

## «Щи да каша — пища наша»

Порою кухня говорит о народе больше, чем слова национального гимна. Самый короткий путь к пониманию чужой культуры (как и к сердцу мужчины) лежит через желудок. С уверенностью можно сказать, что настоящая русская кухня на Западе неизвестна. Многочисленные рестораны с русской кухней, модные в Западной Европе и Америке, как правило, сделаны «а ля рюсс» (за очень редким исключением). Там основная приправа к русскому обеду — это цыгане, балалайка, стопка водки, а на закуску пирожок или три пельмени, разумеется, за бешеные деньги. Такие рестораны лишний раз убеждают, что русскую кухню легче симулировать, чем реализовать. Как говорят острословы, Запад до сих пор не разобрался в русской душе потому, что не распробовал настоящей русской кухни.

Надо знать, что русская кухня основывается не на искусстве, а на традициях, на обычаях, и поэтому кушанья в ней более просты и рациональны. Это можно оценить и как бедность и как отсутствие кулинарной фантазии. Но можно рассматривать такой подход как приверженность русских к своим обычаям, как знак их скромности в обыденной жизни. Какой подход вы выберете — дело вкуса!

Главное, чем славится русская кухня, — это обилие разнообразных закусок, которые предваряют любой праздничный стол. Русские придают огромное значение обилию на столе: всего должно быть много, чтобы был выбор, чтобы глаза разбегались от яркого разноцветия и богатства. Это и рыбные ассорти, и мясные, и специальные соленья с пряностями, и салаты, и многое другое... Есть салаты традиционные, повторяющиеся в любом ресторане и в каждом доме, как например, салат «оливье» (на Западе его называют «русский»). Но у каждой русской хозяйки обязательно есть свой «фирменный» рецепт салата, которым она гордится и держит в тайне.

Характерна для русской кухни и каша — одно из древнейших блюд, которое было известно еще скифам в V веке до н. э. Но и сейчас россияне не утратили своей привязанности к этой простой и полезной еде: «Что за обед, когда каши нет?», «Хороша кашка, да мала чашка». Каши готовятся из самых разнообразных продуктов растительного происхождения: манки, риса, гречки, пшена, кукурузы, тыквы и др. В зависимости от вкуса они могут быть приготовлены на молоке, или с добавлением сушеных фруктов, или чуть подсоленные и обильно политые маслом, потому что «Каши маслом не испортишь». Причем эта народная мудрость настолько универсальна, что применима и к другим ситуациям, когда человек хочет сказать, что «хорошего не бывает много». Часто каши едят на завтрак. Это дешевая, практичная, быстрая в приготовлении, вегетарианская, сытная и полезная еда.

В ежедневном рационе россиян очень много мучных изделий, особенно хлеба. Хлеб в России выпекается из пшеницы и ржи с разными добавками, он необыкновенно вкусен и душист. Не случайно россияне везут за границу в качестве подарка своим соотечественникам не дорогие сувениры, а свой «черный» ароматный хлеб как «привет с родины»: нигде нет ничего похожего. Традиционно россияне испытывают огромное уважение к этому продукту: «Хлеб — всему голова», «Там и рай, где хлеба край». Ребенка с детства приучают есть любую еду с хлебом, потому что «в нем — сила». Поэтому нередко в европейских ресторанах россиянам кажется недостаточной «тамошняя» порция хлеба, и они требуют добавки, вызывая искреннее удивление западных официантов. Россиян с детства приучают уважительно, бережно относиться к этому продукту, и если выбрасывают испорченный хлеб, то это считается «грехом», а детей за это наказывают.

В доказательство особо уважительного отношения россиян к хлебу позволим себе напомнить историю бородинского хлеба — историю любви. Бородинский хлеб — любимый у россиян. Его аппетитная корочка посыпана кориандром, у него пряный запах и сладковатый вкус. Рецепт этого сорта в общем-то известен, его можно даже найти на сайте Интернета. Но есть секрет, как обращаться с капризным тестом, которое вызревает три дня! Минутой меньше — минутой больше, и уже получится не бородинский, а другой хлеб. Рецепт его изготовления придумала монахиня одного из подмосковных монастырей, в миру Маргарита Тучкова, жена блестящего молодого генерала Александра Тучкова. Он трагически погиб в бою с французами на Бородинском поле, на исходе лета — 26 августа 1812 г. Его героическое поведение во время боя описал в романе «Война и мир» Лев Толстой в образе Андрея Болконского. Жена не смогла перенести гибели мужа, оставила свет и ушла в монастырь. Там она и создала рецепт «бородинского» хлеба; это был поминальный черный хлеб — в память о всех героях России, погибших в бою с армией Наполеона.

Кроме того, у россиян очень популярны пельмени, похожие на итальянские равиоли по форме, но особого вкуса: «А у нас в Тюмени — хороши пельмени». Конечно, настоящие пельмени по традиции готовят в основном в холодное время года, и особенно их любят в Сибири. В довольно простом приготовлении этого блюда часто участвует вся семья, их

«лепят» сотнями, затем замораживают, складывают в мешок и хранят снаружи за окном. В современных квартирах их хранят в морозильнике. При необходимости достаточно бросить замороженные пельмени на три минуты в кипяток — и обед готов! Очень быстро и практично! Сейчас в работающих семьях все меньше возможностей готовить «домашние» пельмени. Для восполнения этой «лакуны» сейчас во всю мощь работает российская индустрия: в любом магазине вы можете себе выбрать любимый сорт из десятков: с мясом, с грибами, с курицей, и даже сладкие — с творогом и ягодами. Последние пришли с Украины и называются «варениками». Конечно, они уступают по вкусу «домашним», но очень популярны: это своеобразный российский «*фаст фуд*».

И конечно, в классические блюда в каждой русской семье входят обязательные *борщи* (пришел с Украины) или русские *щи*: «*Отец родной надоест, а щи не надоедят*», «*Где щи — там и нас ищи*». Традиционно «вторым» блюдом на обед для россиян являются *котлеты* — разнообразных сортов и конфигураций. Обратите внимание, что русские котлеты не похожи на французские: они обязательно готовятся из рубленого мяса с добавлением хлеба, яйца и чеснока. Они больше напоминают французские «*буль*», но без соуса.

Вообще на потреблении мяса в России надо остановиться специально. Дело в том, что в России неразвита традиция есть слегка обжаренное мясо, как это делают в Европе. Водятся, конечно, тонкие гурманы с опытом европейской жизни — ценители кровавых «*стейков*», но не они составляют основную массу русских, которых вид полусырого мяса с кровью приводит в содрогание.

Почему так сложилось? Во-первых, православные традиции культурной жизни в России включали посты — почти половина дней в году для русских были вегетарианскими, а перед Пасхой в течение шести недель нельзя есть не только мясо, но даже и рыбу, и молоко, т.е. любые продукты животного происхождения. На эти старинные русские привычки наложил свой дополнительный отпечаток острый дефицит хорошего мяса при советской власти. Качественное и свежее мясо можно было тогда купить только на рынке за большие деньги, а то, что продавалось в обычных магазинах, нуждалось в особой обработке: прежде чем съесть мясо, лучше его часами варить, жарить с приправами, часами тушить, еще проще — сделать фарш и котлеты, иными словами — сделать все для того, чтобы изменить, «затемнить», не узнать, «забить чем-то» вкус купленного мяса, не всегда свежего и хорошего качества.

А в качестве десерта русские очень любят *чай*, совсем не обязательно из рекламного самовара, но обязательно — крепкий, душистый и в больших количествах: «*Мы за наем не скупаем, но три чашки выпиваем*». В чай можно добавить лимон, и от этого он станет еще более душистым. Молоко и сливки добавляются очень редко. По-русски чаем нужно *обязательно запивать что-то*, поэтому на чайном столе должны быть *сладости*: торт, пирожные, конфеты, варенье, мед и т.п. Русские искренне раздражаются, когда в европейских ресторанах несмотря на все просьбы посетителя официант-француз отдельно принесет торт или пирожное, а только потом — чай, который приходится пить «пустым», а на русский вкус это невкусно. Чаепитие для русских — это приятная процедура, отдых, ведь «*Чай пить — не дрова рубить*». Заметим, русские — большие сладкоежки, именно это и объясняет их традицию ходить в гости с тортом или конфетами: они уверены, что такой подарок вызовет только восторг хозяев.

Надо отметить, что русские вообще любят есть много и сытно. Из русской классической литературы известно, что предки русских в давние времена были настоящими гурманами. Описания их застолий и количества съеденной еды и выпитого заставляет вспомнить о героях из книг Рабле: за один присест полагалось съесть и тарелку щей с пирогами, и гору блинов, и кашу, и другое,.. По этому поводу можно сказать, что в русских столетиями закреплялась генетическая необходимость есть много, в результате чего диета, малое количество еды действует на их психику очень неблагоприятно — могут привести к серьезному заболеванию, не говоря уже о простом неврозе. Конечно, в целом эти традиции не очень полезны для поддержания юношеской стройности. Среди русских очень много полных, особенно среди женщин среднего и пожилого возраста.

Плохо ли это или хорошо? Не забудем про холодные российские зимы, когда организм человека затрачивает много энергии. Поэтому медики считают, что большое количество жиров и углеводов необходимо для организма людей, живущих в условиях суровых зим, тем более для людей физического труда. Поэтому русские довольно снисходительно относятся к крупным габаритам своих соотечественников, не считают особым злом «пышные формы», особенно у дам. А дама, по понятиям «среднего» россиянина, не должна быть худой, если у нее нет болезни и она не отличается злым нравом. Вообще в России гораздо меньше, чем в Европе, людей, «сдвинутых» на идее похудения и диеты (в соответствии с народной мудростью: «*Пока толстый сохнет, худой сдохнет*»). В голове закреплен древний стереотип: «*Худой — значит слабый*», а мужчине не к лицу быть слабым.

В целом, сравнивая русскую и, например, французскую кухню, нужно отметить, что русская, возможно, не отличается такой тонкостью, изысканностью и разнообразием

нюансов, она не возведена в ранг искусства, как во Франции. Ее предназначение *функциональное*: во-первых, *утолить голод*, во-вторых, быть материальной базой для создания ценности нематериальной, но по русским понятиям — не менее важной: *атмосферы общения*, теплой и живой, Церемонные европейские обеды, когда все внимание людей поглощено вкусом еды и питья, так что им не до разговоров, кажутся русским скучными и бессмысленными.

Возможно, русские предпочитают развивать свою творческую фантазию не столько в кулинарии, сколько в других областях. Таковы их традиции, и это тоже нужно просто принять.

### ***Блеск и нищета российских ресторанов***

«Кто как жует, тот так и живет» *Русская народная поговорка*

Поговорим о столичных ресторанах, ибо там как в зеркале отражается вся российская ситуация. Сначала цифры. В Нью-Йорке, к примеру, насчитывается *20 тысяч* ресторанов, не хуже дела и в Париже — их *17 тысяч*. А вот в Москве только *3 тысячи* ресторанов! Можно подумать, что Москва — не огромный мегаполис, а бедный захолустный город, где небогатые жители, экономя на всем, питаются исключительно в домашних условиях, не позволяя себе «сделать выход» в ресторан. Это впечатление обманчиво.

Любой заморский гость, прибыв в Москву и пожелав отобедать, может быть сражен ее ресторанным блеском. Весь центр города забит сверхдорогими ресторанами, которые по роскоши сравнимы лишь с аристократическими салонами Европы XIX века или гостиницами азиатских вельмож. Например, подмосковный ресторан «*Царская охота*» выдержан в стиле охотничьего домика для царских особ. Престижный ресторан «*Пушкин*» оформлен старинными глобусами и телескопами, а также антикварной библиотекой в 15 тысяч томов. В ресторане «*Антонио*» можно любоваться гигантским регретium mobile — моделью вечного двигателя. У каждого ресторана свой образ, своя легенда, которую обыгрывают разнообразно — кухней, оформлением, развлечениями... Кухня в этих ресторанах — французская, итальянская, японская, китайская, мексиканская, скандинавская или какая угодно — всегда экстра-класса. Продукты, как правило, привезены из-за границы: баранина, например, из Новой Зеландии, говядина — из Аргентины, трюфели и устрицы из Франции и т.д. Обычно повара тоже выходцы из стран представляемой кухни. Рецепт привлекательности сверхдорогих ресторанов включает в себя не только приготовление великолепных блюд, но и в не меньшей мере «аттракционы» и увеселения во время приема пищи.

Все это несопоставимо с ситуацией в Европе, где отношение к ресторанам не столь трепетно и претенциозно, а ужин в ресторане — дело житейское и обыкновенное. Там в ресторан идут, чтобы с приятностью и в спокойной атмосфере утолить голод или чтобы попробовать какую-нибудь кулинарную экзотику без кухонной суеты. Или чтобы просто встретиться с приятелем за бокалом вина и обсудить что-то. Развитая система ресторанов позволяет делать выбор в зависимости от класса обслуживания, стоимости, привычек, предпочтений той или иной национальной кухни мира и т.д. Там не трудно найти ресторан и на самый привередливый, и на самый скромный вкус, поскольку выбор этот колоссален. В России же рестораны имеют совершенно иную социальную функцию, чем в Европе. Здесь система ресторанов неразвита или деформирована еще со времен советской власти. Забвение старых дореволюционных русских традиций, монополизм, отсутствие конкуренции и повышенные аппетиты владельцев сослужили ресторанам в России плохую службу.

Начнем с того, что они слишком дороги. Оформляя свои рестораны с блеском и размахом, их владельцы, конечно, понимали, что поход в ресторан для большинства россиян — это великое и запоминающееся событие. Ведь ужин в таком ресторане стоит, как минимум, \$100 на человека, а это сумма, до которой не дотягивает зарплата еще очень многих россиян. Значит, их владельцы изначально не принимают в расчет массового посетителя. И перспектив демократизации российских ресторанов пока не предвидится: о рядовых посетителях голова ни у кого не болит, поскольку в «шикарных» ресторанах есть свой круг и преданные поклонники. Там регулярно ужинают политики. Например, ресторан «*Пушкин*» не раз посещал президент Путин, а «*Царская охота*» полюбилась бывшему главе государства Ельцину. Частые гости ресторанов этого уровня — высокопоставленные чиновники, звезды шоу-бизнеса, видные экономисты, юристы. Для них появление в престижном ресторане — демонстрация успеха, принадлежности к элите.

Что же до рядовых посетителей, то им потребуется особо «напрячься», чтобы попасть в ресторан «средней руки». Но даже и это удовольствие очень дорогое, так как цены в «средних» ресторанах имеют печальную тенденцию приближаться к ценам в

фешенебельных. Понятно, почему русские ходят в рестораны совсем не для утоления голода, а с совершенно иными целями: шумно и с размахом отпраздновать какой-то крупный юбилей или свадебное торжество, или еще какое-то необычное и важное событие. Поэтому чаще всего там наблюдаются шумные компании, а не тихие индивидуалы, сосредоточенные на еде. А поскольку на праздник принято одеваться во все самое лучшее, вы увидите там нарядную и дорого одетую публику. Люди туда приходят не столько для еды, сколько для того, чтобы развлечься, «себя показать». Поэтому там обязательно будет музыка, эстрадное шоу, танцы между столиками, иногда весьма темпераментные. Где уж тут быть привередливым в еде! Еще закуски люди едят как-то «внимательно», а потом в грохоте музыки о еде просто забывают, и горячие блюда сиротливо стынут, пока гости страстно отплясывают в зале.

Что же касается интеллигенции и нижнего слоя среднего класса, то обычный поход в ресторан им не по карману. В прежние времена врачи, инженеры, ученые, педагоги вполне могли себе позволить такие походы, хотя и не часто пользовались этой возможностью, предпочитая «интеллектуальные развлечения». Ныне же такая «вылазка» для них просто невозможна. Если же они вынуждены утолить голод вне дома, то для них единственная возможность — это система «*фаст фудов*». Это слово еще не вполне освоилось в русском языке, для этих недорогих заведений есть не очень лестное народное название «*забегаловка*»: слово, в соответствии с которым предполагается, что человек туда *забежит* на пять минут и быстро выскочит, как только утолит голод. Эти заведения обычно украшены вывесками «*Кафе*», «*Закусочная*», «*Пельменная*», «*Кафе-мороженое*» и др., часто это свидетели и наследники формы обслуживания с советских времен. Но в отличие от «общепита» здесь несколько изменилось меню: вместо вечных сосисок с зеленым горошком, пельменей и котлет с компотом предлагают «европейское» меню: дорогие ликеры и коньяки; «*стейки*», разогретые в микроволновой печи; круассаны с ветчиной, сок «*Яффа*»; французские конфеты «*Рафаэлло*», сладости «*Марс*» и «*Сникерс*». А для удобства оплаты для деловых посетителей поблизости может быть даже расположен банкомат — совсем новое явление в российской жизни.

В последние годы в крупных городах России появилось немало закусовых западного типа: «*Макдоналдс*», «*Гриль-бары*», «*Пицца-хат*». Цены здесь умеренные, поэтому 54% опрошенных россиян предпочитают именно их. Помимо «*Макдоналдсов*» средний класс в России любит посещать ресторанчики с веселым названием «*Елки-палки*» (только 13%, поскольку все-таки дороговато), «*Ростикс*» (6%), «*Блины*», «*Картошка*» (по 5%)<sup>25</sup>.

В Москве мэр города, пытаясь противостоять «западному влиянию» и настаивая на патриотической тенденции в развитии русской системы общепита, организовал сеть закусовых под названием «*Русское бистро*». В логотип этого заведения и даже в рисунок на бумажных салфетках входит профиль русского гусара, когда-то покорившего Париж. Все это замечательно, но эти бистро имеют недостаток — однообразное меню: там можно съесть только пироги, правда, самые разнообразные по рецептам и форме, и запить старинными русскими напитками типа «морс», «квас» и т.п. Это очень дешево, но только 5% русских согласны на такое меню и ходят в «Русское бистро». В «*Макдоналдсе*» еда им кажется вкуснее и разнообразнее.

Конечно, по своему разнообразию гамма ресторанов в России очень широкая, и облик посетителей, и их поведение различны. Но при всем при том есть одно качество, в чем сходны посетители и дешевых, и дорогих ресторанов, кафе — в манере расплачиваться. Среди русских не принято проверять счет, как это делают французы или немцы, выяснять кто кого приглашает и кто платит за угощение, не принято внимательно проверять сдачу. Такой стиль поведения, нормальный для иностранца, все еще непривычен для русских, кажется им унижительным и неприятным. Как бы ни тяжело давались им деньги, по привычке они предпочитают тратить их широко и с размахом, не считая. Любовь к «широким жестам» кажется им более «достойным» стилем поведения, поскольку соответствует древним традициям.