

Серп изобилия или история советской кулинарии

Одна из самых неискренних фраз в русском языке – «очень вкусно!», которую неизменно произносят в России всякий раз, когда садятся за стол и едят то, что хозяйка приготовила своими руками. Фраза эта означает, что гостям еда очень нравится, хотя на самом деле она вовсе не вкусная – во всяком случае, для тех, кто не привык к тому, что нравится славянам, и кто не знает толк в их яствах. Читая уникальную книгу «История советской кулинарии» (Mastering the Art of Soviet Cooking) – своеобразное кулинарно-социально-политическое воспоминание, ностальгически (и одновременно без какой-либо тоски по прошлому) посвященное жизни в той стране, которая когда-то в 20 веке называлась Советским Союзом, и той еде, которую в ней ели – я задумалась над этим парадоксальным вкусовым явлением. Хотя я американка, и во мне нет ни капли русской крови, обстоятельства моей жизни сложились так, что в душе моей хранятся нежные воспоминания о борще, сдобе с маком и мягких булочках с мясной начинкой под названием «пирожки». Я с самого раннего детства помню, как мои родители – преподаватели и славянофилы – устраивали у нас в доме шумные русские вечеринки для своих учеников. Готовясь к ним, мама часами прокручивала говядину и поджаренный лук на мясорубке, которую когда-то привезла с экскурсии в Москву. Мое детство в годы «холодной войны» было каким-то нескончаемым уроком с демонстрацией наглядных примеров. Но когда мои школьные друзья забегали к нам на кухню, то, учуяв запах укропа и солений, сразу же убегали. И лишь потом, в 1990-х годах, впервые оказавшись в Москве, я поняла, почему мои друзья так реагировали – теперь и я тоже попробовала не знакомую мне русскую еду, которая вызвала у меня отвращение. Помню, например, полупрозрачное дрожащее нечто – целое огромное плоское блюдо вроде противня с пирогом – заливное, а в нем вареная рыбина величиной с мужскую ступню. Этой заливной рыбой меня угощала знаменитая дама-профессор в фартуке – было это в 1993 году в какой-то московской высотке. А перед этим она несколько дней бегала по рынкам в поисках необходимых продуктов. Стараясь не дышать, я проглотила пару кусочков (помню, что у меня было ощущение, будто это желе Кноп Влох из обойного клея), с трудом улыбнулась и, изо всех сил изображая удовольствие, выдавила из себя: «Очень вкусно!».

Мы – это то, что мы едим, или то, что мечтаем попробовать. Новая книга Ани фон Бремзен – это попытка вернуться на свою родину, в Советский Союз, с помощью кулинарных рецептов.

К счастью, Ане фон Бремзен (Аня von Bremzen) не только знакома вся гамма вкусов славянской еды – она еще со времен своего советского детства сохранила любовь к этим подозрительным рыбным закускам, от которых исходит «манящий запах обоевого клея». Но, к еще большему всеобщему удовольствию, она, благодаря своему невероятному таланту бесподобной рассказчицы, так описывает рецепты, от которых у нее самой текут слюнки, что вы начинаете завидовать, хотя вам самим не очень-то и хочется пробовать эти мифические блюда, которые она воскрешает из прошлого. При этом она признается, что сама их никогда не пробовала, т.к. ее родина была постоянно охвачена дефицитом (то есть, в стране не хватало продуктов). В своей книге «История

советской кулинарии» она создает образы «скатерти-самобранки» из русских народных сказок. Именно такие описания когда-то вызывали у изголодавшихся советских жителей видения и заставляли их мечтать об аппетитных колбасах, селедке под шубой (блюде из соленой сельди, смешанной с нарезанной вареной картошкой, морковью, поверх которых укладывают натертую на терке свеклу и обильно обмазывают сомнительным скользким соусом). А еще о пирогах-кулебяках с семгой, вяленой осетровой спинкой и грибами, заливных рулетах, окороках и прочих холодцах. И непременно покрытых щедрым слоем вездесущего майонеза. Майонез этот (в советские времена особой популярностью пользовался «Провансаль» с его «острым», скорее, даже едким вкусом) был для москвичей таким же культовым, как кексы «Мадлен» для Марселя Пруста.

В 1974 году, когда автору книги было 11 лет, они с мамой, Ларисой Наумовной Фрумкиной, уехали из Советского Союза в Америку, поменяв пустые полки московских магазинов на подобные рогу изобилия супермаркеты Pathmark в Филадельфии. Мать восторгалась доступностью продуктов, но вот дочь это

деморализовало: «К чему привела замена героического советского глагола «достать» (приобрести с трудом) на банальное слово «купить», которое в СССР почти не употреблялось?» - спрашивает фон Бремзен. Она считает, что «покупки в супермаркетах Pathmark это обычное приобретение товаров, которое совершенно лишено адреналина, драматизма и не является ритуалом». Однако ее мать была иного мнения. Хотя Фрумкина была дочерью советского героя войны и женой человека, у которого была самая, что ни на есть, социалистическая работа (он отвечал за поддержание естественного цвета кожи забальзамированного Ленина), она не тосковала по той жизни, которую оставила на родине. Но даже она не смогла удержаться и привезла с собой в Новый Свет кое-что на память о былом – щедро иллюстрированную советскую кулинарную библию под названием «Книга о вкусной и здоровой пище». Этот шедевр – или, как его называет фон Бремзен, Книгу – создал хитрый армянин и сталинский нарком продовольствия Анастас Микоян, этаким советский Мило Миндербиндер (Milo Minderbinder – лейтенант-снабженец в романе Дж. Хеллера «Поправка-22», 1961, олицетворение великого комбинатора и символ предприимчивости, – прим. перев.). За многие годы книгу неоднократно редактировали, в результате чего каждое новое издание отражало перемены, происходившие в господствовавшей идеологии.

В 2011 году у себя на кухне в Квинсе фон Бремзен – теперь уже известная писательница, которая пишет о путешествиях и кулинарии – приступила к воссозданию культовых блюд из далекого прошлого, чтобы запечатлеть ту атмосферу, которая царила на ее родине в 20 веке и менялась от десятилетия к десятилетию. В руке она держала Книгу, а в помощники шеф-повара выбрала мать, которой уже за 70. Ну и что с того, если ни одна из них никогда не пробовала блюд, которые они собирались готовить, и уж тем более, никогда их не готовила? «Ни я, ни мама понятия не имели, какими эти блюда должны быть на вкус», - признается она. Колдуя над первой главой своей книги и над первым пиршеством, посвященным кулинарным излишествам царского меню (это блюдо было самым любимым в меню императора Александра III, – прим. перев.), она провозилась всю ночь в невыносимую нью-йоркскую жару, чтобы приготовить гурьевскую кашу. Это такая густая манная каша, в которую добавляют орехи, варенье, сухофрукты и перекладывают слоями сливочных пенек. Она пишет: «Прикованная к плите, истекая потом, я была готова брать штурмом царские дворцы и вдребезги бить яйца Фаберже. Я проклинала Романовых! Я всеми руками была за Октябрьскую революцию!».

«История советской кулинарии» - это не только скатерть-самобранка, это еще и ковер-самолет, на котором можно облететь бывший Советский Союз и узнать обо всех трудностях и заработанных нелегким трудом радостях, которыми жили родственники фон Бремзен и весь российский народ. В главе, посвященной 1930-м годам, автор рассказывает о том, как ее мать, которая была еще совсем маленькой, со своей семьей отмечала день выборов в Ленинграде. Пока люди открывали шампанское, и толпы коммунистов пели «Широка страна моя родная!», работники сталинского НКВД позвонили в дверь и увезли их соседей на муки и смерть. Бдительная и предусмотрительная бабушка быстро увела детей на балкон, чтобы они не пропустили большой салют в честь товарища Сталина. «Зеленый! Красный! Синий! – в небе вспыхивали похожие на огромные сверкающие праздничные букеты огни». В 30-е годы повар Сталина добился особого признания и доверия – его послали в Америку на поиски рецептов вкусных блюд для советского народа. Микоян привез рецепт американских гамбургеров и превратил их в советские котлеты – лепешки из рубленого мяса или овощей, которые обваливали в сухарях и «жарили до образования почти черной корочки». Отныне (или хотя бы в лучшие времена) эти котлеты должны были насыщать желудки советских людей.

В приложении фон Бремзен дает рецепт этих котлет, правда, описывая 1940-годы, она про котлеты не пишет – тогда Ленинград был в тяжелой осаде, во время которой 7-летняя Фрумкина однажды потеряла продуктовые карточки, выданные семье на целый месяц. Когда маленькая девочка положила их на прилавок в хлебном магазине, голодные взрослые сразу же их расхватили: «К прилавку потянулись десятки пальцев – они были похожи на щупальца – скрюченные, узловатые, почерневшие пальцы, а еще были пальцы слабые и костлявые, с бледно-серыми ногтями, и красные распухшие пальцы». Правда, к 1950-м годам на полках советских магазинов снова появился хлеб, картофель и майонез «Провансаль», хотя за ними надо было стоять в очереди. «Третью, а то и половину своего свободного времени среднестатистический “гомо советикус” проводил в очередях за какими-то продуктами», - продолжает фон Бремзен. К 2000 году, когда к власти пришел Путин, очередей стало меньше, и теперь еды хватало каждому, точнее, каждому, кто мог ее себе позволить.

В 2011 году фон Бремзен приехала в Москву снимать кулинарное шоу на тему модной советской кухни, и в этом ей должен был помогать бывший кремлевский шеф-повар Виктор Беляев. И вдруг она стала свидетелем удивительного праздника, возрожденного Беляевым – это была яркая и живая фантазия на тему «Книги о вкусной и здоровой пище» - воплощение мечты Политбюро». Пока материал записывали на пленку, и они с Беляевым разговаривали, она узнала, что до Кремля он работал поваром в ресторане «Прага» на Арбате – в старом и красивом районе, в котором когда-то жила фон Бремзен со своей семьей. Тогда в детстве ей очень нравилось ходить в «Прагу», где продавали плохо пропеченные кулебяки брежневских времен и торты с

толстым слоем крема, упакованные в белые картонные коробки. А еще она узнала, что в путинской Москве «Прагу» выставили на продажу, после чего ресторан «вне всякого сомнения, переделают в элитное и пафосное место для развлечений». Увидев строительные леса вокруг здания, которое напоминает ей о ее советской юности, фон Бремзен пишет: «Такое чувство, будто умер кто-то из очень близких и родных мне людей – бабушка или дедушка». Фон Бремзен особо смущает то, что молодые телепродюсеры, прослышав о ее воспоминаниях, с жадностью ухватились за этот сюжет и буквально смакуют ее рассказы о «ее невзгодах в советские времена». Она спросила их: «Ведь в Москве есть много людей, которые вспоминают об СССР гораздо лучше, чем я, разве не так?». Я говорю им: «Я же не москвичка, я живу в Нью-Йорке!». А кто-то из съемочной группы объясняет мне: «Здесь у людей в памяти все перепуталось, а вы – эмигрантка, а значит, вы и помните все более отчетливо».

Фон Бремзен, конечно же, помнит, но она еще и вникает в историю. Прочитав то, как она описывает происхождение рыбного заливного, от которого тогда, в 90-е годы, я пришла в ужас, я захотела попробовать это блюдо еще раз – благодаря ее яркому, вкусному рассказу у меня разыгрался аппетит. Как пишет фон Бремзен, этот деликатес придумали еще в царские времена, потом – при Ленине – блюдо это попало в немилость, как отвратительный пережиток буржуазной жизни, затем Сталин реабилитировал заливную рыбу, употребление которой служило проявлением патриотизма. Советские блюда, которые нравились Сталину, были не просто едой, необходимой для поддержания жизненных сил, но еще и «яркими политическими символами, которые позволяли поддерживать иллюзии о том, что вся эта царская роскошь стала теперь доступной и для широких масс». Конечно же, бедным такая роскошь всегда была не по карману – и при царе, и при Сталине, и при Брежневе, и при Ельцине, и даже сейчас, при Путине. Но право стремиться к этой роскоши было всегда и у всех. И в своей «Истории советской кулинарии» Аня фон Бремзен предоставляет всем нам – и русским, и нерусским – возможность почувствовать эту атмосферу, этот аромат иллюзорной империи – вечный, неистребимый и (если постараться и внушить себе) очень даже вкусный.

Лизл Шиллингер – писательница и литературный критик. Живет в Нью-Йорке и печатается в The New York Times, The New Yorker, New York magazine, The Washington Post, The New Republic, The London Independent on Sunday и других американских и зарубежных изданиях.

Источник: "The Daily Beast", США

Автор: Лизл Шиллингер © inoСМИ.Ru ИСТОРИЯ, РОССИЯ 👁 4378 29.09.2013, 00:22 📌 752

URL: <https://babr24.com/?ADE=119068> Bytes: 12394 / 12351 Версия для печати

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

Автор текста: **Лизл Шиллингер.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)