



Человек есть то, что он ест.

Якоб Молешотт

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

Д. И. Фонвизин

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

Немецкая поговорка

СОДЕРЖАНИЕ

Вместо предисловия

• 9 •

ВВОДНАЯ ГЛАВА

• 14 •

Д. И. ФОНВИЗИН (1744/1745) — 1792)

• 38 •

И. А. КРЫЛОВ (1769–1844)

• 65 •

М. Н. ЗАГОСКИН (1789–1852)

• 89 •

А. С. ГРИБОЕДОВ (1795–1829)

• 101 •

А. С. ПУШКИН (1799–1837)

• 114 •

В. Г. БЕЛИНСКИЙ (1811–1848)

• 180 •

М. Ю. ЛЕРМОНТОВ (1814–1841)

• 185 •

Н. В. ГОГОЛЬ (1809–1852)

• 201 •

• 7 •

И. С. ТУРГЕНЕВ (1818–1883)

• 223 •

Л. А. МЕЙ (1822–1862)

• 250 •

А. К. ТОЛСТОЙ (1817–1875)

• 273 •

А. В. СУХОВО-КОБЫЛИН (1817–1903)

• 281 •

А. Н. ОСТРОВСКИЙ (1823–1886)

• 295 •

Л. Н. ТОЛСТОЙ (1828–1910)

• 365 •

С. А. НАЙДЕНОВ (1868–1922)

• 391 •

А. П. ЧЕХОВ (1860–1904)

• 400 •

Вместо послесловия

• 456 •

Таблицы

• 462 •

ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ

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

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

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

Особенно наглядно эта незамысловатая истина стала очевидной как раз в наше время, в последние «перестроечные» годы. А раз так, то, значит, и путь к внедрению, к пропаганде культуры, к которой теперь как-то все охладевают, как только она не связывается с прямой коммерческой выгодой, видимо, также лежит короче всего через желудок. Ведь недаром в антрактах публика рьяно устремляется в театральные буфеты, а высшие в столице концертные залы — Дворец съездов и Колонный зал Дома союзов — просто славятся (или уже лишь славились?) своими прекрасными буфетами.

Вот и я, грешный человек, решил, что лучший способ рассказать широкой публике о нашей классической драматургии это обратить внимание как раз на то, на что никогда театральные и литературные критики не обращали, а именно — на роль и значение того крайне скудного кулинарного антуража, который присутствует в произведениях отечествен-

ных драматургов с конца XVIII по начало XX века. И через показ этого незначительного «аппендикса» на теле русской драматургии осветить с несколько неожиданной стороны отраженную в ней бытовую русскую культуру для самого широкого, самого простого и самого инертного круга читателей и зрителей. Того круга, который никак никаким «литературоведением» не проймешь.

— Добывать изюм из булочек? — спросит скептически настроенный интеллеktуал.

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

Тому, кто будет шокирован таким вступлением, хочу сказать: в России вообще, а в России нынешней в особенности, всегда свойственно было делать все не прямо, а обиняком, не идти в дверь через главный, парадный вход, а заколачивать его и подходить с черного хода, с заднего крыльца. Если ныне, в конце XX века, начинают «приобщаться к культуре» через гороскопы и сонники, если платят несусветные цены за Библию или Псалтырь, не понимая в них ровным счетом ни полслова, просто потому, что это вдруг стало модным, если, наконец, начинают ценить всякую заумь и чушь, приобщаясь к культуре с ее задворков, то почему нельзя, пользуясь этим странным свойством русского человека, проявлять склонность не к существенному, а к второстепенному, к деталям, к частностям, к мелочам, к показному, внешнему, броскому, начать со всей этой бутафории и мишуры, с видимости, чтобы затем перейти к сущности и в конце концов заинтересовать этой сущностью того, кто прежде считал ее скучной?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

С целью помочь читателю более наглядно увидеть смену кулинарного репертуара в различные периоды русской истории (и русской литературы, русского театра) и прямую зависимость этой смены не столько от личных склонностей отдельных драматургов, сколько от кулинарных обычаев и нравов соответствующего времени, в конце книги приведены сводные кулинарные таблицы, отражающие совокупный кулинарный антураж разных эпох.

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

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

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

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

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

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

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

Автор

ВВОДНАЯ ГЛАВА

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

I

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

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

На пути решения этих задач театр независимо от желаний драматургов уже на ранних стадиях развития прибегал к различным приемам привлечения зрительского внимания, придумывая разные средства украшения в виде декораций, костюмов, технических трюков, световых и звуковых эффектов и не в последнюю очередь в виде продуманной бутафории, то есть аксессуаров быта и обстоятельств действия, происходящего на подмостках.

Все эти пистолеты, шпаги, шляпы, цилиндры, рыцарские шлемы, стаканы воды и бокалы шампанского, фонарные столбы и люстры, веера, очки, монокли, лорнеты, куклы, чайные и кофейные сервизы, вазы, урны, лопаты могильщиков, гробы, черепа, носовые платки, венки, подносы, подушки, одеяла, пледы, ухваты и ридикюли — словом, тысяча и одна вещь — помогали, как правило, актеру в его действиях и при-

влекали внимание зрителей, между прочим, уже тем, что все они были отмечены печатью своего времени, своим национальным или сословным колоритом.

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

Однако наряду с одушевленным словом, актерской игрой и неодушевленным миром театра, в сценическом искусстве порой присутствует и еще один малозаметный элемент, который тем не менее всегда содержится и в авторском, драматургическом тексте, и в ремарках, предназначенных для режиссера, и, наконец, может быть, подобно бутафории и декорациям, предметом исключительно фантазии и вымысла конкретного постановщика.

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

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

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