



# Содержание



ПЕТР ВАЙЛЬ <i>Кулинарная империя</i> <i>двадцать лет спустя</i> . . . . .	9
АЛЕКСАНДР ГЕНИС <i>Тень обеда</i> . . . . .	15
ЛЕВ ЛОСЕВ <i>Поэтика кухни</i> . . . . .	21

## Русская кухня в изгнании

Души прекрасные порывы . . . . .	45
1. Горшок — хранитель традиций . . . . .	49
2. Чай не водка, много не выпьешь . . . . .	53
3. Щаной дух . . . . .	57
4. Цена выеденного яйца . . . . .	61
5. Назад к курице! . . . . .	65

6.	Соль солянки . . . . .	69
7.	Рыбий глас . . . . .	73
8.	Соки жизни . . . . .	77
9.	Немодная добродетель . . . . .	81
10.	Хочу харчо! . . . . .	85
11.	Шарлотка, русское имя . . . . .	89
12.	Антисемитская лилия . . . . .	93
13.	Обед хамелеона . . . . .	97
14.	В поисках утраченного аппетита . . . . .	101
15.	Наша подводная жизнь . . . . .	105
16.	Грибная метафизика . . . . .	109
17.	Битва за ботвинью . . . . .	113
18.	Вернемся к нашим баранам . . . . .	117
19.	Повесить на клуковом дереве! . . . . .	121
20.	Уха не суп, а средство наслаждения . . . . .	125
21.	Родной язык . . . . .	129
22.	Еврейский пенициллин . . . . .	133
23.	Салат и сало . . . . .	137
24.	Реабилитация котлеты . . . . .	141
25.	Приключения духа . . . . .	145
26.	И волки сыты, и овцы целы . . . . .	149

27.	Пельмени для ленивых	153
28.	Аристократы в банке	157
29.	Родина в рассоле	161
30.	Борщ с эмансипацией	165
31.	Родственник в мундире	169
32.	Пир пиренеев	173
33.	Экзотика с душиком	177
34.	Телячьи нежности	181
35.	С легким паром	185
36.	Ни рыба ни мясо	189
37.	Праздник, который всегда с тобой	193
38.	Нефальшивый незаяц	197
39.	Трезвое пьянство	201
40.	Первое, оно же последнее	205
41.	Смысл сметаны	209
42.	Хлеборубы за работой	213
43.	Запад есть запах, восток есть восторг	217
44.	Тост за обжор	221



# Петр Вайль

---

## *Кулинарная империя двадцать лет спустя*



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

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

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

Редко бывает, чтобы у книги так кардинально изменился читатель. “Кухня” писалась в Нью-Йорке в течение 1985–1986 годов (впервые вышла в Лос-Анджелесе в 87-м). С тех пор русский чита-

тель переменялся и количественно и качественно. Ведь то, что было запрещено по политическим и идеологическим мотивам, так или иначе читалось — пусть и тонкой прослойкой, которой были доступны Самиздат и Тамиздат. Читать же, писать и говорить о еде не велено было куда более мощным запретом — давней российской традицией. Даже в русской словесности беззаботно едят, пожалуй, только герои Гоголя да отчасти Чехова. У Толстого, Достоевского и дальше, дальше — обычно едят мотивированно: идеологически, социально, классово. Любимый гурманами Гиляровский — физиология города, этнография; его застолья — общественно звучащие, жующие в такт идейным движениям. Просто писать *про это* не позволял принцип деления культуры на высокую и низкую. Советская власть такую оппозицию лишь закрепила. Официозный примат идейности совпал с интеллигентским кодексом духовности. Пустыня, выжженная этикетом страха и стыда, орошалась лишь обязательной бутылкой кефира (с батоном) в руках положительного киногероя, будь он каменщик, художник или физик.

Первую трещину этот монолит дал с явлением Вильяма Похлебкина в конце 60-х. Он стал первопроходцем и первооткрывателем для поколений, выросших на псевдонаучных сентенциях: “Питание является одним из основных условий существования человека”, почитавших Молоховец музейным



экспонатом. Похлебкин учил не столько правильно готовить, не столько вкусно есть, сколько — вкусно и правильно жить. Эти книги непринужденно и наглядно ставили кулинарное искусство на его подлинное место рядом со всеми каноническими видами творчества.

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

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

Еще раньше в стране появилось новое знание об алкоголе. В моем поколении основным напитком был портвейн. Амброзией российского алкаша стал “Солнцедар”, который делали, укрепляя до 19 градусов, из алжирского вина, пригоняемого в тех же танкерах, в каких в Алжир доставляли нефть. Запахом и вкусом это напоминало пищевые отходы, но славно шло под плавленный сырок за 11 копеек. Такой опыт хорош тем, что ниже опуститься нельзя. Отсюда — только взлет. Скажем, в Португалию,

куда можно и не ездить, чтобы узнать: столица португейна — не Агдам, а Порту. Это как если бы людоед с восторгом убедился, что можно есть курицу.

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

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

Многое из того, что почиталось некой обобщенной русской кухней в те времена, когда мы писали книгу, ушло за границу. Пельмени — с некогда завоеванных уральских и сибирских территорий —

держатся в составе обстриженной по периметру страны, но множество вкусных приобретений — уже иностранщина, *made in...* Борщ и вареники — в некогда присоединенной, а потом отсоединившейся Украине. Копченая рыба, килька, лучшая селедка — в утраченной Прибалтике. Шашлык, сациви, лобио, долма — порождение теперь в лучшем случае чуждого и нейтрального, в худшем — враждебного Кавказа. Закусочные помидоры, баклажаны, патиссоны — в Молдавии, которая не Приднестровье. Плов — в местах, расположенных между экзотической диктатурой и экзотической цветочной революцией.

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

*Прага, 2006 г.*