

Калмыкова Марина Владимировна

РУССКАЯ КУХНЯ: ПРОШЛОЕ И НАСТОЯЩЕЕ

В статье рассмотрен вопрос о русской кухне. Тема питания сегодня присутствует в программах форумов, конференций. Привлекательность традиционной кухни в глазах современного населения связана с представлениями о соответствии ее здоровому образу жизни. В последние годы особенно заметно активное развитие этой темы в Российской Федерации. Даются описание и анализ прошедших мероприятий в нашей стране, посвященных сохранению и популяризации русской кухни.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/3/2016/4-2/15.html

Источник

Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики

Тамбов: Грамота, 2016. № 4(66): в 2-х ч. Ч. 2. С. 60-64. ISSN 1997-292X.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/3.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/3/2016/4-2/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: hist@gramota.net

УДК 39; 392.8

Исторические науки и археология

В статье рассмотрен вопрос о русской кухне. Тема питания сегодня присутствует в программах форумов, конференций. Привлекательность традиционной кухни в глазах современного населения связана с представлениями о соответствии ее здоровому образу жизни. В последние годы особенно заметно активное развитие этой темы в Российской Федерации. Даются описание и анализ прошедших мероприятий в нашей стране, посвященных сохранению и популяризации русской кухни.

Ключевые слова и фразы: русская кухня; питание; пища; материальная культура; продукты питания; пищевые традиции.

Калмыкова Марина Владимировна

Университет «Синергия»

mursegova@mfpa.ru

РУССКАЯ КУХНЯ: ПРОШЛОЕ И НАСТОЯЩЕЕ

Питание является важнейшей частью жизни людей, проявлением их материальной культуры. В этой сфере в связи с процессом глобализации происходит постепенное нивелирование особенностей, характерных для той или иной историко-этнографической общности. Однако этот процесс не однолинейный. Он сталкивается с настойчивым желанием населения обращаться к истокам традиционного питания, реконструируя и возрождая определенные его элементы.

Не так давно в России прошли такие мероприятия, как:

- форум «Русская кухня»;
- фестиваль русской кухни;
- семинар «Нематериальное наследие русского народа: подлинные технологии традиционной кухни»;
- круглый стол «Русская кухня: миф или реальность» в рамках II Международного симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира».

Форум «Русская кухня» в рамках выставки «ПИР» – одно из заметных событий, где объединились бизнесмены, представители государственных структур, историки, писатели и кулинары. В этом году форум проходил 5-8 октября 2015 года в огромном выставочном комплексе «Крокус Экспо». За четыре дня выставки *PIR Expo* посетили 41168 специалистов. Официально форум собрался третий раз в 2015 году. Первая встреча состоялась в 2013 году и сразу вызвала большой интерес общественности.

Под форум отведена центральная арена, организаторы говорят, что этот «масштабный проект призван расширить понимание русской кухни и российских продуктов, открыть новые вкусовые сочетания и технологии приготовления» [4]. В 2014 году участниками был подписан Меморандум о развитии и популяризации новой русской (российской) региональной (локальной) кухни и аутентичных отечественных региональных продуктов. В Меморандуме [2] было сформировано единое понимание русской (российской) кухни и региональных продуктов, которые являются ее основой, а также были определены конкретные задачи для развития и популяризации новой русской кухни.

Действительно, сложно расщепить понятия «русская» и «российская» кухни, поскольку на протяжении жизни многих поколений происходило взаимное проникновение способов приготовления блюд, использования продуктов и т.д. Вместе с тем сохранились и особенности региональных и национальных кухонь, которые необходимо изучать, с тем чтобы передать новым поколениям исторический кулинарный опыт предшествующих поколений.

В течение долгих лет достижения русской культуры, в том числе и культуры питания, практически были недоступны для иностранного потребителя. Пора поставить вопрос о создании системы широкой пропаганды отечественной кулинарии в мире. Для этого необходимо глубокое знание собственных кулинарных традиций и умение предлагать за рубежом наиболее доступные по приготовлению и использованию ассортимента продукции блюда русской кухни. Поэтому было бы желательно сделать опорные пункты пропаганды российской кухни в ряде зарубежных стран («Дома русской кухни», например, при «Институте Пушкина», посольствах, консульствах и так далее). Они должны показать достоинства как русской, так и национальных традиционных систем питания. Особенно перспективно это выглядит в связи со значительным ростом российской диаспоры за рубежом. В связи с этим было бы полезным изучить опыт адаптации кухонь восточных государств (Китая, Японии, арабских стран) в Европе, выяснить, в какой мере традиционные восточные блюда «прижились» на Западе и почему. То есть провести глубокую проработку кулинарного маркетинга.

В Меморандуме предложена убедительная схема регионализации российской кулинарии: «Северо-Западный, Центральный, Южно-Русский, Черноморский, Кавказский, Поволжский, Уральский, Западно-Сибирский, Восточно-Сибирский, Южно-Сибирский и Дальневосточный регионы». Нужно подкрепить ее серьезными антропологическими исследованиями, чтобы раскрыть общие и особенные черты национальной кухни.

Интересно положение о том, что «изоляция русской кухни от национальных и мировых тенденций всегда имела пагубное воздействие на ее развитие» [Там же]. В доиндустриальную эпоху влияние мировой (европейской) кулинарии ограничивалось только на уровне потребления высших классов. Основная масса российского населения оставалась изолированной от заморских кулинарных изысканий. Эпоха индустриализации

нивелировала в значительной степени потребительские пристрастия, упростила технологии и расширила приток зарубежных новаций в сфере производства и потребления пищи, однако в технологически усредненной и вульгаризированной форме. Подлинное богатство кухни других народов до сих пор остается малоизвестным жителям России. Поэтому и здесь нужна широкая система просвещения, основанная на научных медицинских знаниях по использованию мирового кулинарного опыта в нашей стране. Ценная мысль Меморандума заключается в поставленной задаче «выявления и отбора уникальных продуктов местного происхождения и представления их на рынке».

Русской кухней занимаются представители разных профессий: одни собирают, изучают и публикуют рецепты, другие выступают на телевидении и радио, третьи работают поварами и шеф-поварами различных предприятий общественного питания. В рамках форума «Русская кухня» выступали Ольга и Павел Сюткины, авторы книг «Непридуманная история советской кухни» 2013 г. [13], «Непридуманная история» (о продуктах питания) 2014 г. [12], «СССР Cook Book» 2015 г. [15]. Они же – авторы популярного блога [11], который сегодня читают сотни людей. Интересным было также выступление основателя фонда сохранения русской кухни «Русская поварня» шеф-повара Максима Сырникова. Именитые шеф-повара Анатолий Казаков, Антон Ковальков, Андрей Махов (шеф-повар знаменитого кафе «Пушкинь»), Анатолий Комм и многие другие проводили мастер-классы в формате получасового «спектакля» об уникальном видении русской кухни и использовании российских региональных продуктов. Выступления экспертов включали представление трех блюд, пояснение их сочетаемости с напитками. Свой мастер-класс Анатолий Комм, например, посвятил кашам. По мнению маэстро, главная задача повара – найти идеальный баланс вкусов блюда: кислого, сладкого и соленого. Шеф-повар подтвердил свои слова делом и приготовил кулеш, используя для этого пшено, сваренное в концентрированном рыбном бульоне, сало, черный соус – с экстрактами рыбного бульона (дает кислый вкус), белых грибов (дает сладость) и водорослей (дает соленость), – а также мелко нарезанные овощи для смешивания. Анатолий сетует: пазлья и ризотто заповили Москву, а русские традиции стали утрачиваться. По его мнению, необходимо опираться на отечественные традиции, одновременно не упуская из виду того, что нового происходит в мире, дабы оставаться во всеоружии гастрономической культуры [5].

Известный кондитер Елена Шрамко сопроводила свой мастер-класс рассказом о кондитерских рецептах из книги 1841 г. [3], которая досталась ей полуобгоревшая, в единственном экземпляре, и была впоследствии восстановлена: «В книге я встречала такие слова: “Возьмите речную воду, возьмите колодезную...”». Поначалу Елена не могла понять, как они различаются. Но потом поняла: одна живая, другая – мертвая. Также Елена рассказала о забытых кулинарных традициях. «Главное для кондитера – это печь», – говорил основатель кондитерской фабрики А. И. Абрикосов, которая была известна не только в Москве, но по всей России и даже поставляла сладости ко двору Его Императорского Величества. После революции рецепты стали более простыми. Перестали использоваться миндальный орех и пудра, мускатный орех и др. [5].

Основная идея проекта «Русская кухня – Новые горизонты», как заявляют организаторы, – «рассказать, доказать и показать с помощью наших экспертов все многообразие и уникальность русской кухни, той русской кухни, которой будет гордиться каждый гражданин нашей страны, кухни с великими традициями и интересной историей» [8].

В первый день работы форума состоялся русский стол «Российские региональные продукты и русская кухня» по ключевой проблеме: может ли русская кухня стать частью меню топовых российских и шире – мировых ресторанов.

Наша общая цель – популяризация русской кухни, привлечение внимания профессионального сообщества к этому направлению как к новому тренду и части культурного облика страны. Немалое время было отведено и обсуждению русских продуктов, т.к. именно они – основа нашей национальной кухни. Выступающие отмечали, что на рынке произошло замещение сырьевых региональных продуктов европейскими аналогами, и русская кухня была несправедливо вытеснена на второй план. Таким образом, были подчеркнуты важность местных специалитетов и необходимость развития производства именно российских продуктов.

Организаторы форума «Русская кухня», в том числе И. Меркулов, так поясняют свою точку зрения: «сейчас мы серьезно занимаемся такой историей, как российский региональный продукт с наименованием места происхождения товара. Астраханский арбуз, хакасская ягнятина, ставропольская баранина, камчатский краб – все это уникальные региональные продукты» [7, с. 36]. Отмечают, что пока не будет производственного стандарта, соответствующей рекламы, это будут не «продукты», а «только еда». Например, если в каждом российском регионе будут производиться и продаваться в большом объеме три-четыре продукта – в совокупности это может приносить несколько миллиардов долларов в год. Так, например, в Европе таких продуктов более восьмисот – это 14 млрд евро ежегодных продаж на внешние рынки [Там же].

Поднимался и вопрос о количестве ресторанов русской кухни в самой России. Вот интересные статистические данные [Там же, с. 46].

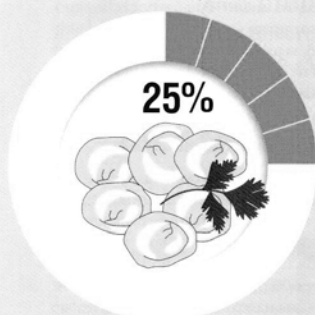
Можно отметить, что уже в ноябре 2015 года были открыты новые рестораны русской кухни. Недавно состоялся анонс: Ресторанный холдинг Бориса Зарькова (Chicha, Luciano, White Rabbit, Selfie, Zodiac) открывает «Сахалин» – ресторан, меню которого основано только на российских морепродуктах и рыбе [8].

Интересным представляется также фестиваль русской кухни в ресторанах Москвы. В этом году он проходил второй раз. В 2014 году участников городского фестиваля было очень просто узнать – на дверях каждого заведения красовалась фирменная наклейка фестиваля «Я люблю русскую кухню». Посетители ресторанов могли продегустировать национальные блюда в современной интерпретации из специально разработанного для фестиваля сет-меню.

Сколько в России ресторанов русской кухни

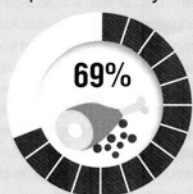
Данные 2ГИС на август 2015 года.
Информация по 5840 ресторанам в 15 городах-миллионниках.

русская кухня



Доля русской кухни в крупных городах России	25%
Доля русской кухни в Москве	23%
Наибольшая доля в ресторанах сибирских миллионников:	
Новосибирск	37%
Омск	36%
Красноярск	35%
Наименьшая доля:	
Воронеж	14%
Уфа	16%

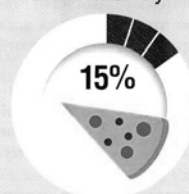
европейская кухня



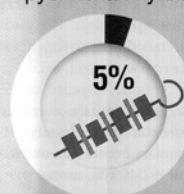
японская кухня



итальянская кухня



грузинская кухня



Город	Русская кухня (%)	Итальянская кухня (%)	Японская кухня (%)	Европейская кухня (%)	Грузинская кухня (%)	Общее кол-во ресторанов (шт.)
Новосибирск	37	16	6	70	1	193
Омск	36	17	8	81	4	118
Красноярск	35	8	9	71	4	110
Нижний Новгород	33	17	16	75	3	146
Ростов-на-Дону	30	14	13	79	3	216
Самара	27	16	17	71	4	206
Санкт-Петербург	27	20	13	63	5	1271
Челябинск	25	13	11	77	3	151
Екатеринбург	24	27	20	64	3	217
Москва	23	19	16	67	6	2594
Пермь	23	16	16	64	5	115
Волгоград	19	14	10	87	3	70
Казань	17	17	17	78	2	241
Уфа	16	11	24	81	1	134
Воронеж	14	19	14	83	9	58

Так, например, в ресторане «Чемодан» можно было попробовать котлеты из медвежатины. Ресторан «Прожектор» подавал строганину из стерляди с кизилом и крыжовником и запеченную тыкву с облепихой и рисовой кашей. «Фани Кабани» представил свой новый салат с якутским омулем и имбирным кремом, а также оригинальное мороженое из ряженки. В «Selfie» готовили форель в бруснике с огуречным тартаром и щавелем и молочного поросенка с антоновкой и соусом из печеного лука. В кафе «Кабинет» гостям предлагали отведать уху с расстегаями и водкой, котлеты из судака и блинчики с куриной печенью и семгой, а в «Барбара бар» – балтийскую кильку со свеклой и картошкой, свиную вырезку с яблоками и гороховый суп с копчеными ребрами. «Павильон» представил советское меню: котлеты по-киевски, бефстроганов с картофельным пюре и малосольными огурцами, птичье молоко [4].

В 2015 г. в связи с проведением года литературы в России фестиваль получил название «Литературные дегустации» и проходил в новом оригинальном формате. Каждое заведение представляло свой сет на основе одного из произведений русской классики, сдобренный фантазией и любовью к русской кухне своих шеф-поваров. Гости могли почувствовать себя героями бессмертных произведений – Чичиковым, Обломовым, доктором Борменталем и даже Глебом Жегловым, дегустируя блюда, упомянутые писателями. Например, в ресторанах «Chekhonte» и «Панаехали» гостям предлагают меню по произведению Аркадия Вайнера «Эра милосердия», а «Марк и Лев» потчует дорогих гостей блюдами, названными в романе Льва Толстого «Анна Каренина». В ресторане «SAVVA» воспели оду гастрономической поэме «Обед» Владимира Филимонова, а в «Бочке» – «Евгению Онегину» А. С. Пушкина, ресторан «Queen V» с помощью блюд рассказал «Скучную историю» Антона Чехова, а кафе, названное в его честь – «Кафе ЧеховЪ», – историю «Глупого француза» [14].

Интересным представляется и мероприятие, прошедшее в ноябре 2015 года. Институт наследия принял участие в Ночи искусств гастрономической реконструкции. Прошел научно-практический семинар исследователя и реконструктора русской кухни Максима Сырникова «Нематериальное наследие русского народа: подлинные технологии традиционной кухни». В рамках семинара были представлены такие традиционные блюда русской кухни, как кисели, квашеня, кулебяки с рыбой и дичью, шаньги с черемухой, кундюмы с белыми грибами, осетрина рассольная и московская раковая похлебка. Максим Сырников подробно рассказал об истории этих блюд и о традиционных технологиях их приготовления [1].

29-31 октября 2015 года состоялся круглый стол «Русская кухня: миф или реальность» на II Международном симпозиуме «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира». Организатором мероприятия уже второй год выступают Академия гастрономической науки и культуры, сотрудники кафедры региональных исследований факультета иностранных языков и регионоведения МГУ им. М. В. Ломоносова. В повестке дня были следующие вопросы:

1. Почему понятие «русская кухня» вызывает сегодня ожесточенные споры?
2. «Русская», «российская», «советская», «новая русская» – какая кухня главенствует сегодня на столах жителей Российской Федерации? И в общественном питании?
3. В чем провинилась русская кухня?
4. Щи да каша, шашлык и плов, Оливье и Цезарь, пицца и суши. Неужели же это – русская кухня сегодня?
5. Открытое письмо президенту о включении русской кухни и традиций русского гостеприимства в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Итоги и перспективы.
6. Возможности создания высшего гастрономического образования в России [6].

Это мероприятие собрало представителей разных областей: филологов, этнологов, историков, поваров, журналистов и пр. Звучали тезисы о том, что «то, что мы едим, и есть русская кухня. Традиционная кухня – это семейное питание. Мы едим по-русски дома, в ресторане нельзя создать русскую кухню».

Выступающие утверждали, что «блюда, воссозданные по классическим русским рецептам девятнадцатого века, вам не понравятся», «советская кухня – бедна и скучна, так как она создавалась в том числе технологиями и врачами». Многие повара сегодня стараются изучать историческую литературу, оставлять базовый вкус продукта, немного его «полируют», используя современные технологии (готовка в вакууме (*sous-vide*), пароконвекционных печах, термощафах, низкотемпературных печах, использование специальных холодильников для вызревания сыров, «дымовых пистолетов» для копчения, аппаратов шоковой заморозки и др.).

В связи с этим, по мнению выступавших, речь сегодня должна идти о «новой русской кухне». Пока же на столах у наших соотечественников «полная каша».

Таким образом, русская кухня занимает свое место на предприятиях общественного питания, владельцы и повара зачастую становятся популяризаторами и распространителями традиций русского питания. Они передают технологии приготовления блюд по старым рецептам молодому поколению, делают русскую кухню модным течением в кулинарии. Конечно, это не всегда «настоящая русская еда», о которой пишет, например, Максим Сырников [10], а зачастую более простое ее воплощение с точки зрения технологий. Но интересен процесс смены «статуса блюд»: элитные рестораны предлагают гостям «каши да щи», подтверждая тезис о привлекательности традиционной кухни, связанный с представлениями о соответствии ее здоровому образу жизни, феномен «пищевой ностальгии».

Список литературы

1. Институт Наследия принял участие в Ночи искусств гастрономической реконструкцией [Электронный ресурс]. URL: http://www.heritage-institute.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=1982%3Anoch-iskusstv&catid=327%3Anews&Itemid=155 (дата обращения: 24.12.2015).
2. Меморандум о развитии и популяризации новой русской (российской) региональной (локальной) кухни и аутентичных отечественных региональных продуктов [Электронный ресурс]. URL: http://www.arborio.ru/wordpress/wp-content/uploads/2014/09/1972300_4747515341622_7050213289823901807_n1.jpg (дата обращения: 20.10.2015).
3. Новейший опытный повар, погребщик, кондитер и уксусник, или Легчайший способ приготовить разных родов кушанья, меды, конфеты, кофе, лимонад, делание разных напитков и приготовление беспереводного уксуса. М., 1841. 108 с.
4. Пост-релиз «Русская кухня – Новые горизонты». 09.10.2014 [Электронный ресурс]. URL: https://pirexpo.com/releases/post_release_russian_cuisine_2014/ (дата обращения: 12.10.2015).
5. Пост-релиз «Русская кухня – Новые горизонты» 2015. 14.10.2015 [Электронный ресурс]. URL: http://pirexpo.com/releases/post_release_russian_cuisine_2015/ (дата обращения: 20.12.2015).
6. Программа II Международного симпозиума «Традиционная культура в современном мире: история еды и традиции питания народов мира» (29-31 октября 2015 г.). М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. 60 с.
7. Ресторанные ведомости. 2015. № 10.
8. Русская кухня – Новые Горизонты, в рамках выставки PIR expo [Электронный ресурс]. URL: <https://www.facebook.com/russiancuisine.pir/> (дата обращения: 20.12.2015).
9. Русская кухня: новые горизонты [Электронный ресурс]. URL: <http://2015.russiancuisine.ru/> (дата обращения: 20.12.2015).
10. Сырников М. Настоящая русская еда. М.: Эксмо, 2010. 320 с.
11. Сюткин П. Тельные утки, зайцы, поросята [Электронный ресурс]. URL: <http://p-syutkin.livejournal.com/236936.html> (дата обращения: 20.12.2015).
12. Сюткин П., Сюткина О. Непридуманная история русских продуктов от Киевской Руси до СССР. М.: АСТ, 2014. 432 с.

13. Сюткин П., Сюткина О. Непридуманная история советской кухни. М.: АСТ, 2013. 288 с.
14. Церемония открытия Городского фестиваля русской кухни в Москве «Литературные дегустации» [Электронный ресурс]. URL: <http://festival.russiancuisine.ru/ceremony> (дата обращения: 24.12.2015).
15. Syutkina O., Syutkin P. СССР COOK BOOK: True Stories of Soviet Cuisine. L., 2015. 192 p.

RUSSIAN CUISINE: THE PAST AND THE PRESENT

Kalmykova Marina Vladimirovna

“Synergy” University
mursegova@mfsa.ru

The article examines the issue of the Russian cuisine. Nowadays the theme of nutrition is present in the programmes of forums, conferences. The appeal of the traditional cuisine in the opinion of the contemporary population is connected with the ideas about its correspondence to the healthy life-style. The active development of this theme in the Russian Federation has become especially prominent recently. The paper describes and analyzes the events in our country devoted to the preservation and popularization of the Russian cuisine.

Key words and phrases: Russian cuisine; nutrition; food; material culture; foodstuffs; food traditions.

УДК 7.091.3

Искусствоведение

В статье рассматривается значение русской театральной школы в современном корейском театре. В отличие от русского искусства, где наблюдается тяга к глубокому психологизму, в корейском искусстве практически не было настоящей глубины психологического изображения персонажа. На примере анализа корейского и российского моноспектаклей по произведению Н. В. Гоголя «Записки сумасшедшего» автор приходит к выводу о необходимости дальнейшего освоения русской школы психологического искусства для развития современного корейского театра.

Ключевые слова и фразы: корейский театр; моноспектакль; портрет; психологический театр; «Записки сумасшедшего»; «Мастерская П. Фоменко».

Ким Су Джин

Российский институт театрального искусства – ГИТИС, г. Москва
trotz2007@naver.com

ЗНАЧЕНИЕ РУССКОЙ ТЕАТРАЛЬНОЙ ШКОЛЫ ДЛЯ РАЗВИТИЯ СОВРЕМЕННОГО КОРЕЙСКОГО ТЕАТРА

Применение традиции национального народного спектакля имеет большое значение для развития современного театрального искусства Кореи, однако в нем представлены и спектакли, основанные на европейской литературе и драматургии с использованием европейской, в частности русской, театральной школы. Такие произведения, хотя и вызывают интерес у корейской публики, к сожалению, бывают не всегда понимаемы и принимаемы зрителями. И дело не только в культурных и национальных различиях, но прежде всего в том, что корейские актеры и режиссеры еще не вполне осознали важность освоения школы русского психологического театра, оказавшей свое влияние не только на русскую, но и на мировую театральную культуру. Это упущение представляется очевидным, но преодолеть эту проблему очень сложно.

Истоки русского психологического театра питаются богатыми традициями русской литературы, начиная с Н. М. Карамзина, Д. И. Фонвизина, А. С. Грибоедова, А. С. Пушкина, Н. В. Гоголя, А. Н. Островского, И. С. Тургенева и других писателей и драматургов, среди которых особо хочется выделить драматургию А. П. Чехова, погрузившего читателя и зрителя в мир тончайших человеческих чувств и переживаний и оказавшего огромное влияние на дальнейшее развитие русского и всего мирового психологического театра.

Развитие литературы в России шло параллельно с развитием других видов искусства, в том числе живописи, в частности жанра портрета, в котором отражалась не только внешность человека, но исследовался его внутренний мир. Такие замечательные русские художники, как Д. Г. Левицкий, В. Л. Боровиковский, О. Кипренский, К. Брюллов, В. Тропинин, И. Крамской, И. Репин, В. Серов, создали целую галерею портретов своих современников, в каждом из которых виден и конкретный человеческий характер, и атмосфера окружающей его жизни. В этих картинах каждая деталь: характер, наклон головы, выражение глаз, направление взгляда, положение корпуса, рук или ног – все имеет значение для передачи сиюминутного настроения персонажа картины, а положение тела и жест, если он отчетливо выявлен в портрете, завершают создаваемый характер. Все говорит об огромном интересе к человеческой психологии, свойственном русскому портретному искусству XIX–XX вв.