

ИСТОЧНИКОВЕДЕНИЕ ИСТОРИИ ПОВСЕДНЕВНОСТИ

УДК 82-94(470):327.82:641.568

ГРНТИ 03.23.07: Историография и источниковедение истории России; 03.61: Этнография и историческая антропология

И.В. Синова, К.В. Проскурина

Мемуары как исторический источник о национальных особенностях и роли кухни в дипломатии

В статье представлен анализ мемуаров как исторического источника, в которых отражены сюжеты повседневных практик, связанных с дипломатическими визитами, официальными и неофициальными приемами и встречами, культурой быта, национальными особенностями кухни и употребления напитков. На конкретных примерах из мемуаров показано место приемов в международных отношениях и их роль в коммуникации участников и, как следствие, сближении позиции сторон, в продуктивном сотрудничестве и неформальном разрешении сложных межгосударственных проблем, понимании предпринимаемых действий и поступков. Сюжеты из мемуаров иллюстрируют не только следование общепринятым правилам дипломатического протокола и этикета, но и стремление страны показать лучшие образцы национальной кухни и, в целом, культуры народа в широком смысле этого понятия.

Ключевые слова: мемуары, повседневная жизнь, национальные особенности кухни, дипломатические приемы, дипломатический протокол и этикет.

I.V. Sinova, K.V. Proskurina

Memoirs as a historical source about the national features and the role of cuisine in diplomacy

The article presents an analysis of memoirs as a historical source, which reflect the stories of everyday practices related to diplomatic visits, official and unofficial receptions and meetings, the culture of everyday life, national characteristics of cuisine and drink consumption. Specific examples from the memoirs show the place of receptions in international relations and their role in communication between participants and, as a result, bringing the parties' positions closer, in productive cooperation and informal resolution of complex inter-state problems, understanding the steps and actions taken. The stories from the memoirs illustrate not only the adherence to the generally accepted rules of diplomatic protocol and etiquette, but also the country's desire to show the best examples of national cuisine and, in general, the culture of the people in the broad sense of this concept.

Key words: memoirs, everyday life, peculiarities of national cuisine, diplomatic receptions, diplomatic protocol and etiquette.

В международных отношениях наряду с публичной, видимой, парадной стороной взаимодействия государственных деятелей, связанной с визитами, саммитами, конференциями и переговорами, всегда существовала другая, скрытая от посторонних глаз сфера коммуникации, включающая дипломатические приемы, обеды, ужины, фуршеты. Их проведение – это не только следование общепринятым правилам дипломатического протокола и этикета, но и, стремление страны-организатора показать лучшие образцы национальной кухни и, как следствие, культуры народа в широком смысле этого понятия.

Французский этнолог, социолог, этнограф, философ и культуролог К. Леви-Строс считал, что кухня – это знаковая система, в которой закодированы смыслы, позволяющие обозначить часть того, чем является общество [1, с. 197]. Другой француз А. Гийо написал, что «кухня должна быть настоящей, потому что является выражением этики, исходящей из глубин нашей цивилизации». И одновременно: «Кухня – это искусство жить и правила поведения за хорошим столом, позволяющие сохранить или улучшить человеческие отношения» [2, с. 10]. «Кухня – это художественное воплощение отношения, существующее между мыслью-вдохновительницей и претворением этой мысли: "Именно это, как мне кажется, ставит кухню в один ряд с такими видами искусства, как музыка и живопись"» [2, с. 11]. Поэтому различным формам коммуникации государственных деятелей на международной арене во время визитов и приемов придается большое значение. Практика широкого застолья в честь зарубежных посланников как свидетельство гостеприимства, добрых намерений, залога продуктивного сотрудничества и неформального разрешения сложных межгосударственных проблем складывалась в разных формах и эволюционировала на протяжении веков.

На Руси стол являлся христианским символом единения семьи. Одна из пословиц в сборнике В.И. Даля звучит так: «Стол – божья ладонь». В России еще в XVI в. обед в честь иностранных дипломатов был обязателен для государя. Каждое блюдо обладало своей ценностью. Среди блюд на первом месте стояли жареные лебеди, на втором – журавли. Голова севрюги стояла выше щуки, пироги ниже [3, с. 214]. Слова «честь» и «потчеванье» в посольских книгах иногда употреблялись как равнозначные [3, с. 207]. Отказ в «столе» являлся знаком опасного обострения ситуации.

В современных международных отношениях каждый визит, саммит, встреча предполагает совместные завтраки, обеды, ужины,

фуршеты, которые включают неформальное общение, сближают людей и, как следствие, позиции сторон, способствуют пониманию предпринимаемых действий и поступков. Фактически отказ или уклонение от участия в официальном или неофициальном формате застолья является ни просто нарушением дипломатического протокола и этикета, но свидетельствует либо о непреодоленных проблемах во взаимоотношениях, либо о нежелании к конструктивному диалогу, либо о личной неприязни, что является в любом случае неприемлемым. В дипломатическом корпусе принято не только устраивать официальные приемы по поводу государственных праздников, но и периодически приглашать на ланчи и ужины для согласования мнений и позиций, обсуждения разнообразных вопросов и одновременно для поддержания дружеских отношений. Именно процесс совместного приема пищи выступает своеобразным цементирующим раствором поддержания и развития межгосударственных отношений.

В научных публикациях в сфере истории, социологии, лингвистики исследователи рассматривают разнообразные аспекты, связанные с кухней, едой, напитками в контексте национальной идентичности стран и народов, повседневной жизни, культуры быта, семейных отношений [4–7].

Мемуары широко используются в исторических исследованиях, не только связанных с анализом отдельных личностей и событий, свидетелями которых они были, но в значительной степени они служат для детализации сюжетов, отражающих быт и повседневную жизнь в разные периоды времени и разных людей по своему социальному происхождению, конфессиональной, профессиональной, гендерной принадлежности и другим демографическим характеристикам. Каждый исследователь индивидуально подходит к выбору приемов и методов работы с этим комплексом источников.

На мемуары, с одной стороны, накладывает отпечаток профессиональная принадлежность их автора, а, с другой, они обладают различной целевой направленностью, приоритетами и сюжетами. Но, в любом случае, эго-документы являются сложным, интересным, но в тоже время специфическим источником, который носит субъективный характер. Хотя, вероятно, именно в этом и заключается их ценность. Неформальное мнение и стиль мемуарной литературы расширяют внимание к ним как со стороны специалистов разных сфер науки, так и любителей повседневного чтения.

Нарративы дипломатов, государственных деятелей и авторов, которые в разной форме принимали участие в межгосударственных отношениях, представляют интерес, прежде всего, благодаря широте и разнообразию описываемых фактов, событий и персоналий. Здесь сочетаются сюжеты, связанные с важными международными

вопросами, оценкой личностей и повседневными практиками, поэтому «именно благодаря подобным воспоминаниям мы имеем возможность по-новому взглянуть на многие события внешней политики, узнаем подробности принятия внешнеполитических решений, международных встреч, визитов, закулисных условий и предпосылок заключения договоров, неформальных особенностей коммуникации лидеров государств и сотрудников министерств иностранных дел» [7, с. 1211].

Разнообразные сюжеты, связанные с дипломатическим протоколом и этикетом и их нарушением при организации приемов, национальные особенности кухни нашли отражение в мемуарах Ю.М. Котова [9], В.М. Суходрева [10], Ж. Нормана и П. Донсье [11] и др.

Ю.М. Котов, Ж. Норман и П. Донсье преимущественно отразили в своих мемуарах разнообразные «тайнства» кухни и кулинарные рецепты и предпочтения глав государств и политических деятелей, в ряде воспоминаний [12–14] содержатся рассказы о дипломатических встречах и приемах, в том числе о курьезных ситуациях и произвольных отклонениях от норм протокола и правил этикета.

Воспоминания Чрезвычайного и Полномочного Посла Ю.М. Котова носят личный характер и, в целом, являются не типичными для людей такого ранга. Но именно этим они интересны и ценны, так как в центре повествования находятся вопросы кулинарии и национальные особенности блюд в странах, где он побывал. Автор описывает много деталей, произошедших с ним в разные периоды жизни, встречи с известными людьми, а также множество любопытных и веселых историй, связанных с едой и напитками.

В СССР во время приемов делегаций старались максимально поразить зарубежных гостей русской кухней, которая неизменно включала икру и камчатского краба. Ю.М. Котов в своих мемуарах рассказывает, что в 1960-е гг. которые были периодом «бурного развития связей между СССР и странами Африки. Визиты в Москву лидеров государств черного континента в сопровождении многочисленных делегаций следовали один за другим. В качестве одной из первых закусок официанты выносили круглые подносы, на которых лежали огромные целиковые крабы, а вокруг них было разложено рыбное ассорти» [5, с. 39]. Автор мемуаров не постеснялся признаться, что он «слегка растерялся: как же к этому крабу подступить? Да ведь переводить надо будет, а не с этим чудищем бороться. В итоге ограничился несколькими кусочками рыбного ассорти» [5, с. 40]. И этим вызвал вопрос и непонимание первого заместителя председателя правительства К.Т. Мазурова: «А вы что, крабов не любите? Зря я вам скажу. Отличная штука...» [5, с. 40].

Правда мнение о русских деликатесах членов делегаций африканских стран автор не приводит.

Национальную кухню стремятся продемонстрировать и во время визитов лидеров страны в зарубежных поездках. Во время визита Л.И. Брежнева во Францию советская сторона давала прием, на котором должно было присутствовать все высшее французское руководство во главе с президентом Ж. Помпиду. Пожелание Леонида Ильича было следующее: «Обед должен вписываться в принятые во Франции нормы проведения подобного рода мероприятий, т.е. без этого нашего «купеческого» размаха. При этом надо будет постараться в рамках допустимого хотя бы немного отразить многонациональный характер нашего государства» [9, с. 92]. Подготовка меню приема была поручена Ю.М. Котову, который «с закуской определился быстро – это будет рыбное ассорти: черная белужья икра, красная икра, дальневосточная лососина, севрюга горячего копчения, балык нельмы» [9, с. 93]. Если это были «рамки допустимого», то как же должен был выглядеть «купеческий» размах? Впоследствии Брежнев высказал пожелание поощрить сотрудников посольства, активно участвовавших в подготовке и проведении его визита во Францию. Среди них был и Ю. Котов.

Франция считается самой гастрономической страной в мире. Среди мемуаров, которые приоткрывают завесу над причудами и привычками президентов в еде – книга Н. Нормана, который проработал в качестве повара в Елисейском дворце в течение 40 лет: «На мою долю выпала редкая честь готовить для всех пяти президентов послевоенной Франции. Я имел счастье сопровождать их в заграничные турне и в частные поездки, которыми особенно дорожил. Мне случалось готовить официальные приемы в Елисейском дворце и за рубежом, а также приватные трапезы во время каникул или в выходные дни» [11, с. 2]. Автор считает, что «...французская кухня была и остается самым скромным, но самым верным и почитаемым послом своей страны для миллионов людей» [11, с. 97].

В мемуарах Ж. Норман рассказывает, что Президент Франции Жискард д'Эстен обладал феноменальной памятью. Когда ему передавали на рассмотрение меню, составленные для официальных приемов, он, случалось, делал следующие пометки на полях напротив предложений шеф-повара: «Ни в коем случае. Блюдо уже подавалось этому гостю в прошлый его визит два года назад» [11, с. 118]. Таким образом, его мемуары можно считать уникальными не только для поваров, но также для историков и политиков.

Главы государств тоже имеют свои кулинарные предпочтения и об этом написал не только Ж. Норман, а также советские и российские дипломаты. Чрезвычайный и Полномочный Посол СССР в Турции А.А. Родионов вспоминая визит Председателя Совета

Министров А.Н. Косыгина в Анкару упомянул, что «Алексею Николаевичу нравилась турецкая кухня, изобилующая овощами и фруктами, он отдавал предпочтение кабачкам, баклажанам, маслинам» [12, с. 71–72].

Кухня каждой страны имеет особенности, связанные с продуктами, с технологией приготовления блюд, со специями, соусами, напитками. Эти практики формировались на протяжении истории каждого народа, зависят от климатических условий, географического положения страны, традиций, религиозных верований. Пожалуй, в условиях глобализации именно еда и напитки, по-прежнему, сохраняют свою национальную идентичность.

Всем известно, что народы Кавказа отличаются гостеприимством и хлебосольством и очень любят застолья. В.М. Суходрев в мемуарах рассказал о посещении американским писателем и журналистом У. Липпманом Абхазии с целью взять интервью у отдыхавшего в Пицунде Н.С. Хрущева. В аэропорту Адлера его встречал первый секретарь обкома партии Абхазии М. Бгажба. «Первая остановка – в Гагре в ресторане «Гагрипш»... И пошло-покатилось кавказское застолье. Липпман был смущен. Как он ни отказывался, хозяева не сбавляли напора, произносили такие слова, что проигнорировать очередной тост не было никакой возможности. Пили за Хрущева, пили за Липпмана, за его жену, родителей, за весь американский народ, за солнце, за море... отказаться не смог бы и менее вежливый гость» [10, с. 10]. Возражения Липпмана о том, что впереди у него серьезная работа никто не слушал. По дороге в Сухуми остановились в ресторане «Эшера», где «прямо на углях готовится мамалыга, к потолку подвешено копченое мясо молодого барашка, а из больших глиняных кувшинов наливают ароматное вино «Изабелла» в глиняные конусообразные бокалы, которые не поставишь на стол до тех пор, пока содержимое не будет выпито. Бедный Липпман. Мне было его искренно жаль. Но он держался молодцом» [10, с. 11]. Перед встречей с Хрущевым Липпман довольно быстро оправился от безудержного гостеприимства, встреча состоялась и прошла успешно. Позднее он с юмором вспоминал о гастрономических излишествах прошедших суток. Хрущев же «весело реагировал на рассказ Липпмана о его зловключениях на гостеприимной кавказской земле и, улыбаясь, разводил руками: что поделаешь, такие люди, такие здесь обычаи!» [10, с. 11].

Национальные и религиозные традиции связаны не только с едой, но и с напитками. Как известно, мусульмане не употребляют алкоголь и этот факт нельзя не учитывать при организации приемов представителей мусульманских стран. В воспоминаниях В.И. Чуркина рассказывается о первом визите в Советский Союз лидера Ливии Муаммара Каддафи, который «потребовал, чтобы на

обеде в его честь в кремле на столах не было спиртного. Наши протокольщики даже не знали, как доложить о такой неслыханной дерзости Подгорному, от имени которого давался торжественный обед» [13, с. 17]. В СССР, стране, где официально не было места религии и господствовал научный атеизм такие требования, были не понятны.

В.М. Суходрев рассказал случай, свидетелем которого был в Вене во время переговоров между Л.И. Брежневым и президентом США Дж. Картером во время обеда в американской резиденции. «Как это бывает в американских домах, перед тем как сесть за стол, присутствующие выпивают коктейль или аперитив. Брежневу никогда не нравился этот обычай... Я посоветовал ему выпить виски с содовой и со льдом, коль скоро мы в гостях у американцев... Брежнев, вместо того чтобы понемногу отпивать виски из бокала, вдруг, поднеся его ко рту, машинально сделал характерный рывок головой назад, сугубо по-русски, за которым последовал привычный большой глоток. И в горло Брежнева вместе с виски ненароком попал кубик льда. Леонид Ильич начал давиться – лицо побагровело, он стал задыхаться... Скоро он пришел в себя, но все мы пережили весьма неприятные мгновения» [10, с. 101]. Этот факт естественно не отражен ни в одном официальном документе, ни в средствах массовой информации, но мемуары как исторический источник, не ограничены изложением даже подобных фактов.

Франция традиционно славится своими винами, которые являются предметом ее гордости и восхищения зарубежных гостей. Не исключением был и министр иностранных дел СССР А.А. Громыко. Будучи в Париже он и его американский коллега Уильям Роджерс участвуя в международной конференции ужинали в знаменитом старейшем парижском ресторане «Серебряная башня». К горячему подали вино, которое очень понравилось Громыко, и он шепнул Суходреву, чтобы я запомнил его название. «Я попросил официанта показать мне этикетку и сказал, что министру Громыко это вино очень понравилось. Я и раньше замечал, что он, крайне редко употреблявший крепкие напитки, всегда с интересом пробовал вина, особенно красные, в том числе и на обедах в Кремле, на которых в те годы, как правило, подавали мукузани» [10, с. 111]. В конце обеда Громыко принесли разглаженную этикетку. Он насторожился, выясняя на сколько это удобно, но Суходрев успокоил его: «Не только удобно, но и принято во всех хороших ресторанах. Помимо всего прочего, такая просьба характеризует вас как человека, разбирающегося в винах. Так что ваши акции в этом ресторане только повысились» [10, с. 111]. Не всегда даже министр иностранных дел знает все особенности национальных традиций и ментальности.

Чрезвычайный и Полномочный Посол СССР во Франции Ю.В. Дубинин рассказывает о своем посещении французских городов, где его с семьей принимали в мэрии. «На каждом приеме многочисленные приглашенные. Конечно, речи и, конечно вино, вино, вино: "Бокал в честь почетного гостя", – как говорят французы» [14, с. 135]. Свидетелями этих приемов были дочери-двойняшки посла, которые, когда они подросли на вопрос знакомых, кем вы будете работать, когда вырастаете, ответили: «Мы будем как папа, дипломатом – пить вино на приемах» [14, с. 136]. Вот такое упрощенное мнение, порой, складывалось даже у близких людей о многотрудной работе дипломата.

В 2006 г. известные шеф-повара начали борьбу за включение французской кухни в список нематериального наследия ЮНЕСКО. Но усилий одних только кулинаров оказалось недостаточно. Президент Н. Саркози в 2008 г., оказал им поддержку, в результате которой в 2010 г. французская кухня вошла в этот список наряду с мексиканской кухней и средиземноморской диетой.

Кухня как часть повседневной жизни представляет собой широкий и разнообразный спектр сословных, ментальных, национальных особенностей и традиций. А мемуары, порой, позволяют узнать малоизвестные сюжеты и предпочтения, которые касаются еды и напитков, как некоего фактора, способствующего коммуникации государственных деятелей и межгосударственному взаимодействию.

Список литературы

1. Леви-Строс К. Мифологии: в 4 т. Т. 3: Происхождение застольных обычаев. – М.: Универ. кн., 2000. – 464 с.
2. Guillot A. Préface // Bisson M.-Cl. La bonne cuisine française. – P., 2001. – 199 p.
3. Юзефович Л.А. Путь посла. Русский посольский обычай. Обиход. Этикет. Церемониал. – М.: Изд-во Ивана Лимбаха, 2007. – 344 с.
4. Загрякина Т.Ю. Коды французской кухни в контексте нарративных текстов // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. – 2015. – № 2. – С. 51–76.
5. Капкан М.В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX–XX вв. // Человек в мире культуры. – 2013. – № 3. – С. 15–26.
6. Яковлева Е.Л. Фронтирность гастрономических повседневных практик // Журнал фронтирных исследований. – 2018. – № 1. – С. 7–16.
7. Андреева Л.А., Хопияйнен О.А., Филимонова Н.В. Национальная кухня как фрагмент этнической идентичности. // Историческая и социально-образовательная мысль. – 2017. – Т. 9. – № 6/1. – С. 121–126.
8. Синова И.В. Мемуары дипломатов: соотношение субъективизма и объективности в интерпретации событий // *Histopia Provinciae*. Журнал провинциальной истории. – 2019. – Т. 3. – № 4. – С. 1210–1244.

9. Котов Ю.М. Петух в вине или гастрономические воспоминания дипломата. – М.: Изд-во «Человек», 2008. – 368 с.
10. Суходрев В.М. Язык мой – друг мой. От Хрущева до Горбачева... – М.: ИД «Тончу», 2008. – 536 с.
11. Норман Ж., Донсье П. Французская кухня пяти президентов: Воспоминания повара Елисейского дворца. – М.: Независимая газ., 2002. – 330 с.
12. Родионов А.А. Турция – перекресток судеб. Воспоминания посла. – М.: изд-во «Международные отношения», 2006. – 280 с.
13. Чуркин В.И. Трудности перевода. – М.: Абрис, 2020. – 440 с.
14. Дубинин Ю.В. Дипломатическая быль (Записки посла во Франции). – М.: Российская политическая энциклопедия (РОССПЭН). 1997. – 328 с.

References

1. *Levi-Stros K. Mifologiki: V 4 t. T. 3: Proiskhozhdenie zastol'nykh obychaev* [Mythologics: In 4 vol. Vol. 3: The origin of table customs]. – М.: Universitetskaya kniga, 2000. – 464 p.
2. Guillot A. Préface // Bisson M.-Cl. *La bonne cuisine française*. – P., 2001. – 199 p.
3. *Yuzefovich L.A. Put' posla. Russkii posol'skii obychai. Obikhod. Etiket. Tseremonial* [The ambassador's path. Russian embassy custom. Everyday life. Etiquette. Ceremonial]. – М.: Izd-vo Ivana Limbakha, 2007. – 344 p.
4. *Zagryazkina T.Yu. Kody frantsuzskoi kukhni v kontekste narrativnykh tekstov* [French cuisine codes in the context of narrative texts] // *Vestnik Moskovskogo universiteta. Ser. 19. Lingvistika i mezhkul'turnaya kommunikatsiya* [Bulletin of Moscow University. Ser. 19. Linguistics and intercultural communication]. – 2015. – № 2. – P. 51–76.
5. *Kapkan M.V. Natsional'naya kukhnya kak element natsional'noi kul'tury Rossii: dinamika istoricheskikh izmenenii v XIX–XX vv.* [National cuisine as an element of national culture of Russia: the dynamics of historical changes in the XIX–XX centuries] // *Chelovek v mire kul'tury* [Man in the world of culture]. – 2013. – № 3. – P. 15–26.
6. *Yakovleva E.L. Frontirnost' gastronomicheskikh povsednevnykh praktik* [Gastronomic frontier of everyday practices] // *Zhurnal frontirnykh issledovaniy* [Journal of Frontier Studies]. – 2018. – № 1. – P. 7–16.
7. *Andreeva L.A., Khopiyainen O.A., Filimonova N.V. Natsional'naya kukhnya kak fragment etnicheskoi identichnosti* [National cuisine as a fragment of ethnic identity] // *Istoricheskaya i sotsial'no-obrazovatel'naya mysl'* [Historical and socio-educational thought]. – 2017. – Vol. 9. – № 6/1. – P. 121–126.
8. *Sinova I.V. Memuary diplomatov: sootnoshenie sub'ektivizma i ob'ektivnosti v interpretatsii sobytii* [Memoirs of diplomats: the ratio of subjectivity and objectivity in the interpretation of events] // *Histopia Provinciae. Zhurnal provintsial'noi istorii* [Histopia Provinciae. Provincial History Journal]. – 2019. – Vol. 3. – № 4. – P. 1210–1244.
9. *Kotov Yu.M. Petukh v vine ili gastronomicheskie vospominaniya diplomata* [Rooster in wine or gastronomic memories of a diplomat]. – М.: izdatel'stvo «Человек», 2008. – 368 p.
10. *Sukhodrev V.M. Yazyk moi – drug moi. Ot Khrushcheva do Gorbacheva...* [My tongue is my friend. From Khrushchev to Gorbachev...]. – М.: ИД «Тончу», 2008. – 536 p.

11. Norman Zh., Dons'e P. *Frantsuzskaya kukhnya pyati prezidentov: Vospominaniya povara Eliseiskogo dvortsa* [French cuisine of the five presidents: Memoirs of the cook of the Champs Elysees]. – M.: Nezavisimaya gaz., 2002. – 330 p.

12. Rodionov A.A. *Turtsiya – perekrestok sudeb. Vospominaniya posla* [Turkey – the crossroads of fate. Memoirs of the Ambassador]. – M.: Izd-vo «Mezhdunarodnye otnosheniya», 2006. – 280 p.

13. Churkin V.I. *Trudnosti perevoda* [Translation difficulties]. – M.: Abris, 2020. – 440 p.

14. Dubinin Yu.V. *Diplomaticheskaya byl' (Zapiski posla vo Frantsii)* [Diplomatic truth (Notes of the Ambassador in France)]. – M.: «Rossiiskaya politicheskaya entsiklopediya» (ROSSPEN). 1997. – 328 p.