

ГЛ *Классика лекций*

Любовь
Казарновская

МОЯ
ВКУСНАЯ
ОПЕРА

*В беседе
с Георгием Осиповым*



Издательство АСТ
Москва 2022

УДК 792.54+641.55
ББК 85.335.41+36.997
К14

Дизайн обложки *Александра Воробьева*

Казарновская, Любовь Юрьевна.

К14 Моя вкусная опера / Любовь Казарновская ; Литературная запись Г. Осипова. – Москва : Издательство АСТ, 2022. – 368 с. – (Классика лекций).

ISBN 978-5-17-138231-5

Новая книга оперной дивы ЛК о музыкантах и композиторах и об их пристрастиях к вкусной кухне – и также о «кухне Любви Казарновской». Нельзя и забывать о том, что музыкальный стиль во многом зависит от пространства, в котором вырос композитор. А певцы – люди увлекающиеся и интересные блюда могут возбуждать их артистическую фантазию.

В этой книге, впервые, рассказывается и о том, что вовремя спектакля едят Фалстаф, Дон Жуан, Мими и Родольфо. Вы узнаете о любимых рецептах Марии Каллас, Артуро Тосканини, Джузеппе Таддеи. И самой Любви Казарновской.

УДК 792.54+641.55
ББК 85.335.41+36.9970

ISBN 978-5-17-138231-5

© Любовь Казарновская, 2022
© ООО «Издательство АСТ», 2022

Музыка — акустический состав, вызывающий в нас
аппетит к жизни, как известные аптечные составы
вызывают аппетит к еде.

Василий Осипович Ключевский

ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ МУЗЫКАЛЬНЫХ ГРЕЗ



О чём эта книга

Если кто-то из певцов признается вам в своём безразличии к тому, что он ест, — не верьте. Не верьте!

Две наши книги — «Оперные тайны» и «Страсти по опере» — были посвящены главным образом тем чертам в жизни певцов, композиторов, либреттистов, которые непосредственно связаны с их профессиональной деятельностью. Но для того чтобы в полном объёме постичь, как и чем они жили, каковы были их характеры, стоит приглядеться и к их рациону. «Человек есть то, что он ест» — этот афоризм приписывается вроде бы Людвигу Фейербаху, хотя, как мне кажется, в том же духе высказывался ещё отец медицины Гиппократ.

Эпикурейцы на все сто и наполовину

Артисты, певцы — тем паче. Они — люди увлекающиеся. Любящие жизнь во всех её проявлениях. Это ни для кого не секрет. На сцене они могут быть великими трудягами, а вне её — невероятными эпикурейцами, сибаритами. Особенно представители средиземноморских, «латинских» народов. Для итальянцев, французов, испанцев, греков, да и турок тоже еда — это неотъемлемая часть того, что зовётся наслаждением, упоением жизнью.

Поэтому в большей или меньшей степени этот сюжет непременно присутствует в их воспоминаниях и дневниках: что ели, о чём в этот момент говорили, какие национальные блюда они любили готовить. Радости желудка были для

них той частью жизни, которая отвлекает от проблем, от трудных жизненных ситуаций, от депрессии и стресса.

Этой теме в той или иной степени воздавали должное в первую очередь творцы оперных шедевров. И Верди, и Маскани, и Пуччини, и Леонкавалло, и Чайковский и тем более лучший кулинар среди композиторов Россини, который говорил, что он больше повар, чем музыкант! Наслаждение музыкой, общением, едой, вообще жизнью сливалось для них воедино.

Правда, некоторые в такого рода чувствах каялись. Как Франсис Пуленк, например. Эпикурец наполовину, как он сам о себе говорил. Два дня он мог вволю, напропалую гулять, наслаждаться жизнью — а потом уйти в полную аскезу и жить буквально на хлебе и воде.

Даже в творчестве представителей тех наций, которые к гастрономическим радостям относятся, давайте скажем так, более прагматично — например Моцарта или Рихарда Штрауса, — встречаются посвящения кухне, различным вкусностям и божественным напиткам.

Возьмите, скажем, шампанское, которое придумал француз Дом Периньон. Кто лучше всех воспел его? Ав-



ГАБТ — прием после премьеры «Портрет Манон» — Владимир Васильев, Франко Бонисолли и я.

стриец Штраус в «Летучей мыши». А «ария с шампанским» австрийца же Моцарта? Очень интересно показать разные характеры через их собственные ощущения, через их любимые блюда, понять, какие им нравились женщины, — почему нет? И из чисто исторического интереса, и из желания путём таких дополнений нарисовать максимально объёмные портреты наших героев.

Поэтому пройти мимо этого сюжета я просто не смогла.

«Да кулебяку сделай на четыре угла...»

Россия и русские в этом отношении гораздо ближе к средиземноморскому, если так можно сказать, типу. О, как гуливали «Могучая кучка», как гуляли у Палкина, у Дано-на (Донона), у Яра, у Елисеева, у Тестова Шаляпин, Стасов, Рахманинов, Дягилев, Савва Мамонтов и другие корифеи нашей музыкальной культуры! С шиком. С размахом. Но при этом без бесшабашного и не ведающего конца-края купеческого разгула. Без чувственно-пьяной экзотики, вроде когда-то популярных в роскошных нижегородских ресторанах «шансонеток в шампанском». Гуляли «с чувством, с толком, с расстановкой». Как прорабатывалось меню — некоторые из них, оформленные Васнецовыми и другими мэтрами живописи, сохранились! Какие яства подавались на стол! «Какой обед нам подавали, каким вином нас угощали...» — оффенбаховская Перикола вспоминается совсем не зря.

Как дотошен бывал Фёдор Иванович! Вот здесь меньше масла. А вот тут побольше гречневой каши. Сюда добавьте яблоки с черносливом и прочее в том же роде. Не мог он при этом не вспоминать почтенного Михаила Семёновича Собакевича: «Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол ты положи мне щёки осетра и вязигу, в другой запусти гречневой каши, да грибочков с луком, да молоко сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там этакого...»

Тут чисто наше, русское. Разве не любит наш человек, простите, пожрать? И никто не мог стать на пути: размахнись, рука, раззудись, плечо! Что скажет после трапезы





американец? «Спасибо Богу за то, что послал мне эту пиццу». А русский? «И на хрена ж я так нажрался?» Это специфика нашего застолья, особенности нашей национальной кухни, как к ним ни относиться.

Я как-то читала описание того, как Тургенев зазвал к себе Александра Дюма — кажется, в Спасское-Лутовиново. И опоздал по каким-то причинам против назначенного времени часа на два. В которое как будущий автор «Большого кулинарного словаря», заявившись на кухню, всю мучил кухарку. «Так, хочу это, это, это и это. Буженину холодную, ветчину, вашего запечённого гуся, из яиц вот такущий вот омлет...» Понятно, тут не напрасно вспомнится другой француз, Гаргантюа его звали...

Этого Тургенев явно не ожидал! И когда он, наконец, приехал, то был вынужден констатировать: «Дюма и компания вытрясли весь мой погреб так, что мне теперь надо целый месяц делать запасы, чтобы я мог писать спокойно и не думать о хлебе насущном». Да — для русского человека стол, еда, кухня, разговоры, застолье и застольные беседы не менее важны, чем для южан.

«Нет пасты — нет оперы»

Но! Мало пригоден к творческим свершениям, допустим, итальянец, который не съел вовремя на обед свою пасту. «Не будет пасты — не будет оперы». Это не мои слова, а Джакомо Пуччини. Русского же человека я вполне могу представить пишущего без всякого обеда и напрочь забывающего про хлеб насущный. Тот же Тургенев при всех своих барских замашках запросто мог месяц жить на квашеной капусте!

Пётр Ильич Чайковский мог на пустых щах, как он сам говорил, написать сцену письма Татьяны. Или сцену в спальне графини. Для русского человека еда — это, конечно, наслаждение. Но русский человек, когда надо, может обойтись без этого! А к каким великим творческим свершениям будет гождь француз, а тем паче итальянец, который вовремя не отобедал или, упаси боже, встал из-за



Николай Гедда и я — «Застольная» из «Травиаты»

стола голодным? Урочная трапеза для них — это святое, без всяких вопросов.

Бывает, однако, по-разному. Есть изданные у нас воспоминания многих замечательных певцов. Например, Николая Гедды. Или Дитриха Фишера-Дискау — его жена Юлия Варради рассказывала, что на их вилле во Франции он сам тщательно разрабатывал собственное меню и еде уделял, без преувеличения, огромное внимание. Однако Фишер-Дискау был человеком очень своеобразным: он всё время смотрел на себя со стороны. Постоянно! Спрашивая себя: как я это делаю? Как я в этот момент выгляжу? Фишер-Дискау был настоящим педант в профессии. Человек, который знал только одно: дело, дело и ещё раз дело. И если он пишет о нём книгу, то, простите, при чём тут застолье?

Но вот фактическое отсутствие кулинарной темы в мемуарах Николая Гедды меня очень удивило. Вот уж был эпикуреец! Помню, как придирчиво он выбирал блюда после нашего с ним концерта в Петербурге: «А это что?» Ньюхал, часто откладывал: «Это я буду, а вот это я не буду, а вот можно мне вот то приготовить с другим соусом»



и так далее. Исключительно разборчив он был в еде и отлично знал в ней толк!

Но, видимо, он тоже полагал, что если дело касается чисто профессиональных вопросов, то не для чего примешивать к ним что-то иное. У нас же подход иной. Эта книга не про профессию, которой мы уже посвятили две книги, а про то, как стол, а шире говоря, наслаждение жизнью дополняют её, помогают ей.

Батарейка для скрипки Страдивари

Певец не может быть равнодушен к еде — слишком она важна для него. Ты должен быть предельно внимателен к самому себе, к своему телу. К той скрипке Страдивари, которую ты носишь в себе.

Есть такой предмет — его нам когда-то преподавали в консерватории — он называется гигиена голоса. Сейчас его в учебных программах нет — жаль, очень жаль! Великий педагог Умберто Мазетти пишет в своих воспоминаниях о том, как для каждого — для каждого! — певца раньше разрабатывалась определенная диета.

Базируется она, в числе прочего, на анализе крови. Взяв его, певцу подробно рассказывают, что такой-то продукт для него очень желателен, а вот этот — наоборот, он может вызвать аллергию, и так далее. И тип голоса к этому имеет только опосредованное отношение.

Всё индивидуально. Например, Антонина Васильевна Нежданова и Валерия Владимировна Барсова в день спектакля только пили воду. Они очень слушали свой организм, они советовались с маэстро. А он им говорил, что для поддержания тонуса организма, для того, чтобы им хорошо спеть спектакль, вовсе не нужно полного желудка. Наоборот! Чем полнее желудок, тем тяжелее работать диафрагме, тем менее она эластична.

А у некоторых певцов всё наоборот — физических силёнок маловато, и надо поесть где-то за три-четыре часа до выступления. Надо изучать, надо очень внимательно слушать и очень хорошо знать свой организм — именно

такое знание является предметом гигиены голоса. Для одного хороша тарелка пасты. Для другого — кусок мяса. Потому что у разных певцов разные продукты вызывают отделение мокроты: у одного мясо, у другого паста. Это очень важная часть подготовки к спектаклю.

Ведь питание — это энергетическая составляющая нашей жизни. Если твоя батарейка разряжена, ты никогда не сможешь хорошо работать. А энергетическая батарейка — это достаточно лёгкие, но всё-таки физические упражнения. Плюс еда!

Альфредо и Карло

И поэтому по-настоящему умные певцы очень следят за тем, что они едят, за своей диетой. Вспоминаю, как у нас дома были Альфредо Краус и Карло Бергонци. Они вообще-то по жизни с трудом выносили друг друга, но тогда, с жёнами, они были так милы, так грациозны...

Но перед этим их ассистенты сообщили нам, что Карло ест то-то и то-то, а вот этого он не любит, с Альфредо — то



*Альфредо Краус, Павел Лисициан и я —
после гала-концерта в ГАБТе.*





Мы с Карло Бергонци отмечаем успешный концерт.

же самое. Бергонци предпочитал пасту, но — «никакого сливочного соуса»! Краус же сказал тогда: «А мне всё равно! Я съем пасту со сливочным соусом, но если вы сделаете ризотто, это будет еще лучше!»

А Бергонци ризотто не любил, он предпочитал именно пасту, макароны. Из холодных закусок Краус налегал на рыбу и рыбные продукты, он просто обожал икру. Бергонци же икру не ел, предпочитая мясо: ветчину, буженину, совсем немного корейки. Мы его угостили даже русским салом и чёрными сухариками, когда же моя мама сделала борщ — ой как он его нахваливал! По моему, он съел тогда две или три тарелки! Краус же сало сразу отодвинул...

Помню, мы сразу поставили на стол большое количество салата. Краус съел небольшую порцию сразу, а Бергонци — после основного блюда. Я спросила: «Маэстро, а почему так?» Бергонци сказал: «Потому что так принято

в Италии — салат никогда не едят сразу. Салат для нас — как бы последняя капля трапезы — она выгоняет из организма всё, что ты съел».

Скажу от себя: по Карло Бергонци было совсем не очевидно, что из него что-то выгонялось — он был всегда таким очень пузатеньким тенором. А вот Альфредо Краус всю жизнь был стройным. Очень стройным!

Побольше перчика?

Я всегда думала, что всё острое, солёное, перчёное, насыщенное всякими специями для певцов абсолютное табу. Но нет — ничего подобного! Возьмите мексиканских, да и вообще абсолютное большинство латиноамериканских певцов: они без этого «огня во рту» просто не могут жить и острую пищу употребляют без малейшего вреда для голоса в огромных количествах. Равно как и китайцы, которые родом из регионов с острой и пряной кухней, с соусами типа «вырвиглаз». Хотя там есть провинции, например, Сычуань, с совсем иной, очень мягкой кухней.

Мне, например, если я съем что-то содержащее уксус, становится очень плохо. Ну просто не могу! А большинство китайцев — сколько угодно! Мне очень нравится в этом смысле вьетнамская кухня. Она мягка, она деликатна, там очень многое, от супов до десертов, сделано из лотоса. А все его части — и стебли, и листья, и корни, корневища — придают любому блюду нейтральный, но совершенно специфический вкус. Одним словом, представитель любой нации — и речь тут, разумеется, не только о певцах — изначально, генетически адаптирован к оригинальным вкусам своей страны.

Мортаделла от Лучано Паваротти и министроне от Ренаты Скотто

Многие певцы являются виртуозами не только на сцене, но и у плиты. Поварские опыты Энрико Карузо хорошо известны. Блестяще готовил Лучано Паваротти, и не только свою любимую пасту. Для своего ресторана, кото-

