстрировала неизбежные изменения: «...знакомство русских с кулинарией многих народов имело гораздо более глубокое значение. Всколыхнулись собственные творческие возможности отечественных любителей вкусных яств. Изобретениями и совершенствованиями рецептуры увлеклись специалисты и любители, знать и простолюдины, мужчины и женщины, жители столиц и провинции» [7. С. 20]. Так, к концу XIX в. можно говорить об определенном завершении прививочного процесса русской кухни западноевропейскими кулинарными и гастрономическими традициями и о том, что русская кухня обрела новую, дополнительную траекторию развития, которая выразилась в следующем:

– произошло явное видоизменение кулинарного тела русской культуры, так как русский человек получил не только возможность вводить в свой рацион иностранные продукты, но и доступ к технологиям приготовления, позволяющим вычлнять новые качества у традиционных русских продуктов;

– изменились гастрономические привычки – пространство трапезы стало рассматриваться как пространство коммуникации, усилился светский характер застолий, что в целом может свидетельствовать об интенсификации социального взаимодействия и культурного развития;

– вырос семиотический статус гастрономической культуры, так как увеличилось количество ее культурных значений; повысилась роль трапезы как социального регулятора и в принципе как узлового пространства социального взаимодействия;

– за счет прививок иностранных кулинарных традиций русская кухня сумела трансформироваться и ассимилировать множество блюд своих ближних и дальних соседей, что позволяет назвать ее *наднациональной*.

Мы отметили общие закономерности трансформации русской гастрономической культуры. Для историков кулинарии особенно интересным здесь может быть анализ зональных вариантов русской кухни – репрезентация базовых национальных рецептов в зависимости от региональных природных и, следовательно, продуктовых характеристик, а также символизация тех или иных блюд в качестве маркеров ритуального пространства, неизбежно фундирующего многие этапы в жизни человека и развитии (и воспроизводстве) культуры.

Советская кухня (1917 г. – начало 1990-х гг.). Революционные преобразования конца 1910-х – начала 1920-х гг. категорически видоизменили русскую гастрономическую культуру. Революция структур быта, заявленная большевиками как одна из базовых (в сфере повседневности, разумеется) задач пролетариата, не оставила возможным собственно развитие кулинарной культуры, так как важнейшей стала цель такого преобразования телесности человека, которое бы сделало возможным реализацию масштабных задач тоталитарной власти, а для этого следовало бы ввести в кулинарную культуру неприемлемый для ее развития принцип дефицита и максимально обобществить пространство трапезы.

В.В. Похлебкин определяет хронологические рамки советской кухни следующим образом: начало периода развития советской кухни – 1934 г., конец – 1992 г. Почему знаменитый кулинарный историк игнорирует период 1917–1934 г.? Возможно, из-за крайней неоднозначности этого периода, так как о развитии собственно кулинарной культуры здесь говорить не приходится – это было время глобального социального эксперимента по формированию нового человека, и практики потребления пищи здесь сыграли немаловажную роль. Идея создания общепита как замены частной кухни нашла отражение и воплощение в системе столовых, просуществовавшей вплоть до конца 1920-х гг., ознаменовавшихся окончанием НЭПа и введением карточной системы, при которой окончательно утвердился дефицитарный характер гастрономической культуры – она стала способом установления *кормовой* связи индивида и власти.

Отмена хлебных карточек в 1934 г. стала началом периода, получившего название *жизнь в розовом свете по-советски* (по выражению известного исследователя социальной истории России сталинского периода Ш. Фицпатрик [8]), при котором, после нескольких лет крайнего пищевого ограничения (для народа, так как правящая элита никогда не имела ограничений в потреблении пищи), народ получил образы зримого изобилия, символически завершившиеся и воплотившиеся в изданной в 1939 г. «Книге о вкусной и здоровой пище», где были провозглашены принципы культуры питания советского человека, носящие следующий характер:

– сциентизм как подчиненность научному дискурсу, определяющему питание как набор полезных для правильного функционирования организма ингредиентов;

– чистота, понимаемая как абсолютность гигиены – как при приготовлении пищи (предполагалась, что чистота харчевых фабрик будет подобна стерильности больницы), так и при выборе продуктов и блюд для питания: чистота соответствовала идеологической ясности и прозрачности жизни и ее задач для советского гражданина;

– в «Книге о вкусной и здоровой пище» прослеживалась идея о том, что советская власть *кормит* человека – в сравнении с прошлым дореволюционным и современным буржуазным окружением, где человек *кормится* сам, выступая заложником стремления производителей и торговцев продуктами к наживе, теперь (в чудесном социалистическом настоящем) у человека есть источник его гастрономического благополучия – это власть, заботящаяся как о качестве питания в соответствии с научными рекомендациями и грандиозными трудовыми задачами, стоящими перед индивидом, так и о формате трапезы – будучи преимущественно общественным, он выступает дополнительной системой надзора.

Отход от советской гастрономической культуры в формате сталинского времени произошел после 1953 г. – в послесталинское время жесткая дефицитарная политика получила смягчение и уровень жизни среднестатистического советского гражданина вырос: изменения в структурах повседневности, выразившиеся в магистральной линии повышения доверия к частной жизни и предоставлении человеку частного пространства существования, в гастрономической сфере отразились как возможность большего разнообразия питания, позволяющего формировать индивидуальные стратегии удовольствия, а также в возвращении женщине традиционной роли домашней хозяйки. «Книга о вкусной и здоровой пище», впервые изданная в 1939 г., а затем неоднократно переиздававшаяся, реализовала идею передачи знаний о правильном питании домашней хозяйке, что свидетельствовало об ослаблении тоталитарного контроля за гастрономической сферой. В плане рецептуры, которая включала в себя довольно обширный диапазон национальных блюд, заимствованных из кухни республик СССР, упор делался на сами технологии приготовления: ингредиенты при этом представлялись априори наличествующим фактором, что создавало картину доступного изобилия, что, опять-таки, не соответствовало действительности. Поэтому в исследовании «Номенклатура: господствующая

щий класс Советского Союза» М.С. Восленский [9] позиционирует «Книгу о вкусной и здоровой пище» как издание, удовлетворяющее интересам правящей партийной элиты, озадачившейся вопросами правильного питания: «Вкусная и здоровая пища – предмет постоянной заботы номенклатурщика и обслуживающего ее персонала» [9. С. 290]. Однако ее задачи оказались вполне стратегического характера: на страницах книги представлены подробнейшие инструкции о технологиях приготовления тех или иных блюд, сведения о составе продуктов носят медикалистский характер, подчеркивается их роль в восполнении и поддержании состава здоровой телесности. Однако такая научность смягчена тем, что адресат советов и рецептов – женщина, домашняя хозяйка, по отношению к которой государство заботливо реализует просветительские задачи, возвращая ей место на кухне, но под патронажем власти.

Так, выходом «Книги о вкусной и здоровой пище» знаменовались окончание одной эпохи (эпохи тоталитарной трансформации гастрономической культуры, генетически происходящей из гастрономических принципов классической социальной утопии) и начало другой – то, что и получило название советской кухни. Поэтому книга выдерживала так много изданий (1939, 1945, 1952, 1953, 1954, 1955, 1961, 1965, 1971, 1974, 1975, 1978, 1981, 1982, 1986, 1990 гг.) и продолжает переиздаваться, но в самом первом издании и презентированы основные принципы советской кухни, заключавшиеся в следующем:

- советская кухня мыслилась многонациональной, объединившей лучшие рецепты и этнические кулинарные традиции под патронажем мудрой советской власти, фундаментально опирающейся на русский народ;

- советская кухня базируется на аксиологической бинарной системе, будучи постоянно противопоставляемой преодоленному прошлому царской России и современной буржуазной культуре. Различные базовые характеристики советской гастрономической культуры, как они провозглашались на идеологическом уровне (рациональность, уважение к индивидуальному вкусу, но в рамках медикалистского дискурса, чистота, скромность вкупе с возможностью пиршественного изобилия, отсутствие гастрономических перверсий), призваны формировать особую телесность советского человека, максимально интегрированную в коллективное тело как средство реализации грандиозных задач власти;

- существенной чертой советской кухни является наличие некоей гастрономической мифологии, связанной с разрывом между возможностями питания в принципе, предоставляемыми в высокоразвитом социалистическом обществе, и реальным состоянием кулинарного тела культуры, которое представлялось временным обстоятельством. Одновременно, как уже было упомянуто выше, это обуславливалось тем, что гастрономическое изобилие сопровождало жизнь номенклатуры, в то время как простой человек не был к нему причастен, однако оно вошло в его жизнь в качестве некоей гастрономической мифологемы. Более того, подавляющее большинство людей в позднюю советскую и постсоветскую эпохи представляло себе гастрономическую культуру сталинской эпохи именно

так, как она была презентирована на страницах «Книги о вкусной и здоровой пище».

Итак, как было сказано выше, именно на страницах «Книги о вкусной и здоровой пище» произошло символическое возвращение женщине роли хозяйки домашнего очага, автора кулинарного тела культуры и инициатора гастрономических практик – закончился тоталитарный эксперимент в области культуры еды. Его последствия в виде дефицита продуктов, очередей, продуктовых пайков и т.д. останутся частью гастрономической сферы жизни советского человека и постепенно уйдут только вместе с завершением советской эпохи.

Обозначим несколько специфичных характеристик культуры еды постсталинского периода советской истории. В жизнь советского человека (особенно это выразилось в жизни жителей больших городов) прочно вошли полуфабрикаты – развитие пищевой промышленности А.И. Микояном оказалось достаточно успешным. Реклама 1950–1960-х гг. гласила: «Покупайте мороженое Советское – значит, отличное», «Требуйте кондитерские изделия госфабрик Моссельпром», «Майонез – лучшая готовая приправа», «Пастеризованное молоко в бутылках», и даже советский ответ американскому гамбургеру «Покупайте московские котлеты с булочкой по 50 коп.». (культурологическое исследование, посвященное жизни А.С. Микояна, – самой значимой фигуры для формирования советской культуры еды – именно в том виде, в каком она начала выкристаллизовываться после пика ее тоталитарной обработки второй половины 1920-х – первой половины 1930-х гг. является уникальным и единственным в своем роде [10]).

Наряду с полуфабрикатами была востребована и консервированная продукция, апеллировавшая к фрустрациям национального бессознательного, испуганного социальными катаклизмами, побочным эффектом которых всегда являлся голод, в то время как консервированная еда, позволяющая делать запасы на долгие временные промежутки, создавала иллюзию надежности и возможности сытости, продленной во времени. Самым символическим продуктом из всего ряда консервов выступают не пресловутые крабы (все-таки они ассоциировались с продуктовым пайком привилегированного класса – номенклатуры), а колбаса, которую историк кулинарии И. Клевх [11] назвал одной из наиболее мнимых величин мира материального и одновременно величиной прежде всего политической.

Для постсоветского человека характерен феномен *пищевой ностальгии*, когда содержание советской эпохи, отшлифованное и неизбежно эстетизированное взглядом из нынешнего времени, пакуется в гастрономические артефакты. Специфика человеческого восприятия, оглядывающегося назад, в прошлое, заключается в неумолимой склонности к идеализации: так, странно, но факты голода и страшного дефицита продуктов, вплоть до дефицита знакового для рабочих и крестьян продукта – хлеба, остались за рамками исторической памяти, а *жизнь в розовом свете по-советски* 1935–1941-х гг. и ее гастрономическая символика вспоминаются как абсолютно соответствующие реальности каждого советского человека, про-

жившего тот период в своем сознательном состоянии. Советское шампанское, колбасные изделия Микояновского мясокомбината, советское эскимо и многие другие продукты выступают для ностальгирующего средством мифологизации социализма с его тоталитарной основой и с такими характеристиками, как: стабильность; принцип государственного распределения товаров; продуктовый паек, за которым советские люди стояли в очередях, а номенклатура получала на руки – его состав был известен и в том и другом случае, поэтому определенные продукты гастрономически сопровождали различные события жизни рядового гражданина. Безусловно, для традиционного общества также характерно выделять какие-то продукты в пространство праздничной или ритуальной трапезы, однако для советского общества такое выделение имело свою специфику. Так, именно колбасу можно считать символом реализации кормовой функции тоталитарной власти по отношению к человеку: колбаса выступает основным *кормом* и субстанцией, «посредством которой Партия осуществляет свое прокламированное единство с народом» [11. С. 128], и поэтому предметом пищевой ностальгии и даже стояние в очередях за колбасой выступали способом консолидации, воссоздавая архетипический смысл охоты коллектива первобытных людей на пищу. Феномен пищевой ностальгии указывает на наличие как у человека, так и у коллектива *пищевой* или *гастрономической памяти*. Недаром книги А. Левинтова «Жратва. Социально-поваренная книга» [12], И. Клеха «Книга еды» [11], П. Вайля и А. Гениса «Русская кухня в изгнании» [13] тоже базируются на пищевой ностальгии: «Пропала простая пища для простых людей. Сплошные деликатесы, от которых уже тошнит. Пропала и советская культура еды, исчезли столовки и кафешки. Вместо них – бистро и рестораны, в которых всякие бигмаги, гамбургеры, чизбургеры и кавиарбургеры, ножки от импортных кур и кисель из киви» [12. С. 8]; делают ностальгические выводы: «Каждая эпоха достойна своего гастрономического запечатления, и только текущая, как нам кажется, – сплошная и короткая чепуха» [12. С. 9], и одновременно имеют смелость культурфилософской рефлексии: «Колбаса не голод призвана удовлетворить (потому что голода в СССР давно нет), а либидо. Свидетельством тому является тот факт и такое ее основное свойство, что ее либо нет, либо не хватает. Сквозь метафизическую ее природу и окутывающий ее психический облик просвечивает и искрит метафизика» [11. С. 128].

Ностальгическое замечание А. Левинтова проистекает из констатирования того факта, что вместе с падением железного занавеса западная культура хлынула в бывший СССР далеко не лучшими своими артефактами – индустриализированная еда типа фаст-фуд и урбанизированный формат ее потребления оказались очередной иностранной прививкой русской гастрономической культуры на предмет формирования постсоветского человека как включенного в глобализирующийся мир. Первое очарование едой, в которой форма преобладала над содержанием, сменилось другим стремлением – смешать русские кулинарные традиции и гастрономический опыт, приобретенный на уровне

телесности и привезенный из-за рубежа. Эта тенденция получила название *cross-cooking*, свободное в диапазоне личных вкусовых пристрастий смешение различных национальных кулинарных принципов.

Современная русская гастрономическая культура развивается в нескольких направлениях. Актуализация кулинарной тематики в СМИ популяризирует домашнюю еду – ее разнообразие, которое можно выразить словами *весь мир в вашей тарелке*. Рецепты на страницах журналов и кулинарных программах выражают не столько русскую кулинарную специфику, а скорее пытаются донести до адресата, как разнообразны кулинарные традиции всего мира, ставшие доступными и через продуктовый ассортимент супермаркетов, и через доступность рецептуры. Так, кулинария также вносит свой вклад в формирование габитуса, характеризующегося толерантностью к чужому. И здесь не столь важны замечания знатоков, что, к примеру, суши в России – это очень русский вариант суши, сильно отличающийся от своего первичного формата как традиционного блюда японской кухни. Ведь в сознании среднестатистического человека быть поклонником и потребителем суши – это дополнительный бонус, определяющий его культурность и соответствующую ей повышенную степень толерантности.

Одновременно нужно заметить, что массированная атака рекламируемых продуктов питания и аналогичный ей ассортимент в супермаркетах формируют привычку к еде стандартизированной и индустриализованно-массовой, еде долгого хранения. Продукты, прошедшие через горнило химической обработки для своего наилучшего хранения в течение очень долгого времени, с помощью рекламных технологий преподносятся едва ли ни как самые лучшие в обеспечении не только здоровья человека, но и его семейной, социальной, национальной идентичности. Можно предположить, что именно с такой массированной рекламной атакой связаны многие, актуальные именно в современном обществе, пищевые расстройства (анорексия, булимия, ожирение), а также то, что для урбанизированного человека еда стала универсальным способом релаксации и купирования стрессовых реакций. В этом плане в пище на первый план опять выступает ее свойство быть кормом, и ни о какой национальной специфике в такой пище говорить не приходится. В качестве корма она является просто материальной субстанцией, заполняющей пространство самоотношения человека в аспекте его нарушенной под воздействием негативных внешних факторов идентичности.

Еще один немаловажный момент – это возможности гастрономического туризма, недоступные для советского человека, но открытые для среднего класса современной России. Гастрономический туризм дает гораздо более аутентичный, по сравнению просто с кулинарными СМИ, опыт телесного узнавания Другого, а также возможность расширить собственный диапазон вкусовых пристрастий. Идентичность, формируемая таким образом, отличается не только способностью узнать и принять Другого, преодолевая его чуждость, но и большей способностью принять и познать себя. Так, современная гастрономическая культура, русская и не только, может развиваться единственно во взаи-

модействии и пересечении с близкими и дальними кулинарными традициями, причем такое взаимодействие должно быть дано на всех уровнях – прежде всего на уровне повседневного опыта.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Гачев Г.Д.* Космо-Психо-Логос: Национальные образы мира. М.: Академический проект, 2007. 511 с.
2. *Леви-Стросс К.* Мифологии: происхождение застольных обычаев. М.: Флюид, 2007. 461 с.
3. *Ле Гофф Ж., Трюон Н.* История тела в Средние века / Пер. с фр. Е. Лебедевой. М.: Текст, 2008. 189 с.
4. *Арутюнов С.А.* Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. 273 с.
5. *Похлебкин В.В.* Из истории русской кулинарной культуры. М.: Центрполиграф, 2002. 540 с.
6. *Лотман Ю.М., Погосян Е.А.* Великосветские обеды. Панорама столичной жизни. СПб.: Изд-во Пушкинского фонда, 2006. 320 с.
7. *Литинская В.А.* Адаптивно-адаптационные вопросы в народной культуре питания русских // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. 273 с.
8. *Фицпатрик Ш.* Повседневный сталинизм. Социальная история Советской России в 30-е годы: город. М.: РОССПЭН, 2001. 336 с.
9. *Восленский М.С.* Номенклатура: господствующий класс Советского Союза. М.: Советская Россия, 1991. 624 с.
10. *Глуценко И.В.* Общепит. Микоян и советская кухня. М.: Высшая школа экономики, 2010. 240 с.
11. *Клех И.* Книга еды. М.: Анаграмма, 2007. 136 с.
12. *Левинтов А.* Жратва: социально-поваренная книга. Минск: Элайда, 1997. 362 с.
13. *Вайль П., Генис А.* Русская кухня в изгнании. М.: КоЛибри, 2007. 317 с.

Статья представлена научной редакцией «Культурология» 17 марта 2011 г.