Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

«Кремлевская кухня»

14.04.2026.



Какой же русский стол без икры? Фото из "Книги о вкусной и здоровой пище" 1952 г., с предисловием И. Сталина © N. Sikorsky

Новая книга – третий опыт сотрудничества уважаемого швейцарского издательства с Витольдом Шабловским, родившимся в 1980 году, в 25 лет ставшим самым молодым специальным корреспондентом польской ежедневной газеты *Gazeta Wyborcza* и удостоенным, среди прочих наград, премии Европейского парламента за репортажи о мигрантах в Западной Европе и премии имени Рышарда Капущиньского за расследование массового убийства поляков на Украине в 1943 году. В 2021 году в Лозанне был опубликован его большой репортаж о мире посткоммунизма «Танцующие медведи», а в 2024-м – «Как накормить диктатора», книга, которую французская газета Le Figaro назвала «писательским подвигом журналиста».

Витольд Шабловский – именно журналист, помимо этой профессии изучавший в

Варшавском университете политологию. Обе эти ипостаси находят отражение во всех его сочинениях, и новая книга, впервые опубликованная в 2021 году, – не исключение. Можно предположить, что, будь она написана на пару лет позже, география ее была бы несколько иной, да и некоторые акценты были бы расставлены иначе, но и в нынешнем виде эта попытка рассказать историю России через ее кухню – как и в прямом, так и в переносном смысле – дает обильный материал для размышлений.

Замысел книги подкупает: история России XX и XXI веков (причем начиная не с Ленина, как указывает подзаголовок, а с последнего русского царя Николая II) рассказана через поваров (или их потомков) сильных мира сего. То есть через тех, кто пробует еду первым, рискуя быть отравленным, имеет доступ к телу вождя и становится свидетелем того, что редко фиксируется в официальных источниках: интонаций, привычек, маленьких жестов, в которых иногда больше правды, чем в архивных документах. Кухня здесь – не просто бытовая деталь, а своего рода политический инструмент, а через частные, на первый взгляд, эпизоды проступает Система, вынуждающая людей из поколения в поколение жить по лжи, если перевернуть солженицынское выражение. В этом, на мой взгляд, – главная сила книги.

… Несмотря на то, что речь, казалось бы, идет о еде, начинается книга с совсем не аппетитной сцены. «Запах бензина, фруктового вина и плохо переваренной жареной рыбы наполняет мои ноздри. Запах бензина исходит от баржи, вышедшей в море час назад, запах вина и рыбы – по всей вероятности, от содержимого желудка, которое пьяный сторож только что изверг под моим окном», читаем мы на первой странице. Дело происходит в Абхазии, а точнее – в Новом Афоне, на бывшей даче Сталина, а теперь – президента этой республики, провозглашенной в ходе грузино-абхазской войны и не признанной никем, кроме России, Никарагуа, Венесуэлы, Науру и Сирии. Именно здесь, после шашлыка, съеденного под чачу и рассказы местных жителей, у Витольда Шабловского и родился новый замысел.

На карте, помещенной в начале книги, – 15 пунктов маршрута его журналистского путешествия-расследования. Названия некоторых известны всем (Москва, Ленинград, Екатеринбург, Чернобыль), другие требуют небольшой подсказки (например, Байконур – космодром в Казахстане, откуда отправился в космос Юрий Гагарин, или Ялта, где в 1945 году встречались Сталин, Черчилль и Рузвельт), а третьи – развернутого комментария (например, афганский город Баграм, который в годы Афганской войны (1979-1989) был крупнейшим аэропортом страны и военно-воздушной базой ВВС СССР).

В книге множество не только важных исторических фактов, от безжалостного описания расстрела царской семьи и страшной статистики кампании раскулачивания крестьян и голодомора, но и забавных, чуть ли не анекдотических подробностей и эпизодов. Невозможно без улыбки читать монолог гида, ведущего экскурсию по «Горкам Ленинским» – превращенной в музей усадьбы, где провел последние дни своей жизни вождь международного пролетариата; это просто готовый скетч для какого-нибудь стендап-комика, чего стоит одно признание, что никогда Ленин не питался так хорошо, как пока находился на «иждивении царя», то есть в ссылке.

Особенно убедительны те разделы, где частная история не иллюстрирует эпоху, а

как бы сопротивляется ей, когда человек на кухне оказывается не просто функционером системы, а ее молчаливым комментатором. Там книга приобретает глубину и начинает говорить не только о России, но и о природе власти как таковой. На мой взгляд, наиболее удались в этом смысле главы о блокадном Ленинграде, Афганистане и Чернобыле. «Сколько молодых так и не вернулись? Не стоит и спрашивать. В этом была главная проблема той войны. Генералы не уважали офицеров. Офицеры не уважали солдат. А солдаты не уважали никого – ни начальство, ни своих товарищей. Ты, наверное, слышал о дедовщине, об этом «bizutage». Старшие солдаты били младших, заставляли их чистить им обувь, заправлять кровати, стирать их белье», - так описывает войну в Афганистане повариха «мама Нина» в разговоре с Витольдом Шабловским. И она же воспевает афганский плов, виноград кишмиш, щедрость тамошней земли и делится самым оригинальным рецептом, который мне доводилось встречать: «Месяц февраль дарит самое красивое зрелище в мире: дикие тюльпаны в степях. Они растут там миллионами, вплотную друг к другу. Как только они начинают цвести, афганцы разводят небольшие костры, собирают цветы и бросают луковицы в жар. Они обжаривают их со всех сторон и съедают. Это немного горчит, но есть можно».

Однако в концептуальной оригинальности заключена и ее уязвимость. Формула «история через кухню» работает, на мой взгляд, неравномерно: в лучших главах кухня действительно становится ключом к пониманию эпохи, в более слабых – остается эффектной рамкой, не добавляющей принципиально нового знания.

И все же книга остается увлекательным чтением и предлагает не столько готовый ответ, сколько способ смотреть на исторические события: через малое – на большое, через частное – на системное.

Замечу, наконец, что книга эта способна привлечь не только тех, кого интересует история России от Николая II до Путина, но и просто любителей готовить и дегустировать, ведь в каждой главе читатель находит несколько оригинальных рецептов, которые вполне реально воспроизвести в домашних условиях, даже если они – из царского рациона. С разрешения издательства делюсь с вами одним из них – «Котлеты Пожарские по-царски». Не могу не добавить от себя, что популярная легенда, связывающая появление этих котлет с именем освободителя Москвы от польско-литовских интервентов князя Дмитрия Пожарского в 1612 году, не имеет ничего общего с действительностью. Своим появлением это простое и вкусное блюдо обязано не князю, а его однофамильцу Евдокиму Пожарскому, владельцу трактира и гостиницы «Пожарская» в Торжке в начале XIX века, что подтверждает и Александр Пушкин, в 1826 году писавший своему другу и библиографу Сергею Соболевскому:

На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
И отправься налегке.

Уже в XIX веке слава Пожарских котлет перешагнула за границы Российской империи. Французский поэт Теофиль Готье в своём «Путешествии в Россию» в 1867 году сообщал, что рецепт куриных котлет был дан хозяйке постоялого двора одним несчастным французом, который не мог иначе заплатить за приют, а его соотечественник и собрат по цеху Виктор д’Арленкур отзывался о «des côtelettes Pojarsky» в самых превосходных выражениях, отмечая, что отведал их не из курицы, а из телятины. Почему бы и нет? Надеюсь, кто-то из моих читателей решится на

эксперимент по своему вкусу.

Котлеты Пожарские по-царски

— 400 г куриного филе
— 1 ломтик хлеба (или небольшая булочка)
— 1 яйцо
— сливки 10 %
— растительное масло
— панировочные сухари
— 1/2 пачки сливочного масла
— соль

Мелко измельчить куриное филе в мясорубке. Раскрошить хлеб и залить его сливками, оставить на 10 минут. Затем смешать с фаршем. Добавить яичный желток, посолить, вымесить, время от времени добавляя ложку холодной воды, пока фарш не перестанет липнуть к рукам. Нарезать масло маленькими кубиками. Разделить фарш на 12 порций. Сформировать из каждой порции шарик. Вложить в каждую кусочек масла. Обвалять в сухарях и обжарить.

Приятного всем чтения и аппетита!

Source URL: *http://www.rusaccent.ch/blogpost/kremlevskaya-kukhnya*