

**Каспэ И. М.**

## **«СЪЕСТЬ ПРОШЛОЕ»: ИДЕОЛОГИЯ И ПОВСЕДНЕВНОСТЬ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ НОСТАЛЬГИИ<sup>1</sup>**

**(Опубликовано в: Пути России: культура – общество – человек: Материалы  
Международного симпозиума ( 25-26 янв. 2008 г.). Т. XV. / Под общ. ред.  
А.М.Никулина. М.: Логос, 2008. С.205-218.)**

Обычно гастрономия интересует историков культуры как область дорефлективного повседневного опыта, как то, что «не проговаривается» публично, остается «по умолчанию известным» и именно поэтому может свидетельствовать о самых базовых культурных установках.

Однако каждый из нас ежедневно сталкивается со множеством источников, которые демонстрируют отнюдь не маргинальный, не вытесненный на обочину социальной реальности статус гастрономических практик: в сегодняшних российских медиа еда – одна из самых популярных и даже значимых тем, о еде «говорят», и говорят вполне авторитетные и заметные медиа-фигуры. Гастрономическая критика, эссеистика, аналитика в последние годы настолько востребованы, что могут даже вызывать беспокойство как симптом «отсутствия ценностей»: «Отвергнув прежние ценности, новых, фундаментальных не было предложено поколению 90-х [синтаксис автора – И. К.]. Образовавшуюся пустоту заполнили готовкой. ...Сегодня та же «Афиша» стремительно «едет» (по аналогии со словом «левет» или «правеет»). Публицистика, резонерство, практика культурной провокации, которыми так славилась «Афиша», стремительно уступают место размышлениям о Еде. Ей посвящены сегодня диалоги, монологи, диспуты, целые темы номеров журнала»<sup>2</sup>. Указание на «отсутствие ценностей» – популярный сегодня, но, как представляется, малопродуктивный публицистический прием. Ценности – не количественная категория, а качественная, арифметические величины (включая нуль, отсутствие) тут не работают. Недостаточно констатировать, что еда – средство заполнения пустых умов (так же, как пустых желудков), ведь она все чаще становится поводом для трансляции самых разных идеологий – и «левых», и «правых»

Можно, например, проследить недвусмысленную и вполне последовательную идеологию еды (или еду идеологии) в публикациях гастрономических колумнистов журнала «Weekend» (еженедельное приложение к газете «Коммерсант»). Так, Елена Чекалова отзывается на предвыборный съезд «Единой России» (октябрь, 2007), который существенно скорректировал актуальный образ отечественной публичной политики, колонкой «Тыквенный суп – моя оранжевая революция»: «В конце нынешнего октября тыква мне уже физически необходима. Ведь вот только недавно, кажется, было лето <...> – и вдруг на нас обрушился весь этот мрак. Чувствуете, как все разом завяло? И из телевизора тоскливо так полилось теплое душевное слово партии. Сначала даже не верилось, что эта слякоть снова с нами. Что же делать? Я пошла на базар за тыквами»<sup>3</sup>. Как видим, гастрономия не только удачно встраивается в ряд политических метафор, но и может подсказать специфический вариант ответа на «проклятый» вопрос «Что делать?». Другой кулинарный автор «Weekend'a» – известный журналист Сергей Пархоменко – продолжает предвыборную тему, публикуя накануне 2 декабря заметку «О мимолетних размышлении-

<sup>1</sup> Я признательна О.В.Гавришиной, А.Ю.Зудину, И.В.Кукулину, А.Г.Левинсону, чьи вопросы и комментарии к моему докладу на конференции «Пути России» (январь, 2008), существенно помогли при написании данной статьи.

<sup>2</sup> Архангельский Андрей. Поколение проигравших // Взгляд. 2008. 12 февр.: <http://www.vz.ru/culture/2008/2/12/144289.html>.

<sup>3</sup> Чекалова Е. Тыквенный суп – моя оранжевая революция // Коммерсант-Weekend. 2007. №61 (37). 26 окт.

ях, которые тревожат нас в минуту выбора»<sup>4</sup> (посвященную сыру); а вскоре после выборов депутатов Государственной думы появляется его же колонка «Об особенной пище для замерзшего человека, которая так дорога нам в начале долгой зимы»<sup>5</sup>. «Долгая зима приходит к нам не по календарю»<sup>6</sup>, – замечает колумнист и воспекает сковородку дымящейся капусты в вине, способную собрать на кухне, «под низкой красноватой лампой» тесный круг единомышленников. К этому материалу апеллирует, в свою очередь, Елена Чекалова, чтобы, наконец, ввести термин «либеральная гастрономия»: «Конечно, прав Сергей Пархоменко: в эти застойно-противные зимы больше всего жаль потерянного времени. Но все-таки знаете что, не совсем уж мы его теряем. И не вернемся мы к кухонным посиделкам 30-летней давности, к шпротам, тушенке и сыркам “Дружба”. Не все так однолинейно. Вот выросла у нас новая гастрономическая цивилизация, вполне себе либеральная, и бизнес в этой сфере о-го-го как развивается. Сыры и хамоны точно научились выбирать. Ну да нужно же хоть с чего-то начать»<sup>7</sup>.

Гастрономическая эссеистика привлекает далеко не только сторонников либеральных взглядов. Радикальный консерватор националистического толка Константин Крылов около года увлеченно вел постоянную рубрику о еде на сайте журнала «Эксперт» (правда, это увлечение закончилось недавно выпущенной книгой «Фашистская диета», в которой, в полном соответствии с названием, предложена чрезвычайно жесткая система похудения). Одним из самых заметных кулинарных текстов Крылова стала колонка «Сбыча мечт»: в ней автор повествует о том, как в начале 1980-х в компании сокурсников попытался вообразить идеальную советскую чебуречную, а в начале 2000-х неожиданно обрел свой идеал. «Культовая» чебуречная в центре Москвы (кавычки вокруг слова «культовая» расставлены самим колумнистом) оказалась именно такой, какой мог вообразить недоступный объект желаний советский студент двадцать лет назад, но теперь в восприятии посетителей (среди которых и повествователь, автор) она представляет собой чудом сохранившийся остров «советской жизни», место для ностальгирования<sup>8</sup>.

Итак, эта (надо признать, чрезвычайно сложно устроенная) конфигурация впечатлений указывает на определенный тип гастрономического опыта – в некотором смысле противоположный (или, точнее, противопоставляющий себя) «либеральной гастрономии». Он декларируется (причем чаще всего это делается гораздо более просто, однозначно и прямо, чем в заметке Константина Крылова) через отторжение практики консьюмеристского выбора (ср. «научились выбирать» у Елены Чекаловой); бездушному буржуазному потреблению противопоставляется здесь еда-мечта, еда-эйдос – недоступная, ускользающая и поэтому одухотворяющая идея еды: «Для нового поколения чебуречная — просто забегаловка, дешевая, но некомфортная. Молодые предпочитают кафе по соседству, под средненький москвичий стандарт деланное. Сидячие места, бузлыкает фоновая музыка, дают десерт и в меню значится какая-нибудь “текила санрайз”. Я доедаю чебурек и лениво размышляю, как в этом самом соседнем кафе собирается компания мальчишек, только что сдавших какой-нибудь зачет. Они заказали себе по порции какой-нибудь безвкусной нямки <...> И кто-то, склонившись над своей нямкой, возмущается — ну я уж не знаю чем. И мальчишки начинают обсуждать, как на самом деле должно быть устроено это кафе. Что они пожелают? На какую еще чечевичную похлебку они поведутся и чем за это придется платить? Впрочем, это я зря.

---

<sup>4</sup> Пархоменко С. О мимолетных размышлениях, которые тревожат нас в минуту выбора // Коммерсант-Weekend. 2007. №66 (42). 30 ноября.

<sup>5</sup> Пархоменко С. Об особенной пище для замерзшего человека, которая так дорога нам в начале долгой зимы // Коммерсант-Weekend. 2007. №68 (44). 14 дек.

<sup>6</sup> Там же.

<sup>7</sup> Чекалова Е. О чечевичной похлебке, которая голодного зверя делает человеком // Коммерсант-Weekend. 2008. № 1 (47). 18 янв.

<sup>8</sup> Крылов К. Сбыча мечт // Эксперт Online. 2006. 20 сент.: <http://www.expert.ru/columns/2006/09/20/dreams/>

Все, чего они умеют хотеть, называется “деньги”, а это безопасно, так как за деньгами не стоит никакая идея<sup>9</sup>.

Очевидно, однако, что возвышенные гастрономические чувства, переданные Крыловым, представляют собой потребительскую нишу, которую уже довольно давно и активно осваивает ресторанный бизнес крупных российских городов. С конца 1990-х в Москве появляются заведения, имитирующие советский общепит (одним из первых открылся пивной бар «Жигули» – коммерческий аналог «идеальной чебуречной»), обыгрывающие те или иные символы «советского» – декорированные под советское министерство (пивной ресторан «ГлавПивТорг») и советское метро («М – пивной ресторан» тех же владельцев), или стилизованные под «культовые» фильмы времен позднего социализма (за успешными проектами Аркадия Новикова – ресторанами «Белое солнце пустыни» и «Кавказская пленница» – последовали «Черная кошка», «Покровские ворота», «Джентельмены (sic!) удачи» etc.). Петербургские рестораторы действуют в том же направлении, возможно, с меньшей изобретательностью, но с большей отчетливостью – в ресторане «Столичный» проводятся «фестивали советской кухни». Наконец, что не удивительно, гастрономическое заведение под названием «СССР» существует и в Москве (со стриптизом и лотереей), и в Санкт-Петербурге (с интерьером в стиле хай-тек), и в Екатеринбурге (с регулярными концертами уральских рок-музыкантов), а также в странах, которые до 1991 года имели статус союзных республик (в Ереване и в Киеве).

С той же нишей охотно работает и бизнес издательский: собрания рецептов «советской кухни» выпускаются в немалом количестве. В аннотации к книге Анны Вишневской «Кремлевская диета. Советская кухня» можно обнаружить откровенное признание маркетологов: «Сегодня в обществе необычайно велик интерес ко всему, что связано с недавним прошлым нашей страны – великой эпохой Советского Союза. Поэтому уже сама тема книги является гарантией высоких продаж»<sup>10</sup>.

Для обозначения ниши, о которой идет речь, не приходится изобретать терминов – определение «ностальгия по советскому» подсказывается популярной сегодня риторикой, связывающей «советское» и «ностальгическое» нередко до полной неразличимости (стоит упомянуть в скобках курьезный, но характерный случай, когда совсем юная участница некоей телепередачи на вопрос «Чего вам не хватает в современной жизни?» ответила: «Не хватает того, что было в советскую эпоху, – той чистоты и ностальгии...», – как видим, весьма смутные представления и о смысле слова «ностальгия», и о советской эпохе отнюдь не являются препятствием для уверенного отождествления одного с другим). «Жанр заведения – ресторан-ностальгия»<sup>11</sup>, – сообщает сайт «Кавказской пленницы». Понятие «жанра», тем более если оно используется в рекламном тексте, предполагает набор устойчивых признаков, которые могут быть опознаны и воспроизведены. Иными словами, речь идет о конвенции, договоре – «интуитивно ясно», что именно следует считать ностальгией, так же, как «интуитивно ясен» предмет ностальгирования.

Попытаемся сформулировать, что стоит за этим режимом интуитивного знания. Теоретическому описанию «ностальгии» – прежде всего как «современной» («модерной») эмоции, которая осознается в культуре по мере возникновения разрыва между «традиционным» («родовым», «домашним») и «новым», а утверждается и начинает играть особую роль в глобализированных обществах<sup>12</sup> – посвящено

---

<sup>9</sup> Там же.

<sup>10</sup> Вишневская А. Кремлевская диета. Советская кухня. СПб: Вектор, 2006. (Серия «Страна Гурмания»). См. также, напр.: Лучшие рецепты советской кухни. М.: Гелеос, 2006.

<sup>11</sup> <http://www.rectoran.ru/rus/index.shtml>

<sup>12</sup> Starobinsky J. The Idea of Nostalgia // Diogenes. 1966. № 54. P. 81 -103; Davis F. Yearning for Yesterday: A Sociology of Nostalgia. New York and London: The Free Press, 1979; Stewart S. On Longing. Baltimore: Johns Hopkins U. P., 1985; Lowenthal D. The Past is a Foreign Country. Cambridge: Cambridge U. P., 1985. (в русском переводе: Лоуэнталь Д. Прошлое – чужая страна. СПб., 2004); The Imagined Past: History and Nostalgia / Eds. C. Shaw and M. Chase. Manchester and New York: Manchester University Press, 1989; Stauth G.,

значительное количество работ, в рамках разных научных школ и направлений. В том числе внимание исследователей привлекает и феномен постсоветского, пост-социалистического ностальгирования<sup>13</sup>. Оставляя за скобками подробный обзор столь обширного корпуса литературы и анализ методологических споров, обозначу несколько «общих мест», которые представляются наиболее значимыми и для разговора о ностальгии вообще, и, особенно, для задач, решаемых ниже.

Во-первых, словом «ностальгия» помечается определенная структура персональной и коллективной идентичности: образ «я» (или «мы») в этом случае формируют два четко выделенных полюса «настоящего» и «прошлого»; внутренние характеристики «настоящего», возможно, окажутся по сравнению с «прошлым» более размытыми и невнятными<sup>14</sup>, но внешние границы заданы с точностью – полюса обязательно разделяет существенная дистанция, разрыв. Готовая схема «советское/постсоветское», конечно, становится основным ностальгическим клише сегодня, другие устойчивые оппозиции – например, «до революции 1917 года (или, вариант, – до падения монархии) / после» – явно менее популярны<sup>15</sup>.

Во-вторых, под ностальгией подразумевается и сам тип конструирования прошлого. В ходе него переозначиваются, приобретают новый смысл и повышенную ценность те или иные стороны повседневного опыта, причем объектами ностальгического внимания, как правило, становятся области и зоны, которые прежде никак специально не маркировались, имели статус «естественного (и, вероятнее всего, неизменного) фона жизни» (в их числе, разумеется, далеко не в последнюю очередь – гастрономия).

Ностальгическое прошлое создается через процедуры вменения смысла и приписывания ценности – эта формулировка представляется более точной и нейтральной, чем распространенная терминология, в соответствии с которой ностальгия «идеализирует», «утопизирует» и даже «мифологизирует» прошлое. Действительно, определение ностальгии как тоски по исключительно позитивному образу минувшей золотой эпохи<sup>16</sup> неоднократно критиковалось<sup>17</sup>. Отсюда – исследовательские попытки различить два типа ностальгирования (пожалуй, в наиболее развернутом виде такая типология была предложена Светланой Бойм): противопоставить ностальгию рефлексивную, ироничную (т.е., как довольно язвительно замечают в своей статье Майя Надкарни и Ольга Шевченко, «хорошую»<sup>18</sup>) – нос-

---

Turner, B.S. Nostalgia, Postmodernism and the Critique of Mass Culture // *Theory, Culture & Society*. 1988, № 5(2–3). P. 509–526; Brill M. Transformation, Nostalgia, and Illusion in Public Life and Public Place // *Public Places and Spaces* / Ed. I. Altman and E. Zube. New York: Plenum Press, 1989. P. 7-29; Jameson F. Nostalgia for the Present // *The South Atlantic Quarterly*. 1989. № 2 (88); Jameson F. Postmodernism, or the Cultural Capitalism. Durham, NC: Duke UP, 1991; Keightley E., Pickering M. The Modalities of Nostalgia // *Current Sociology*. 2006. Vol. 54, №6. P. 919-941

<sup>13</sup> Boym S. *The Future of Nostalgia*. New York: Basic Books, 2001; Левада Ю.А. «Человек ностальгический»: реалии и проблемы // *Мониторинг общественного мнения*. 2002. № 6 (62). С. 7-13; Nadkarni M., Shevchenko O. *The Politics of Nostalgia: A Case for Comparative Analysis of Postsocialist Practices* // *Ab Imperio*. 2004. № 2.

<sup>14</sup> См. об этом в ст.: Lowenthal D. *Nostalgia Tells it Like it Wasn't* // *The Imagined Past: History and Nostalgia* / Eds. C. Shaw and M. Chase. Manchester and New York: Manchester University Press, 1989.

<sup>15</sup> Об этом на материале опросов ВЦИОМ (сегодня – «Левада-Центр») см.: Левада Ю.А. «Человек ностальгический»: реалии и проблемы // *Мониторинг общественного мнения*. 2002. № 6 (62). С.7.

<sup>16</sup> См., напр.: Davis F. *Yearning for Yesterday: A Sociology of Nostalgia*. New York and London: The Free Press, 1979.

<sup>17</sup> Напр.: Brill M. Transformation, Nostalgia, and Illusion in Public Life and Public Place // *Public Places and Spaces* / Ed. I. Altman and E. Zube. New York: Plenum Press, 1989. P. 7-29; Keightley E., Pickering M. *The Modalities of Nostalgia* // *Current Sociology*. 2006. Vol. 54, №6. P. 919-941.

<sup>18</sup> Nadkarni M., Shevchenko O. *The Politics of Nostalgia: A case for Comparative Analysis of Postsocialist Practices* // *Ab Imperio*. 2004. № 2.

тальгии импульсивной, недистанцированной и, в конечном счете, реставрационной (т.е. «плохой»)<sup>19</sup>. По справедливому возражению Надкарни и Шевченко, более оправдано говорить не о типологии ностальгии как таковой, а о классификации ее меняющихся субъектов, акторов. Мне хотелось бы поддержать этот нейтральный и вместе с тем субъектный взгляд на ностальгический опыт: ностальгия сама по себе не является ни ценностным, ни идеологическим, ни эстетическим выбором, однако непосредственно связана с подобными выборами (провоцируется ими и провоцирует их), и именно здесь возникает поле для исследования.

Но тогда недостаточно будет очертить диапазон крайних, наиболее радикальных и/или ярко выраженных форм ностальгического поведения: например, описать ностальгию по «советскому», имея в виду только ироничную стилистику соц-арта, с одной стороны, и реставрационную риторику разнообразных некоммунистических групп – с другой. «Интерьер выполнен в советской стилистике с элементами гротеска и символов социалистической эпохи, затрагивающих приятные нотки ностальгических воспоминаний у посетителей»<sup>20</sup>, – сообщает рекламный проспект пивного ресторана «Янтарь» (город Владимир). Понятно, что определить, где здесь кончается гротеск и начинаются умиротворяющие нотки воспоминаний, практически невозможно. Гротеск в данном случае представляют статуя девушки с веслом, актер в гриме Брежнева, пионерские галстуки на официантах, имитации советских плакатов и другие «символы», в большинстве своем изначально заимствованные из концептуалистских арт-проектов, но впоследствии растиражированные массовой индустрией. Иными словами, знаки гротеска, кича, иронии непосредственно включены в формулу «ностальгического жанра» (ср., например, аналогичное приглашение в «ГлавПивТорг»: «Искреннее чувство ностальгии с долей иронии пронизывает атмосферу ресторана...»<sup>21</sup>), то есть функционально связаны не столько с рефлексией, сколько с *узнаванием*.

Образ прошлого, который конструируется ностальгически, опирается на отсылку именно к личному, персональному, прямому опыту («видел своими глазами», «я так помню», «я так чувствую»), и одновременно, в большей или меньшей степени – апеллирует к общим, коллективным стереотипам, к тому, что может быть узнано и разделено другими. Соответственно, проявления «чужого», «иного» опыта – опыта, который «не узнается» ностальгирующим – вызывают недоверие, подозрение, отторжение, их чрезвычайно трудно соотнести с прошлым, принять в качестве прошлого (возможно, именно поэтому столь распространен симбиоз ностальгии и конспирологии, о котором пишет Светлана Бойм<sup>22</sup>). В случае оппозиции советское/постсоветское, построенной в числе прочего на сюжете «двойного сознания», внутреннего разлада между языком идеологии и языком повседневности, подобная недоверчивость многократно усиливается: любые факты, которые лежат за пределами персонального опыта и способны разрушить устойчивый образ ностальгического прошлого, будут восприниматься как настораживающая манипуляция – идеологическая пропаганда или PR. (При том, что скорее верно обратное – как раз стремление ностальгии ограничиться рамками личного опыта делает ее столь уязвимой для политического и коммерческого манипулирования).

В группах, в которых ностальгическое конструирование советского прошлого преподносится как попытка очистить его от «постсоветских (либеральных) мифов», особое значение приобретает модус «неопровержимого свидетельства», «документа». Воспоминания «свидетелей эпохи» дополняются любыми попавшимися под

---

<sup>19</sup> Boym S. The Future of Nostalgia. New York: Basic Books, 2001. Об иронии и ностальгии см. также: Hutcheon L. Irony, Nostalgia, and the Postmodern // Methods for the Study of Literature as Cultural Memory / Ed. by R.Vervliet and A.Estos. Amsterdam: Rodopi, 2000. P. 189–207 (более ранняя on-line версия: <http://www.library.utoronto.ca/utel/criticism/hutchinp.html>).

<sup>20</sup> [http://vgv.avo.ru/1/1/4090/027\\_21.HTM](http://vgv.avo.ru/1/1/4090/027_21.HTM)

<sup>21</sup> <http://www.rectoran.ru/rus/index.shtml>.

<sup>22</sup> Бойм С. Искусство забывания и ностальгия // Бойм С. Общие места. М.: НЛО, 2002. С. 288.

руку «материальными источниками» (от фотографий до винных этикеток) – в обоих случаях создается иллюзия прямого, непосредственного, персонального приобщения к объекту ностальгии. Это, конечно, источники не исторические (в том смысле, какой подразумевается исторической наукой), а именно ностальгические – следы, отпечатки прошлого, которые подлежат не критике, не деконструкции, но коллекционированию и почитанию (или, напротив, спонтанному отрицанию и отбрасыванию за неверностью). Так, на сайте «Советика» интересующий нас раздел – «Советский общепит в фотографиях» – представляет собой набор отсканированных иллюстраций из поваренной книги, изданной в Риге (!) в 1960 году<sup>23</sup>. Комментарии излишни, примерно понятно, какие блюда будут представлять здесь советский общепит: например, малиновое желе, изысканно украшенное сливками (в то время как упоминания о продуктовом дефиците 1970-1980-х годов периодически вызывают в блогах бурную полемику с требованиями немедленных документальных подтверждений).

Но, безусловно, существуют и более устойчивые – массовые – конвенции по отношению к понятию «советской кухни», коль скоро оно все чаще встречается в названиях кулинарных книг и в рубрикации ресторанных путеводителей (наряду с кухней европейской или китайской). Самый авторитетный ресторанный критик страны Дарья Цивина с неудовольствием замечает присутствие «советских хитов» в, казалось бы, отнюдь не предназначенных для этого местах: «Почему же, направляясь в заведение, названное в честь английских барьерных скачек XIX века, к тому же снабженное вывесками "Паб" и "Стейк-хауз", наш народ рассчитывает на то, что сможет подзаправиться здесь борщом и шашлыками? Откуда столь абсурдные требования, откуда такая немыслимая самоуверенность? Уж не от того ли, что московские рестораны сами развратили драгоценную публику, стараясь ей не отказывать буквально ни в чем — будь то селедка в пабе или котлеты в баре»<sup>24</sup>. Вопросы закономерные, но дальше имеет смысл задаться другими: что представляет собой «советская кухня», что делает ее узнаваемой? Каким образом собирается этот гастрономический конструкт?

Очевидно, что его хронологические рамки практически полностью сводятся к концу 1960-х - началу 1980-х годов – возрастающий в последнее время исследовательский интерес к «длинным семидесятым» неоднократно мотивировался тем, что именно эти годы и воплощают сегодня ностальгическое советское<sup>25</sup>. К такому образу «стабильного» прошлого, к личным воспоминаниям (как правило, к воспоминаниям детства) примешиваются элементы «большого сталинского стиля» – скорее в качестве дополнительных виньеток, лепного орнамента; эстетическая категория «стиля» точнее всего отражает этот тип восприятия прошлого. «Сталинская кухня» обычно отвечает здесь за барочную «красоту» и «изобилие» (ср. главу «К изобилию», которой открывается первое издание «Книги о вкусной и здоровой пище»), удачно дополняя (и восполняя) тем самым времена позднесоветского дефицита.

Определенные образцы ностальгии по советскому (позднесоветскому) гастрономическому укладу были заданы эмигрантской литературой – прежде всего «Русской кухней в изгнании» Петра Вайля и Александра Гениса (воспевающей и селедку, и борщ, и котлеты)<sup>26</sup>; вообще ресторанные традиции Брайтон Бич – смесь русской и еврейской кулинарии, анекдот и шансон – нередко вполне ощутимы в отечественных версиях «ностальгического жанра». Но, разумеется, указать на эти образцы далеко не достаточно. Судя по публичным высказываниям (и в прессе, и в

---

<sup>23</sup> <http://www.sovetika.ru/live/opit.htm>.

<sup>24</sup> Цивина Д. Проклятый селедочный вопрос // Коммерсант-Weekend. 2008. № 2(48). 25 янв.

<sup>25</sup> См. прежде всего материалы блока «Длинные 70-е: советское общество в 1968-1982 годы» в: Неприкосновенный запас. 2007. № 2 (52), в частности – редакционное предисловие «Семидесятые» как «наше все».

<sup>26</sup> У этого типа письма было немало последователей – см., напр.: Генделев М. Книга о вкусной и нездоровой пище, или Еда русских в Израиле. М.: Время, 2006.

блогах), по вторящей им ресторанной рекламе и аннотациям к кулинарным книгам, «советская кухня» обладает следующими признаками:

- Это кухня «простая» (не отличающаяся разнообразием), но «качественная» (здоровая, из здоровых продуктов): «Выбирая концепцию будущего ресторана, его владельцы обнаружили, что петербуржцы соскучились по простой, но качественной кухне советской эпохи /.../ Так в Северной столице появился "Столичный", ресторан "вкусной и полезной советской кухни". Блюда здесь готовятся по выверенным за советское время рецептам, исключительно из здоровых продуктов»<sup>27</sup>; «Кухня простого советского человека хоть и не отличалась большим разнообразием, зато рецепты были просты в исполнении и гораздо более удобоваримы для нашего организма — потому что производились в наших родных широтах, а не где-нибудь в дальнем заграницье»<sup>28</sup>. Наиболее емкое выражение этой идеи – реклама кваса «Никола» (открыто позаимствовавшая патриотический каламбур «Никола / не кола» из пелевинского «Generation П»):

«...Квас был праздником и другом,  
Избавлял от всех недугов.  
А потом пришли в избытке  
Разномастные напитки...  
Но сказал Никола: “Хватит  
Нам здоровье свое тратить!” ...»<sup>29</sup>.

Характерно противопоставление «советских натуральных продуктов» и «импортного питания, состоящего в большинстве своем из сухих концентратов» (именно так воспроизводит устойчивый сюжет о здоровой кухне в своей ученической работе слушательница «Школы журналистики» газеты «Известия») <sup>30</sup>. Понятно, что «импортное питание», которое является в этой парадигме антонимом «советской кухни», в переводе с языка персонального опыта на язык кулинарного маркетинга окажется дешевой едой с длительным сроком годности, компенсировавшей в начале 1990-х годов невозможность следовать привычному рациону (Ср. предисловие к первым изданиям «Книги о вкусной и здоровой пище»: «Надо создать у населения привычку и вкус к полуфабрикатам, к сухим завтракам, концентратам, консервам, ко всему богатому и разнообразному ассортименту готовых и полуготовых фабричных пищевых продуктов»<sup>31</sup>).

- Фобия «импортного питания» подсказывает еще один признак, которым наделяется и по которому распознается советская гастрономия: она – «своя» и «домашняя»; к «советским» могут быть отнесены практически любые блюда, которые регулярно готовились дома, особенно в праздники:

«— День рождения отмечаю со своими близкими друзьями и родными. А что касается традиций, то я очень люблю, когда стол заставлен очень вкусными блюдами советской кухни.

— А что такое “советская кухня”?

— Это блюда, которые были разработаны в советский период и были популярны в то время. Они, наверное, остаются популярными и сейчас. Ими, к примеру, славится ресторан “Семь пятниц”. У них в меню много всего такого: ассорти

---

<sup>27</sup> <http://stoli.su/>

<sup>28</sup> Лучшие рецепты советской кухни. М.: Гелеос, 2006. С.4.

<sup>29</sup> Впрочем, у этой эпической истории может быть и еще один литературный источник вдохновения – легко вызывающая ностальгию (хорошо знакомая каждому позднесоветскому школьнику) баллада о «Вересковом меде» в переводе Маршака: «...В котлах его варили / И пили всей семьей / Малютки-медовары / В пещерах под землей. / Пришел король шотландский, / Безжалостный к врагам ...» и т.д.

<sup>30</sup> Лебединская И. В ностальгии по советской столовой. Советский общепит: каков он был и где остался // Пресс-класс «Школы журналистики» газеты «Известия»: [http://www.school-izvestia.ru/press-publ.php?id=2&redir\\_url=publ/vas/leb1.htm](http://www.school-izvestia.ru/press-publ.php?id=2&redir_url=publ/vas/leb1.htm)

<sup>31</sup> Цит. по изд.: Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Пищепромиздат, 1952. С.17.

“Красная Москва”, всякие рулеты из говяжьей вырезки с чесноком, фаршированная рыба, фаршированный поросенок, в общем, сложные какие-то блюда. Так вот традиция такая: готовить подобные блюда на мой день рождения»<sup>32</sup>.

Стоит специально подчеркнуть – ностальгическая «советская кухня» составляется преимущественно из блюд не рутинного, не повседневного рациона, отражая тем самым особенности гастрономического опыта городского жителя позднего социализма: при практически исключенной угрозе голода – скудость питания, резкое различие между «обычным» столом и столом «для гостей», «по случаю», «к празднику». Фактически новые потребительские возможности позволяют посетителям ностальгических ресторанов почувствовать себя желанными гостями.

- В то же время, помимо кушаний, которые готовились и/или подавались дома, как определенно «советские» распознаются блюда, давшие название типам – в сущности низким жанрам – заведений советского общепита: чебуречная, шашлычная, пельменная, хинкальная. С этими заведениями связан повторяющийся мемуарный сюжет, определенный способ рассказывать: в мельчайших подробностях описываются грязные подносы и посуда, устрашающего вида раздатчицы и уборщицы, охота за солонками и тайное разлитие спиртных напитков под столом (подобный сюжет воспроизводит не только Константин Крылов в колонке о чебуречной, но и, например, Андрей Макаревич – одна из глав его книги «Занимательная наркология» посвящена воспоминаниям о советской пельменной). Блюдо, перенесенное из этой – уже экзотической – обстановки в ресторанное меню, приобретает «историю», собственный нарратив, что чрезвычайно значимо для ностальгического образа прошлого.

Роль связи между «домашним» образом советской кухни и более ранним «общепитовским» (его история начинается в 1920-е с проектов модернизации и коллективизации системы питания, с утопии фабрик-кухонь, позднее трансформировавшейся в идеологию полуфабрикатов<sup>33</sup>) с достоинством играют пельмени. Существование блюда, которое одновременно ассоциируется и с домашней лепкой, и с липкой посудой общепита, и с замороженным, слипшимся в пакете, полуготовым к употреблению товаром обеспечивает «плавающую», «мерцающую» семантику ностальгического понятия советской кухни – как ни парадоксально, аура домашности может проецироваться и на советский общепит тоже.

- Наконец, советская кухня – это кухня «разных народов большой страны», соединившая самые лучшие кулинарные достижения. На такую идеологическую формулу наслаивается память о популярной в 1970-х – начале 1980-х годов среднеазиатской и особенно кавказской гастрономии, имевшей статус ресторанной, курортной, юбилейной, связанной с глаголами «отдыхать» и «гулять» – не случайно именно с ближнего Востока («Белое солнце пустыни») и Кавказа («Кавказская пленница») начинает свои проекты Аркадий Новиков: «Кавказская пленница» – воплощенная тоска по большой стране, которой вроде бы уже и нет на карте; тоска по некогда тесному кругу друзей, которых разбросало время. И, конечно же, память о вкусном и обильном кавказском застолье»<sup>34</sup>.

Итак, получившийся ностальгический образ советской кухни основывается на определенных ценностях, которые достаточно точно соответствуют тому, что все настойчивее преподносится сегодня в качестве нового проекта национальной идентичности: изоляционизм, имперскость и *частная жизнь*.

---

<sup>32</sup> Сергей Рыжков обожает блюда советской кухни: Интервью с ген. директором компании «Прайм Групп» // IT-daily. 2001. 25 дек.: <http://it-daily.ru/?ID=178866>.

<sup>33</sup> Об этом см.: Кобрин О., Кобрин К. СССР: Кулинарная империя внутри и снаружи (Свидетельство гастронома с комментариями историка) // Теория моды. 2007. № 3.

<sup>34</sup> <http://www.rectoran.ru/rus/index.shtml>.



Представления о «частной жизни», столь значимые для позднесоветского «среднего класса» (этот некорректный термин в данном случае всё же предпочтительней более узкого и менее нейтрального термина «интеллигенция»), конечно, включали в себя гастрономию. В этом смысле гастрономический опыт тесно соседствовал (даже переплетался) с читательским: кулинарный вкус в значительной мере формировался «культовыми авторами», причем заочно, без определенных надежд на материализацию культовой кулинарии, на ее выход за пределы текстового измерения. После слома «советской» повседневности, который переживался в первую очередь как слом рациона питания (призрак колбасы фактически становится одной из основных риторических фигур перестроечной публицистики)<sup>35</sup>, и последовавшего затем постепенного появления на отечественном рынке новых продуктов и блюд, свежие кулинарные впечатления нередко сверялись именно с читательской памятью («попробовать то, о чем мы раньше только читали»). Показательно, что первая попытка конструирования гастрономического прошлого (кулинарная индустрия безусловно нуждается в опоре на фигуры «прошлого», «консервативности», «традиции») носила веселое имя «Пушкин» – именно так называется ресторан, создающий иллюзию, что Советского Союза (и его общепитовской школы) не было, что гастрономический XXI век непосредственно наследует XIX-му (Ср. также жанр «литературно-кулинарного перформанса», во всех смыслах опробованный на Московском книжном фестивале 2007 года серией шоу «Съешь Гоголя», «Съешь Гашека», «Съешь Бабеля» etc.). Не исключено, что сегодняшняя идеологизация еды в значительной мере обязана этой литературности (нарративности) гастрономического опыта, но еще больше – собственно позднесоветским ценностям «частной жизни».

Как кажется, апелляция именно к этим ценностям становится сейчас инструментом политического манипулирования. Реанимированные символы частной жизни позднего социализма оказываются в новом контексте – в контексте массового семейного телесмотра (я имею в виду отнюдь не форму досуга; как показал Борис Дубин, «телезритель» сегодня – это практически гражданская роль, пассивный и встроенный в домашние декорации способ приобщения к коллективной жизни, который вытесняет и замещает собой все возможные типы политического действия<sup>36</sup>). Таким образом, конструкт «советской кухни», являясь поводом переживания ностальгической общности, включаясь в ритуалы общего опознавания примет прошлого, в то же время воспроизводит (что менее очевидно, но более существенно) ценности социальной атомизации.

Собственно, и характер представлений о ностальгической общности нуждается в уточнении. В принципе чувство единения и взаимопонимания, которое связывает ностальгирующих, во многом аналогично по своей социальной механике общности адептов того или иного секулярного «культа» – литературного, кинематографического, музыкального etc. Не случайно «культовые» практики неоднократно упоминались выше: культовое, как и ностальгическое, – результат переозначивания, вменения ценности; в основе подобных процедур – появление устойчивых, коллективных норм восприятия, «общего опыта», который, вероятнее всего, будет распознаваться как персональный и даже интимный и, парадоксальным образом, именно поэтому его так важно разделить с другими. Однако существует еще один механизм, опирающийся на «коллективный опыт» – классика. Очевидно, что она требует более тотальных и более жестких норм – классические образцы не просто опознаются, но канонизируются, закрепляются соответствующими ин-

---

<sup>35</sup> См.: Карнаухов С. Похороны еды: заметки о продовольственной корзине 1990 года // Новое литературное обозрение. 2007. №84, и другие материалы сдвоенного (83-84) номера, посвященного исторической реконструкции 1990 года.

<sup>36</sup> Дубин Б.В. Всеобщая адаптация как тактика слабых: Риторика власти – установки приближенных – настроения масс // Неприкосновенный запас. 2006. № 6 (50). С.38-39; Он же. Культуры современной России: Стенограмма лекции, прочитанной 17 янв. 2008 г. в рамках проекта «Публичные лекции Полит.ру»: <http://www.polit.ru/lectures/2008/01/31/culture.html>.

станциями, а понятие общности здесь предполагает не столько сверку впечатлений внутри неформальных, часто спонтанно возникающих и спонтанно распадающихся групп (как в случае «культы»), сколько причастность большим воображаемым сообществам с отчетливыми границами – прежде всего сообществам политическим («национальная классика») <sup>37</sup>.

Выражение «советская классика», нередко встречающееся и в ресторанных меню, и в ресторанной критике, само по себе, конечно, еще не является симптомом классикализации. При этом, однако, происходит отбор и складывается пантеон советских блюд (селедка под шубой, котлета по-киевски, торт «Прага» etc.). Более того, гастрономический пантеон, как и классическая русская литература, имеет явно обозначенный центр – ср. анализ представлений о салате «Оливье» (он же «Столичный», «Московский», «Русский» и даже просто «Салат»), предпринятый Анной Кушковой: «"Оливье" <...> это такое "наше всё", без чего нам и праздник не в праздник» <sup>38</sup>. Наконец, «Книга о вкусной и здоровой пище» принимается в качестве письменного свода канонов советской кухни, обладающего непререкаемым авторитетом. Иными словами, образ советской кухни неуклонно «бронзовеет», и, возможно, со временем для его воспроизводства уже не потребуются ностальгических чувств, ссылок на личный опыт и постоянных подтверждений того факта, что этот опыт узнается и разделяется кем-то еще. «Советская кухня» имеет высокие шансы утвердиться в статусе национальной гастрономической классики, автоматически, по умолчанию задающей границы воображаемой общности – во всяком случае, тенденции к отождествлению «советской» и «национальной» гастрономии сегодня, безусловно, прослеживаются.

Итак, «советская кухня» – возвышенный объект идеологии; эту ауру поддерживает и утопия социалистического общества как мира высоких идей (в противоположность капиталистическому миру низких материй), и те навыки восприятия гастрономии как области воображаемого, фикционального, как зоны фантазии и мечты, которые сложились в 1970-1980-е годы – значения недоступности, недостижимости, прежде закрепленные за «заграницей», сегодня проецируются на «прошлое». Но в то же время поглощение еды – физиологический, телесный, непосредственно переживаемый опыт. По справедливому замечанию Оксаны Гавришиной, сам факт культурной значимости именно таких – прямых, недистанцированных форм опыта – может свидетельствовать о специфической общественной анестезии, потери чувствительности ко всему, что лежит за пределами «наличного интереса».

Конечно, отсутствие рефлексивной иронии не делает ностальгию обязательно «реставрационной», направленной на возвращение прошлого. «Настоящее», отделенное от «прошлого» ностальгическим разрывом, способно лишь *копировать*, *стилизовать* недоступный оригинал, – как представляется, такая установка вполне разделяется теми, кто сегодня ностальгирует по советской кухне. Возвращение в «советское» невозможно <sup>39</sup> – и именно осознание этого факта обеспечивает

---

<sup>37</sup> О механизмах «классического» и «культового» с этих позиций см.: Дубин Б.В. Классик – звезда – модное имя – культовая фигура: О стратегиях легитимации культурного авторитета // Синий диван, 2006, №8; Зенкин С.Н. От текста к культу // Классик, современный классик, культовый автор, модный писатель...: Материалы круглого стола «Литературный культ как феномен современной культуры. К постановке проблемы» (Москва, ИМЛИ) // Иностранная литература. 2007. № 5; на материале литературной классики и литературных культов – Каспэ И.М. Рукописи хранятся вечно: телесериалы и литература // Новое литературное обозрение. 2006. № 78; на материале кино – Самутина Н.В. «Cult Camp Classics»: специфика нормативности и стратегии зрительского восприятия в кинематографе (в печати).

<sup>38</sup> Кушкова А.Н. В центре стола: Зенит и закат салата «Оливье» // Новое литературное обозрение. 2005. № 76. С.288.

<sup>39</sup> О распространенности этой установки см.: Левада Ю.А. «Человек ностальгический»: реалии и проблемы // Мониторинг общественного мнения. 2002. № 6 (62). С.12-13. Более свежие данные опросов Левада-Центра, подтверждающие, что тут не произошло

увлечение ностальгированием, удовольствие от ностальгии. Сочетая символы прошлой стабильности с символами новых потребительских возможностей, ностальгическая и даже почти классическая советская кухня не является компенсацией «отсутствующих ценностей» – точнее будет сказать, что она успешно позволяет избегать осознанного выбора ценностей, что она работает не на их производство, а на их потребление. У индустрии потребления прошлого, его гастрономического поглощения большие перспективы – насытить ностальгический голод не так уж просто.

### **P.S.**

В этой статье сознательно не рассматривался своеобразный «идеальный другой», по отношению к которому выстраивается конструкция советской еды, ее «дух», spirit – алкоголь. Как замечают Ольга и Кирилл Кобрины в эссе о советской кухне, ее блюда «невольнo оцениваются как подходящие к закуске: горячие и холодные, острые и нежные, иными словами, еда, вкус которой одобряют вкусовые рецепторы после опаляющего сорокаградусного глотка»<sup>40</sup>. Показательно, что главным блюдом советского гастрономического пантеона оказывается не сложным образом приготовленное горячее, не изощренный десерт, а «всего лишь» салат – мелко порубленная смесь разнообразных простейших закусок, от соленого огурца до колбасы<sup>41</sup>. Именно здесь, «в центре стола» водка «Столичная» встречается с салатом «Столичным»<sup>42</sup>; как уверяет сайт петербургского ресторана с тем же державным названием, посетители заведения «отдают предпочтение водке – главному алкогольному напитку советской поры»<sup>43</sup>. Интересно, однако, что среди ностальгических ресторанов явно преобладают пивные (начиная с собственно «Жигулей», добросовестно обыгрывающих единственный советский пивной бренд), а с «чистой водкой» в меню все чаще конкурируют многообразные настойки (от хреновухи до укроповки). Есть повод задуматься о «чистоте жанра» и градусе его воспроизводства – впрочем, тема представляется большой и отдельной, и эти размышления останутся за рамками данного текста.

---

кардинальных изменений, см.: Пресс-выпуск от 29.10.2007. Назад в будущее: скорее «нет», чем «да»: <http://www.levada.ru/press/2007102902.html>

<sup>40</sup> Кобрина О., Кобрин К. СССР: Кулинарная империя внутри и снаружи (Свидетельство гастронома с комментариями историка) // Теория моды. 2007. № 3.

<sup>41</sup> Об «Оливье» как идеальной и универсальной закуске в ст.: Кушкова А.Н. В центре стола: Зенит и закат салата «Оливье» // Новое литературное обозрение. 2005. № 76. С.300

<sup>42</sup> О символах «державности», «центральности» и водочных брендах см.: Левинсон А.Г. Водка как ушедшая утопия. 13 тостов // Новое литературное обозрение. 2005. № 76. С.331.

<sup>43</sup> <http://stoli.su/>.