

ИНТЕРВЬЮ

Модернизация на кухне

Ирина Глущенко

Румынский философ Василе Эрну (Vasile Ernu) беседует с автором книги «Общепит» Ириной Глущенко.

Дорогая Ирина, давай для начала расскажем тем, кто еще не читал твою книгу, о чем она. В какой мере предмет этой книги может интересовать нас, вышедших из коммунизма еще 20 лет назад?

Проще всего сказать, что книга именно о том, о чем написано на обложке: об общепите, Микояне и советской кухне. Но мне кажется, что разговор об этом — лишь один из инструментов, с помощью которого мы можем попытаться понять советскую эпоху в целом. Я очень люблю цитату из Ильфа и Петрова о «большом мире» и «маленьком мире». Вот пицца, еда — это тот самый «маленький мир», та самая повседневная, бытовая жизнь, которая пытается отгородиться от исторических катаклизмов. И можно начать разбираться что там, в этом «маленьком мире», происходит. Но неожиданно получается, что исследования «маленького мира» позволяют что-то понять и в «большом».

Вопрос о том, была ли в СССР колбаса, сродни вопросу, а был ли

создан советский человек? Более того, чем больше я изучаю советскую повседневность, тем больше понимаю, что наблюдения за черточками «маленького мира» приводят к таким основополагающим вопросам: «Почему в России произошла революция?», «Нужна ли была индустриализация?»

Вот так, не больше и не меньше.

Как тебе пришла идея написать такого рода книгу?

Это забавная история. Я вообще не собиралась писать никакую книгу. Просто в один прекрасный день 2002 года я ехала в метро и рассматривала висевшую там рекламу Микояновского комбината: изображения колбас, Кремля и надпись: «Микоян — официальный поставщик Кремля с 1933 года». Имелся в виду не Микоян-человек, а «Микоян» — комбинат, который был построен в 1933 году по указанию Наркома пищевой промышленности Анастаса Микояна и долгое время назывался «микояновским». Меня удивила эта отсылка к 1933 году — то была откровенная апелляция к сталинскому времени как к символу стабильности и благополучия. И заявление о преемственности «Кремля» нынешнего к

«Кремлю» сталинскому. А кто сидел в Кремле в 1933 году? Только что закончилась коллективизация, меньше чем через год будет убит Киров и начнется большой террор.

Обо всем этом я написала статью в газете «The Moscow Times», после чего забыла и о Микояне, и о колбасе. Через год мне написали из Техаса составители Кулинарного словаря, сказали, что прочитали мою публикацию, очень заинтересовались фигурой Анастаса Микояна, и попросили меня написать о нем. Я, конечно, согласилась, но поняла, что очень мало знаю о Микояне. Я стала читать книги в библиотеке, познакомилась с его детьми и внуком, затем начала работать в архивах. Потом я пошла на Микояновский комбинат, читала заводскую многотиражку... Статья о наркоме была давно написана, но тут я обнаружила, что материалов у меня набралось на целую книгу. Так я ее и написала.

Из книги я понял, что Микоян сыграл важную роль в возникновении пищевой индустрии. В чем именно была роль?

Он ее создал. Ведь прежде никакой пищевой индустрии в России не было, как не было и многих других отраслей. Создание пищевой промышленности было частью общего процесса индустриализации, который, в свою очередь, стал главной задачей советского государства, несмотря на идеологическую риторику о строительстве социализма и коммунизма. Очень многие люди в СССР считали, что строй, при котором они живут, социалистический. Хотя непонятно, почему строительство заводов равнозначно построению социализма. Ведь социализм — это все-таки общественные отношения.

Историк Александр Шубин, например, называет советскую систему «централизованным индустриальным обществом с элементами социального государства». Советская кухня отражала эти аспекты общественного устройства: стандартизацию, декларируемое равенство и управление из единого центра.

Один из главных моментов в истории Микояна и возникновении советской пищевой промышленности связан с его поездкой в США. Читая разных авторов от Вальтера Беньямина до Ильфа и Петрова (особенно их путевые заметки «Одноэтажная Америка»), я давно чувствовал это огромное сходство между этими двумя странами. В какой мере американская пищевая промышленность повлияла на советскую?

Повлияла. Именно в том смысле, что американскую индустриализацию брали за образец. Мы же всегда соревновались именно с Америкой, а не с Индией, к примеру, что было бы трезвее. И потом Америка в те годы рассматривалась весьма позитивно. Но надо учитывать, что „чудеса американской техники, перенесенные на советскую почву“, по выражению Микояна, давали удивительные, ни на что не похожие плоды! ТАК, как в Америке, все равно не получалось, но получалось что-то свое, уникальное.

Микояна, например, просто потрясли американские гамбургеры. Он вдруг увидел в них именно то, что нужно советскому человеку, пришедшему в парк, на стадион, — горячая котлета, помещенная в булочку. Вкусно, доступно и питательно. Он даже закупил образцы оборудования, но внедрить в производство гамбургеры в Советском

Союзе помешала война. Однако идея готовых котлет, видимо, прочно засела в голове у Анастаса Ивановича, и массовое производство стандартных котлет было—таки налажено. Это были, конечно, не гамбургеры, а те знаменитые котлеты по шесть копеек, которые весь народ знает как «микояновские». Так что наши котлеты — это гамбургеры, недоразвившиеся до полноценных!

Очень интересно, что Микоян и Ильф и Петров съездили в Америку примерно одновременно. Микоян очарован тем, что увидел в области питания, и видит в американской пищевой индустрии огромный потенциал для создания пищевой промышленности, способной послужить молодому советскому государству, тогда как Ильф и Петров очень критичны и им не нравится ровно ничего из увиденного в продовольственной области. Почему так разнятся их подходы?

У них разные задачи и разное видение проблемы. Ильф и Петров — эстеты, гурманы. Им бы посидеть в парижском ресторане, разрезать роскошное мясо на маленькие кусочки и запивать его красным вином. А Микояну надо «накормить работающего человека». Чувствуешь разницу? Тут и темп другой, и принципы совершенно другие. Ильфу и Петрову не нравятся замороженные продукты, не нравятся «безвкусные», но красивые блюда в столовых самообслуживания. А для Микояна — это спасение. Ведь не забывай, что в стране радикально меняется весь образ жизни. Миллионы крестьян становятся рабочими. Люди, которые раньше кормили себя сами, превращаются в потребителей, которых надо обе-

спечивать продовольствием. Все вопросы надо было решать очень быстро и в беспрецедентных масштабах.

Возьмем ту же мифологическую колбасу. Ее массовое производство как раз было результатом индустриализации. Раньше в народном потреблении такого продукта не было. Проблема нехватки колбасы позднее возникла от того, что этот продукт всячески пропагандировали, приучили страну к массовому потреблению колбасы, в итоге, ее стало не хватать.

Одна из главных тем книги — определение того, что называется «советской кухней». Можем ли мы говорить о «советской кухне»? Действительно ли она существовала? Это очень важный вопрос, ведь если этот проект существовал и был внедрен в практику, то, анализируя этот «проект», можно ли увидеть, что же произошло с «новым человеком» и «советским проектом»?

Существовала в той мере, в какой существовали и Советский Союз и советский человек. Больше того, я бы сказала, что существование советской кухни в чем-то более реально и осязаемо, чем подлинность двух первых явлений. Советская кухня пережила контекст, ее породивший. Я рассматриваю советскую кухню не только с точки зрения рецептуры, не как совокупность тех или иных продуктов и блюд, а с точки зрения так называемых «бытовых практик», как любят говорить культурологи. И вот тут мы имеем совершенно уникальное явление. Возьмем мой любимый бутерброд. Слово немецкое, а в Германии его не понимают. В советский период возникла целая культура приготовления и

поглощения бутербродов. Толстый кусок белого хлеба, который сначала густо мажут маслом, а потом кладут на него толстый кусок колбасы или сыра, существует только в советской культуре. Я помню, как в Нью-Йорке мне страшно захотелось съесть бутерброд с сыром. Мой американский друг схватился за голову. «Французская кухня? — сказал он. — Это очень дорого».

Возникновение пищевой промышленности в СССР интересно именно тем, что в одном и том же процессе соединились производство и потребление, индивидуальные вкусы и коллективные усилия. Общественное и частное пространство неожиданным образом переплетены. Рецептура, предлагаемая в качестве официального стандарта, влияет и на приготовление пищи в рабочей столовой, и на домашнюю кухню. По всей огромной стране люди начинают есть одно и то же. Единая кухня становится фактором интеграции общества. Она сливается с идеологией — и не только потому, что в «Книге о вкусной и здоровой пище» приведены цитаты из Сталина и Микояна, но и потому, что в самих рецептах заложены определенные идеологические представления, определенная система ценностей. Во время одной из дискуссий после выхода моей книги мне сказали, что советской кухни быть не могло, потому что кухня должна быть либо национальной, либо сословной. Но в том-то и дело, что в Советском Союзе удалось создать кухню, которая не была ни сословной, ни национальной. Это был своего рода переворот, и не только в кулинарии.

При обсуждении коммунистического проекта и особенно «проекта СССР» часто обнару-

живается, что под этим понимают разные вещи. Для одних это — абсолютное зло, сводящееся к диктатору, державшему людей в концлагерях, для других — место, где они жили, где ели «то самое» мороженое и пили «ту самую» газировку, а для кого-то — только битва двух систем, в которой «Кока-кола» победила газировку, а «сникерс» победил советский «батончик». Прочитав твою книгу, я понял, что мы очень мало знаем о том, что на самом деле происходило в СССР на нижних этажах — основаниях общества. Как ты считаешь: разработка и внедрение проекта «советская кухня» — хорошая область для изучения целостного «проекта СССР»?

Можно ли оценивать какую-либо историческую эпоху однозначно? Я пишу о трагической двойственности тех времен: с одной стороны, репрессии (в том числе, и в пищевой промышленности), с другой — энтузиазм и осознанное и слегка наивное участие людей в создании нового общества. Драматизм эпохи как раз и состоит в сочетании той непомерной цены, которую пришлось заплатить за достигнутый прогресс, и масштабами достижений, плодами которых мы пользуемся до сих пор.

Сейчас сложился некий стереотип, когда невозможно обсуждать всерьез советское прошлое: любая попытка спокойно осмыслить ту эпоху расценивается едва ли не как намерение реабилитировать тоталитаризм. Но в то же время у нас появилась гора литературы, которая пытается обелить Сталина, доказать, что террора вообще не было.

Но понимание истории приходит тогда, когда мы перестаем рисовать

карикатуры на прошлое или заниматься его восхвалением.

Что касается „нижних этажей“, то я не думаю, что их можно вот так сходу выделить. Историкам интересно, как Сталин руководил строительством Дворца Советов. Но им гораздо менее интересно, как в СССР делали мыло. И вдруг выясняется, что в обоих случаях происходило примерно одно и то же. Сталин не только лично изучал архитектурные проекты, но и нюхал разные сорта мыла. Микоян рассказывал об этом с восторгом, как об образце, которому должен следовать любой руководитель. Выходит, что в обществе нет второстепенных задач. И небрежность руководителя, проявленная при производстве мыла, может обернуться его гибелью.

Способ твоего погружения в тему мне кажется совершенно замечательным. Ты говоришь о пищевой промышленности, удерживая всю совокупность факторов: механизм модернизации и индустриализации страны, роль идеологии в этом процессе, способ, которым государство инструментализирует общественное питание в целях контроля и властвования над населением и т.д. Это процесс, присущий современности вообще или специфичный только для советского пространства?

Безусловно, все это черты индустриального и массового общества, которые были присущи не только Советскому Союзу. Другое дело, что именно в СССР многие из этих черт были выражены особенно ярко и последовательно, а иногда доведены до гротеска. Существенной советской чертой является, конечно, присутствие идеологии в са-

мых разных сферах жизни. Это не значит, что в других обществах не было никакой связи между идеологией и бытом. Но в Советском Союзе эта связь декларировалась. А в результате несовпадение между бытом и идеологией выявлялось на каждом шагу.

Поговорим о «библии советской кулинарии», которую ты называешь «кулинарной ортодоксией»: «Книга о вкусной и здоровой пище». Она сыграла очень существенную роль, потому что на ней выросли поколения советских граждан. Но при внимательном прочтении быстро понимаешь, что в первую очередь — это идеологическая книга, и лишь после — кулинарная. В чем суть этой книги, какова ее функция в советском обществе?

Прежде всего поражает то, что это — нормативный документ. Я не случайно называю это «кулинарным кодексом» или «кулинарной библией». Сталин сливает все писательские организации в единый Союз Писателей, у которого должен быть единый творческий метод. То же самое происходит с архитекторами, художниками, композиторами. И ровно таким же образом создается поваренная книга. Одна — для всей страны, для всех народов. Архитекторов призывают «изучать наследие», а кулинарная книга синтезирует кухни народов СССР с европейской кухней, и это не просто синтез. Наша кухня должна стать вершиной мировой кулинарии; взять из нее все лучшее и объединить на пользу советскому человеку. Разумеется, это утопия. Реальная пища была очень далека от идеала, нарисованного в книге. Многие продукты были просто недоступны в повседневной жизни.

Но с другой стороны, они все-таки были реальны. Хотя бы раз в жизни кто-то видел где-то что-то подобное и даже, возможно, пробовал.

Как вводилась советская кухня в народ? Существовала более интенсивная пропаганда этой кухни?

Ну, вот так и вводилась. «Книга о вкусной и здоровой пище» немало этому поспособствовала. Более интенсивную пропаганду трудно себе вообразить. Особенно когда она подкреплена таким грандиозным изобразительным материалом! Вспомни эти картинки — они до сих пор потрясают воображение. А то, что они изображали некий ИДЕАЛ, так на этом вообще вся пропаганда строилась. Границы между мифом и реальностью в советской действительности не только условны, но и подвижны. Картина советской жизни включала в себя то, что должно быть, то, что есть и то, что будет, и все это существует одновременно. Утопическая мечта воплощается в практику, а утопия превращается в реальность. И с этого момента она перестает быть утопией. Утопия все время растворяется в реальности и сама постоянно эволюционирует.

Это была доминирующая или альтернативная кухня? Каковы ее отношения с традиционными кухнями? Как на Западе, многие утратили повседневную практику в приготовлении еды и начали покупать полуфабрикаты и т.д.

Доминирующая, конечно. В советском обществе вообще было как-то плохо с альтернативами. Но прежде всего, советская кухня поглотила, конечно, русскую. Что ка-

сается традиционных кухонь, например, кавказских, то, полагаю, они сильно отличались от советской. Другое дело, что приходилось иметь дело все же со съедобными продуктами. А уж советская кухня здорово ассимилировала некоторые блюда национальных кухонь — шашлык, суп-харчо, чебуреки — усреднив и упростив их до такой степени, что они утратили первоначальную связь с традициями национальной кухни.

Я заметил вещь, поразившую меня. В пределах пищевой промышленности вокруг заводов развивалась настоящая массовая культура с различными кружками (театральными, музыкальными, литературными, кино, журналистика), в которые были вовлечены рабочие. При изучении того, что там писалось и ставилось на сцене, помимо элемента пропаганды, гротеска и невероятного кича, становится очевидным, что там же производился и особый тип массовой аутентичной культуры. Читая письма читателей в заводскую малотиражку, мы видим даже появление особого типа аутентичного отношения к вещам. Люди спорили, давали отпор, у них были свои мнения. Сегодня очень трудно понять и представить себе эти механизмы, особенно в таких странах, как наша, где государственная промышленность почти полностью исчезла, а частная так и не появилась. Как ты видишь и интерпретируешь тот тип социальной, культурной и политической жизни, который был востребован тем социальным классом?

Ты имеешь в виду, в частности, спектакль «Изобилие», поставлен-

ный на Микояновском комбинате в середине 30-х годов? О, это потрясающая история. Вообрази: рабочие не только производят сосиски, но еще и играют их на сцене, то есть погружение в образ, о котором Станиславский мог только мечтать! В заводской многотиражке публикуются заметки участников спектакля, где они рассказывают, как работают над ролью сосиски... А чего стоит текст пьесы в стихах: «Мы, советские колбасы, широко проникли в массы...» и куплеты чайной колбасы и салами! Вот и разберись в этой эпохе.

Советская индустрия пыталась не просто производить продукцию, но в какой-то степени формировать и может даже «производить» рабочий класс. Управленцы постоянно работали над сознанием управляемых. Эффект был двойственный. С одной стороны, происходило приобщение к знаниям, культуре. В конце концов, когда рабочие участвуют в любительском спектакле, они приобретают эстетический опыт. Но с другой стороны, все это тесно связано с внедрением официальной идеологии, с формированием у людей именно тех ценностей и привычек, которые устраивают власть. Например, тот же спектакль «Изобилие». Он явно подражает эстетике барокко, хотя рабочие и слова такого не знают. Новая сталинская эстетика оказывается консервативной, утверждающей идею величия государства, как и классическое барокко.

Вкус — это буржуазная идея и пережиток, с точки зрения пуританского большевизма, пища имеет свою функцию и не должна приносить удовольствие. Появляется Микоян, воспитанный на Кавказе, и объявляет, что у

еды должен быть вкус. Как решил Микоян проблему вкуса?

Я не уверена, что он смог ее РЕШИТЬ. Но очень хотел. Помнишь, у Астрид Линдгрэн в «Малыше и Карлсоне»: «Почему чем еда полезнее, тем она невкуснее»? Советские диетологи были непрклонны. Главное — получение необходимого количества жиров, белков, углеводов. Как они будут упакованы — неинтересный вопрос. Кроме того, они почему-то считали, что всякие острые приправы возбуждают, пища должна быть спокойной-нейтральной; побольше вареного, протертого, тушеного... Как для детей... Микояну, кавказскому человеку, это, конечно, претило. Он где мог, пытался внедрить что-то вкусное, острое, выразительное. Он отстаивал название «Книги о вкусной и здоровой пище», ведь первоначально ее хотели назвать «Книгой о полезной и здоровой пище». Он говорил: «Вкус надо развивать».

Тут есть та же проблема, как и со всем советским планированием. Советская индустриализация поначалу боролась за количественные показатели и наладила механизмы, отвечающие за количество. Но, по словам Шубина, «справляясь с количеством, советская экономика проигрывала битву за качество». Централизованная система советской индустрии позволяла быстро решать простые задачи. Но как только задачи усложнились, возникали проблемы. Вопрос о вкусе, который не может быть измерен формальными показателями, очень характерен.

Что же мог сделать Микоян в такой ситуации? То же самое, что делал Сталин — вмешиваться в мелочи и заниматься личным контролем качества. Своего рода деспотическая субъективность, которая ока-

звалась противовесом бюрократическому формализму. В результате, единственный субъективный вкус, который будет принимать во внимание промышленность, это личный вкус Микояна. Он воплощает в себе интерес потребителя, а его вкусы становятся вкусами миллионов.

Поражает способ, которым на самом высоком уровне принимались определенные решения по банальным вопросам. Я бы никогда не поверил, что такой вопрос, как ассортимент колбас или консервная этикетка обсуждались на высшем уровне. Мне кажется невозможной сцена, когда Микоян приносит в ЦК несколько образцов мыла, а Сталин с командой нохают его, щупают и даже пробуют на вкус, выбирая лучший вариант для советского народа. Эта сцена – как помесь Ильфа и Петрова с Ионеско. Как принимались решения? Почему Сталин вмешивался на уровне вкуса, запаха и других, на первый взгляд, второстепенных деталей? Неужели вкусы Сталина и Микояна стали и нашими вкусами? До какой степени их пищевые предпочтения повлияли на повседневную жизнь нескольких поколений советских граждан?

Эпизод с мылом – это не фольклор, а цитата из выступления Микояна в 30–е годы. Он бы никогда не позволил себе придумать про Сталина то, чего не было. Такой деспотический стиль руководства принимался и одобрялся страной. Эпизод, который сейчас кажется гротескным и почти невероятным, не вызывает у слушателей ни малейшей иронии. Кроме того, учти, власть своему населению не доверяла. В самом деле, как можно доверять народу, для которого пишут

инструкции: „Не надо в доме плевать на пол“. Понимаешь, если этому надо специально учить на государственном уровне, значит, большинство ПЛЕВАЛО и считало это абсолютно нормальным. Поэтому, в разговоре о „России, которую мы потеряли“, надо бы в первую очередь помнить не о дворянско-интеллигентской России, а о той, где люди были неграмотны и их приходилось учить элементарным вещам... Власть выступает не только в роли дотошного руководителя, который не упустит ни одной мелочи, но и в роли воспитателя. И невозможно сказать, где кончается одно и начинается другое.

И вот что еще меня занимает. Как ты считаешь, в какой степени (прагматично или непрагматично) метод, которым была создана индустрия общепита повлиял и на нашу частную жизнь, нашу частную кухню — «сакральное место» для советского гражданина?

С какого–то момента мы уже перестали думать о том, что эти продукты или эти практики кто–то разработал, внедрил. Для следующего поколения советских людей они стали естественными. Больше того, в 60–е годы, когда многие тяготы сталинского времени ушли в прошлое, некоторые элементы утопии реализовались. Ведь понятно, что сталинское «изобилие» было не более, чем лозунгом. Но три десятилетия спустя некоторые черты советской жизни напоминали то, что для 30–х годов могло быть только идеалом. Та же «Книга о вкусной и здоровой пище», ведь ее грандиозный успех относится именно к 60–м.

Но люди уже хотят другого. Им хочется выйти за пределы советской бытовой рутины. И вот сейчас все это ушло в прошлое, и мы нежи-

данно испытываем ностальгию. Мы вспоминаем советские мифологические продукты: эскимо, зефир, «тот самый чай» со слонем, любительскую колбасу и жалуемся, что вкус уже не тот... А реклама изо всех сил пытается доказать, что все осталось по-старому.

Последний вопрос: советская кухня умерла вместе с СССР? Стала ли она музейным экспонатом? А может, развивается и сегодня различными путями?

Я как-то пошутила, что советская кухня сохраняется в закрытых структурах: детских садах, больницах и тюрьмах. В-общем, там, где изо дня в день кормят трехразовым (иногда сюда добавляется полдник) горячим питанием, причем обед тоже состоит из трех определенных блюд. Всем известные первое, второе и третье: суп, мясо или рыба с гарниром и компот.

Возможно, это сохраняется в некоторых санаториях и домах от-

дыха, но в уже сильно размытом виде.

Нынешний «общепит» сочетает и новые блюда, и традиционные. Как в экзотических странах бывает местная кухня, а бывает и «европейская». Так и в наших кафе: наряду с новыми блюдами, без которых молодые люди уже не мыслят своего рациона, подают советский винегрет и селедку под шубой.

Что касается домашней еды, то она более консервативна. Но странным образом, ее стараются готовить, в основном, детям... Картофельное пюре, бульон, котлеты, каши, — все это, скорее, детское диетическое питание.

В ГУМе есть так называемая «57-я столовая», стилизованная под советскую. На самом деле, это, конечно, — некая идеальная советская столовая, я бы сказала, обогащенная и сильно приукрашенная. Сочетание достижений советского строя с капиталистическим изобилием. Своего рода утопия.