



ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

КУШАТЬ
ПОДАНО!

Кулинария. Похлебкин

Вильям Похлёбкин

**Кушать подано! Репертуар
кушаний и напитков в русской
классической драматургии**

«ЭКСМО»

УДК 641.55
ББК 36.997

Похлёбкин В. В.

Кушать подано! Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии / В. В. Похлёбкин — «Эксмо»,
— (Кулинария. Похлебкин)

ISBN 978-5-04-186397-5

«Лучший способ рассказать широкой публике о нашей классической драматургии — это обратить внимание как раз па 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 отечественных драматургов с конца XVIII по начало XX века. И через показ этого незначительного «аппендикса» па 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, — отвечу я». В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-186397-5

© Похлёбкин В. В.

© Эксмо

Содержание

| | |
|---|----|
| Вместо предисловия | 9 |
| Вводная глава | 12 |
| Д. И. Фонвизин | 27 |
| Отрывки из путевых дневников и писем[2] | 31 |
| От Москвы до Богемии (Чехии) | 31 |
| Богемия (Чехия). По дороге в Карлсбад | 32 |
| Второе путешествие в Европу | 32 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 37 |

Вильям Похлебкин

Кушать подано! Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии

Человек есть то, что он ест.

Якоб Молешотт

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

Д. И. Фонвизин

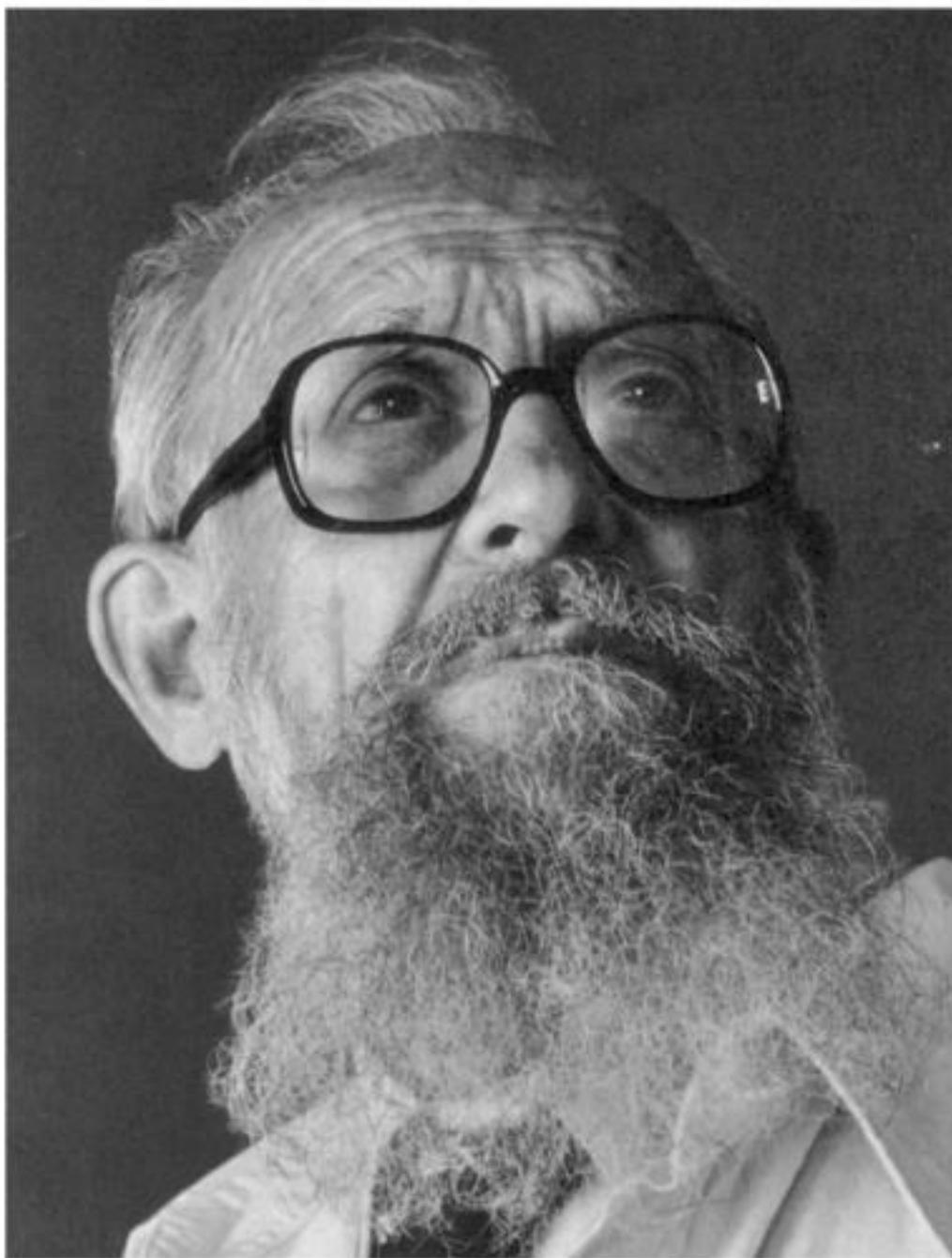
Ешь лишь проваренное,

Пей, лишь что чисто,

Говори правдивое,

А считай – свое!

Немецкая поговорка



Вильям Васильевич Похлебкин



© Велдре Г., Похлебкин А.В., наследники, 2018
© Похлебкин В.В., текст, 1993

© ООО «Издательство «Эксмо», 2018



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, питиях 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 бескультурья?) 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 отечественных 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 интеллигент.

– Нет, показать, что булочка может быть вкусной по-настоящему только тогда, когда к тесту будет добавлено несколько изюмин, – отвечу 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 «что-то», но и для справочных целей.

Книга состоит из вводной главы, разбитой на две самостоятельные части – «общевропейскую» 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 петитом, 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 объек-

тивным 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 исключаящих 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 привлекали 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, паужин, суарэ).

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

Какая роль отводилась и отводится ему в театре? Именно это и предстоит нам выяснить и показать. Однако сразу же следует заметить, что роль кулинарного антуража в сценическом действии и в драматургии была в разных странах в разные эпохи и у разных драматургов чрезвычайно разнообразна.

Конечно, в XVIII и XIX веках само по себе упоминание определенной выти в любом драматургическом произведении сообщало тем самым зрителю совершенно точное время действия и потому было важно как некая реальная определенность. Но в большинстве случаев этим обозначением выти дело и кончалось. После слов «Кушать подано-с!» занавес обычно опускался и второе или третье действие или следующая за этим возгласом картина происходили уже после еды, которая, как правило, «совершалась» как бы за кулисами, то есть фактически так и не осуществлялась вовсе, оставаясь для драматурга своеобразным театральным приемом, позволяющим естественно прервать действие в самый напряженный момент, чтобы заинтриговать зрителя или же просто использовать как естественную паузу для необходимых технических перестановок на сцене. Обычно сразу после такого закулисного обеда действие в пьесе переносится в другое место или в другое время.

С этой точки зрения указания на время еды – завтрак, обед, чай, ужин – были лишь словами ради слов. Да и саму реплику «Кушать подано!» произносили, как правило, лишь артисты второстепенные, все время действующие на сцене почти безгласно, в роли слуг, лакеев, горничных и т. п., для которых эта реплика за все время спектакля была порой чуть ли не единственной.

Правда, крайне редко обед (банкет, пир, свадебное или юбилейное застолье) переносили непосредственно на сцену и на какое-то время делали центром действия. Но такие случаи в русской драматургии были крайне редки – их буквально можно пересчитать по пальцам. При этом даже в таких случаях в тексте соответствующего произведения отсутствовали ремарки автора о самом кулинарном существе застолья, а его организация, его ход, то есть все мизансцены во время застолья, просто-напросто импровизировались актерами.

И если, например, во французской драматургии авторы ревниво оговаривали застольные мизансцены и оставляли за собой исключительное право на них, считая, что в своей собственной пьесе только они могут лучше всего знать, как и что надо есть и пить в том или ином случае, то в русской драматургии опускаться до подобной «бытовщины» считалось неприличным, поскольку многие авторы полагали, что отвечают только за характеры действующих лиц, за идею пьесы и ее текст, а ее сценическое воплощение – дело театра, которому, дескать, «виднее».

Таким образом, в любом случае – и тогда, когда застолье совершалось символически, переносясь за кулисы, и тогда, когда оно происходило на самой сцене, – оно всегда представляло собой, так сказать, третьестепенный, самый незаметный вид театрального действия, не подымаясь, конечно, по своему значению до одушевленного актерского сценического искусства и никак не равняясь даже по своей аттрактивности с неодушевленным искусством оформления сцены.

Кулинарное оформление сценического действия, как крайне редкое и фактически остающееся на словах, практически долгое время не требовало к себе никакого внимания поста-

новщиков и не возбуждало интереса самих актеров, выступавших в эпизодических ролях слуг, лакеев, камердинеров, дворецких, официантов, поваров, ключниц, кухарок, кондитеров, пекарей, буфетчиков, трактирщиков, кабатчиков, целовальников, метрдотелей и т. п., поскольку оно ничего не давало для их психологической характеристики. Последняя складывалась из других компонентов – из социальных черт, общих для всего слоя мещан, торгашей и прислуги, а вовсе не из черт, присущих конкретной профессии, которую поэтому актеру и не было нужды изучать, познавать, наблюдать. Не проявлялось особого интереса к кулинарному антуражу и со стороны зрителей, публики, поскольку быт был ей хорошо знаком.

Короче говоря, в XIX и начале XX века, или 100–120 лет, то есть на протяжении жизни всего трех поколений одной семьи, кулинарный антураж ни для драматургов, ни для работников театра, ни, наконец, для зрителей не представлял никакой проблемы: он незримо, но естественно, органически, незаметно присутствовал и в драматургических произведениях, и на сцене, и в головах зрителей как некая всем известная величина, не вызывая ни особого внимания, не мешая никому своим реальным наличием или отсутствием.

Впервые зрительское внимание к кулинарному антуражу в русском театре было проявлено во второй половине XX века, когда произошла коренная смена зрительского состава, а точнее, почти полное исчезновение поколения зрителей, родившихся в XIX веке.

И тогда стало понятным, чем продиктован этот, хотя и несущественный, но тем не менее вполне определенный и все более нарастающий интерес. Дело в том, что у современников классиков, у людей, принадлежавших к определенному сословию, будь то театральный деятель или простой зритель, не могло возникнуть даже вопросов о том, а что же такое едят на сцене действующие лица. Они, естественно, могли есть только то же самое, что ели и сами классики, и сами зрители – тот же национальный традиционный набор продуктов и блюд русской барской, купеческой или мещанско-трактирной кухни XIX века, набор, который окончательно сложился и превратился в классический в тот самый период 1820–1900-х годов, когда работали русские драматурги-классики и который после 1861 года был тесно связан с окончательным формированием русской общенациональной кухни как кухни, вобравшей в себя все те экзотические и привлекательные черты региональных областных русских кухонь, собрать воедино и «привдвинуть» которые к центру страны, к ее обеим столицам, помогло развитие русского капитализма и широкого железнодорожного строительства.

Если прежде, в крепостную эпоху, экзотическая уха из живых стерлядей была доступна какому-нибудь нижегородскому или самарскому купцу или небогатому васильсурскому помещику, владения которого примыкали к Волге и ее притокам, но практически не могла быть подана в лучших аристократических домах или ресторанах Петербурга, то с развитием капитализма подобная проблема была решена просто: любую рыбу доставляли в обе столицы империи по железной дороге в живорыбных садках. То же самое относилось и к другим редким продуктам русской кухни, которые прежде можно было попробовать лишь в известном месте, а к концу XIX – началу XX века стало возможным уже собрать наконец под одной крышей, объединить в общий национальный «репертуар», осуществимый практически в любом пункте страны. Однако, сформировавшись лишь за четверть века до Октябрьской революции 1917 года, этот русский национальный репертуар кухни стал к середине XX века, после Второй мировой войны, постепенно разрушаться, причем эта тенденция со всей определенностью более резко начала проступать с середины 50-х годов.

Дело в том, что многие традиционные, классические для русской национальной кухни продукты, само наименование которых не только всегда попадало в художественную литературу, в драматургические произведения, но и вызывало неизменную ассоциацию в сознании и читателей и зрителей с самим понятием «русская кухня», стали превращаться в редкие, деликатесные, а затем в изысканные и редчайшие, вызывающие ассоциацию даже не с «русским духом, а с... чем-то иностранным, валютным (?!), особенно у новых, молодых поколений. В

это число попали речная рыба, вроде судака или сига, вся красная соленая, копченая и вяленая рыба (осетрина, севрюга, семга, кета), а также залом, шемая, омуль, не раз отмечаемые классиками; и, разумеется, в число экзотических попали такие исконные русские продукты, как икра (зернистая, паюсная и кетовая), а вслед за ними и такие в прошлом совершенно крестьянские дешевые продукты, как белые сушеные грибы, соленые рыжики и грузди, моченые антоновские яблоки, клюква, брусника, земляничное варенье, квашеная морошка, жаренные в сметане рябчики (по 25 коп. пара!), бекасы, вальдшнепы, куропатки, перепелки и иная пернатая дичь; не говоря уже о таких исконно русских и примитивнейших блюдах, как бараний бок и жареный поросенок, подовые пироги с говядиной, луком, грибами и яйцами, расстегаи с вязигой, холодная отварная телятина с хреном, стала даже недосыгаемой обычная, приправленная лишь сливочным маслом гречневая каша и квашеная капуста по-русски – с антоновскими яблоками и клюквой.

Короче говоря, нормальный и, в сущности, недорогой национальный русский стол стал во второй половине XX века превращаться из обычного, простецкого в недосыгаемо-фантастический, экзотический и почти что мифический или если и реальный, то связанный с доступом к иностранной валюте и магазинам для иностранцев. Ясное дело, что при таких изменениях, при таких сильных сдвигах в понятии «русский национальный стол» у нового зрителя, у новой публики, смотрящей классические пьесы XIX века, не могло возникнуть правильных, адекватных ассоциаций о составе того застолья, которое происходило на сцене.

О нем новые поколения не только забыли, но они его просто-напросто не знают, не представляют и даже не знакомы с ним терминологически – по названиям снедей и блюд.

Ибо далеко не всякий современный русский человек знаком с этнографией своего собственного народа. Он этого, как говорится, «не проходил».

Однако когда современный зритель следит за действием пьесы, по ходу которой царские сановники, аристократы или купцы справляют юбилей, присутствуют на банкете или на свадьбе, то у него невольно возникает вопрос: а что же такое они там едят, на сцене, пусть даже условно.

Ведь не могла же быть в 1873 году «останкинская» или «молодежная» колбаса и вряд ли это были сырки, котлеты или пончики, как в какой-нибудь современной забегаловке. Но если едят не их, то что же? Вопрос этот из чисто абстрактного, праздного, риторического имеет тенденцию все более и более превращаться в... познавательный, в попытке молодого поколения театралов все-таки разобраться во всем, что забыто или непонятно из области национальной, материальной культуры.

Таким образом, существенное изменение исторических условий, коренная смена кулинарных традиций, бытовавших в стране, их полный фактический разрыв с бытующими ныне и являются той первопричиной, по которой возникает естественный интерес к кулинарному антуражу в русской классической драматургии.

И чем дальше мы будем отходить от XIX столетия, чем больше будет изменяться современное общество в своих бытовых привычках по сравнению с традициями XIX века, чем больше русская классика будет приобретать в глазах театральной публики исторический, нравственно-поучительный или даже мемориальный оттенок, тем все настойчивее будет возникать и приобретать существенное значение вопрос о различных деталях оформления спектаклей, и в первую очередь о деталях, которые могут сделать для современного зрителя драматургию и жизнь людей XIX века как можно более достоверными. И в числе этих деталей неизбежно встанет вопрос о кулинарном антураже, о том, что прежде легко домысливалось зрителем, не нуждалось в авторском и режиссерском комментировании и потому не требовало внимания постановщика.

Ныне же все, что уже в силу иной исторической ситуации не может быть домыслено публикой, неизбежно выпадает, исчезает для нее из классики или не доходит до ее сознания, а потому и нуждается в дополнительном изучении.

И хотя эти детали, скажем прямо, невелики, но их систематическое и пристальное изучение дает, как это ни парадоксально, возможность в целом ряде случаев лучше и глубже понять кое-что и из существенных вопросов как в сценическом прочтении, так и в общем замысле русских классических пьес – нечто такое, что доселе даже весьма профессионально подготовленными и компетентными режиссерами, актерами, а тем более зрителями, просто упускалось из виду.

Образно говоря, многое из того, что в конце XIX – начале XX века считалось само собой разумеющимся, ныне нуждается в более четкой прорисовке, если мы хотим, чтобы особенности эпохи, времени создания и действия классического произведения были замечены, усвоены и прочувствованы современным зрителем, далеким от системы тогдашних эстетических ценностей, от психологии и обстановки XIX века, а также сильно испорченным эмоционально-зрительно-звуковыми децибелами современного эстрадно-сценического искусства.

Чтобы помочь XVIII и XIX векам пробиться к сознанию современников, надо на кое-какие намеки того времени деликатно, осторожно, но совершенно определенно указывать пальцем.

Иначе такие намеки в наши дни попросту не будут замечены, их пропустят мимо ушей. К числу подобных неброских примет времени относится и прежде неприметный кулинарный антураж классической драматургии.

Однако реконструкция этого антуража в силу его незначительности в драматургических произведениях представляет собой крайне сложное дело. Оно усложняется еще и тем, что в этой работе мы далеко не всегда можем воспользоваться помощью русской прозы и поэзии XIX – начала XX века, которая, казалось бы, должна была сохранить в своих недрах как раз то, что в драматургии оказывалось опущенным, подразумевалось, переносилось за кулисы.

Чтобы понять, почему это так, необходимо сказать несколько слов об одной из особенностей русской литературы, определившей ее своеобразное место и в русской истории и в мировой литературе. Об этой особенности либо не всегда помнят, либо почему-то не рассматривают ее как особенность только нашей, российской словесности. Между тем дело заключается в следующем.

Хорошо известно, что на протяжении всего XIX века и вплоть до начала XX художественная литература в России была ареной повседневной идейно-политической борьбы. Это аксиома, которую в силу как раз ее аксиоматичности считали вроде бы «естественным состоянием и задачей литературы» вообще. Однако при этом забывали, что такое состояние было характерно только для России и что оно произошло в силу как раз... «неестественного» развития общественных и социальных отношений в этой стране, ибо крепостной строй и самодержавие, задерживая развитие капитализма, препятствовали ломке социальных рамок и созданию в стране политических партий. Именно по этой причине никакие общественные и политические идеи, настроения или течения *не находили себе иного выхода в России, как через посредство художественной литературы.*

В то время как в странах Западной Европы любые политические идеи, программы, предложения возникали в недрах политических партий и либо дискутировались в партийных кругах, либо выносились на трибуну парламентов, вовлекая в эти дискуссии всю буржуазную интеллигенцию разных профессиональных профилей, в России все оппозиционные царизму движения, группы и отдельные лица искали (и находили!) выход своим идеям, сомнениям, прожекам и своей критике существующего порядка исключительно через художественную литературу, причем на легальной, открытой, но иносказательно-закамуфлированной основе.

Это в конечном счете обусловило и определило ту общественную значимость, ту знаменитую гражданственность русской классической литературы XIX века, которой она по праву гордится и которой сильно отличается от всех литератур в мире.

Если в России литература и литературная идейно-политическая борьба фактически заменяли собой политические партии и иные политические и идеологические институты, то в Западной Европе художественная литература начиная с середины XIX века все более и более отходит от обсуждения общественных вопросов, занимаясь уже чисто художественно-литературными и эстетическими проблемами. Именно иное общественное положение западноевропейской литературы, в том числе и западноевропейской драматургии, привело к отказу ее от тематики общественного развития, которая целиком перешла в руки буржуазных профессиональных политиков, в то время как «литературная братия», отбросив политику, совершила переход к тематике «чистого искусства», то есть к психологическому и криминальному роману, к эротической и формалистической поэзии, к юмористическим или фантастическим повестям и рассказам и к тому подобным «материям», оторванным от реальных общественных условий и отношений и «не замечавшим» политическую борьбу в той или иной стране.

Когда советская критика 30–50-х годов, отмечая эти явления в западноевропейской художественной литературе, критиковала ее за реакционность и возмущалась политической трусостью и предательством идеалов буржуазной революции со стороны буржуазной художественной интеллигенции Запада, то она, будучи в основном исторически права, в то же время упускала из виду, что в действительности речь шла не столько о предательстве, сколько о естественном разделении сфер влияния, о «разделении труда» между профессиональными политиками и художественной интеллигенцией. Каждый занимался тем делом, которое лучше знал и которое у него лучше получалось.

Писатели на то и были писателями, чтобы писать романы, повести, стихи, рассказы, но не заниматься политикой напрямую, создавая политически-тенденциозную художественную литературу, не ввязываться в решение тех общественных задач, в которых они профессионально не разбирались. Западноевропейская литература, «отстав» в «гражданственности», достигла многих высот в литературно-художественной сфере. Вот почему непревзойденные образцы научно-популярного жанра были созданы Жюлем Верном, образцы приключенческого – Фенимором Купером и Майном Ридом, образцы фантастики – Эрнстом Теодором Амадеем Гофманом и Эдгаром По, грустного юмора – О’Генри, социально-окрашенной эротики – Ги де Мопассаном и т. д. и т. п.

В этих и во многих других областях художественной литературы русская классика, как известно, совершенно не работала. У нее была своя, «вечная» тема «путей развития России», и здесь она достигла значительных идейно-художественных высот.

К чему мы позволили себе это отступление? Не увело ли оно нас вообще от нашей кулинарно-театральной темы? Отнюдь нет. Оно позволяет нам теперь показать читателю, что не только третьестепенность позиций кулинарного антуража в русской классической драматургии, но и почти полное отсутствие в русской литературе XIX века кулинарного жанра, широко распространенного в литературах Западной Европы, не является случайностью для русской литературы. Вот почему она и не может помочь нам в том, чтобы дополнить существенно те «кулинарные» лакуны, которые вполне сознательно и закономерно допускала русская классическая драматургия XIX века.

В других странах, особенно в Западной Европе, такого положения не было. Там многие неизвестные в России жанры культивировались еще с XVI–XVII веков, а порой и ранее. В области эротики достаточно упомянуть Джованни Боккаччо и Бенавентуру Десперье, в области фантастики и гротеска – Франсуа Рабле, Томаса Мора и Эразма Роттердамского. То же самое наблюдалось и в области «кулинарной художественной литературы», где были свои классики: имена Жана Антельма Бриья-Саварена (1755–1826), автора «Физиологии вкуса», и Гримо де

ля Рейньера (1758–1837), автора «Альманаха гурманов», произносятся и почитаются до сих пор не только во Франции, но и во всей Западной Европе с неменьшим пиететом, чем имена Расина и Мольера.

Одной из колыбелей кулинарной тематики, используемой для сценического обыгрывания, был народный театр, балаган эпохи Средневековья. Можно считать, что постоянное, ставшее вскоре традиционным «вытаскивание» кулинарных мотивов на западноевропейскую сцену произошло в XVI веке в итальянской комедии дель арте и в немецких фастнахшпилях в связи с осмеиванием таких человеческих пороков, как обжорство и прожорливость. (Эти два на первый взгляд довольно близких друг к другу «амплуа» на деле весьма различны психологически.)

Высмеивание и комедийное обыгрывание *обжорства* становится характерным мотивом на сцене и в драматургии германских народов и получает наибольшее развитие в Германии, в фастнахшпилях, в образе Гансвурста (Ганса Колбасы, или Ганса Колбасника), а также в английском народном театре, где достигает кульминации в образе Фальстафа.

Наоборот, в южноевропейском театре, в основном в итальянском театре эпохи Ренессанса, в комедии дель арте комический эффект, со значительной дозой столь характерного для католического Юга ханжества и назидательности, извлекается из несколько иного человеческого порока, или свойства, – алчности, демонстрируемой посредством *прожорливости*. Этим пороком наделяется первый Цзанни, то есть слуга-прохвост, интриган.

Если *обжорство* для своей демонстрации и доказательства порочности не требовало собственно никаких специальных кулинарных атрибутов или аксессуаров на сцене и превосходно обнаруживалось огромным брюхом Фальстафа, тройным подбородком и масляной рожей Гансвурста или гипертрофированной мощью зада и всей шарообразностью фигуры того или иного актера, выступающего в амплуа обжоры в иных национальных народных театрах, то для иллюстрации *прожорливости* оказалось совершенно необходимым вытащить на сцену собственно еду и питье, причем опять-таки в силу неизбежности в их реальном виде, а не бутафорию. Так, перед Цзанни ставилась гигантская миска спагетти и чуть ли не бочонок кьянти, которые он под одобрительные крики, хохот и улюлюканье толпы должен был проглотить на глазах у зрителей в считанные минуты, наперегонки со вторым Цзанни. Нередко подобные «комедии» заканчивались летальным исходом, но тем не менее неизменно продолжали пользоваться успехом и вызывали именно «комедийный эффект», традиционно рассматривались как комическая, а не трагическая ситуация. Это «комедийное направление» дожило, как известно, на Западе вплоть до наших дней и получило даже известный расцвет в американской кинематографии, где смех зрителей вызывается сценами дикого избиения и иных надругательств над тем или иным персонажем.

Для русского сознания, для русского искусства, и в том числе для русского народного театра, подобное направление было изначально чуждо. В силу целого ряда исторических причин в русском народном скоморошьем театре и в скоморошних действиях, приходящихся на ту же самую эпоху, что и фастнахшпили и комедия дель арте (XVI–XVII века), такие пороки, как обжорство и прожорливость, были абсолютно неактуальны в качестве объектов осмеяния и общественного осуждения. В России того времени существовали совершенно иные «язвы общества», на которые стоило обращать внимание и критика которых обеспечивала скоморохам народное сочувствие, а тем самым пропитание, поддержку и, если нужно, защиту и укрытие.

Вот почему даже самая примитивная народная комедия, самый примитивный народный театр – как кукольный (вертепный и петрушечный), так и актерский (скомороший) – главным объектом своих насмешек на протяжении веков делал социальные условия и бытующие

распространенные социальные типы: ярыжку-городового, монаха и попа-расстригу, а также дурачка-петрушку – этот собирательный образ простого народа, третируемого всеми, но в конце концов находящего тот или иной остроумный способ отомстить своим недругам.

Социальная направленность, социальная заданность литературно-обличительного и театрально-комедийного (всегда сатирического!) искусства весьма рано стала основным направлением в русской общественной культуре и была, как мы видели выше, по существу, унаследована и той рафинированной дворянской классической литературой XIX века, которая, казалось бы, совершенно не была генетически связана с русским народным средневековьем.

Не прямая связь, а исторические обстоятельства диктовали эту преобладанность, она формировалась условиями, в которых веками пребывало русское общество, а не тем или иным происхождением, воспитанием или образовательным уровнем художника, писателя, драматурга.

Вот почему абсолютно понятно, логично и естественно с исторической точки зрения, что кулинарная тематика, как нечто «неважное», «несущественное», «мелкое», «незначительное», оказалась генетически далекой, не присущей ни русскому народному искусству, в том числе народному театру, ни русской литературе, ни русской драматургии в целом. *Они всегда старались заниматься большими, значительными, общественными, гражданскими, социальными вопросами – политикой.* А если обобщить и сказать лаконичнее, то активную сознательную часть русского общества всегда интересовали вопросы чистые, высокие, идейные, а не низменные и мелкие, конкретные. И в этом была опять-таки виновата не особая «русская психология», а особая русская социально-экономическая и политическая история, особые русские исторические условия. Жизнь была тяжелой и несправедливой, а потому театр, как место общественное и высокое, должен был непременно как-то ее критиковать, чтобы приобрести народную (зрительскую) любовь, сочувствие и тем самым престиж и притягательность.

Такова была глубокая социально-экономическая первопричина отсутствия на русских народных ярмарочных театральных подмостках, а затем и на русской театральной сцене вообще какого-либо интереса к показу гастрономического, кулинарного действия. Русский зритель его бы не понял и не принял. Зачем? Что оно может сообщить ему? Даже для самого простого человека это воспринималось бы как нечто недостойное театра.

Во-первых, потому, что еда у русского народа испокон веков считалась делом святым, сугубо домашним, не прилюдным. А во-вторых, застолье было обыденно, знакомо, и в его показе никак и ни в чем нельзя было усмотреть что-то новое, значительное или сокровенное, поучительное, на что всегда рассчитывал русский человек при посещении театра.

Через средневековую комедию, следовательно, кухня, кулинарный антураж, гастрономическое действие не получили доступа на русскую театральную сцену исторически, по традиции. А через драму и другие высокие жанры театрального искусства мотивы стола, застолья, как слишком низменные, реальные, также не могли проникнуть на русскую сцену в XVIII веке по соображениям эстетическим и литературно-условным. Единственной лазейкой, остававшейся у кухни и гастрономии для проникновения в литературу и на сцену, была... поэзия и комедия. Но эта тропинка была слишком узенькой и капризной.

В русской поэзии XIX века был всего лишь один чисто «гастрономический» поэт – В.С. Филимонов (1787–1858). Если не считать А.С. Пушкина, который сам иронизировал над собой, что слишком часто упоминает «о разных кушаньях и пробках» в «Евгении Онегине», то отчасти «кулинарными стишками» грешили лишь такие поэты, как П.А. Вяземский и Е.А. Баратынский, а в советское время лишь один Эдуард Багрицкий. Иными словами – единицы. А это значит, что кулинарные темы были для всей русской словесности более чем второстепенны и что все то, что предпринималось драматургами в России с конца XVIII по начало XX века в области введения кулинарного антуража, следует рассматривать как создание именно этой эпохи.

Что же касается влияния русских театральных исторических традиций, то эту версию следует с самого начала исключить из рассмотрения, поскольку, как показано выше, в изначальном средневековом и народном русском театре таких традиций не существовало.

Однако остается открытым вопрос о том, как и когда все же появился в русском театре кулинарный антураж, возник ли он стихийно или был привлечен извне, из зарубежных образцов.

II

Было бы наивно полагать, что кулинарный антураж как некая случайность возник незаметно в русской драматургии и исподволь прижился на русской сцене, так что никому не может быть присвоена, так сказать, пальма первенства его введения, а потому не могут быть названы ни дата, ни конкретный автор подобного новшества.

Что касается даты, то, во-первых, до начала 40-х годов XVIII века вообще не могло быть и речи о появлении на театральной сцене в России каких-либо бытовизмов и тем более «кухонной» тематики; во-вторых, когда процесс создания русской бытовой комедии начался наконец в 40-х годах, он шел вплоть до 80-х годов настолько замедленно и противоречиво, что появления на сцене кулинарного антуража могло бы вовсе и не произойти еще пару-другую десятилетий, не возникни в 80-е годы в русской драматургии фигуры Д. И. Фонвизина.

Кулинарный антураж появляется в русской драматургии, по существу, лишь с Фонвизина, так что автор этого новшества может быть определен вполне точно.

Но почему все же вопрос о введении кулинарного антуража в русской драматургии был поставлен именно в 80-х годах XVIII столетия?

Тому можно указать несколько причин: исторических, литературных и чисто персональных.

Исторически русский театр имел, как известно, три совершенно не связанных друг с другом истока.

Во-первых, древнее народное скоморошье действо, известное уже с XI века и, как правило, с тех пор не подымавшееся из «низов»: временами гонимое церковью, третируемое властями, но периодически вспыхивающее, переживающее периоды подъема и упадка, не умиравшее вплоть до XVIII века и преобразовавшееся позднее в народный балаган и петрушечный театр.

Вторым истоком был религиозный, церковный театр библейско-евангельских мистерий; фактически начиная уже с XIV и до середины XVII века рождественские и пасхальные «представления» включались в богослужебный обряд, исполнявшийся дважды в году, по крайней мере в таких крупных религиозных центрах тогдашней Руси, как Москва, Новгород, Владимир, Киев.

Наконец, третьим источником русского театра стал созданный в 1672 году царский придворный театр, образцом для которого в сценическом смысле служил западноевропейский театр; его репертуар постепенно эволюционировал от религиозно-нравоучительных пьес на библейско-евангельские темы до героико-исторических и мифологических трагедий и французских любовно-пасторальных и любовно-фривольных комедий.

Таковы были источники, предшествовавшие появлению русского национального гражданского, светского театра с профессиональными русскими актерами и с русским репертуаром в виде бытовой драмы и комедии на сюжеты из русской жизни.

Если народный театр – балаган – в качестве своего основного стиля исповедовал самый откровенный примитивный натурализм, где полновесный тумак или звонкая оплеуха расце-

нивались как актерские достижения, отнюдь не ниже, чем меткое слово, то придворный и церковный театры, наоборот, стояли на диаметрально противоположных эстетических позициях, утверждая во всех своих трех жанрах прежде всего религиозную и придворную условность и искусственность.

Соединить эти разнородные начала было невозможно. И когда наконец придворный театр в XVIII веке вышел за рамки собственно дворца и столицы и превратился в домашний помещичий театр, а позднее и в городскую профессиональную сцену и стал действовать на основе не любительски-импровизированных, а литературно созданных пьес, то он и в силу своего происхождения и в силу чисто сословных причин пошел по линии развития все же условно-театрального стиля, который воспринимался в то время русской публикой как некий важный признак истинной театральности.

В государстве, социально-экономической и политической основой которого фактически с XIV века являлось рабство, было принципиально невозможно сделать какую-либо уступку, какой-либо шаг в сторону не только уравнивания или признания, но даже частичного восприятия ясных классовых отличий «холопского стиля», каким был подчас весьма грубый натурализм скоморошьего действа. Это было бы «подрывом основ» и царизма и господствующей церкви. Вот почему даже такие, с нашей современной точки зрения, вовсе далекие от политики и идеологии явления, как кулинарный антураж скоморошских представлений, их грубые шутки над обжорством попов и бояр рассматривались все время, в том числе и в «просвещенном» XVIII веке, как явный признак крамолы.

Вот почему и помещичий домашний театр, будучи, хотя и деревенским, с крепостными деревенскими актерами, все равно строго блюл свою дворянскую чистоту, ревниво сохраняя от проникновений натурализма все узаконенные условности классицизма.

Тем самым не только тематика – религиозные, исторические, мифологические, героические и трагические сюжеты – служила препятствием для внедрения бытовизмов в виде кулинарного антуража в русский театр вплоть до конца XVIII века, но и идейно-принципиальные установки, классовые различия народного и господского театров, проявляемые в различиях их стилей – натурализма и условности, – создавали серьезный и почти непреодолимый барьер для взаимодействия трех источников русского театра и потому затрудняли процесс создания русской национальной бытовой драмы и комедии, которого тем не менее настоятельно требовала сама жизнь. Ибо разрыв между театром, его «жизнью» и реальной действительностью последней четверти XVIII века кричаще проявился в России.

После Пугачевского восстания, столь убедительно обнаружившего непрочность и эфемерность «золотого века» Екатерины, особенно быстро поблекла та черта дворянского театра, которая считалась до тех пор главной и чуть ли не единственной – его «развлекательность», его «театральность», декоративность, помпезность. Все это вмиг пожухло, показалось ходульным, наивным на фоне суровой реальности Пугачевского восстания. Необходимо было вернуть театру его притягательность, теснее связав его с реальной жизнью.

Но сделать это в условиях XVIII века было далеко не так-то просто. Неясны были пути. И вовсе не таким простым оказался даже вопрос о механическом введении в театральные постановки кое-каких жизненных бытовизмов, приближающих сцену к реальной жизни. Причем как раз последним в ряду бытовизмов, а вовсе не первым, как можно сейчас подумать, был кулинарный антураж, о котором почти все драматурги XVIII века прочно забывали.

Если учесть, что сам по себе репертуар русского театра XVIII столетия был иностранным или полуиностранном, то есть представлял собой полуперевод-полупереработку иностранных пьес, что сами ситуации драматургических произведений были далеки от русской действительности и что, наконец, сами авторы оригинальных русских пьес были людьми, принадлежащими чаще всего к высшему кругу (достаточно назвать саму Екатерину II, княгиню Е.Р. Дашкову, генерал-майора И. Болтина, директора Московского университета М.М. Хераскова,

князя А.А. Шаховского), то станет вполне понятно, что в их высокопарных произведениях никакой «кухни», никакого кулинарного антуража просто не могло появиться уже в силу того, что эти авторы просто психологически не могли снизойти до столь низких материй. Такие корифеи тогдашней драматургии, как А.П. Сумароков, Н.И. Хмельницкий, В.А. Озеров, А.О. Аблесимов, А.А. Шаховской, не допускали кулинарный антураж не только в драму и трагедию, но и пренебрегали им также в комедиях и водевилях.

Дело в том, что, согласно театрально-условной традиции, стрелы театральной сатиры и насмешки могли направляться лишь на подъячих и щеголей (на последних – независимо от сословия), и эта социально-профессиональная заданность и заостренность практически исключала необходимость для драматурга обращаться ко всему тому, что не работало на «схему насмешки» над щеголем или подъячим, то есть ко всему тому, что не касалось внешнего вида указанных персонажей (одежды, обуви, прически, манер, особенностей языка и поведения).

Следовательно, еде, питью, пищевой и кулинарной лексике в таких произведениях не было места.

Типичными названиями даже так называемых русских жанровых пьес «русских драматургов» середины – третьей четверти XVIII века были: «Чудаки», «Хвастун», «Ненавистник», «Безбожник», «Лихоимец», «Мот, любовью исправленный», «Пустомеля», «Наказанная ветренность». В них ясно и совершенно прямолинейно выставлено одно какое-либо человеческое качество, которое демонстрировалось, осмеивалось, осуждалось и наказывалось. В этом, собственно, и состояло все содержание театрального действия. Качества эти могли, конечно, приписываться в русской аудитории русским (например, лихоимец, пустомеля), но, в сущности, были вовсе не национальными, а общечеловеческими, в силу чего на подобной тематике подлинно русская национальная бытовая комедия не могла возникнуть и получить развитие. Попытки «русифицировать» общечеловеческие, нравственно-заостренные драматургические произведения путем переименования места действия (вместо Парижа – Петербург, вместо Лиона – Москва) и действующих лиц (замена Клодины на Агафью и Тимандра на Евграфа), разумеется, были настолько наивны и беспомощны, что не могли внести никакого существенного оживления, придать национальный характер русской драматургии, и их авторы – эти пионеры русификации русской драмы – оказались забыты даже в истории театра, а не только в его репертуаре. Не могло внести существенных перемен в дело создания русской бытовой комедии и решительное изменение самой лексики действующих лиц и подчас весьма смелое введение в нее не только простонародных, но и площадных, далеких от литературного языка той эпохи слов и выражений.

Так, например, в ряде пьес 70-х годов XVIII века девушки или молодые женщины зачастую обмениваются без всякого стеснения чисто мужицкой бранью. Такие слова, как «подляшка», «мерзавец», «бестия», «глистерка», «страмец», «урод», «скотина», «скот», «свинья», «сука», «дурак», или выражения типа «я обчерню твою харю» поминутно слетают с алых девичьих уст в большинстве водевилей конца XVIII века. Однако и это обстоятельство никоим образом не способно было снять ходульность, «иностранность», условность всей постановки и сюжета и потому не в состоянии было придать комедии национально-русский характер в целом. Не способствовало оно и усилению «народности» театра, ибо никоим образом не было шагом по направлению к народу: ведь вся эта ругань была вполне обычной речью в устах деревенских бар по отношению к своей дворне и употреблялась как раз не крепостными крестьянами, не имевшими права и рта раскрыть, а их законными и полновластными господами. Так что тут никакой уступки «народному натурализму» не происходило. Этот «натурализм» был весьма и весьма дворянским.

В 70-х и особенно в 80-х годах названия пьес (комедий и комических опер) начинают отражать профессию своего основного героя и тем самым как бы маскируют прямолинейную связь характера пьесы со свойствами ее главного персонажа, благодаря чему потенциальный

зритель избавляется от слишком навязчивой морализации. На смену таким распространенным названиям, как «Плут» или «Мот», появляются «Мельник», «Щепетильник», «Купецкая компания», «Судейские именины», «Кофейница», «Сбитенщик». Основной темой в этих «профессиональных» пьесах продолжают служить те социально-общественные явления, которые, может быть, резче, нагляднее или, во всяком случае, заметнее проявляются, естественно, у лиц общественных профессий: мельников, приказчиков галантерейных лавок, гадалок, рыночных торговцев, купцов, подьячих. Кстати, именно торгашество, бессовестность, жажда наживы и мошенничество, то есть опять-таки общечеловеческие пороки, продолжают оставаться главной темой показа и осмеяния (или иронического восхищения?!) и в этих «профессиональных» пьесах, даже когда они имеют кулинарные названия.

Так, главной темой «Сбитенщика» оказывалась его явно навеянная «Севильским цирюльником» философия торгашества:

«Все на свете можно
Покупать,
Продавать! Только должно
Осторожно
Поступать...
Люди всем торгуют,
Да и в ус не дуют...»

Для последних лет «золотого века» Екатерины II, периода, когда «повреждение нравов» захватило не только дворянство, но и простой городской люд – особенно мелких торговцев, мещан, дворовых, – такая философия уже могла быть в известной степени актуальной. Но в целом она все же не вписывалась в русские патриархальные условия, выглядела слишком уж «французской» и по-настоящему может быть оценена как реальная лишь в наши дни... 200 лет спустя.

Как видно, наши литературные, или, точнее, околотитературные, круги (переводчики, перелицовщики иностранного литературного материала) всегда отрывались от русской действительности, всегда довольно бездумно подражали и заимствовали свои «идеи», «свое оружие» за границей и, вполне понятно, попадали в искусственное, глупое положение, не могли ни найти общий язык с русским зрителем, ни быть выразителями русских условий в отечественной литературе и на русской сцене.

Еще одной попыткой найти «русский путь» к русскому зрителю, внести русский бытовой элемент на русскую сцену было создание пьес и комических опер на тему свадебного торжества.

Так были созданы «Свадьба Промоталова» (неизвестный Л.Т., 1788) и «Свадьба Болдырева» (В.А. Левшин, 1794), открывшие собой длинный список популярных в русской драматургии «свадебных» произведений – «Женитьба» (Н.В. Гоголь), «Свадьба Кречинского» (А.В. Сухово-Кобылин), «Женитьба Бальзаминова» и «Женитьба Белугина» (А.Н. Островский), «Свадьба» (А.П. Чехов).

И хотя в создании первых театральных «свадеб» и «женитьб» принимал участие такой известный русский кулинар, как В. А. Левшин, но не ему принадлежит пальма первенства введения в русскую драматургию кулинарного антуража.

Честь эта досталась Д.И. Фонвизину. Именно Фонвизин сделал кулинарный антураж одним из признаков русской бытовой комедии и тем самым определил ее канонический стиль и «параметры».

Однако, если подходить строго хронологически, то до Фонвизина, по крайней мере, два русских драматурга – В.И. Лукин и А.О. Аблесимов – вполне сознательно обращаются к жанру русской бытовой комедии. Но им не удается совершить «переворот», несмотря на сознательное стремление к этому. Так, Лукин лишь механически переделывал, перелицовывал французские комедии «на русские нравы», идя по пути чисто технической русификации (замена имен, городов, фамилий, одежды, названий должностей и специальностей и т. п.). Но ему, однако, так и не пришло в голову ввести в русскую бытовую комедию русский кулинарный антураж. Что же касается Аблесимова, то он пошел дальше и глубже Лукина, пытаясь давать своим пьесам и более бытовые названия и создавая их на бытовые сюжеты. Одна из таких пьес – «Подьячская пирушка» – дает основание думать, что в ней, несомненно, присутствовал кулинарный антураж, однако утверждать это вполне определенно невозможно, ибо текста этой пьесы не сохранилось, а из имеющихся на нее отзывов современников трудно судить о ее конкретном содержании и репликах персонажей.

Скорее всего, и у Аблесимова мы не нашли бы кулинарного антуража в полной мере, несмотря на почти кулинарное название его пьесы. На такой вывод наталкивает наблюдение за творчеством всех русских драматургов XVIII века, оказавшихся чрезвычайно единодушными в своем слишком робком отношении к включению кулинарного антуража в качестве «играющего» элемента драматургии. Кстати, в этом отношении чрезвычайно показателен пример И. А. Крылова, писавшего немало пьес в 1784–1790 годах, но обратившегося к кулинарному антуражу лишь в пьесах, написанных в 1799–1801 годах, уже после смерти Фонвизина.

Какие же объективные обстоятельства препятствовали введению кулинарного антуража в русские пьесы и в русский театр, хотя это, казалось бы, было естественным и само собой напрашивающимся делом? И были ли тому объективные причины? Да, они существовали, и одну из них – идейную и сословную – мы уже назвали выше. Кроме того, были и причины, так сказать, технические. Сама по себе практика перевода и переделки французского драматургического материала для русской сцены не способствовала появлению в русских пьесах или в либретто комических опер, в водевилях кулинарного антуража. Во-первых, этому препятствовала непереводаемость французского кулинарного жаргона не только на русский, но и на все другие языки вследствие его профессионального своеобразия (во всех странах повара и рестораны в своих меню сохраняют обычно названия французских блюд в оригинале). Во-вторых, глубочайшие национальные различия между французской и русской кухнями не позволяли при переводе подыскивать русские кулинарные эквиваленты, в то время как во всех иных областях – одежде, прозвищах, ругани – эти эквиваленты находились весьма легко. В результате даже тот кулинарный антураж, который был представлен во французском оригинале, при переделке и переводе пьесы обычно отбрасывался как балласт.

Исключение составляли лишь напитки: вино и кофе. Именно эти кулинарные изделия первыми появились на русской сцене, но проникли они все же на сцену не через текст пьес, а как бутафория (бутылки, бокалы, подносы).

Таким образом, все указанные попытки механически «русифицировать» переводные или сработанные по иностранным образцам бытовые комедии все равно не превращали эти пьесы в русские, а тем более – народные, не устраняли их ходульности как основного признака и недостатка.

Ощущая инстинктивно потребности меняющегося к концу XVIII века русского дворянского общества в том, чтобы театральное искусство было адекватно своему времени и рассталось с архаикой, русские комедиографы в то же время не могли стать «пролагателями новых путей» или выразителями новых общественно-культурных тенденций, ибо они были, скорее, ремесленниками-переводчиками, а не творцами и не обладали ни широким политическим кругозором, ни ясным осознанием истинных нужд господствующего класса.

По самой своей общественной сущности комедиографы считались людьми, коим испокон веков вменялось в обязанность потрафлять вкусам двора, аристократии, а следовательно, уметь угождать хозяину, развлекать угождая. Поэтому все те, кто работал над созданием русской бытовой комедии, сами ощущали себя людьми подневольными, зависимыми и к тому же связанными по рукам и ногам литературно-театральными профессиональными канонами. Вот почему из профессиональных театральных кругов, особенно из среды ремесленных театральных писателей, конечно, не могло выйти крупных культурных деятелей, способных сказать новое слово и верно наметить новый путь в развитии театра.

Между тем именно в театре только и могло быть в то время осуществлено практически общественно-культурное обновление. Дело в том, что в XVIII веке, когда печать в России находилась в зародышевом состоянии, ее место занимал в известной мере театр – единственное публичное собрание, где существовала реальная возможность не только одновременной встречи разных сословий, но одновременное выражение своего мнения (своих симпатий и антипатий) по поводу одного и того же явления, хотя бы свистом, шиканьем, аплодисментами или хохотом.

В театре же резче, нагляднее, зримее, выпуклее проявлялся и контраст между реальной жизнью и принятыми сценическими условностями.

Так, нерусский характер театральных постановок, сохраняемый десятилетиями, не только набивал оскомину зрителю, но и приводил к тому, что именно в театре 70–80-х годов отчетливо стало проявляться основное противоречие русского общества – противоречие между словом и делом, между реальной действительностью и условностями общественной жизни. И поскольку речь шла, по крайней мере формально, лишь о театральной условности, то отрицательное отношение к ней резче и откровеннее могло быть выражено как раз в театре и специфически по-театральному.

Таким образом, к 80-м годам XVIII века назрела потребность дать со сцены такой ответ на подспудно существовавшее общественное недовольство, который бы, с одной стороны, явился полноценным эмоциональным громоотводом, а с другой стороны, не затрагивал бы своей критической остротой политические и социальные принципы, не подрывал бы ни стрелами своей сатиры, ни ядом своей насмешки доверие и уважение зрителя к господствующим классам в целом и к самодержавию в особенности.

Для подобной тонкой работы необходим был незаурядный талант, причем не только литературный, но и наряду с ним, разумеется, не меньший политический, а также умение выбрать такой тактический ракурс, где осмеяние недостатков и пороков общества воспринималось бы не как осуждение этого общества или его основного сословия – дворянства, ответственного за всю его организацию и структуру, а как стыд руководителей дворянства за отдельных его недостойных представителей.

Конечно, никто из всей многочисленной плеяды профессиональных литераторов, драматургов и комедиографов второй половины XVIII века не мог даже додуматься до выполнения такой незаурядной, общественно значимой работы, а не только взяться за нее. Все они были слишком проникнуты придворным и сословным конформизмом и не могли вырваться из шкуры «ливрейных деятелей», из своего амплуа «обслуги» по причинам своей политической и общественной ограниченности. Они привыкли работать на театр, а речь шла о том, чтобы работать на общественное развитие России. Но на это тогдашняя профессиональная литературная братия не была способна. Как весьма едко и точно подметил М.Е. Салтыков-Щедрин, ровно через 100 лет после 80-х годов XVIII века «публичность наша (русская общественная жизнь. – В. П.) чересчур скудна. Вся она сосредоточивается в печати, а печать всецело эксплуатируется Подхалимовыми и Скомороховыми».

Если нечто подобное верно и в наши дни, то для XVIII века это было тем более несомненно.

Вот почему вполне понятно, что за создание русской бытовой, общественно значимой комедии должен был взяться не литератор-комедиограф, а государственный деятель, человек, досконально знакомый с проблемами страны и с кулисами «кухни государственных дел», стоявший на голову выше не только коллег из драматургической братии, но и многих видных в то время и влиятельных государственных мужей.

Д. И. Фонвизин 1744 (1745) – 1792

Денис Иванович Фонвизин принадлежал к древнему дворянству: его предок, рыцарь Ордена меченосцев, барон Петер Вольдемар фон Визен, попал в плен при Иване Грозном и остался в Московии, а его внук, уже при царе Алексее Михайловиче совершенно обрусевший и принявший православие, был пожалован в стольники.

Таким образом, Фонвизин принадлежал к высшему дворянству и сам был вельможей, видным дипломатом, близко стоявшим к таким государственным деятелям и сановникам, как вице-канцлеры, канцлеры Шувалов, Голицын, Воронцов, Куракин, Панин, Потемкин, к самой Екатерине II¹.

Он был хорошо осведомлен и о внутренних, и о внешнеполитических государственных делах. Как мало кто из русских людей того времени, он имел возможность много и часто путешествовать по разным странам Европы и делать сопоставления, не внешние, а основательные. Фонвизин любил Россию, ему хотелось, чтобы она была лучше, чище, достойнее, чтобы ее представители не краснели за свою страну ни перед кем в Европе. И поэтому в своих комедиях он стремился осмеять и уничтожить то, что заставляло русских стыдиться своего отечества.

Это центральная мысль Фонвизина, причем не только и даже не столько как литератора, драматурга, деятеля культуры, а как политика, дипломата, заинтересованного в упрочении своего государства. Исходя именно из этого, Фонвизин пишет фактически антикрепостнический памфлет, но основным материалом своей критики делает не политическую, не идеологическую и не правовую, а чисто бытовую сторону жизни помещичьего сословия, причем осмеивает не взрослых представителей этого сословия, а их детей, недорослей, тонко используя традиционное русское право на поучение младших, на их резкую оценку, которая не может ни быть опротестована, ни вызвать обиды или возражения.

Этим приемом убивались сразу три зайца: во-первых, отводился удар от самого драматурга, которому нельзя было инкриминировать формальное обвинение «в подрыве основ общества», ибо осмеянию подвергался лишь быт провинциальных дворян. Во-вторых, осмеянию и фактически осуждению подвергалось самое типичное, массовое явление, поскольку мелкое и среднее помещичье хозяйство составляло основу тогдашнего общества и поскольку оно более всего держалось за сохранение крепостничества, опасаясь разорения от введения капиталистических начал, не грозивших крупным латифундиям. В-третьих, акцент в комедии делался на таких чертах характера Простаковых и Скотининых, на таких комедийных подробностях помещичьего быта, на таких приземленных материях (обжорство, невежество), с которыми не могли себя ассоциировать ни просвещенный абсолютизм в целом, ни верхушка правительственных сановников, стоявших выше и вне персонажей фонвизинской комедии.

Именно соблюдение всех перечисленных условий вместе взятых плюс, естественно, верно выбранный исторический момент – 1782 год – обеспечили успех главной пьесе Фонвизина: с одной стороны, одобрение властей и лично Екатерины II и Потемкина, а с другой – любовь зрителей. Бытовизм примирял, позволял снисходительнее относиться к комедии, не воспринимать ее как критику общества. И особенно содействовало этому восприятию, этой снисходительности включение в комедию кулинарного антуража, который сильно помогал маскировать ее отнюдь не бытовую, а социальную заостренность.

¹ Примечательно, что Екатерина II даже всерьез ревновала Потемкина к Фонвизину, выговаривая своему фавориту, что тот охотнее ведет разговоры с Фонвизиним на разные общественные и литературные темы, чем ходит к ней... на свидания! (Здесь и далее – примечания автора.)

Мы уже отмечали, что во всех драматургических произведениях XVIII века авторы тщательно сохраняли каноны классицизма и потому исключали кулинарный антураж, рассматривая его как явный признак низкого жанра, недостойного присутствовать в театральной постановке. Между тем именно эта условность, да еще в придворном театре, особенно сильно была в глаза, поскольку именно застолье столь пышно присутствовало и ценилось при том же дворе, в придворных кругах, когда оно осуществлялось в других дворцовых апартаментах – в столовых. Но табу на упоминание кулинарных вопросов в театральных постановках особенно бросалось в глаза как раз в конце XVIII века, ибо это время (60–80-е годы) было периодом расцвета помещичьего усадебного хозяйства. Именно это время было ознаменовано проникновением в сельское хозяйство и помещичий быт всевозможных новшеств и рациональных улучшений, шедших из Западной Европы – Германии, Франции, Англии – и активно внедрявшихся просвещенным дворянством. Целая плеяда помещиков-переводчиков – А. Болотов, В. Левшин, А. Анненков, Н. Максимович-Амбодик, П. Сумароков и другие – выступали составителями разнообразных справочников по выращиванию, переработке и кулинарному использованию всего того животного и растительного сырья, которое производилось в помещичьем хозяйстве, причем не только на полях, усадьбе и оранжереях, но и в лесу (от дичи, рыбы до ягод, грибов и дикого меда).

В силу доминирования в России, как нигде в других странах Европы, натурального хозяйства и в силу огромной географической протяженности и природного разнообразия империи Россия обладала в XVIII веке таким ассортиментом пищевых продуктов, каким не могла похвалиться ни одна другая страна в мире.

Патриархальность хозяйства и региональная замкнутость отдельных историко-географических провинций в сочетании с прилежнейшей исполнительностью крепостной рабочей силы обеспечивали полную добросовестность в производстве пищевых продуктов, их высокую свежесть и кондицию, поскольку львиная доля продовольственных продуктов потреблялась на месте, в помещичьих хозяйствах и не подвергалась транспортировке.

Все это вместе взятое делало Россию страной высококачественных пищевых продуктов – обстоятельство, которое неизменно отмечали иностранные путешественники в России, русские, выезжавшие на длительное время за границу, а также русские историки, сравнивавшие развитие Западной Европы и России во второй половине XVIII века. И в то же время в театре, в русской драматургии да и в художественной литературе все эти реалии, все эти приметы новейшего времени никакого отражения не находили: в поэзии господствовали анакреонтические или мистико-символические, элегические либо сентиментально-пасторальные мотивы, художественная проза вообще была искусственна и худосочна, а вся реальная жизнь сосредоточивалась в косноязычных, переводных хозяйственных наставлениях и поваренных книгах. Герои драм и комедий носились в заоблачных, искусственных эмпиреях, не ведая о том, что такое есть и пить, и в то же время любой нормальный помещик XVIII века, являвшийся сам себе и экономом и управителем своего имения, не только знал, разбирался, но и входил во все детали и тонкости стола и крестьянского хозяйства и собственно кулинарного дела. Такие люди были в основном любителями покушать, любителями угостить вкусно большую компанию или любителями изысканного домашнего обеда. Были такого рода люди и среди литераторов. Но в своей литературной деятельности они просто «не замечали» всех этих жизненных явлений, сознательно абстрагировались от них, следуя традиции и канонам драмы, комедии, театра той поры.

Фонвизин первым решил поломать эти условности: кулинарный антураж и сам факт его введения в комедию явился серьезной, революционизирующей театр новостью. Но Фонвизин, естественно, не мог не задуматься над тем, как технически вставить кулинарный антураж в пьесу, как обыграть его, как сделать его *русским явлением* чисто драматургически.

И здесь он использовал уже введенную его театральными предшественниками форму так называемой сатиры на лицо. Эта форма родилась именно в русской комедии как специфическая в силу не только сословного, но и «домашнего» характера театра в России (придворного или усадебного), рассчитанного на сравнительно постоянный и знакомый друг другу круг зрителей. Комедии типа «сатиры на лицо» были популярны только при узком составе зрителей, подобно тому как и ныне любительские капустники производят шумное и сильное впечатление не на любого зрителя, а лишь на посвященных. В таких случаях работает не сила таланта драматурга и не сила актерской игры, а лишь узнаваемость каких-то интимных деталей характера персонажей капустника.

Именно «сатиры на лицо» дают возможность использовать такие приемы, обыгрывать такие мелкие бытовые детали, которые свойственны конкретному лицу и не остались секретом для всех его знакомых. «Опубликование» этих деталей для всеобщего обозрения на сцене и служит основанием для сенсации, производит шум, эффект именно в силу неожиданности подобной вольности от театра, а не в силу их какой-то особой скандальности. Более того, обычно эти детали крайне несерьезны и не касаются глубоких психологических вопросов или страстей. Наоборот, они носят мелкий, бытовой, узкоперсональный характер, лежат, что называется, на поверхности. Например, детали, связанные с едой и питьем. Здесь могло обыгрываться пристрастие к вину вообще, к какому-либо его виду, сорту, или типичная манера вести себя за столом, или, наконец, вождление к какому-либо виду кушанья или блюда. Однако в литературном, «абстрактном» произведении муссирование подобных черт, вообще, выглядит пошлым. Вот почему «сатира на лицо» в русском помещичьем театре, хотя и была принята до Фонвизина и использовалась неоднократно разными второстепенными драматургами-комедиографами, но не получила никакого развития за пределами локальных, «домашних» постановок, ибо в любом другом узком кругу такого рода «сатиры» уже не производили должного эффекта.

Фонвизин же увидел в этой области огромные перспективы для проявления ядовитой насмешки не только над отдельно взятой персоной, но и над целым слоем целого сословия, если только умело выделить типичные, а не узкоперсональные признаки. Избрать именно форму «кулинарного» осмеяния, причем используя уже принятую схему «сатиры на лицо», Фонвизину подсказывал его опыт государственного деятеля. Он не мог не знать, что для сколь-нибудь политизированной или социальной сатиры пути в России к концу XVIII века все более и более закрывались, особенно после восстания Пугачева, о чем красноречиво свидетельствовал печальный опыт Новикова и Радищева. Поэтому он нашел блестящий выход из положения, обращая стрелы своей убийственной насмешки не на все дворянское сословие в целом, и тем более не на городское, столичное, титулованное, а на его наиболее необразованную, некультурную, отсталую часть и тем самым формально как бы продолжая линию допускаявшейся «сатиры на лицо», не претендующую на обобщения, с той только разницей, что в комедиях Фонвизина «лицо» это было уже не столько конкретным и единичным, сколько собирательным и типичным для целого сословия.

Конечно, для того чтобы, с одной стороны, умело, тонко, продуманно преобразовать и трансформировать сложившиеся и принятые уже в русской комедиографии приемы, а с другой стороны, смело ввести то, что хотя и присутствовало в окружающей жизни, однако составляло табу согласно принятым театральным условностям, надо было не только иметь талант и профессиональную подготовленность, но и обладать особыми личными качествами, отсутствующими у других современников-драматургов. Этими личными качествами Фонвизина были, во-первых, острота его критического и иронического взгляда на общественные проблемы, его разносторонняя общественно-политическая развитость, умение и возможность сравнивать явления в своей стране и в Западной Европе вполне объективно, а потому и видеть суть их различий. Во-вторых, общее знание жизни, неоднократные и длительные поездки и путешествия во

многие страны Западной Европы (Пруссию, Бранденбург, Саксонию, Веймар, Баварию, Баден, Австрию, Богемию, Францию, государства Италии), а также в разные провинции Российской империи (Литва, Белоруссия, Малороссия, Смоленщина, Брянская, Калужская, Тульская и Московская губернии, Петербург). То, что Фонвизин, несмотря на тяжелую болезнь – паралич! – продолжал путешествовать и оставаться оптимистом и жизнелюбом, то, что он хорошо разбирался в бытовых, в том числе и в кулинарных, вопросах и ценил хороший стол, также оказало влияние на введение им кулинарного антуража в качестве существенного компонента в свои произведения.

Чтобы проиллюстрировать тот несомненный факт, что Фонвизин просто не мог не внести в свои комедии, и прежде всего в «Недоросль», кулинарного антуража, поскольку эти проблемы были ему весьма близки и по ним он привык, так сказать, «сверять жизнь», мы приводим ниже выдержки из его дневников и писем во время путешествий по России и Западной Европе, где он кратко отмечает «уровень кулинарного развития и обслуживания» тех мест, которые он проезжал.

Если на этом фоне рассматривать кулинарный антураж его комедий, то станет понятным, почему они не только чрезвычайно органичны, крепки, убедительны в этой области, но и почему именно в этом отношении влияние Фонвизина на последующих драматургов вплоть до Гоголя было, так сказать, определяющим. Фонвизин и в этой области был профессионалом и специалистом. И для него еда была не просто вехой быта. По уровню еды Фонвизин судил о людях, о сословиях, о народах и даже о целых нациях и странах.

Отрывки из путевых дневников и писем²

От Москвы до Богемии (Чехии)

Москва, 13-го (24) июня 1786 года <...> выехал я из Москвы в субботу после обеда, в половине осьмого часа. К ночи приехали мы в Пахру <...>.

14. Выехав из Пахры рано, остановились мы поутру пить кофе в деревне Мошь³; <...> обедали в деревне Чернишной; ночевали в деревне Башмаковке. <...>

15. К обеду приехали в Калугу, где едва могли найти пристанище: насилу отвели нам квартиру в доме двух девушек, во днях своих заматеревших. Они накормили нас яичницею, которую я принужден был есть, невзирая на запрещение доктора Гениша. <...> Отобедав, выехали мы тотчас от сих калужских дур.

19-го поутру в десять часов выехали из Белева; обедали на поле. На все способная Теодора сделала похлебку и жаркое. Ночевать приехали в Волхов <...>.

20. Из Волхова выехали в семь часов поутру; обедали в селе Глотова, что могла приготовить Теодора. <...>

22. В селе Чайнке остановились пить кофе. Обедали в селе Радощах сорочинское пшено с молоком.

23. Поутру приехали в город Севск <...>. Теодора изготвила нам изрядный обед. В четвертом часу мы оттуда выехали и ввечеру остановились у первого малороссийского постоялого двора, где и ночевали.

24. Около обеда приехали в Глухов <...> к Ивану Федоровичу Гум... Он с женой своей Марфою Григорьевной суть подлинные Простаковы из комедии моей «Недоросль». Накормили нас изрядно, да и во всей Малороссии едят хорошо. Весь день пробыли мы у них в превеликой скуке.

² Публикуя отрывки из путевых дневников и писем Д.И. Фонвизина из-за границы, мы располагаем их по двум основным маршрутам его поездок; от Москвы до Богемии (Чехии) через Украину и от Риги через Германию до Италии и Франции. Такое расположение, в основном выдерживаемое самим Фонвизиним, представляется более логичным с точки зрения тематики, которая нас в данном случае интересует, – отношения Фонвизина к кулинарной стороне его путешествия. Подобное расположение материала не всегда соответствует той рубрикации, которая принята в различных изданиях фонвизинского литературного наследия. Дело в том, что при жизни Д.И. Фонвизина его письма и путевые заметки не публиковались. Однако он, подготавливая план своего собрания сочинения в 1792 г., обозначил свои впечатления о пребывании во Франции как «Записки первого путешествия». Вследствие этого авторского обозначения все другие материалы, которые были вновь обнаружены после смерти Д.И. Фонвизина и вошли в наиболее полное издание его сочинений до революции в 1893 г., были обозначены чисто условно как «Отрывки из второго путешествия за границу», хотя хронологически они в ряде случаев относились к годам, предшествовавшим так называемому первому путешествию. В 1959 г. в наиболее полном, двухтомном собрании сочинений Д.И. Фонвизина, предпринятом издательством «Художественная литература», все письма и путевые заметки драматурга были заново переформированы и разбиты в хронологическом порядке, в соответствии с фактами биографии Фонвизина, на... четыре путешествия. Таким образом, порядковое наименование поездок Д.И. Фонвизина за границу оказалось во всех известных изданиях различным и условным, поскольку оно всегда принадлежало публикаторам его произведений и целиком зависело как от общего состояния и уровня литературоведения той или иной эпохи, так и от фактического наличия и состава фонвизинского литературного наследия. Как указывал в комментариях к изданию 1959 г. Г.П. Макагоненко, до нас фактически дошли лишь дневники самого последнего заграничного путешествия Д.И. Фонвизина (1786–1787), которые мы и воспроизводим по изданию 1893 г., где не было предпринято сокращений бытовой части путевых заметок Фонвизина. Во всех других изданиях главное внимание обращалось на публицистику Д.И. Фонвизина, на варианты его основных комедий, в то время как в отношении публикации путевых заметок высказывалось сомнение, коль скоро основное их содержание – «ежедневная запись состояния здоровья, перечень принятых лекарств и полученных в трактире кушаний на завтрак, обед и ужин» (с. 636). Вот почему и в издании 1959 г. также печатаются лишь представляющие интерес «Отрывки», то есть то, что важно с литературно-исторической точки зрения, а отнюдь не «кулинарной». Все это и объясняет наше обращение к изданию 1893 г. и расположение «кулинарных» впечатлений Д.И. Фонвизина в порядке двух его основных маршрутов из России в Западную Европу. При этом были предприняты купюры не относящегося к нашей теме материала, которые обозначены отточием в тексте.

³ Ныне село Альмешево, в 1 км от устья р. Моча, при впадении ее в р. Пахру (Подольский район Московской области).

25. Хозяева дали нам обед презрядный. <...>

26. Обедали очень хорошо.

27. Подарив Гум... пять червонных, да людям его два червонных, кои госпожа Простакова тотчас вымучила у бедных людей своих, поутру выехали мы из Глухова; обедали в карете <...>, а ввечеру приехали в местечко Алтыновку. <...;> Ужинали и ночевали здесь же.

28. Поутру в семь часов выехали. К обеду приехали в город Батурин и стали у жидовки. Она женщина пожилая и знаменита своим гостеприимством; накормила нас малороссийским кушаньем весьма хорошо. <...>

29. <...> К ночи приехали в Нежин. Больше часа шатались по улицам, не находя квартиры. В рассуждении сего русские города не имеют никакого еще устройства: ибо в весьма редких находятся трактиры, и то негодные. Наконец пустил нас к себе грек <...>, у которого мы и ночевали.

30. Обедали в Нежине изрядно. <...>

1 июля. Поутру рано выехав, обедали в городе Козельце у одного грека в трактире весьма скверно.

8. <В Киеве>. После обеда первый раз ели вишни.

10. Перед обедом, в 11 часов, выехали мы из Киева и до Василькова, то есть тридцать три версты, тащились ровно четыре часа. В Василькове, быв осмотрены таможей без всякой обидной строгости, выехали за границу, и я возблагодарил внутренне Бога, что он вынес меня из той земли, где я страдал столько душевно и телесно.

Переехав границу, мы очутились вдруг в стране Иудейской. Кроме жидов до самой Варшавы мы почти никого не видали. Все селения набиты сими плутами. <...>

Богемия (Чехия). По дороге в Карлсбад

25 марта (5 апреля) 1787 года. Выехав поутру рано, сделали слишком две почты и остановились обедать в Шенграбене. Обед был довольно плох, но для Страстной недели изряден; по крайней мере рыбу везде находим сносною. <...>

28 марта (8 апреля). <...> Если можно – никогда и в Богемии не поеду, ибо народ весьма дурной, и притом столь же в нем мало правды, сколько между польскими жидами. Здесь договор словесный никакой силы не имеет... <...> Обед был сносный.

Второе путешествие в Европу

Рига, июль, 1784

Здесь прожили мы изрядно, отдохнули, посмотрели Ригу и благополучно отъезжаем. В Лифляндии и Эстляндии мужики взбунтовались против своих помещиков; но сие нимало не поколебало безопасности большой дороги. Мы все эти места проехали так благополучно, как бы ничего не бывало; везде лошадей получали безостановочно. Что после нас будет, не знаю; но мужики крепко воинским командам сопротивляются и, желая свергнуть с себя рабство, смерть ставят ни во что. <...> Словом, мы сию землю оставляем в жестоком положении. Мужики против господ и господа против них так остервенились, что ищут гибели друг друга.

Описание нашего пути из Риги не заслуживает внимания; но как тебе, матушка, все интересно, что до нас принадлежит, то я напишу тебе наш журнал. <...>

Лейпциг, 13 (24) августа 1784

Приехали мы сюда благополучно. <...> Из Кенигсберга <...> были мы в дороге до Лейпцига одиннадцать дней... <...> По счастью нашему, прескучная медленность почталионов награждалась прекрасной погодой и изобилием плодов земных. Во всей Западной Пруссии

нашли мы множество абрикосов, груш, вишен. <...> Выехали из <Риги> 23 июля. <...> Мы поутру 26 числа пристали позавтракать в Ниммерзат, к пребедному почмейстеру, у которого, кроме дурного хлеба и горького масла, ничего не нашли. В 4 часа пополудни приехали в Мемель. <...>

Отобедав в Мемеле, ходил я в немецкий театр. <...> Мерзче ничего я отроду не видывал. Я не мог досмотреть первого акта. <...> Поутру приехали мы в Росзиттен переменять лошадей. Росзиттен есть прескверная деревнишка. Почмейстер живет в избе столь загаженной, что мы не могли в нее войти. <...> Обедали мы в деревнишке Саркау очень плохо. <...> 30-го прибыли мы в Кенигсберг. Я осматривал город, в который от роду моего приезжаю четвертый раз. Хотя я им никогда не прельщался, однако в нынешний приезд показался он мне мрачнее. <...> Всего же больше не понравилось мне их обыкновение: ввечеру в восемь часов садятся ужинать и ввечеру же в восемь часов вывозят нечистоты из города. Сей обычай дает ясное понятие как об обонянии, так и о вкусе кенигсбергских жителей. 31-го в девять часов поутру вынес нас Господь из Кенигсберга. Весь день были без обеда, потому что есть было нечего. Ужинали в Браунсберге очень дурно. <...> На другой день, 1 августа поутру рано приехали мы в городок, называемый Прусская Голландия, который нам очень понравился. В трактире, куда пристали, нашли мы чистоту, хороший обед и всевозможную услугу. Тут отдыхал я <...>, стал здоров и весел, и мы ехали всю ночь благополучно. 2 поутру приехали мы в небольшой городок Мариенвердер. Тут обедали так дурно, как дорого с нас взяли... <...> 3 и 4 были безостановочно в дороге. <...> <5-го> обедали в преизрядном городе Ландсберге. <...> Ночевать приехали мы во Франкфурт-на-Одере <...>, и трактир попался скверный. Нас, однако ж, уверяли, что он лучший в городе. <...> Проснувшись <...> очень рано, ни о чем мы так не пеклись, как скорее выехать. Обедали мы в Милльрозе и так и сяк... <...> 9 приехали в город Герцберг, где обедали очень плохо. Ночевали в городе Торгау... <...> Тут попринарились, чтобы въехать в Лейпциг...

Нюрнберг, 29 августа (9 сентября) 1784

Из журнала моего ты увидишь, что от самого Лейпцига до здешнего города было нам очень тяжело. Дороги адские, пища скверная, постели осыпаны клопами и блохами. <...> Вообще, сказать могу беспристрастно, что от Петербурга до Нюрнберга баланс со стороны нашего отечества перетягивает сильно. Здесь во всем генерально хуже нашего: люди, лошади, земля, изобилие в нужных съестных припасах, словом: у нас все лучше и мы больше люди, нежели немцы. <...>

12 поутру был я с визитом у своих банкиров, из коих один <...> дал нам на другой день великолепный обед. <...> 19 августа в десять часов поутру выехали мы из Лейпцига, обедали в деревне Лангендорф очень плохо... <...> 21 августа обедали в местечке Ауме. Весь наш стол состоял из двух не изжаренных, а сожженных цыпленков, за которые не постыдились содрать с нас червонный... <...> 22 августа был день для нас премучительный... Хуже дороги вообразить трудно. Обедали и ночевали в деревнишках, в избах крестьянских так скверно, что нас горе взяло. 23 августа (3 сентября) обедали, или, лучше сказать, голодали, в городе Кранах <...>. 25 августа (5 сентября) к обеду приехали сюда, в Нюрнберг, и стали в трактире, в котором безмерная чистота и опрятность привели нас в удивление. <...>

Я нигде не видал деликатнее стола, как в нашем трактире. Какое пирожное! какой десерт! О пирожном говорю я не для того только, что я до него охотник, но для того, что Нюрнберг пирожными славен в Европе. Скатерти, салфетки тонки, чисты, – словом, в жизнь мою лучшего стола иметь не желал бы. <...;>

31 августа к обеду приехали мы в Аугсбург. <...> Надобно знать, что нюрнбергские артисты <художники> писали обо мне в Аугсбург, почему и явились ко мне аугсбургские. <...> Все мы в открытых колясках поехали гулять за город <...>. По возвращении ко мне все потчеваны у меня были русским чаем. <...> После обеда <...> возили нас на гульбище <...>. Все немецкие гульбища одинаковы. Наставлено в роце множество столиков; за каждым сидит компания и прохлаждается пивом и табаком. Я спросил кофе, который мне тотчас подали. Таких мерзких помой я от роду не видывал – прямое рвотное. По возвращении домой мы потчевали компанию чаем, который немцы пили, как нектар. <...> Потом зазвал нас к себе доктор Кизов и поставил нам колляцию⁴.

<Италия> 5 октября 1784

Боцен <...> лежит в яме. <...> Жителей в нем половина немцев, а другая итальянцев. <...> Образ жизни итальянский, то есть весьма много свинства. Полы каменные и грязные; белье мерзкое; хлеб, какого у нас не едят нищие; чистая их вода, то, что у нас помой. Словом, мы, увидя сие преддверие Италии, оробели. <...> После обеда ходил я к живописцу Генрициу смотреть его работу; а от него в итальянскую комедию. Театр адский. Он построен без полу и на сыром месте. В две минуты комары меня растерзали, и я после первой сцены выбежал из него, как бешеный. <...> Ввечеру был я на площади и смотрел марионеток. Дурное житье в Боцене решило нас выехать из него. <...> Поутру, взяв почту, отправились из скаредного Боцена в Триент <...>, который еще более привел нас в уныние. В самом лучшем трактире вонь, нечистота, мерзость... <...> Мы весь вечер горевали, что заехали к скотам. <...> После обеда был я в епископском дворце. <...> Сей осмотр кончился тем, что показали нам погреб его преосвященства, в котором несколько сот страшных бочек стоят с винами издревле. Меня потчевали из некоторых, и я от двух рюмок чуть не с ног долой. Казалось бы, что в духовном состоянии таким изобилием винных бочек больше стыдиться, нежели хвастать надлежало; но здесь кажут погреб на хвастовство. <...> 16 выехали мы <...> из Триента; обедали в карете. <...> Я послал эстафет в Верону, чтобы нам отворили ворота, ибо иначе были бы мы принуждены у ворот ночевать, и сам, схватя почтовых лошадей, тотчас поехал навскачь в Верону и стал в трактир очень хороший. Дороговизна в Вероне ужасная; за все про все червонный. <...> Надобно отдать справедливость немецкой земле, что в ней житье вполы дешевле и вдвое лучше. <...> Не понимаю, за что хвалят венецианское правление, когда на земле плодоноснейшей народ терпит голод. Мы в жизни нашей не только не едали, даже и не видали такого мерзкого хлеба, какой ели в Вероне и какой здесь все знатнейшие люди едят. Причиною тому алчность правителей. В домах печь хлеба запрещено, а хлебники платят полиции за позволение мешать сносную муку с прескверною, не говоря уже о том, что печь хлеба не смыслят. Всего досаднее то, что на сие злоупотребление никому и роптать нельзя, потому что малейшее негодование на правительство венецианское наказывается очень строго. Верона город многолюдный и, как все итальянские города, не провонялый, но прокислый. Везде пахнет прокислой капустой. С непривычки я много мучился, удерживаясь от рвоты. Вонь происходит от гнилого винограда, который держат в погребах; а погреба у всякого дома на улицу и окна отворены. Забыл я сказать, что тотчас после обеда водил я Семку смотреть древний амфитеатр. <...> 19 выехали мы перед обедом из Вероны. Пока люди наши убирались, мы успели сбегать в Георгиевский монастырь насладиться в последний раз зрением картин Павла Веронеза. Ужинали в Мантуе <...>. 20 сентября поутру приехали в Модену. <...> После обеда смотрел я Моденскую картинную галерею. <...> 21 сентября поутру возил я жену в галерею. <...> Отобедав, выехали из Модены и под вечер приехали в Болонью. За ужином под окнами дали нам такой концерт,

⁴ Колляция – легкий завтрак, угощение; также – скромный ужин католиков-монахов в монастыре (вечеря), обязательно с вином.

что мы заслушались. Я заплатил за него четверть рубля, которая была принята с великой благодарностью. <...>

Рим, 7 декабря 1784

Я до Италии не мог себе вообразить, чтоб можно было в такой несносной скуке проводить свое время, как живут итальянцы. На конверсацию⁵ съезжаются поговорить; да с кем говорить и о чем? Из ста человек нет двух, с которыми можно б было как с умными людьми слово промолвить. <...> Угощение у них, конечно, в вечер четверти рубля не стоит. <...> Мой банкир, человек пребогатый, дал мне обед и пригласил для меня большую компанию. Я, сидя за столом, за него краснелся: званый его обед несравненно был хуже моего вседневного в трактире. Словом сказать, здесь живут, как скареды... <...>

Гостей ничем не потчевают, и не только кофе или чаю, ниже воды не подносят. <...> Семка мой иначе мне о них <итальянцах> не докладывает, как: пришли, сударь, нищие. Правду сказать, и бедность здесь беспримерная: на каждому шагу останавливают нищие; хлеба нет, одежды нет, обуви нет. Все почти наги и так тощи, как скелеты. Здесь всякий работный человек, буде занеможит недели на три, разорется совершенно. В болезнь наживает долг, а выздоровеет, едва может работою утолить голод. Чем же платить долг? Продаст постель, платье – и побрел просить милостыню. Воров, мошенников, обманщиков здесь превеликое множество; убийства здесь почти вседневные. <...> Итальянцы все злы безмерно и трусы подлейшие. <...> Честных людей во всей Италии, поистине сказать, так мало, что можно жить несколько лет и ни одного не встретить. Знатнейшей породы особы не стыдятся обманывать самым подлым образом. <...> В Италии порода и титла не обязывают нимало к доброму поведению: непотребные дома набиты графинями. <...> 11 ноября приехали мы в Ливорно, где консул наш на другой день дал нам большой обед... <...> Из Ливорно воротились мы опять в Пизу, откуда <...> приехали в Сиену. <...> Отобедав, выехали мы из Сиены в 4 часа и всю ночь ехали. 16-го завтракали мы в местечке Аквапенденте. В комнате, которую нам отвели и коя была лучшая, такая грязь и мерзость, какой, конечно, у моего Скотинина в хлевах никогда не бывает. <...>

Ни плодороднее страны, ни голоднее народа я не знаю. Италия доказывает, что в дурном правлении, при всем изобилии плодов земных, можно быть прежалкими нищими.

<Франция>. Монпелье, 31 декабря 1777

Мы здесь живем полтора месяца. <...> Обедаем дома, но я не всегда, потому что зван бываю к здешним знатым господам, а жена обыкновенно обедает дома. Здесь нет обычая звать дам обедать, а зовут ужинать. В пятом часу всякий понедельник ходим в концерт, а оттуда ужинать к графу Перигору. Концерт продолжается до восьми часов... За стол садятся в полдесята и сидят больше часа. Стол кувертов на семьдесят накрывается. Граф Перигор дает такие ужины три раза в неделю: в понедельник <...>, среду <...>, пятницу. <...> Чтоб тебе подробнее подать идею о здешних столах, то опишу их просторно. Белье столовое во всей Франции так мерзко, что у знатных праздничное несравненно хуже того, которое у нас в бедных домах в будни подается. Оно так толсто и так скверно вымыто, что гадко рот утереть. Я не мог не изъявить моего удивления о том, что за таким хорошим столом вижу такое скверное белье. На сие в извинение сказывают мне: «Так его же не едят» – и что для того нет нужды быть белью хорошему. Подумай, какое глупое заключение: для того, что салфеток не едят, нет будто бы и нужды, чтобы они были белы. Кроме толстоты салфеток, дыры на них зашиты голубыми нитками! Нет и столько ума, чтобы зашить их белыми. <...> Возвращусь теперь к описанию столов. Как скоро скажут, что кушанье на столе, то всякий мужчина возьмет даму за руку и поведет к столу. У каждого

⁵ *Конверсация* – своего рода «посиделки» для деловых людей, устраиваемые более или менее регулярно по какому-либо поводу.

за стулом стоит свой лакей. Бude же нет лакея, то несчастный гость хоть умри с голоду и с жажды. Иначе и невозможно: по здешнему обычаю, блюд кругом не обносят, а надобно окинуть глазами стол и что полюбится, того спросить чрез своего лакея. Перед кувертом не ставят ни вина, ни воды, а бude захочешь пить, то всякий раз посылай слугу своего к буфету. Рассуди же: коли нет слуги, кому принести напиток, кому переменять тарелки, кого послать спросить какого-нибудь блюда? а соседа твоего лакей, как ни проси, тарелки твоей не примет... <...> Люди заслуженные, но не имеющие слуг, не садятся за стол, а ходят с тарелкой около сидящих и просят, чтобы кушанье на тарелку им положили. Как скоро съест, то побежит в переднюю к поставленному для мытья посуды корыту, сам, бедный, тарелку свою вымоет и, вытря какой-нибудь грязной отымалкой, побредет опять просить что-нибудь с блюд. Я сам видел все это и вижу вседневно при столе самого графа Перигора. Часто потому не сажусь я ужинать <...>, а своему слуге велю служить какому-нибудь заслуженному нищему. <...> Поварня французская очень хороша: эту справедливость ей отдать надобно; но <...> услуга за столом очень дурна. Я когда в гостях обедаю (ибо никогда не ужинаю), принужден обыкновенно вставать голодный. Часто подле меня стоит такое кушанье, которого есть не хочу; а попросить с другого края не могу, потому что слеп и чего просить – не вижу. Наша <русская> мода обносить блюда есть наирасумнейшая. В Польше и в Немецкой земле тот же обычай, а здесь только перемудрили. Спрашивал я и этому резон: сказали мне, что для экономии: если-де блюда обносить, то надобно на них много кушанья накладывать. Спрашивал я, для чего вина и воды не ставят перед кувертами? Отвечали мне, что и это для экономии: ибо-де примечено, коли бутылку поставить на стол, то один всю ее за столом и вылакает; а коли не поставить, то бутылка на пять персон становится. Подумай же, друг мой, из какой безделицы делается экономия: здесь самое лучшее столовое вино бутылка стоит шесть копеек, а какое мы у нас пьем⁶

⁶ Импортируемые в Россию в конце XVIII в. французские вина – бургонское и шампанское – стоили в Петербурге по 3 руб. за бутылку.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.