



Вильям Васильевич Похлёбкин (1923–2000) – крупнейший знаток русской и советской кулинарии, советский и российский историк-скандинавист, геральдист, географ, журналист, действительный член Всесоюзного географического общества, кандидат исторических наук, специалист по истории международных отношений.



В СЕРИИ ВЫШЛИ:



МОЯ КУХНЯ. МОЕ МЕНЮ

.....

ПРЯНОСТИ. СПЕЦИИ. ПРИПРАВЫ

.....

**ТАЙНЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ.
ЗАНИМАТЕЛЬНАЯ КУЛИНАРИЯ**

.....

ИСТОРИЯ ВОДКИ

.....

**НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ
НАРОДОВ СССР**

.....

ИСТОРИЯ ЧАЯ

.....

КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ

.....

КУШАТЬ ПОДАНО!



.....
Вильям Похлебкин
.....

КУШАТЬ ПОДАНО!

.....
РЕПЕРТУАР КУШАНИЙ
И НАПИТКОВ В РУССКОЙ
КЛАССИЧЕСКОЙ ДРАМАТУРГИИ



хлеб•соль®

Москва

УДК 641.55:821.161.1
ББК 36.997+83.3(2Рос=Рус)
П64

Серийное оформление П. Петрова

Похлебкин, Вильям Васильевич.

П64 Кушать подано! Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии / Вильям Похлебкин. – Москва : Эксмо, 2025. – 624 с. – (Вильям Похлебкин. Юбилейное издание).

ISBN 978-5-04-195929-6

Лучший способ рассказать широкой публике о нашей классической драматургии – это обратить внимание как раз на то, на что никогда театральные и литературные критики не обращали, а именно – на роль и значение того крайне скудного кулинарного антуража, который присутствует в произведениях отечественных драматургов с конца XVIII по начало XX века. И через показ этого незначительного «аппендикса» на теле русской драматургии осветить с несколько неожиданной стороны отраженную в ней бытовую русскую культуру для самого широкого, самого простого и самого инертного круга читателей и зрителей. Того круга, который никак никаким «литературоведением» не проймешь.

– Добывать изюм из булочек? – спросит скептически настроенный интеллигент.

– Нет, показать, что булочка может быть вкусной по-настоящему только тогда, когда к тесту будет добавлено несколько изюмин, – отвечу я.

В. В. Похлебкин

УДК 641.55:821.161.1
ББК 36.997+83.3(2Рос=Рус)

ISBN 978-5-04-195929-6

© В. Похлебкин, прижизненное издание
© Наследники, 2023
© ООО «Издательство «Эксмо», 2025

Человек есть то, что он ест.

Якоб Молешотт

*Кто сам в себе ресурсов не имеет,
тот и в Париже проживет, как
в Угличе.*

Д. И. Фонвизин

*Ешь лишь проваренное,
Пей лишь что чисто,
Говори правдивое,
А считай – свое!*

Немецкая поговорка

СОДЕРЖАНИЕ

Вместо предисловия

• 9 •

ВВОДНАЯ ГЛАВА

• 15 •

Д. И. ФОНВИЗИН (1744 (1745) — 1792)

• 48 •

И. А. КРЫЛОВ (1769–1844)

• 84 •

М. Н. ЗАГОСКИН (1789–1852)

• 115 •

А. С. ГРИБОЕДОВ (1795–1829)

• 131 •

А. С. ПУШКИН (1799–1837)

• 148 •

В. Г. БЕЛИНСКИЙ (1811–1848)

• 235 •

М. Ю. ЛЕРМОНТОВ (1814–1841)

• 242 •

Н. В. ГОГОЛЬ (1809–1852)

• 264 •

И. С. ТУРГЕНЕВ (1818–1883)
• 293 •

Л. А. МЕЙ (1822–1862)
• 329 •

А. К. ТОЛСТОЙ (1817–1875)
• 358 •

А. В. СУХОВО-КОБЫЛИН (1817–1903)
• 369 •

А. Н. ОСТРОВСКИЙ (1823–1886)
• 387 •

Л. Н. ТОЛСТОЙ (1828–1910)
• 480 •

С. А. НАЙДЕНОВ (1868–1922)
• 514 •

А. П. ЧЕХОВ (1860–1904)
• 525 •

Вместо послесловия
• 599 •

Таблицы
• 607 •

ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ



КАКОЕ может быть предисловие к книге со столь ясным и всем понятным названием? По-моему, оно излишне. Надо просто начать читать книгу: там все сказано. И о драматургах. И о пьесах. И конечно, прежде всего об обедах, завтраках, ужинах, о кушаньях, закусках, питиях и разносолах, либо лишь упоминаемых в пьесах, либо съедаемых за кулисами, либо присутствующих в качестве бутафории на сцене.

И еще там будет кое-что, чего ни в головах драматургов, ни на сцене, ни тем более за кулисами не было и о чем узнать из текста пьес вовсе нельзя: о рецептурных тайнах некоторых блюд, исторически и драматургически существовавших, но исчезнувших.

Но главное назначение этой книги, мне думается, состоит в том, чтобы содействовать популяризации нашей театральной истории и русской театральной культуры, а заодно и пролить свет на историю нашего быта, на историю нашей застольной культуры (или бескультурья?) в течение целого столетия. Ведь известно, что путь к сердцу мужчины (а возможно, отныне и остальной половины человечества) лежит как-никак через желудок...

Особенно наглядно эта незамысловатая истина стала очевидной как раз в наше время, в последние «перестроечные» годы. А раз так, то, значит, и путь к внедрению, к пропаганде культуры, к которой теперь как-то

все охладевают, как только она не связывается с прямой коммерческой выгодой, видимо, также лежит короче всего через желудок. Ведь недаром в антрактах публика рьяно устремляется в театральные буфеты, а высшие в столице концертные залы – Дворец съездов и Колонный зал Дома союзов – просто славятся (или уже лишь славились?) своими прекрасными буфетами.

Вот и я, грешный человек, решил, что лучший способ рассказать широкой публике о нашей классической драматургии – это обратить внимание как раз на то, на что никогда театральные и литературные критики не обращали, а именно – на роль и значение того крайне скудного кулинарного антуража, который присутствует в произведениях отечественных драматургов с конца XVIII по начало XX века. И через показ этого незначительного «аппендикса» на теле русской драматургии осветить с несколько неожиданной стороны отраженную в ней бытовую русскую культуру для самого широкого, самого простого и самого инертного круга читателей и зрителей. Того круга, который никак никаким «литературоведением» не проймешь.

– Добывать изюм из булочек? – спросит скептически настроенный интеллигент.

– Нет, показать, что булочка может быть вкусной по-настоящему только тогда, когда к тесту будет добавлено несколько изюмин, – отвечу я.

Тому, кто будет шокирован таким вступлением, хочу сказать: в России вообще, а в России нынешней в особенности, всегда свойственно было делать все не прямо, а обиняком, не идти в дверь через главный, парадный вход, а заколачивать его и подходить с черного хода, с заднего крыльца. Если ныне, в конце XX века, начинают «приобщаться к культуре» через гороскопы и сонники, если платят несусветные цены за Библию или Псалтырь, не понимая в них ровным счетом ни полслова, просто потому, что

это вдруг стало модным, если, наконец, начинают ценить всякую заумь и чушь, приобщаясь к культуре с ее задворков, то почему нельзя, пользуясь этим странным свойством русского человека, проявлять склонность не к существенному, а к второстепенному, к деталям, к частностям, к мелочам, к показному, внешнему, броскому, начать со всей этой бутафории и мишуры, с видимости, чтобы затем перейти к сущности и в конце концов заинтересовать этой сущностью того, кто прежде считал ее скучной?

Я полагаю, что этот прием вполне оправдан в наши смутные дни. Более того, он продиктован и историческим моментом, и острой необходимостью сделать поскорее так, чтобы наши люди наконец знали и понимали русскую культуру диалектически, целиком, а не только одни ее «корешки» или «вершки», и уж во всяком случае не те ее осколки и огрызки, которые им ныне все и со всех сторон и концов усиленно предлагают.

А теперь несколько слов о «технических вопросах»: о структуре книги, принятых в ней рубриках, оформлении примечаний и обо всем другом, что должно помочь читателю использовать книгу не только как «читиво», но и для справочных целей.

Книга состоит из вводной главы, разбитой на две самостоятельные части – «общеевропейскую» и «русскую», – и шестнадцати глав, каждая из которых посвящена целиком одному драматургу.

Главы выдержаны в строго хронологическом порядке, что помогает точнее фиксировать не только изменения в подходе к подаче кулинарного антуража в разные эпохи у разных авторов, но и с большей определенностью датировать смену кулинарного репертуара в разные периоды русской истории и русской культуры.

В книге сравнительно много цитат, иллюстрирующих работу драматургов над кулинарным антуражем своих пьес.

Все они выделены петитом, в то время как отдельные кулинарные лексемы в общем тексте выделяются курсивом; курсив в цитатах принадлежит мне. Между тем сноски на эти цитаты не даются, поскольку известные классические произведения обладают многочисленными изданиями, так что приурочивать все ссылки к какому-либо одному изданию (скажем, к первому или к самому полному) было бы никому не нужным и ничего не дающим педантизмом.

Все же прочие ссылки к основному тексту (а именно объяснительные, толковательные, ссылки на литературоведческие мнения и исторические факты) приводятся в виде постраничных примечаний.

В конце каждой главы, посвященной определенному драматургу, следует несколько кулинарных таблиц. Это прежде всего списки кушаний, блюд и напитков, упомянутых в произведениях того или иного драматурга. Публикуя такие списки, невозможно было осуществить какую-либо их унификацию, ибо у каждого писателя оказались неповторимо индивидуальны состав и характер кулинарного антуража его пьес.

В некоторых случаях приводятся особые таблицы, сравнивающие кулинарный антураж одного и того же автора в произведениях различного жанра – в драматургии, прозе, поэзии или же кулинарный антураж, свойственный разным национальным кухням (европейской, восточной, русской, французской) в интерпретации одного и того же автора-драматурга.

Все эти таблицы дают дополнительный фактический материал для читателя, который, внимательно просматривая их, может делать свои выводы и о характере кулинарного антуража у разных авторов, и о его значении в творческом почерке того или иного драматурга.

С целью помочь читателю более наглядно увидеть смену кулинарного репертуара в различные периоды рус-

ской истории (и русской литературы, русского театра) и прямую зависимость этой смены не столько от личных склонностей отдельных драматургов, сколько от кулинарных обычаев и нравов соответствующего времени, в конце книги приведены сводные кулинарные таблицы, отражающие совокупный кулинарный антураж разных эпох.

То, что автор данной книги лишь предоставляет читателю удобно препарированный материал в форме таблиц, но воздерживается от их подробного комментирования, должно лишь вдохновить вдумчивого читателя на собственные выводы. Таким образом, мы предлагаем читателю таблицы как некий дополнительный вид активного чтения книги и даем ему стимул, побуждающий к самостоятельному анализу. Вместе с тем в таблицах сконцентрирован справочный материал о подлинных названиях или о подлинном составе кушаний, блюд, напитков в определенные периоды русской истории за 120–140 лет.

В целом материал кулинарных таблиц помогает читателю получить сжатую, наглядную и цельную картину того, как каждый писатель, драматург отражал в своих произведениях индивидуальные, личные кулинарные вкусы и как это личное отношение сочеталось у него с объективным отражением различных сословных особенностей меню его персонажей и кулинарного репертуара своего времени в целом.

Именно с этой целью наряду с таблицами, включающими списки кушаний и напитков в произведениях того или иного драматурга, на основании их материала формируются и меню предполагаемых обедов определенных писателей. Мы называем эти меню условно «фонвизинским, крыловским и т. д. обедом», а в ряде случаев, наоборот, подчеркиваем, что составить «обед» того или иного драматурга попросту невозможно, так как его произведения не дают для этого никакого материала (например, у Грибоедова или Лермонтова).

В отдельных случаях, когда у писателей XVIII века встречаются архаичные названия блюд и кушанья, вообще исчезнувшие ныне не только из кулинарного обихода, но и из состава поваренных книг и практически уже никак не объяснимые из своих сохранившихся кулинарных названий, мы даем в таких исключительных случаях полную кулинарную реконструкцию подобных блюд.

Эта реконструкция производится на основе исторически существовавших рецептов, но в расшифрованном и раскрытом виде – в современных, международно-общепринятых кулинарных терминах и в пересчете на нынешние весовые единицы.

Это дает полную возможность читателю воспроизвести для своего удовольствия любое подобное блюдо без всякого риска испортить его содержание и вкус какой-нибудь исторической или кулинарной ошибкой.

Итак, кушать подано! Приступайте к столу, любезный читатель!

Автор

ВВОДНАЯ ГЛАВА



О КУЛИНАРНОМ АНТУРАЖЕ
В ДРАМАТУРГИИ ВООБЩЕ И В РУССКОЙ
ДРАМАТУРГИИ В ОСОБЕННОСТИ

I

ТЕАТРУ с момента его рождения было свойственно развиваться под влиянием двух как бы взаимно исключающих тенденций.

С одной стороны, отражать то, что происходит в реальной жизни, изображать, копировать, шаржировать или героизировать ее, то есть любым способом высказывать свое мнение о ней. С другой стороны, наипервейшая задача театра заключалась в том, чтобы развлекать и отвлекать зрителя от прозы реальной жизни, а потому неизбежно украшать и приукрашивать ее, изображать либо лучше, благороднее, красивее, интереснее, фантастичнее, чем она была на самом деле, либо рисовать такие чудовищные, ужасные, гиперболически-низменные ее стороны, чтобы таким гротескным приемом как бы с противоположной стороны украсить реальную жизнь, показать прелесть ее «тихих радостей», примирить с ней зрителя.

На пути решения этих задач театр независимо от желаний драматургов уже на ранних стадиях развития прибегал

к различным приемам привлечения зрительского внимания, придумывая разные средства украшения в виде декораций, костюмов, технических трюков, световых и звуковых эффектов и не в последнюю очередь в виде продуманной бутафории, то есть аксессуаров быта и обстоятельств действия, происходящего на подмостках.

Все эти пистолеты, шпаги, шляпы, цилиндры, рыцарские шлемы, стаканы воды и бокалы шампанского, фонарные столбы и люстры, веера, очки, монокли, лорнетты, куклы, чайные и кофейные сервизы, вазы, урны, лопаты могильщиков, гробы, черепа, носовые платки, венки, подносы, подушки, одеяла, пледы, ухваты и ридикули – словом, тысяча и одна вещь – помогали, как правило, актеру в его действиях и привлекали внимание зрителей, между прочим, уже тем, что все они были отмечены печатью своего времени, своим национальным или сословным колоритом.

Между этой формально-театральной стороной и собственно актерским мастерством далеко не всегда существовала взаимоподдержка и гармония, была и борьба, но всегда сохранялась взаимозависимость. Конечно, наступали и такие периоды, когда театр не знал ни декораций, ни костюмов, ни вещей-бутафорий, и к таким положениям нередко сознательно возвращались некоторые режиссеры и в новейшее время, чтобы показать силу актерского мастерства в чистом виде. Но были и времена, когда делалась ставка на то, чтобы произвести эффект одним лишь показом безгласного и недвижимого актера в декорационно-бутафорском обрамлении, доведенном до степени высокой исторической и художественной достоверности.

Однако наряду с одушевленным словом, актерской игрой и неодушевленным миром театра в сценическом искусстве порой присутствует и еще один малозаметный элемент, который тем не менее всегда содержится и в авторском, драматургическом тексте, и в ремарках,

предназначенных для режиссера, и, наконец, может быть, подобно бутафории и декорациям, предметом исключительно фантазии и вымысла конкретного постановщика.

Элемент этот, надо сказать, для театрального действия весьма и весьма косвенный и с искусством театра ничего общего не имеющий. Его трудно даже определить одним термином, ибо сам театр, сама драматургическая практика такого термина не выработала. Может быть, потому, что этот элемент исторически возник в драматургии довольно поздно, а может быть, и потому, что подыскать для него общий термин просто трудно, как в смысловом, так и в лингвистическом отношении.



*Этот элемент – еда (кушанья, напитки, продукты)
и выти (определенное время еды в течение суток:
утренний чай или кофе, завтрак, полдник, обед,
вечерний, послеобеденный чай, ужин, паузин, суарэ).*



Мы условно и для краткости будем именовать в дальнейшем этот гастрономический элемент театрального действия *кулинарным антуражем*.

Какая роль отводилась и отводится ему в театре? Именно это и предстоит нам выяснить и показать. Однако сразу же следует заметить, что роль кулинарного антуража в сценическом действии и в драматургии была в разных странах в разные эпохи и у разных драматургов чрезвычайно разнообразна.

Конечно, в XVIII и XIX веках само по себе упоминание определенной выти в любом драматургическом произведении сообщало тем самым зрителю совершенно точное вре-

мя действия и потому было важно как некая реальная определенность. Но в большинстве случаев этим обозначением выти дело и кончалось. После слов «Кушать подано-с!» занавес обычно опускался и второе или третье действие или следующая за этим возгласом картина происходили уже после еды, которая, как правило, «совершалась» как бы за кулисами, то есть фактически так и не осуществлялась вообще, оставаясь для драматурга своеобразным театральным приемом, позволяющим естественно прервать действие в самый напряженный момент, чтобы заинтриговать зрителя или же просто использовать как естественную паузу для необходимых технических перестановок на сцене. Обычно сразу после такого закулисного обеда действие в пьесе переносится в другое место или в другое время.

С этой точки зрения указания на время еды – завтрак, обед, чай, ужин – были лишь словами ради слов. Да и саму реплику «Кушать подано!» произносили, как правило, лишь артисты второстепенные, все время действующие на сцене почти безгласно, в роли слуг, лакеев, горничных и т. п., для которых эта реплика за все время спектакля была порой чуть ли не единственной.

Правда, крайне редко обед (банкет, пир, свадебное или юбилейное застолье) переносили непосредственно на сцену и на какое-то время делали центром действия. Но такие случаи в русской драматургии были крайне редки – их буквально можно пересчитать по пальцам. При этом даже в таких случаях в тексте соответствующего произведения отсутствовали ремарки автора о самом кулинарном существе застолья, а его организация, его ход, то есть все мизансцены во время застолья, просто-напросто импровизировались актерами.

И если, например, во французской драматургии авторы ревниво оговаривали застольные мизансцены и оставляли за собой исключительное право на них,

считая, что в своей собственной пьесе только они могут лучше всего знать, как и что надо есть и пить в том или ином случае, то в русской драматургии опускаться до подобной «бытовщины» считалось неприличным, поскольку многие авторы полагали, что отвечают только за характеры действующих лиц, за идею пьесы и ее текст, а ее сценическое воплощение – дело театра, которому, дескать, «виднее».

Таким образом, в любом случае – и тогда, когда застолье совершалось символически, переносясь за кулисы, и тогда, когда оно происходило на самой сцене, – оно всегда представляло собой, так сказать, третьестепенный, самый незаметный вид театрального действия, не поднимаясь, конечно, по своему значению до одушевленного актерского сценического искусства и никак не равняясь даже по своей аттрактивности с неодушевленным искусством оформления сцены.

Кулинарное оформление сценического действия, как крайне редкое и фактически остающееся на словах, практически долгое время не требовало к себе никакого внимания постановщиков и не возбуждало интереса самих актеров, выступавших в эпизодических ролях слуг, лакеев, камердинеров, дворецких, официантов, поваров, ключниц, кухарок, кондитеров, пекарей, буфетчиков, трактирщиков, кабатчиков, целовальников, метрдотелей и т. п., поскольку оно ничего не давало для их психологической характеристики. Последняя складывалась из других компонентов – из социальных черт, общих для всего слоя мещан, торгашей и прислуги, а вовсе не из черт, присущих конкретной профессии, которую поэтому актеру и не было нужды изучать, познавать, наблюдать. Не проявлялось особого интереса к кулинарному антуражу и со стороны зрителей, публики, поскольку быт был ей хорошо знаком.

Короче говоря, в XIX и начале XX века, или 100–120 лет, то есть на протяжении жизни всего трех поколений одной семьи, кулинарный антураж ни для драматургов, ни для работников театра, ни, наконец, для зрителей не представлял никакой проблемы: он незримо, но естественно, органически, незаметно присутствовал и в драматургических произведениях, и на сцене, и в головах зрителей как некая всем известная величина, не вызывая ни особого внимания, не мешая никому своим реальным наличием или отсутствием.

Впервые зрительское внимание к кулинарному антуражу в русском театре было проявлено во второй половине XX века, когда произошла коренная смена зрительского состава, а точнее, почти полное исчезновение поколения зрителей, родившихся в XIX веке.

И тогда стало понятным, чем продиктован этот хотя и несущественный, но тем не менее вполне определенный и все более нарастающий интерес. Дело в том, что у современников классиков, у людей, принадлежавших к определенному сословию, будь то театральная деятельность или простой зритель, не могло возникнуть даже вопросов о том, а что же такое едят на сцене действующие лица. Они, естественно, могли есть только то же самое, что ели и сами классики, и сами зрители, – тот же национальный традиционный набор продуктов и блюд русской барской, купеческой или мещанско-трактирной кухни XIX века, набор, который окончательно сложился и превратился в классический в тот самый период 1820–1900-х годов, когда работали русские драматурги-классики и который после 1861 года был тесно связан с окончательным формированием русской общенациональной кухни как кухни, вобравшей в себя все те экзотические и привлекательные черты региональных областных русских кухонь, собрать воедино и «придвинуть» которые к центру страны, к ее обеим столицам, помогло развитие русского капитализма и широкого железнодорожного строительства.