

УДК 392.81

М. В. Капкан

Екатеринбург, Россия

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ КАК ЭЛЕМЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ РОССИИ: ДИНАМИКА ИСТОРИЧЕСКИХ ИЗМЕНЕНИЙ В XIX-XX вв.*

*Исследование проведено при финансовой поддержке молодых ученых УрФУ
в рамках реализации программы развития УрФУ

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА: национальная кухня, национальная культура, культура России, социальное конструирование.

АННОТАЦИЯ: В статье анализируется эволюция национальной кухни России в контексте социокультурных трансформаций XIX-XX вв. Национальная кухня рассматривается как культурный конструкт, отражающий ценности национальной культуры на уровне повседневности. Выявляются факторы, определяющие специфику национальной кухни России и динамику ее развития.

M. V. Kapkan

Yekaterinburg, Russia

NATIONAL CUISINE AS AN ELEMENT OF RUSSIAN NATIONAL CULTURE: THE DYNAMICS OF HISTORICAL CHANGES IN THE 19-20th CENTURIES

KEY WORDS: national cuisine, national culture, Russian culture, social construction

ABSTRACT: The paper analyzes the evolution of Russian national cuisine in the context of socio-cultural transformations of 19-20th centuries. National cuisine is treated as a cultural construction reflecting the values of national culture in the everyday life. The factors determining the specific character and the dynamics of national cuisine are revealed.

Говоря о культуре той или иной страны, мы всегда можем назвать блюда, которые кажутся нам неотъемлемой частью этой культуры. Национальная кухня кажется исторически сложившимся образованием, далеким от конструирования. Вместе с тем существует ряд проблематичных моментов, которые заставляют усомниться в естественности такого образования.

Говоря о национальной кухне, мы имеем в виду систему коллективных представлений о пищевых привычках нации, включающую в себя блюда, которые считаются репрезентативными для данной культуры, и так называемые специалитеты, то есть продукты, специфические для кон-

кретной местности. Эти представления очень устойчивы и разделяются всеми носителями данной культуры, а также транслируются за ее пределы.

Осознавая неоднозначность понятия «нация» и наличие различных его трактовок, отметим, что в рамках данного исследования мы придерживаемся позиции, занимаемой Б. Андерсоном, Ю. Хабермасом и др. Согласно этим исследователям, нация есть политическая и культурная общность, сформировавшаяся в результате определенных исторических, социально-политических и культурных процессов, имевших место в Европе в XVIII-XIX вв. [См.: 1]

Подобной точки зрения придерживается и Э. Хобсбаум, который утверждает, что нацию нельзя рассматривать «ни как первичное, изначальное, ни как неизменное социальное образование: она всецело принадлежит к конкретному, по меркам истории недавнему периоду. Нация есть социальное образование лишь постольку, поскольку она связана с определенным типом современного территориального государства, с «нацией-государством», и рассуждать о нациях и национальностях вне этого контекста не имеет... никакого смысла» [17. С. 38].

Историческая относительность понятия нации заставляет пересмотреть статус ряда феноменов с атрибутом «национальный», к которым относится и национальная кухня. Исследователями неоднократно отмечалась двойственность этого образования [См.: 19]. С одной стороны, национальная кухня представляет собой исключительно кулинарный феномен, развивающийся стихийно, в соответствии с внутренними закономерностями. С другой стороны, та традиция, на которую опирается национальная кухня, зачастую представляет собой результат определенных маркетинговых, политических, экономических стратегий и зачастую имеет мало общего с истинным положением дел.

Возникновение национальной кухни обусловлено рядом культурно-исторических причин.

Политическая составляющая трансформаций, происходящих на рубеже средневековья и Нового времени, выразилась в необходимости легитимации новых государственных образований: «Различные формы доминирования должны быть легитимированы, признаны в качестве легитимных, т. е. должны обрести позитивный смысл или, во всяком случае, превратиться в «естественные» таким образом, что доминируемые сами примыкают к господствующему порядку, никак не осознавая его механизмов и произвольного характера их действия...» [11. С. 51]. Одной из центральных задач нового государства становится «трансформировать символы данной страны в элемент повседневной жизни ря-

дového человека, разрушая таким образом границу между приватно-локальной сферой существования большинства граждан и областью публично-государственной» [17. С. 159]. В этом отношении национальная кухня, с одной стороны, востребована в качестве механизма формирования национальной идентичности на уровне повседневности, а с другой – становится тем «естественным» конструктом в ряду других конструируемых образований (национальный эпос, пантеон «национальных гениев» и т. п.), который позволяет транслировать нормы гастрономической культуры. Она оказывается включена в механизм создания национальных феноменов, наряду с явлениями «высокой» культуры.

Еще одним фактором распространения идеи национальной кухни стало увеличение мобильности населения в пространстве. Развитие транспортных путей и коммуникаций повлекло за собой активные перемещения людей. Если в предшествующие исторические периоды человек оставался по преимуществу существом оседлым, то с эпохи Великих географических открытий длительные путешествия и смена места жительства стали почти нормой. В результате особую актуальность приобрели представления о своем и чужом. Как отмечают авторы книги «Итальянская кухня. История одной культуры», представления о национальной самобытности складываются только при соприкосновении с другой культурой [6. С. 9]. Необходимость прояснить отличия между своими культурными традициями и культурой соседей порождает особую чуткость к различиям. Вместе с тем, было бы неверно утверждать, что взаимодействие культур есть свойство исключительно эпохи Нового времени. Однако именно этот исторический период порождает иные формы мобильности, одной из которых стала эмиграция. Разрыв с материнской культурой и сохранение прежней идентичности приводит к попыткам компенсации этого разрыва через воспроизведение привычных культурных паттернов и следование принятым на родине нормам.

Возникновение конструкта «национальная кухня» предполагает два взаимосвязанных процесса – интеграцию и дифференциацию.

С одной стороны, происходит внутреннее объединение отдельных элементов в единую «национальную культуру», которая позволяет найти общие основания устойчивого коллективного существования: «став «народом», граждане страны превращались в своего рода общность (хотя и воображаемую), а значит, членам этой новой общности приходилось искать – а следовательно, и находить – нечто их объединяющее: обычаи, выдающиеся личности, воспоминания, места, знаки и образы. Соответственно, историческое наследие отдельных частей, регионов и провинций того, что теперь стало «нацией», можно было сплавить в единую общенациональную традицию» [17. С. 132].

Процесс интеграции в сфере гастрономической культуры связан с нивелировкой внутрикультурных различий как по горизонтали, так и по вертикали. В ходе складывания единого национального государства происходит объединение отдельных областей. Кухня перестает быть региональной, она унифицируется за счет взаимодействия разных областей и культур, входящих в состав национального государства. Происходит аккумуляция разных региональных и этнических традиций, которые в совокупности формируют образ национальной гастрономической культуры. Подобная нивелировка различий региональной кухни создает ощущение единства нации. В результате пищевые привычки нации характеризуются как нечто однородное и недифференцированное на всем пространстве бытования культуры.

Происходит и интеграция по вертикали, что проявляется в нескольких формах. Во-первых, на смену предельно стратифицированной средневековой кухне приходит национальная кухня, которая предстает как внесословное образование, интегрирующее всех представителей нации в единое сообщество, которое – с незначительными изменениями – потребляет одну и ту же пищу. Нарождающаяся бур-

жуазия, с одной стороны, стремится противопоставить себя как крестьянству, так и аристократии, с другой – в своих поисках уникальности неизбежно приходит к необходимости синтеза этих традиций [См.: 8].

Для анализа следующей формы вертикальной интеграции необходимо ввести дихотомию «народная кухня/ученая кухня», предложенную историком гастрономии Ж.-Ф. Ревелем. Эта дихотомия исходит как из социокультурных (особенности функционирования гастрономической традиции, представления о символической ценности пищи), так и из сугубо технологических критериев (принципы обработки продуктов). Народная кухня – это, главным образом, кухня крестьянского сословия, опирающаяся на традиционные продукты и технологии их обработки. В противоположность народной, ученая, или профессиональная, кухня есть, прежде всего, кухня высшего сословия. Она связана с использованием продуктов иных регионов и циркулирует в среде профессионалов. Традиции ученой гастрономии ориентированы на изысканные, заведомо усложненные способы обработки сырья и нестандартные сочетания ингредиентов в блюдах. Как правило, принципы этого типа кухни требуют письменной фиксации, а также специального обучения.

Интегративные тенденции в этой области связаны, прежде всего, с тем, что формально национальная кухня очень часто предстает как народная, крестьянская, но способы обработки и правила сочетания продуктов в национальных блюдах обнаруживают сильное влияние профессиональных принципов гастрономии.

Вместе с тем, дихотомия «народная/ученая» может быть прочитана и в диахроническом плане – как противопоставление традиционного и инновационного в гастрономической культуре. Нетрудно заметить, что отмеченные типы кухонь отражают разные этапы развития гастрономической культуры. Народная кухня, ориентированная на воспроизводство уже известных техник и блюд и апеллирующая к традиции, репрезентирует прошлое. Ученая же кухня связана с постоянным преоб-

разованием привычных методов приготовления пищи и, более того, с переосмыслением границ съедобного и несъедобного, престижного и непрестижного. Профессиональная кулинария «покоится на изобретательстве, на обновлении, на эксперименте» [16. С. 41]. Тем самым она постоянно создается «здесь-и-сейчас», разрывая всякую связь с устоявшимися практиками, что позволяет рассматривать ее как воплощение современного этапа развития гастрономической культуры, как ее настоящее.

Наряду с процессами интеграции формирование национальной кухни опирается и на процессы дифференциации. В эпоху средневековья «кулинарные границы проходили не между народами, но между социальными классами» [16. С. 148]. Для средневековья была характерна четкая внутренняя структурированность социокультурных общностей при одновременной размытости границ между самими этими общностями в пределах «христианского мира».

Как уже было отмечено, национальная кухня часто репрезентируется как исконная и сближается по своим характеристикам с тем, что называется народной кухней. Безусловно, это тождество не соответствует действительности. Народная (она же крестьянская) кухня имеет локальный характер. Это знак определенного социального условия, изначально отмеченный как непрестижный. Безусловно, она выступает в качестве одного из способов обогащения «высокой» кухни, но это лишь эпизодические контакты. По мере развития общества она начинает усваивать черты и достижения профессиональной культуры, однако в основе своей ее нормы сохраняют устный характер бытования и специфику, обусловленную климатическими, географическими и историческими условиями. Чем же обусловлены попытки сближения национального и народного? Народная кухня тесно связана с представлениями об исконности и традиционности. Отождествляясь с народной, национальная кухня конструирует и демонстрирует историческую перспективу национального единства.

Зачастую манифестируются такие черты национальной кухни, как обильность, щедрость, разнообразие. Наряду с этим известно, что обычная трапеза европейского крестьянина была относительно однородна на всем пространстве европейской культуры и состояла из хлеба и молока [См.: 3]. Однако в разряд «исконных», то есть народных блюд национальной кухни попадают достаточно изысканные и сложные. Из состава национальной кухни изымаются все продукты, которые перестают маркироваться как престижные. Таким образом, национальная кухня, отходя от конструирования прошлого, репрезентирует гастрономическую культуру как основание актуальных повседневных практик.

Это особенно очевидно в случае некоторых «гастрономических анахронизмов». Так, с исторической точки зрения очевидно, что полента не может быть исконным итальянским блюдом, поскольку кукуруза была завезена в Европу из Америки в XVI веке. Известно также, что паприка в венгерской кухне появилась лишь в XIX веке, что делает невозможным существование гуляша до этого времени. Казалось бы, это входит в противоречие с представлениями об исконности национальной кухни. Однако на повседневном уровне время возникновения этих блюд-символов не проблематизируется подобным образом даже в тех случаях, когда мы можем совершенно точно определить время появления этих продуктов в данной культуре. Эти продукты выполняют иную функцию. Они свидетельствуют о включенности данного государства в систему актуальных международных связей и, таким образом, подтверждают его статус. В данном случае на первый план выходит не архаизированность, а соответствие существующей системе приоритетов и ценностей.

Складывается парадоксальная, на первый взгляд, ситуация: национальная кухня конструируется как исторически сложившееся образование, апеллирующее к традиции, однако фактически она имеет дело с актуальным состоянием гастрономической культуры. Это противоречие вполне объяснимо. Обращение к традиции,

как известно, является одним из наиболее надежных способов легитимации. Отождествление национальной кухни с кухней народной формирует установку на сохранение традиций и исконность принципов национальной кухни, приписывание ей символической истории, что позволяет создать историческую перспективу национальной кухни и, шире, национальной культуры. Через профессиональную же обработку и переосмысление рецептов происходит включение традиционных практик приготовления и потребления пищи в «актуальное настоящее». Происходит контаминация традиционных, восходящих к архаическому прошлому символических значений пищи и актуальных социокультурных ценностей.

Таким образом, национальная кухня представляет собой специфический продукт культуры Нового времени, тесно связанный как с определенными социально-политическими трансформациями, так и с изменениями в структурах мировосприятия. С одной стороны, национальная кухня сохраняет черты традиционного способа трансляции, что способствует ее легитимации, с другой – отзывается на требования новой культурной эпохи. На уровне повседневности принадлежность человека к той или иной общности истари определялась во многом именно его пищевыми привычками и поведением за столом. В этом смысле новое «воображаемое сообщество» использует традиционный способ конструирования идентичности, адаптируя его к актуальным вызовам современной ему культуры.

Эти общие закономерности бытования национальной кухни своеобразно преломились в истории культуры России.

Одной из существенных особенностей российской культуры на протяжении всей ее истории является ее внутренняя противоречивость и парадоксальность. В этом отношении продуктивным представляется мнение известного историка русской культуры И. Кондакова: «Характерной особенностью русской культуры... является то обстоятельство, что ее основу, суть, глубинный смысл составляет не ме-

© Капкан М.В., 2013

ханическая сумма двух противоположно заряженных ядер, сопряженных между собой в одно неразрывное целое, а *само их сопряжение*... сочетающее в себе их глубокое внутреннее единство и в то же время не снимающее их абсолютной противоположности» [10. С. 56]. Этот контекст постоянного взаимного напряжения определяет бытование большинства форм и феноменов российской культуры.

Вышесказанное в полной мере применимо к особенностям российской национальной кухни, формирование которой относится к XIX веку и проходит несколько этапов¹.

Первоначальные представления о национальной кухне России зарождаются в период войн с Наполеоном. Непосредственное соприкосновение с другой культурой привело к осознанию отечественной специфики и породило необходимость отграничить российское, русское от иностранного. Сходные процессы наблюдаются в разных сферах повседневного быта – в одежде, языке, развлечениях. В одном ряду с ношением русского сарафана и ведением светских бесед на русском языке стоит и употребление народных блюд и напитков. Сугубо формальное включение элементов народной кухни в аристократическое меню, удостоившееся от поэта И. Мятлева обозначения «квасной патриотизм», между тем, способствовало росту интереса к народным блюдам, что привело к попыткам синтеза крестьянской и дворянской кухни.

Этот процесс активизировался после Отечественной войны 1812 года, когда Российская империя непосредственно столкнулась с французской культурой в лице эмигрантов, служивших в дворянских домах, и, в частности, поваров-французов. Непосредственный контакт с носителями иной гастрономической культуры породил

¹ В задачи данного исследования не входит установление «исторической правды», а потому вопрос об исконности того или иного блюда национальной кухни не дискутируется, как не рассматривается и аутентичность технологии его приготовления. Для нас значима эволюция представлений о том, что составляет корпус блюд национальной кухни, в ее соотношении с культурно-историческим контекстом.

более серьезный пересмотр представлений о том, что есть русская кухня.

На практике европейская и российская гастрономические традиции в этот период развиваются параллельно, но не пересекаются. В дворянской культуре сосуществуют две гастрономические традиции: в домашней обстановке предпочтение отдается кухне, близкой к народным традициям, в то время как парадные обеды предполагают французскую кухню: «... престижная зарубежность столичных верхов во многом была направлена к внешней, показной стороне быта. В более узком кругу, особенно на семейных трапезах, предпочитали национальную кулинарию» [13. С. 29]. Это еще раз подтверждает мысль о сосуществовании разновременных ценностей и паттернов в рамках российской культуры: «Старое и новое в истории России не столько сменяли друг друга последовательно, сколько шли параллельно друг другу, накладываясь друг на друга и делая свое сосуществование особенно парадоксальным, внутренне противоречивым и драматичным» [10. С. 61].

Вместе с тем сосуществование традиций народной и ученой кухни неизбежно вело к взаимопроникновению их принципов, что, в свою очередь, становилось предпосылкой формирования национальной кухни.

Итак, в первой половине XIX века процесс формирования российской национальной кухни частично повторял общеевропейскую схему, включая, с одной стороны, дифференциацию с европейской (в данном случае – французской) традицией, а с другой – интеграцию по вертикали, предполагающую синтез крестьянских рецептов и их профессиональной обработки.

Следующий этап становления национальной кухни относится к середине XIX века. В это время набирает силу купечество, для которого характерна демонстрация своей «исконности» и «русскости» через особенности быта. В значительной мере под влиянием этого сословия происходит окончательное оформление национальной кухни как синтеза народных традиций и профессиональных приемов. Бо-

лее того, развивающаяся система коммуникаций и характер деятельности купцов приводит к расширению географии национальной кухни. Наряду с московской кухней, в разряд национальной попадает также северная, уральская, сибирская. Происходит нивелировка горизонтальных различий.

К традиционному пространственному объединению добавляется необходимость нивелировки этнических различий, обусловленная полиэтничным характером государства. Степень интеграции была столь высока, что имела место ассимиляция принципов гастрономической культуры, основанной на других цивилизационных факторах, например усвоение гастрономических норм кочевников. Влияние кочевнической гастрономической культуры на земледельческую проявляется в том, что в последнюю проникают блюда, основанные на сочетании мяса и теста. Если для традиционной гастрономической культуры России типичны пироги с дичью и домашней птицей, в то время как изделий из теста с начинкой из мяса домашних животных в источниках до XVI в. не зафиксировано [См.: 5], то в корпусе блюд российской национальной кухни обнаруживаются и пироги с мясом, и пельмени, причем из многочисленных вариантов последних в статусе национальных закрепились, главным образом, мясные.

Таким образом, в корпус блюд национальной кухни России в рассматриваемый период начинают входить блюда разных этносов. При этом заглавной нацией становится русская. Национальная кухня России начинает репрезентироваться как русская, однако детальный анализ показывает, что в действительности исконно русские блюда в ней даже не доминируют.

Уже в первой половине XIX века российская национальная кухня частично воспроизводит европейскую логику формирования данного конструкта, что особенно очевидно на примере критериев отбора блюд, опознаваемых как национальные. Как известно, отбор народных блюд в корпус блюд национальной кухни происходит с позиций престижности входящих в

их состав продуктов. Не исключение здесь и национальная кухня России. По свидетельству М. И. Пыляева, в XVII веке простой народ ел ржаной и ячменный хлеб с чесноком [15. С. 3]. Отсутствие этого, безусловно, народного и повсеместно распространенного кушанья в составе национальной кухни свидетельствует о том, что всеобщность и народность блюд отнюдь не принадлежала к числу значимых критериев отбора.

Интересна с этой точки зрения история пельменей. Уже название указывает на инокультурное происхождение этого блюда, хотя точный источник заимствования до сих пор остается предметом дискуссий. В XIX веке пельмени с мясной начинкой получили массовое распространение в России. Вместе с тем в народной кухне, в частности у финно-угорских народов, существовал второй вид пельменей – с пареной редькой (репой) и луком. Этот вид пельменей в свое время был почти столь же распространен, как и мясной. Однако в составе национальной кухни этот вариант отсутствует. Можно привести аналогичный пример с исчезнувшей из общенационального списка блюд пареной репой, которая, безусловно, была основой народного питания жителей центральной России и с исторической точки зрения могла войти в национальную кухню. Однако мясо, как более престижный и символически нагруженный продукт, вытесняет непрестижную репу, маркированную как сугубо крестьянская пища.

Таким образом, в течение XIX века постепенно получает распространение общеевропейский механизм конструирования национальной кухни. Вместе с тем особенности социокультурной ситуации России XIX века вносили свои коррективы.

Если обратиться к анализу корпуса блюд, признаваемых в качестве национальных, на протяжении столетия прослеживается устойчивая закономерность. Начиная с уже упомянутого ироничного стихотворения И. Мятлева и заканчивая повестью И. Шмелева «Лето Господне», мы

сталкиваемся со сходным набором характеристик национальных блюд.

Заявленные И. Мятлевым «поросенок сюр ле хрен» и «ле студен» (поросенок с хреном и студень) [14. С. 385] вполне предсказуемо отсылают к праздничной крестьянской трапезе, прокламируя изобилие народной кухни. Однако сам характер этой гипотетической трапезы требует уточнения. Студень принадлежал к числу блюд, которые появлялись на крестьянском столе по большим храмовым праздникам, а поросенок с хреном – атрибут рождественской трапезы [См.: 2]. Таким образом, речь идет не просто о блюдах, подаваемых на крестьянских праздниках, но о блюдах, имеющих устойчивую связь с событиями религиозной жизни. Еще более очевидна связь между национальным и религиозным в повести И. Шмелева, в которой маркируются уже не только праздники, но и любые моменты, связанные с религиозными установлениями [См.: 18].

Неизменность принципов отбора на протяжении столетия выводит нас на центральный способ репрезентации национальной кухни, которым стал обрядово-религиозный. Его результативность обусловлена особенностями складывания национального государства в России. Как ни в какой другой стране, здесь конституирующую роль в формировании нации сыграл религиозный аспект. В течение долгого времени принадлежность к православному миру выступала наиболее существенным основанием новой имперской идентичности. Еще в XV веке концепция «Москва – третий Рим» оказалась наиболее устойчивой и убедительной в качестве объединяющей идеи нации. Политические трансформации XVIII века поколебали религиозные основания идентичности, но не упразднили их вовсе. В XIX веке идея самобытности российской нации как нации православной была подтверждена и уточнена в знаменитой формуле министра народного просвещения С. С. Уварова «православие, самодержавие, народность». Таким образом, в течение долгого времени принадлежность к русской нации определялась конфессиональными критериями.

Эти процессы получают отражение в сфере национальной кухни. Устойчивый календарь религиозных праздников, каждому из которых соответствовал свой круг обрядовых блюд, способствовал утверждению основных принципов российской гастрономической культуры. Таким образом, складывается общая для всех представителей национального государства система и календарь потребления, объединяющий нацию на уровне повседневности. Более того, сам список национальных блюд формируется и пополняется за счет рецептов, сопровождающих значимые религиозные праздники.

Парадоксальность ситуации заключается в том, что фактически полиэтничное российское государство не обладало и не могло обладать подобной унифицированностью в сфере религии. Конфессиональные различия внутри национального государства были неизбежны. Однако в рассматриваемый период носителями культуры это несоответствие не проблематизировалось, поскольку логично встраивалось в общий механизм формирования национальной кухни.

В период перехода от дореволюционного к советскому этапу был подвергнут ревизии как статус, так и характер национальной кухни России.

Прежде всего, оказалось проблематичным применение атрибута «национальная» к той кухне, которая сложилась в советской культуре. Советская культура (и гастрономическая культура не исключение) максимально дистанцировалась от любых отсылок к национальному, создавая скорее «кулинарный интернационал», по остроумному выражению О. Кобриной [9. С. 356]. Более того, теперь четкая национальная принадлежность блюда трактовалась как недостаток, вытесняющий его на периферию.

Отказ от национальной специфики связан еще с одной характерной особенностью новой культуры. Советская культура утверждает себя через разрыв с прошлым. В ее основе лежит идея строительства «нового мира», которому должна соответствовать принципиально новая культура. В ре-

зультате требование легитимации через апелляцию к традиции утратило актуальность. Интернациональность советской кухни (а именно интернациональность оказывалась характерной чертой новой государственности и новой культуры) предполагала построение синхронного среза гастрономической культуры, не отягощенного отношениями преемственности с предшествующими эпохами. Национальная же кухня неизбежно отсылала к досоветскому этапу истории и создавала ненужную историческую перспективу.

В результате на смену национальной кухне приходит специфический конструкт «советская кухня». Механизм формирования советской кухни частично заимствует логику конструирования российской национальной кухни и предполагает ассимиляцию этнических гастрономических традиций: «...каждый народ продолжал готовить те блюда, которые готовил задолго до союзного объединения... Но зато эти блюда приобретали теперь иной статус: они преподносились как часть большой великодержавной кулинарии» [9. С. 356]. Советская эпоха продолжает этот процесс, подчиняя декларируемую интернациональность императиву российской гастрономической культуры: «Если национальные традиции той или иной кулинарии возможно было хранить и поддерживать, и они уживались с русскими, то блюдо становилось достоянием советской кулинарии. Если нет – оставалось сугубо «национальным» [9. С. 361].

Таким образом, атрибут «советская» оказывался свободен от этнических коннотаций, но тесно связан с политическими (идеологическими) обстоятельствами. Место качественной дифференциации с другими гастрономическими традициями занимает идея изобилия, не связанного сколь-нибудь серьезными ограничениями (за исключением тех, которые были обусловлены продовольственной политикой государства). Фактически в конструкте «советская кухня» идеологическая нагруженность преобладала над гастрономическим содержанием, а сам этот конструкт скорее носил оценочный характер, нежели

задавал конкретные координаты развития гастрономической культуры.

Ре-конструкция национальной кухни начинается в 1970-е гг. На этот раз субъектом конструирования стала так называемая «третья волна» эмиграции. Вынужденный разрыв с материнской культурой стимулирует потребность в осознании ее уникальности и стремление законсервировать ее основные черты. Именно в эмиграции традиционно формируется «кулинарная идентичность». Не стала исключением и русская эмиграция, хотя обстоятельства и способы формирования этой идентичности оказались различны. Если эмигранты «первой волны» зафиксировали устоявшееся десятилетиями представление о российской национальной кухне, то представители эмиграции 1970–1980-х годов заново воссоздавали круг блюд, опознаваемых одновременно как «национальные» и «советские».

Применительно к новому этапу развития национальной кухни и особенностям ее репрезентации можно говорить о своеобразном конструировании-для-себя и конструировании-для-других. Иными словами, национальная кухня формируется, с одной стороны, для того чтобы определить основания коллективной идентичности эмигрантского сообщества, а с другой – для демонстративного предъявления этой идентичности окружению, что позволяет подчеркнуть оппозицию «свои / чужие». Последний вариант более очевиден и предсказуем. Он отрабатывает стереотипизированное восприятие русской кухни и русской культуры в целом через отсылку к наиболее известным блюдам народов России. Что же касается конструирования-для-себя, то в этом случае можно говорить о более сложных процессах отбора и переосмысления гастрономического опыта российской культуры и, как следствие, о формировании иного образа национальной культуры. Результаты этого отбора получают воплощение в эмигрантских ресторанах национальной кухни вроде знаменитого «Русского самовара». Кроме того, особое значение для трансляции нового варианта национальной кухни приобретают ку-

линарные эссе. Литературоцентричность российской культуры, в которой «... гастрономический опыт тесно соседствовал (даже переплетался) с читательским: кулинарный вкус в значительной мере формировался «культовыми авторами» [7], приводила к тому, что именно вербальная трансляция национальной кухни получила наибольшее распространение.

В этой связи вполне закономерно, что принципы конструирования национальной кухни в эмиграции наиболее отчетливо прослеживаются в книге Петра Вайля и Александра Гениса «Русская кухня в изгнании», которая и взята нами за основу при изучении особенностей данного периода в развитии национальной кухни.

Построение эмигрантской идентичности базируется не на единстве политических взглядов и идеологических установок, но на основе общего опыта повседневности, что и декларируется авторами: «Нельзя унести родину на подошвах сапог, но можно взять с собой крабов дальневосточных, килек пряных таллинских, тортиков вафельных «пралине», конфет типа «Мишка на Севере», воды лечебной минеральной «Ессентуки» (желательно, семнадцатый номер)» [4. С. 30]. Отбор наиболее репрезентативных элементов повседневности осуществляется на основе привычных механизмов, однако сами механизмы модифицируются.

Прежде всего, в эмигрантском варианте возрождается исторический пласт национальной кухни, которая понимается теперь не как явление, возникшее «здесь и сейчас», но как элемент традиции. Сложность связана с неоднородностью той истории, к которой апеллирует национальная кухня. История включает как прошлое, актуальное для субъекта конструирования (советскую эпоху), так и дореволюционный этап, интерпретируемый как исконный, подлинный, собственно русский.

Это инициирует двойственный характер национальной кухни, порождая принципиально новый вектор интеграции. С одной стороны, национальная кухня выстраивается в диалоге с представлениями об исконной российской гастрономической

традиции. С этим, в частности, связано, преобладание вареного и запеченного над жареным, что результируется в утверждении, что «...супы и есть главная ценность русской кухни» [4. С. 67]. Такое предпочтение данных способов приготовления аргументируется апелляцией к народной традиции и к приготовлению большей части блюд в горшке.

С другой стороны, несмотря на критичное отношение к гастрономическим практикам советского общества, конструируемый в эмиграции вариант национальной кухни сложным образом контаминируется с нормами и принципами «советской кухни». По-новому переосмысливаются советские идеологемы, которые обретают историческую перспективу. В частности, получает новое значение идея интернационализма, которая «осуществилась на нашей родине только в сфере кулинарии» [4. С. 87]. Если в рамках советской культуры она предполагала нивелировку различий вплоть до полного растворения национальных принципов в единой культуре, то начиная с 1970-х годов в российской национальной кухне присутствует установка на равноправное смешение гастрономических традиций разных наций и этносов. Тем самым актуализируется и проясняется фактор полиэтничности.

Понятая таким образом интернациональность имеет более глубокие корни, чем кажется на первый взгляд. Фактически способность ассимилировать ценности, принципы и тенденции разных культур есть апелляция к идее «всемирной отзывчивости» в рамках русской гастрономической культуры. С одной стороны, эта идея выстраивает историческую перспективу, отсылая к отчасти идеализированному до-революционному прошлому. С другой стороны, ее можно рассматривать как модификацию требования соответствия современному контексту. Для советской культуры XX века ориентация на соответствие актуальным ценностям международного масштаба не была характерна. Она подменялась уже отмеченной идеей изобилия. Эмигрантский же вариант национальной кухни реактуализирует двунаправлен-

© Капкан М.В., 2013

ность национальной кухни и обращается как к утверждению исконности национальных блюд, так и к их актуальности с точки зрения современной культуры.

Наконец, взгляд из эмиграции по-новому осмысляет требование «народности» кухни. Оппозиция «народного» и «ученого» не была актуальна для советской культуры, стремившейся к максимальной гомогенности. Однако в снятом виде эта оппозиция все же присутствовала, дифференцируя блюда, составлявшие общий кулинарный опыт, и блюда, спорадически появляющиеся в практике отдельных хозяек в ходе освоения поваренных книг. По этой логике к числу «народных» и «простонародных» блюд относились многие закуски, а также салаты вроде винегрета и «Оливье». Народный характер этих блюд подчеркивается преимущественно устным способом их трансляции: «При существовании... всевозможных кулинарных книг рецепт «Оливье» передавался устно, что называется, при непосредственном наблюдении» [12. С. 283]. То же справедливо и по отношению к другим упомянутым блюдам. Внутри советской культуры эти блюда обладали разной символической значимостью (так, винегрет и «Оливье» маркировались соответственно как народный (повседневный) и праздничный). Позиция внаходимости уравнивает их ценность и переводит их в разряд национальных, отождествляемых с «народными».

Таким образом, новый вариант национальной кухни создается сопряжением традиций советского общепита и домашних праздников со ставшей доступной до-революционной традицией русской национальной кухни. Фактически это краткий реестр «советской национальной кухни», как ни оксюморонно такое определение. Действительно, при взгляде извне советское оказывалось особой модификацией национального, да и сам процесс конструирования нового варианта национальной кухни во многом опирается на достижения советского периода.

Эти процессы не ограничиваются сферой эмиграции. Начинается процесс

обратного воздействия эмиграции на метрополию, особенно усилившийся после распада Советского Союза и, как следствие, разрушения прежней идентичности. Современная российская культура заново осмысляет суть национальной кухни. Разворачиваются дискуссии, участники которых – публицисты, теоретики и практики гастрономии – стремятся теоретически осмыслить феномен русской национальной кухни. В практике ресторанного дела происходит обращение к традиционным «русским» рецептам. Все эти явления свидетельствуют о новом этапе конструирования.

Таким образом, специфика конструкта «национальная кухня» в российской

культуре во многом была обусловлена полиэтничным характером государства. Сформировавшись к середине XIX века как синтез российских народных блюд и их французской интерпретации, национальная кухня России развивалась по пути ассимиляции этнических традиций. Советская идея интернациональности привела к упразднению национальной кухни как репрезентанта национальной культуры, но парадоксальным образом оказалась основанием новой версии этого конструкта, оформившегося в 60-70-е годы в среде эмигрантов и синтезировавшего дореволюционные и советские элементы.

ЛИТЕРАТУРА

1. Андерсон Б. Воображаемые сообщества : Размышления об истоках и распространении национализма / Б. Андерсон. М. : КАНОН-пресс-Ц ; Кучково поле, 2001.
2. Безгин В. Б. Крестьянская повседневность (традиции конца XIX – начала XX века) / В. Б. Безгин. М. ; Тамбов : Изд-во Тамб. гос. тех. ун-та, 2004.
3. Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV-XVIII вв. Т. 1, Структуры повседневности: возможное и невозможное / Ф. Бродель ; Пер. с фр. Л. Е. Куббеля. М. : Прогресс, 1986.
4. Вайль П. Русская кухня в изгнании : Эссе / П. Вайль, А. Генис. М.: Независимая газета, 2001.
5. Власова И. В. Русские. История и этнография / И. В. Власова. М. : АСТ ; Олимп, 2008.
6. Капатти А. Итальянская кухня. История одной культуры / А. Капатти, М. Монтанари. М.: Новое литературное обозрение, 2006.
7. Каспэ И. М. «Съесть прошлое»: идеология и повседневность гастрономической ностальгии / И. М. Каспэ // Пути России: культура – общество – человек : Материалы Международного симпозиума (25–26 янв. 2008 г.). Т. XV. М. : Логос, 2008. С. 205–218. URL : http://www.hse.ru/data/418/231/1226/Kaspe_Puti2008.pdf (дата обращения: 01.09.2013)
8. Кириленко С. А. Культурная унификация в сфере питания как отражение функционализации телесного опыта / С. А. Кириленко // Studia culturae. Вып. 3. СПб. : Санкт-Петербургское философское общество, 2002. С. 111–125.
9. Кобрин О. СССР: кулинарная империя внутри и снаружи (свидетельство гастронома с комментариями историка) / О. Кобрин, К. Кобрин // Теория моды: Одежда. Тело. Культура. 2007. № 3. С. 350–362.
10. Кондаков И. В. Культура России. Часть 1. Русская культура: краткий очерк истории и теории / И. В. Кондаков. М. : Книжный дом «Университет», 2000.
11. Коркюф Ф. Новые социологии / Ф. Коркюф. М. ; СПб. : Ин-т эксперимент. социологии ; Алетейя, 2002.
12. Кушкова А. В центре стола: зенит и закат салата «Оливье» / А. Кушкова // Новое литературное обозрение. 2005. № 76. С. 278–313.
13. Липинская В. А. Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских / В. А. Липинская // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М. : Наука, 2001.

ТЕОРИЯ И ИСТОРИЯ КУЛЬТУРЫ

14. Мятлев И. П. Стихотворения; Сенсации и замечания госпожи Курдюковой / И. П. Мятлев. Л. : Советский писатель, Ленингр. отд-ние, 1969.
15. Пыляев М. И. Старое житье: Очерки и рассказы о бывших в отшедшее время обрядах, обычаях и порядках в устройстве домашней и общественной жизни / М. И. Пыляев. СПб. : Журнал «Нева» ; Летний сад, 2000.
16. Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура : Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней / Ж.-Ф. Ревель. Екатеринбург : У-Фактория, 2004.
17. Хобсбаум Э. Нации и национализм после 1780 г. / Э. Хобсбаум. СПб. : Алетейя, 1998.
18. Шмелев И. С. Лето Господне: Праздники. Радости. Скорби / И. С. Шмелев. М. : Сов. Россия, 1988.
19. Food nations: selling taste in consumer societies / ed. by W. Belasco and P. Scranton. New York; London : Routledge, 2002.