

А. А. ФОКИН

ГАМБУРГЕРЫ – ОТДЕЛЬНО, НАУКА – ОТДЕЛЬНО*

В серии «Исследования культуры» вышла книга И. В. Глущенко «Общепит: Микоян и советская кухня». Тема советской повседневности, частью которой является и кухня, востребована не только профессиональным сообществом, но и более широким кругом читателей. Автор верно замечает, что в последнее время продукты, маркированные как советские, начинают приобретать большую популярность (С. 6).

Книгу можно разделить на две части: первая посвящена А. И. Микояну, вторая – свободному размышлению на тему пищи в СССР. Книга читается легко, в ней обнаруживается масса любопытнейших эпизодов, например история о задумках А. И. Микояна завезти в СССР гамбургеры и кока-колу (С. 88, 91). К. Мартынов отмечает, что это прекрасная интеллектуальная книга, соответствующая современным моделям быстрого чтения¹. Для любопытствующего читателя это безусловный плюс, однако, если в аннотации указано, что книга адресована широкому кругу читателей, то в выходных данных можно прочесть, что перед нами научное издание. Если рассматривать книгу исходя из первого определения, то она достойна всяческих похвал. В данном случае книга будет рассмотрена как научное издание, в связи с чем указан ряд недостатков работы И. Глущенко, часть которых носит системный характер.

В книге практически полностью отсутствует научно-справочный аппарат. При обилии цитат, автор не называет источники информации. В лучшем случае обозначаются названия произведений (книги П. Вайля и А. Гениса, И. Ильфа и Е. Петрова, Ю. Олеши и т.д.). Но когда дело доходит до цитирования выступлений различных руководителей, то трудно понять, откуда взяты эти цитаты (С. 27, 51, 100). Можно, конечно, довериться автору в том, что цитаты даются без искажения, однако исследовательская культура призывает к возможности верификации знания. Здесь же автор фактически отказывает читателю в таком праве.

Список источников и литературы насчитывает всего 26 пунктов. Понятно, почему среди них нет работы М. Ю. Павлова «Анастас Мико-

* Рец. на книгу: Глущенко И. В. *Общепит: Микоян и советская кухня*. М.: Изд. дом Гос. ун-та – Высшей школы экономики, 2010.

¹ Мартынов К. Политическая диетология. Книга о том, как в СССР появилась вкусная и здоровая пища // Частный корреспондент [Электронный ресурс] URL: http://www.chaskor.ru/article/politicheskaya_dietologiya_16497.

ян. Политический портрет на фоне советской эпохи», вышедшей в 2010 г., но отсутствие статьи Е. Добренко «Гастрономический коммунизм: вкусное vs. здоровое»² сложно объяснить. Думаю, что и отсылка к литературе о ситуации в стране в сталинскую эпоху была бы полезна.

Краткость библиографического списка отчасти объясняется его содержательным наполнением. Автор указывает только один архивный фонд и одну опись – «Народный комиссариат пищевой промышленности» (С. 239). Возможно, что данная опись содержит большой объем материала, но базировать исследование пищевой промышленности в СССР на ней одной представляется опрометчивым решением. Вместо источников различного происхождения автор делает ставку на художественную литературу и публицистику. Скорее всего, филологическое образование приводит к такому текстологическому перекосу в работе.

Подбор исследовательского материала создает трудности с определением жанра этого труда. К. Мартынов решил проблему, признав его книгой для приятного чтения, а не монографией в классическом смысле. Для меня книга ближе всего к культурной истории, но часто в ней поиски красочных эпизодов заслоняют предмет исследования.

Название и текст подводят к мысли, что А. И. Микоян и советская кухня были братьями-близнецами и, говоря одно, необходимо подразумевать другое. Действительно, Анастас Иванович почти 40 лет был причастен к продуктовой сфере. Но практически все повествование ограничивается рамками 1930-х гг. Только в последней главе делается беглый забег в 1960-80-е гг. Можно было бы рассматривать такую хронологию как ориентацию на формат «истории сталинизма». Автор же в интервью portalу Russia.ru прямо указывает, что не хотела встраивать книгу в сталиниаду³. Фактически читатель получает историю Микояновского мясокомбината и анализ «Книги о вкусной и здоровой пище». Однако феномен советского общепита не может быть уложен в это прокрустово ложе. Советский общепит в книге выступает как производная помыслов Анастаса Ивановича: он возникает в 1930-е гг. подобно Афине из головы Зевса и существует без изменений вплоть до развала СССР. Вместо анализа советского питания читатель знакомится с отрывочными воспоминаниями автора и его знакомых о «чем-то розовом с чем-то серым».

Первые две главы книги посвящены А. И. Микояну, в них он выступает как человек, семьянин, руководитель. Знакомство с семьей по-

² Добренко Е. Гастрономический коммунизм: вкусное vs. здоровое // Неприкосновенный запас. 2009. № 2(64).

³ Гамбургер для Сталина...

зволило И. Глущенко привести ряд уникальных фактов, которые дополняют политический портрет героя. Интерес вызывают и хорошо подобранные фотографии, многие из которых публикуются впервые. А проникновенное чтение воспоминаний А. И. Микояна делает вторую главу самой сильной в книге. Но представляется странным обильное цитирование в первой половине работы делопроизводства по незначительным вопросам (С. 31–49). Если автор стремился показать рутину руководства и воссоздать дух бюрократии 1930-х гг., то это любопытно, не более того. Возможно, гораздо больше света могли бы пролить различные инструкции, постановления, разнарядки, которые сопровождали становление пищевой промышленности в стране.

Третья глава «Царство мяса» посвящена Микояновскому мясокомбинату. Такой выбор понятен: предприятие, во-первых, носит имя героя книги, во-вторых, является одним из лидеров советской пищевой индустрии. Можно согласиться с автором и признать колбасу культовым продуктом в советской культуре; при этом мясокомбинат выступает как храм, производящий сакральный продукт. Но и здесь мы видим явный перекоп в сторону текстологических исследований. В книге невозможно обнаружить сведения о стоимости продуктов: сколько стоила самая дешевая колбаса и самая дорогая, или как изменялась цена на «Докторскую». Автор умело потчует читателя сценарием спектакля «Изобилие» и материалами совещания об издании книги, посвященной истории мясной и молочной промышленности (С. 120–135). Если использовать кулинарную терминологию, эти кусочки очень вкусны, но совершенно не питательны. Ими можно себя побаловать, но насытиться ими нельзя, поскольку представленные тексты всего лишь производные от огромного явления советского общепита. И если в притче три слепца ощупывали слона, то в данном случае изучают даже не самого слона, а его тень.

Следующий раздел отдан «Книге о вкусной и здоровой пище», что вполне закономерно, хотя формально данное издание идет вразрез с понятием общепита, ибо нацелено на индивидуальное питание. В начале главы обнаруживаем следующий пассаж: «В Советском Союзе была не только однопартийная система. Был один Совет профсоюзов, один Союз писателей и одна на всех поваренная книга» (С. 137). Автор приносит фактическую достоверность на алтарь общей концепции. Помимо разнообразных книг о национальных кухнях и серии «Библиотечка повара», в 1970-е гг. была издана переводная книга Г. Линде, Х. Кнеблаха «Приятного аппетита. Кругосветное путешествие по кухням разных народов», которую сложно заподозрить в «совковости». Но для автора главное – показать тоталитарную природу «Книги о вкусной и здоровой пище».

Вообще вокруг последней сложилась странная ситуация. С одной стороны, только ленивый не отсылает к ней (наряду с кинофильмом «Кубанские казаки»), дабы продемонстрировать двуличность советского строя. С другой стороны, до сих пор нет масштабного исследования о ней. Если утвердился взгляд на нее как на витрину социализма, то, очевидно, необходимо проследить, как эта витрина менялась от издания к изданию. Хотя И. Глущенко и делает подобную попытку, но ограничивается сопоставлением изданий 1939 г. и 1952 г., а рассмотрение издания 1963 г. и последующих занимает лишь одну страницу (С. 167–168). При этом пространные рассуждения о технике изготовления иллюстраций и соотнесение их с гиперреализмом в три раза больше (С. 160–163).

Последняя глава «Что-то розовое с чем-то серым» составлена из нескольких самостоятельных очерков: «Общепит на Луне» – об ограниченности фантазии писателей в области питания; «Столовая» – об обстановке в советской столовой; «Банкет» – о традиции праздничного питания в СССР; «Частная жизнь» – о домашнем питании советских граждан; «Тара» – о различных способах упаковки продуктов в СССР; «Одноразовое или долговечное?» – о противостоянии двух типов общества, западного и советского. В целом, глава предназначена или для иностранцев, или для поколения, не знакомого с повседневностью СССР. Приведем несколько примеров: «Вилки и ложки были алюминиевыми – побочная продукция отечественного авиастроения» (С. 187); «Свинство – необходимая составляющая банкета. Как и возможность что-то утащить домой» (С. 190); «Салаты делались накануне и в стеклянных банках, в холодильниках, ожидали прихода гостей» (С. 194); «Селедка, завернутая в газету, – типичная иллюстрация тогдашнего быта» (С. 203). И. Глущенко подбирает интересные факты, но они не содержат оригинальной информации. Автор словно рассказывает читателю-внуку истории из своей молодости.

В многочисленных откликах на книгу подчеркиваются ее достоинства и, возможно, это правильно, поскольку тема советского питания требует плодотворной реализации. Но, если пользоваться кулинарными аналогиями, данное произведение, скорее, похоже на милый сердцу А. И. Микояна, да и И. Глущенко, фастфудный гамбургер. Им действительно очень удобно наспех утолить голод, но это не то, что доставит ценителю настоящее гастрономическое удовольствие.

Фокин Александр Александрович, кандидат исторических наук, доцент кафедры новейшей истории России Челябинского государственного университета; aafokin@yandex.ru