

Литвинов В.В.

Университет таможенного дела и финансов. Украина.  
**ОБРАЗ ЕВРОПЕЙСКОЙ И КОЛОНИАЛЬНОЙ КУХНИ ОТ  
ПЕТЕРБУРГА ДО ВЛАДИВОСТОКА ГЛАЗАМИ РУССКИХ  
ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ, ОТРАЖЁННЫЙ В МЕМУАРНОЙ И  
ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ЛИТЕРАТУРЕ, НАЙДЕННОЙ В  
ДНЕПРОПЕТРОВСКОЙ ОБЛАСТИ.**

*Светлой памяти Татьяны Николаевны Литвиновой, без которой не было  
не только этой статьи, но и всех моих работ посвящается...*

**Аннотация:** В статье раскрывается впечатление, которое произвели на русских путешественников европейская и колониальная кухни в портовых городах, расположенных между Петербургом и Владивостоком. Записки офицеров Русского Императорского флота и пассажиров сравниваются с литературными и живописными произведениями, которые были написаны носителями британской и испанской культуры.

**Ключевые слова:** кухня, русские, путешественник, офицер, писатель, художник, флот, обед, завтрак, Испания, Великобритания, Азия, Япония, мясо, рис, вино, овощи, фрукты, ресторан.

*Oh, East is East, and West is West, and never the twain shall meet,  
Till Earth and Sky stand presently at God's great Judgment Seat;  
But there is neither East nor West, Border, nor Breed, nor Birth,  
When two strong men stand face to face,  
tho' they come from the ends of the earth!*  
Rudyard Kipling  
(The ballad of East and West).

*О, Запад есть Запад, Восток есть Восток, и с мест они не сойдут,  
Пока не предстанет Небо с Землей на Страшный господень суд.  
Но нет Востока, и Запада нет, что племя, родина, род,  
Если сильный с сильным лицом к лицу у края земли встает?<sup>1</sup>*  
Р. Киплинг  
(Баллада о Востоке и Западе)

Приведённые выше слова британского писателя и военного корреспондента Редьярда Киплинга (1865-1936) уже более столетия воспринимаются в Старом и Новом Свете, как непреложная истина, которая объясняет конфликт цивилизаций. Я с детства отношусь с уважением к литературному наследию писателя, зная переводы некоторых его стихов наизусть, периодически перечитывая и прозу, но как автор позволю себе заметить, что представители Востока и Запада встречаются за сервированным столом, отдавая должное блюдам национальных кухонь, забывая все

---

<sup>1</sup> Перевод Е. Полонской.

исторические разногласия. Образы национальных кухонь были зафиксированы не только художниками, но и писателями, обогатив не только мировую живопись, но и литературу.

Но с падением интереса к чтению, как один из результатов гуманитарной политики на территории Украины, наши современники забывают не только свою историю и традиции, но и перестают ориентироваться в гастрономическом наследии своего и соседних народов, переходя на полуфабрикаты и fast food. Автор ранее обращал внимание читателей на то, как польские гимназисты изучали польскую литературу [26, с. 113]. Но ведь в романах Г. Сенкевича читатель найдёт и описание блюд польской кухни, которые дополняют сцены, созданные талантом В. Короткевича, например, в «Дикой охоте короля Стаха». Увы, эти книги давно и прочно исключены не только из школьной программы, но и исчезли с прилавков, как *«не отвечающие текущему историческому моменту»*.

Представленная Вашему вниманию работа, продолжая тему особенностей формирования в литературе и изобразительном искусстве образа дороги на Восток на материале доступном в Днепропетровской области [22; 23], возможно, не даст ничего нового коллегам в Российской Федерации, но покажет один из способов обходить рукотворные преграды в изучении прошлого.



**Рисунок 1. Шарль Хофбауэр «В ресторане». 1907. Государственный Эрмитаж. Санкт-Петербург, Российская Федерация.**

Неотъемлемым элементом любого путешествия, как и самой жизни, является еда, причём это настолько очевидно, что авторы не только воспоминаний, но и романов, как и мастера кисти, практически не уделяют этому внимания. Вероятно, руководствуясь словами о немецкой кухне, которые

приписываются О. фон Бисмарку: «Сельдь могла бы стать деликатесом, если бы не была такой обыденной»<sup>2</sup>. В представленной на **рисунке 2** картине австрийского художника Йозефа Энгельхарта внимание зрителей приковано не к сервированному столу, а к красноречивым взглядам действующих лиц. Так же, как и в работе его французского коллеги Шарля Хофбауэра (**рисунки 1**) всё внимание сосредоточено на даме.



**Рисунок 2. Йозеф Энгельхарт «В кафе». 1903.**

Современные скорости дополняются «быстрым питанием», превращают и дорогу, и питание в некий унифицированный процесс, в котором гибнут не только романтика путешествия, но и национальные кухни, а красиво сервированный фарфором и хрусталём стол вытеснен одноразовой посудой<sup>3</sup>, позволяющей перекусить на бегу. О тонкостях столового этикета, в лучшем случае, только рассуждают, воспринимая слова «к зелени следует подавать шато-икем, а мускат-люнель хороши в рюмках из жёлтого стекла», как набор

<sup>2</sup> Цитирую по: URL: [https://ru.wikiquote.org/wiki/Отто\\_фон\\_Бисмарк](https://ru.wikiquote.org/wiki/Отто_фон_Бисмарк) (дата обращения 17.04.2015 г.)

<sup>3</sup> Которую не нужно мыть.

не всегда понятных слов, а не правило. Как следствие, многие наши современники даже не представляют насколько вкуснее пить кофе из фарфоровой чашки, а чай из самовара. Семейное или дружеское чаепитие (рисунок 3), которое изобразил Константин Алексеевич Коровин (1861-1939) также уходит в небытие.



**Рисунок 3. Коровин К.А. «За чайным столом». 1888. Музей заповедник В.Д. Поленова. Российская Федерация.**

Возможно, именно поэтому в наши дни особым спросом у ценителей пользуется гастрономический туризм.

В прошлой жизни умный человек учил молодых специалистов, что значение имеет, то, как мы выглядим, то, что мы говорим и то, как мы говорим. Поэтому для достижения цели необходимо много читать не только специальную, но и **хорошую художественную** литературу авторов, не только носителей той культуры, с представителями которой Вам предстоит общение, но и Ваших соотечественников более компетентных в этом вопросе, чем Вы. Это учитывали многие путешественники, отправлявшиеся из Петербурга на Восток с XVIII по XX ст.

1882 – 1900 годы – период массового переселения русских подданных на Дальний Восток через Черноморские порты. Любой переезд, даже за казённый счёт предполагает не только абстрактного ответа на многие вопросы, но и

нахождение способа эффективного решения возникающих проблем. Среди всех вопросов и проблем человеческая природа подсознательно выдвигает на первое место вопрос о питании. Насколько это было возможно, автор познакомил читателей с отражением условий питания на Московско-Сибирском тракте в литературе и изобразительном искусстве [22, с. 39-64]. Любопытно, но именно ответ на вопросы «чем и как питаются моряки на борту?» и «чем кормят в дороге и вовремя остановок пассажиров?» остаются в тени многих исследователей переселенческого движения и исследования региона, включая работы В.М. Кабузана, О.Б. Вакуленко<sup>4</sup> и И.П. Магидовича [12; 2; 29]. Возможно, эта тема нашла своё отражение в других работах российских исследователей, которые неизвестны на Украине благодаря информационной блокаде, введённой официальным Киевом [22, с. 7-10; 24, с. 90-91].

Когда слышишь о работе, но не имеешь возможности с ней ознакомиться, то невольно ощущаешь себя в положении героя романа В.С. Пикуля «Богатство»: *«Проплывали волшебные страны даже не видя их. С берега доносило ароматы цветов, звучала музыка. А мы сидели в клетках, как звери...»* [35, с. 303]. Работы, связанные с историей русского флота, запрещены на Украине, как пропагандистские<sup>5</sup>. То же относится и к мемуарной литературе, которую условно можно разделить на 4 группы:

- воспоминания пассажиров<sup>6</sup> [4; 8],
- «литературу мостика», то есть воспоминаниям адмиралов и штаб-офицеров флота, которые уделяли больше внимания глобальным вопросам [6; 7; 16; 39];
- «литературу кают-компании<sup>7</sup>» – воспоминания обер-офицеров флота [3; 15; 28; 30; 40];
- «литературу кубрика» – книги, написанные соответственно офицерами и матросами военного и торгового флотов.

К последней группе относят книги Бориса Жидкова и Бориса Лавренёв, но так как они не ходили на Дальний Восток, а о книге «Из Кронштадта в Порт-Артур. Дневник матроса В.М. Ермакова о плавании на крейсере «Диана» в 1902-1904 гг.»<sup>8</sup> приходилось только слышать, то основное внимание было

---

<sup>4</sup> Без сомнения, авторам лучше ссылаться на монографии и статьи, а не на очерки своих коллег, чтобы статья не была названа не академичной. Но русские академические издания не только не доступны, но и неизвестны на Украине [24, с. 90-91; 22, с. 7-12].

<sup>5</sup> Работы, пережившие идеологические чистки последних десятилетий не всегда могут помочь. Например, К.И. Никульченков, исследуя жизненный путь адмирала Лазарева, описывает его плавания к берегам Русской Америки (1813-1816) на «Суворове», не опускаясь к освещению бытовых вопросов жизни русских моряков на борту и во время стоянок в портах [31, с. 10-20].

<sup>6</sup> Согласно морскому закону человек, находящийся на корабле, не имея на нём определённого назначения, предусмотренного судовой ролью, он пассажир [39, с. 267].

<sup>7</sup> До революции 1917 года многие офицеры флота регулярно печатали свои произведения в «Морском сборнике». К сожалению, автору не удалось найти это многотомное издание в днепропетровских библиотеках, довольствуясь теми немногими работами, которые, будучи переизданы в СССР, оказались в Днепропетровске.

<sup>8</sup> Была издана в Екатеринбурге в 2014 году.

уделено работе А.С. Новикова-Прибоя [32]. Но и в более спокойные годы, обращаясь к теме переселенческого движения, из-за отсутствия в Днепропетровске необходимой литературы, автору не удавалось уделить достаточного внимания этому вопросу [17; 18; 19; 20]. Были лишь частично освещены косвенно связанные с проблемой вопросы о номенклатуре продовольственных и промышленных товаров, поставляемых в регион, их качестве [21, с. 24-32] и состоянии здоровья прибывших в регион [24]. Выход из информационного тупика, усиленного «сухопутным» характером украинской политики и науки<sup>9</sup> подсказала работа о реконструкции в мемуарной и художественной литературе образа Московско-Сибирского тракта [22].

**Цель.** В рамках изучения переселенческого движения на Дальний Восток рассмотреть, как в русской мемуарной литературе XIX – начала XX веков были отражены особенности кухни в портовых городах на маршруте следования.

**Задачи.** Проанализировать доступную в Днепропетровской области мемуарную и художественную литературу. Реконструировав маршруты не только парусных, парусно-винтовых кораблей русского флота XIX века, но и кораблей 2-й Тихоокеанской эскадры, следовавших из Балтийского моря в Тихий океан в XIX и начале XX веков показать читателям, как воспринималась местная кухня в портовых городах русскими подданными.

**Методы.** В работе с воспоминаниями участников экспедиций 1817-1819, 1823-1826, 1852-1855, 1860-1863, 1898, 1904-1905 годов автор использовал метод перекрёстного допроса – комплексный анализ мемуаров и художественной литературы и метод исторических параллелей. В результате был создан не только «горизонтальный», но и «вертикальный срез» отражения в русской литературе гастрономических предпочтений жителей четырёх частей света, дополненные образами национальных блюд из литературы Великобритании, Испании и СССР.

**Апробация** результатов состоялась на международных научно-практических конференциях, прошедших 14.12.2018 и 6.12.2019 в Минске и Днепропетровске 18.04.2019, 17.05.2019 [23; 25; 26; 27].

Знакомство с историей человек начинает с рассказов родных и прочитанных художественных книг. Литература об освоении Дальнего Востока не часто попадала на прилавки и библиотеки Днепропетровской области, а в доступных книгах тема перевозок переселенцев морем на Дальний Восток оставалась в тени. Ярко, но лаконично описана встреча в Маниле после Пасхи 1880 года главного героя с крестьянами-переселенцами на Дальний Восток в романе В.С. Пикуля «Три возраста Окини-сан» [36, с. 13] и высадка переселенцев в заливе Ольги в романе А.А. Фадеева «Последний из удэге» [43, с. 210-211]. А о транспортировке каторжан на Сахалин только романах В.С.

---

<sup>9</sup> Печальным примером чего служит не только судьба Одесского пароходства, о и систематическое «изъятие» из библиотек книг, «не отвечающих требованиям текущего момента». В лучшем случае эти книги попадают на букинистические развалы, но, как правило, их или сдают в утиль или без затей сжигают. О том насколько отдельные, но влиятельные представители науки в Днепропетровской области могут быть оторваны от жизни, автор писал в апреле 2019 года [26, с. 137], но и сейчас мало что изменилось.

Пикуля «Богатство», «Каторга» и, частично, «Три возраста Окини-сан» [34, с. 303; 35, с. 12-18; 36, с. 106-107]. При этом писатели не уделили внимания ни условиям перевозки пассажиров, ни тому, чем переселенцев и ссыльных кормили в дороге. Можно предположить, что переселенцев, кормили, как матросов. Но в единственном сборнике документов о продовольствии упоминается только в связи с его нехваткой и качеством без какой-либо конкретизации [38].



**Рисунок 4. Кустодиев Б.М. «Купчиха за чаем» 1918. Государственный Русский музей. Санкт-Петербург. Российская Федерация.**

Автор ранее знакомил читателей с питанием на Сибирском тракте – главной транспортной артерией России, остановившись на образе ресторанов Петербурга и Владивостока и на их меню [22, с. 38-43, 64]. Эти меню превосходили своим обилием известный «Завтрак аристократа», написанный в

1849 году П.А. Федотовым (рис. 5), но и его противоположность – хрестоматийную купчиху за чаем Б.М. Кустодиева (рис. 4).



**Рисунок 5. П.А. Федотов «Завтрак аристократа» 1849. Российская Федерация.**

Не буду повторяться, но остановлюсь на словах Николая Васильевича Гоголя, который, много путешествуя, разделил русских путешественников на две группы, описав гастрономические предпочтения каждой. Первая группа, по его словам, это «... все господа большой руки, живущие в Петербурге и Москве, проводящие время в обдумывании, чтобы такое поест завтра и какой бы обед



*сочинить на послезавтра, и принимающиеся за этот обед не иначе, как отправивши прежде в рот пиллюлю; глотающие устерс<sup>10</sup>, морских пауков и прочих чуд, а потом отправляющиеся в Карлсбад<sup>11</sup> или на Кавказ. Нет, эти господа никогда не возбуждали в нём зависти. Но господа средней руки, что на одной станции потребуют ветчины, на другой поросёнка, на третьей ломоть осетра или какую-нибудь запеканную колбасу с луком и потом как ни в чём не бывало садятся за стол в какое хочешь время, и стерляжья уха с налимами и молоками шипит и ворчит у них меж зубами, заедаемая растегаем или кулебякой с сомовым плёсом, так что вчужье пронимает аппетит, – вот эти господа, точно, пользуются завидным даянием неба» [5, с. 86-87]. Николай Васильевич писал о сухопутных путешественниках. Но не следует забывать, что в XIX веке многие для экономии времени и сил отправлялись из Петербурга на Восток морем через русские порты на Балтике или немецкий Штеттин<sup>12</sup> [22, с. 102]. Значительную часть отправлявшихся на Восток морем русских подданных составляли крестьяне-переселенцы, которым было не до изучения гастрономических особенностей Востока и Запада. Но была ещё одна группа путешественников – моряки Российского Императорского флота, которые, совершая дальние вояжи, посетили под Андреевским флагом порты всех государств, чьи берега омывали волны мирового океана. Именно их наблюдения и легли в основу этой работы.*

Первой остановкой в этом длительном путешествии был Лондон. В то время, когда команда проводила необходимый ремонт после перехода через Немецкое море и принимала на борт припасы, пассажиры и свободные от вахты офицеры съезжали на берег, чтобы не только отойти от качки, но и от корабельной кухни. С одной стороны, о Лондоне и Англии писали многие, но с другой стороны мы знаем о ней ничтожно мало, так же, как и о британской кухне, представление о которой у большинства наших современников ограничено тремя фразами: «Овсянка, сер», «Мясо будет к обеду, сер», «Обед

---

<sup>10</sup> Устриц.

<sup>11</sup> Немецкое название знаменитого своими минеральными источниками курорта Карловы Вары.

<sup>12</sup> После открытия Суэцкого канала состоятельные путешественники поездом доезжали до Марселя, где садились на пароход. По словам В.И. Семёнова в 1904 году почта от Марселя до Сайгона приходила за 22-25 дней. Его поездка из Сайгона через Марсель и Берлин до пограничной станции Вержболово (Сувалкская губерния) заняла 27 суток [39, с. 255, 259]. В.П. Костенко, возвращаясь из японского плена, записал 5 февраля, что в Нагасаки он встретился на транспорте «Владимир» с матросами из экипажа эскадренного броненосца «Орёл». А 3 апреля был уже в Белгороде [15, с. 490, 492]. Название пограничного пункта «Подволочиск», в котором он проходил таможенный досмотр, свидетельствуют о том, что, сойдя с парохода в Марселе, Владимир Полиевктович ехал поездом через Вену. Существовал и альтернативный маршрут с пересадками, которым в 1898 году воспользовался Н.Г. Гарин-Михайловский. За 500 рублей он выехал 1-м классом из Чифу, сделав остановки в Нагасаки и Иокогаме, прибыл в Сан-Франциско. Сойдя с парохода, он пересел на поезд и доехал до Чикаго, откуда, совершив пересадку, отправился в Нью-Йорк, где пересел на корабль, идущий в Лондон. В столице Туманного Альбиона была пересадка на пароход, идущий во Францию и поезд в Париж [4, с. 294-323].

будет вечером, сер». Остатки читающего поколения могут вспомнить хрестоматийный заказ Билли Бонса: «Ром, свиная грудинка, яичница», голубиный паштет, которым ужинал в доме сквайра Трелони Джим Хокинс или пудинги, которые готовили для экипажа шхуны, но не более. О подобной неосведомлённости наших предшественников писал и И.А. Гончаров, обратившегося к «временам Кошихинских»<sup>13</sup>, то есть к книге подьячего Посольского приказа Г.К. Котошихина (около 1630-1667), когда считали, что англичане «*питаются полусырым мясом, запивая его спиртом*» [8, с. 33]. А вот как Иван Александрович описал свои впечатления: «*Что же касается до национальных английских кушаньев, например пудинга, то я где ни спрашивал, нигде не было готового: надо было заказывать. Видно, англичане сами довольно равнодушны к этому тяжёлому блюду, – я говорю о пломпудинге*<sup>14</sup>. *Все мяса, рыба отличного качества, и всё почти подаётся au naturel, с приправой только овощей. Тяжеловато, грубовато, а впрочем, очень хорошо и дешево: был бы здоровый желудок; но англичане на это пожаловаться не могут. ... Пирожное они подают, кажется, в подражание другим: это стереотипный яблочный пирог да яичница с вареньем и крем без сахара или что-то в этом роде*» [8, с. 38]. Говоря об англичанках, писатель отметил, что «они прекрасны, стройны, с удивительным цветом лица, несмотря на то, что едят много мяса, пряностей и пьют крепкие вина» [8, с. 43]. Но, несмотря на внешнюю простоту, Иван Александрович был очарован в Лондоне супом из черепахи, невольно сравнивая его с подобным блюдом, приготовленным корабельным коком Карповым во время стоянки на островах Бонин-Сима<sup>15</sup> [8, с. 241].

Современные путешественники с профессиональной подготовкой фиксируют, как изменилась Европа вообще и Лондон в частности за последние годы, несмотря на существующее мнение, что британские подданные более консервативны в своих привычках, чем живущие на другом берегу Английского канала. Речь не идёт о традиционном чаепитии в пять часов<sup>16</sup>. Знатоки жизни в Британии ещё двадцать лет назад рассказывали о «завтраке пахаря»<sup>17</sup> в лондонских пабах, треске и хаггисе<sup>18</sup>. Роберт Бернс в посвящённой последнему блюду оде, назвал его «*командиром всех пудингов горячих мира*»

---

<sup>13</sup> Речь идёт о книге подьячего Посольского приказа Г.К. Котошихина (ок. 1630-1667) [8, с. 793].

<sup>14</sup> Разновидность запеканки из крупы или муки, творога мяса, и т.д., с добавлением яиц, молока, пряностей [8, с. 794].

<sup>15</sup> Группа островов между Марианскими островами и Японией.

<sup>16</sup> Вопреки нашим традициям подданные её величества не добавляют холодное молоко в горячий чай, а в горячее молоко наливают крепкий чай.

<sup>17</sup> Хлеб с сыром.

<sup>18</sup> Если Роберт Бернс и С.Я. Маршак без затей пишут, что хаггис – это коровий желудок, начинённый требухой, то Д.А. Корецкий иначе подходит к описанию этого блюда более обстоятельно: «*Хаггис – еда бедных, но в силу питательности и дешевизны пользующаяся почтением. ... По правилам, хаггис должен готовиться в говяжьём желудке. ... Это как бы паштет из субпродуктов, острый, наперчённый, со вкусом пирожков с ливером. ... К нему подают виски*» [14, с. 182-183].

[1, с. 194-197]. Позволю себе процитировать лишь две строфы, переведённые Самуилом Яковлевичем Маршаком.

*«В тебе я славлю командира  
Всех пудингов горячих мира, –  
Могучий Хаггис, полный жира  
И требухи.*

*Строчу, пока мне служит лира,  
Тебе стихи.*

*Дородный, пышный, крутобокий,  
Ты высишься, как холм далёкий,  
А под тобой поднос широкий  
Чуть не трещит.*

*Но как твои ласкают соки  
Наш аппетит!».*

Эта ода стала известна в Советском Союзе благодаря переводу, который сделал С.Я. Маршак. Нельзя не влюбиться и в церемонию выноса этого блюда в национальном кабаре Preston field в Эдинбурге, описанного в августе 2004 года Д.А. Корецким в очерке «Пчёлы на вереске» [14, с. 182-183]. Но уже в августе 2006 года Д.А. Корецкий писал в очерке «Страна обречённых снобов»: *«Английские рестораны вытеснены пиццериями, индийскими и турецкими закуочными»* [14, с. 259]. Вот почему, автору, живущему в Днепропетровской области, приходится искать образ этой ушедшей природы в художественной литературе, дополняя его репродукциями известных картин.

Если джентльмены из Сити, увековеченные Джеромом К. Джеромом (1859-1927), предстают перед читателями за ужином, прервавшим обсуждение своих мнимых болезней. Ужин этих джентльменов состоял из «бифштекса с луком и пирога с ревенем», и сыра. Наверное, не случайно мы и расстаёмся с ними в ресторане, где *«аромат бургондского вина, запах французских соусов, чистые салфетки и длинные ломти хлеба оказались желанными гостями у порога нашей души»* [9, с. 8, 183]. А вот что написал Джером К. Джером о трапезе джентльменов, отправлявшихся в недельное морское путешествие: *«По утрам подаётся рыба и жареное мясо; завтрак бывает в час и состоит из четырёх блюд; обед – в шесть: рыба, закуска, жаркое, птица, салат, сладкое, сыр и десерт; в десять часов – легкий мясной ужин».* На второй завтрак подают варёную говядину и землянику со сливками. И за неделю этого гастрономического великолепия следовало заплатить оптом два фунта и пять шиллингов [9, с. 10]. Так же мистер Джером пишет и о сухом пайке джентльменов-путешественников: *«Последние десять дней мы жили главным образом на холодном мясе, бисквите и хлебе с вареньем. Эта пища проста и питательна, но в ней нет ничего заманчивого»* [9, с. 183]. При этом, Р.Л. Стивенсон, описывая лондонские приключения титулованной особы, обходит стороной названия тех блюд, которые были на столе его героев. Своеобразное исключение было сделано лишь для *«круглых пирожных с кремом»* [41, с. 8-9]. Но при этом ни названия, ни описания.



**Рисунок 6. Джордж Уильям Джой «Вечерний ужин» («A dinner of herbs»). 1900 г. Old House Museum. Бейквелл, Великобритания.**

О пищевом консерватизме английских синих воротничков в Европе ходили легенды, которые обобщила Вера Кауи (Vera Cowie), приписав их герою своего романа. *«Терпеть не может «мешанины», так он называл любое блюдо под соусом, и «сена» (так он называл всякую зелень и травы). Грибы он ненавидел, к салатным заправкам относился с недоверием, опасался чеснока, воротил нос от почек и отказывался есть овощи, которые не росли у папы на огороде. ... Годы ушли на то, чтобы уговорить попробовать баранину с розмарином и с желе из красной смородины, а не с мятной подливкой»* [13, с. 108-109]. Но для XIX века была характерна ещё и скудность рациона трапезы синих воротничков, что мы видим на картине ирландского художника Джорджа Уильяма Джоя (рис. 6). Возможно, поэтому К.М. Станюкович уделил внимание рациону лондонских докеров начала 1860-х: *«Обедали в этот день наши*

моряки в очень скромной таверне, чтобы иметь понятие о том, как кормят в Лондоне недостаточных людей. В таверне, куда вошли русские, сидели преимущественно рабочие за большим столом, накрытым довольно чистой скатертью. К столу у каждого прибора были прикреплены на цепочках ложка, вилка и ножик. Посредине стола положены были маленькие рельсы, по которым двигалось огромное блюдо ростбифа, составляющее всё меню этого обеда, стоящего шиллинг. Ростбиф и к нему обычный разварной картофель и зелень были безукоризненны и так же хороши, как и в первоклассном ресторане. Есть его можно было сколько угодно. Прислуживала одна горничная и сам хозяин, то и дело нарезавший куски гигантского ростбифа, который все обедающие запивали кружками эля. Как только из-за стола уходил кто-нибудь из обедающих, горничная немедленно снимала с цепочки ложку, ножик и вилку, уносила их и приносила назад чисто вымытыми и вычищенными» [40, с. 107].

В то же время к услугам состоятельных лондонцев были рестораны, в которых можно было на практике изучить достоинства и недостатки кухни различных стран. По словам Р.Л. Стивенсона героини его романа узнали о существовании «Клуба Самоубийц» в «маленьком французском ресторанчике в Сохо, пользовавшемся незаслуженно громкой славой, которая, впрочем, уже начала идти на убыль» [41, с. 11].

Спустя столетие Вера Кауи напишет о героине своего романа: «Тесса ходила на кулинарные курсы «Кордон Блю» – это было принято среди девушек её круга<sup>19</sup>, но готовила не по обязанности. Она любила возится на кухне и вкусную еду считала одним из главных жизненных удовольствий» [13, с. 108]. Вот почему писатель описывает домашние завтраки обеды и ужины своей героини, настольной книгой которой, несмотря на службу в полиции, была «Тайны французской кухни» [13, с. 109]. Обычный завтрак для мужа «яичница с беконом, помидорами и фасолью – его любимое блюдо, которого сама Тесса терпеть не могла, поджарила пару кусочков хлеба ... с хрустящей корочкой, и заварила чай в огромном керамическом чайнике» [13, с. 16-17]. На ужин «тигровые креветки с рисом» [13, с. 44] или «густой овощной суп с приправами, сэндвич с холодным ростбифом и хреном» [13, с. 52]. К воскресному обеду – «цыплята, наштигованные чесноком» или «баранью лопатку, запечённую с розмарином и чесноком, и румяный картофель» [13, с. 130-131], «тушёную курицу в красном вине с грибами, оливками, перцем и чесноком», к которой на гарнир готовила рис или картофель и подавала вино [13, с. 279, 283, 284]. На свадьбе дальней родственницы она лакомилась «жареной лососиной с кресс-салатом, спаржей и молодым картофелем, за которым последовали персики с малиновым муссом. Запивая всё это шампанским» к кофе были поданы птифуры<sup>20</sup> [13, с. 152-153].

---

<sup>19</sup> Дочь епископа, чьи дяди заседали в обеих палатах Британского парламента.

<sup>20</sup> Птифуры – ассорти из разного маленького печенья (или пирожных), которое чаще готовится из одинакового теста, но отличается оформлением и добавками.



**Рисунок 7. И.Е. Репин «Парижское кафе». 1875. Частное собрание (вверху). Жан Беро «Кондитерская Глорре на Елисейских полях» 1889 (внизу).**

Следующая остановка была во Франции, но на живописных полотнах<sup>21</sup> (рисунок 7), как и в мемуарах, доступных в Днепропетровской области, о

<sup>21</sup> Как реалистов, так и импрессионистов. К работам последних и их последователей следует отнести серию картин Жана Беро, «Абсент» она же «Любители абсента» (1876)

кухни этой страны сказано не много. Лишь граф А.А. Игнатъев писал, что в Париже кусок ветчины и бокал пива сопоставимы в цене с дюжиной устриц, домашним паштетом полбутылки белого вина и чашкой чёрного кофе [10, с. 373]. Граф А.Н. Толстой приоткрыл перед советским читателем ещё одну особенность французской кухни на примере парижского ресторана «Грифон». Месье Грифон, по словам писателя, был *«высшим консультантом по Большому Искусству Вкусовых восприятий и Пищеварения»*. Его советы посетителям, как и мнение о сделанных ими заказах, были откровением для тех, кто не был в Париже и не читал Бальзака и Мопассана. Например, *«Ваш темперамент, мосье, сегодня требует рюмки мадеры и очень сухого Пуи, – можете послать меня на гильотину – я не даю вам ни капли красного. Устрицы, немного варёного тюрбо, крылышко цыплёнка и несколько стебельков спаржи. Эта гамма вернёт вам силы»*. Если же посетитель на обед заказывал стакан виски-сода и замороженную бутылку шампанского, а не *«дыню на первое, запечённого с трюфелями омара на второе и седло барана»*, он переставал существовать для метра. Потому что *«клиент начинает с водки, оглушающей вкусовые пузырьки в полости рта, и продолжает шампанским, от которого пучит желудок. ... Клиент на сегодня потерян»* [42, с. 223-224].

Знакомство же с португальской и испанской кухней начиналось с острова Мадеры, где корабли делали краткую остановку в порту Фунчала<sup>22</sup>, славящегося своими фруктами. *«Но эти южные плоды показались им слишком пахучими и приторными. Один-другой плод необыкновенно нежной и ароматной белой гуавы, заключённой в зеленую игловатую оболочку, или манго – и чувствуется пресыщение»* [40, с. 117]. Хотя, как известно фруктами сыт не будешь. 23.01.1853 года И.А. Гончаров написал об обеде у консула на Мадере. *«Я всё думал, как обедают по-португальски, и ждал чего-нибудь своего, оригинального; но оказалось, но оказалось, что нынче по-португальски обедают по-английски: после супа на стол разом поставили ростбиф, котлеты и множество блюд со всякой зеленью – всё явления знакомые. В этом почти и состоял весь обед. Главным украшением его было вино и десерт. Вино, разумеется, мадера, красная и белая. И та, и другая превосходного качества, особенно красная, как рубин, которая называется здесь тинто. ... Десерт состоял из апельсинов, варенья, бананов, гранат; ещё были тут, называемые по-английски кастард-эпплз (custard-apples) плоды похожие видом и на грушу, и на яблоко, с белым мясом, с чёрными семенами. ... Мягкий нежный вкус, напоминающий сливочное мороженое и всю свежесть фрукта, с тонким ароматом. Плод этот, когда поспеет, надо есть ложечкой. Если не ошибаюсь, по-испански он называется нона»* [8, с. 77].

---

Эдгара Дега, картины Эдуарда Мане «В кафе» (1878) и «Бар в Фолли-Бержер» (1881-1882); «Эти прекрасные дамы» (1895) Анри де Тулуз-Лотрека; «Любительницу абсента» (1901) Пабло Пикассо и многие другие.

<sup>22</sup> Funchal – город в Португалии, на о. Мадейра. В современной транскрипции его название чаще звучит Фуншал.

Подобная картина была и на Островах Зелёного Мыса [40, с. 124-130] и в Южной Африке [8, с. 102, 104-105, 113-116, 119, 138, 140, 145, 150, 153, 167, 172].

Покинув территориальные воды Пиренейского полуострова, путешественники не расставались с европейской кухней, останавливаясь в европейских колониях, где блюда местной кухни лишь служили экзотическим дополнением к традиционному набору голландской, португальской. Воспоминания русских военных моряков и художественная литература прекрасно дополняют друг друга, создавая калейдоскоп ярких и контрастных образов европейских колоний в Африке и Азии глазами моряков, неделями не видящих земли. Хотя нередко представления читателей ограничиваются словами В.С. Пикуля о ресторанах Шанхая: *«Стоило плавать в Шанхай, чтобы сжевать подошву британского бекона<sup>23</sup> и запить его баварским «мюншленером». ... Китайцы могут подать окорок из жирного весёлого щенка. ... Ещё дадут рюмку фиолетового вина из печени гадюки, после которого мужчина начинает валить на землю телеграфные столбы, принимая их в темноте за женщин. Но ... экзотика в британском сетельменте стоит очень дорого»* [36, с. 51]. Другая крайность во взглядах, что иностранец мог утолить голод только блюдами национальной кухни, к которой с непривычки и подойти страшно, несмотря на привлекательные названия, о чём писал в романе «Ким» Редьярд Киплинг. Но в XIX веке всё обстояло не так однозначно. Если В.С. Пикуль, в 1979-1980 гг., описывая в романе стоянку русских моряков в Батавии в 1881 году, ограничился фразой, что к столу был подан жареный павлин и рисовые птички *«в красивых бумажных корзиночках»* [36, с. 56].

К.М. Станюкович, совершивший в 1860-1863 гг. кругосветное путешествие, более подробно описал завтрак в гостинице голландской Батавии<sup>24</sup>, который, по его словам, *«начался с так называемой «рисовой» закуски – это нечто вроде винегрета из разной снеди, стоявшей на тарелках на столе: мяса, рыбы, дичи, яиц, пикулей, анчоусов, и т. д. Каждый накладывал себе на тарелку всего понемногу, прибавлял к этому рису и, смешав всё вместе, поливал обильно перечным керри (соусом) и ел ложкой. ... Это блюдо очень вкусное. За «рисовой закуской» подавалось множество блюд, за ними фрукты»* [40, с. 181]. Описывая быт туристов и колонизаторов, Константин Михайлович, как очевидец, уделил внимание жизни и кухне коренного населения: *«Главная пища малайца – рис с зеленью и копчёною рыбой, которую он ловит в реках.*

---

<sup>23</sup> Не секрет, что работы В.С. Пикуля критиковали и критикуют, находя в них неточности и ляпы. Признавая при этом, что образы, созданные им, способствовали у читателей популяризации истории. Рост британских колоний способствовал и распространению британской кухни. Доходы из колоний позволяли леди и джентльменам на Туманном Альбионе наслаждаться гастрономическим разнообразием и изысканностью кухни не только континентальной Европы, но и колоний. Чтобы убедиться в этом откройте книги британских авторов конца XIX века Роберта Льюиса Стивенсона, цитируемого ранее Джеромом К. Джерома и многих других.

<sup>24</sup> С 1942 года Джакарта – столица Индонезии.



*Мяса он почти не ест и только в редких исключительных случаях позволяет себе полакомиться «буйволятиной»» [40, с. 182].*

У современного читателя может возникнуть закономерный вопрос: «Почему после Мадеры описывается Индонезия?» Дело в том, что в XIX веке моря и океаны бороздили под парусами. И, как следствие, на выбор направления влиял ветер, точнее ветра, и талант капитана. После остановки в Порто-Гранде капитан мог принять решение на длительный переход в Батавию без остановок в Рио и на мысе Доброй Надежды, преодолевая штилевую полосу у экватора в её самом узком месте. Это позволяло кораблю, наполнив пассатом южных тропиков паруса, спуститься как можно ниже, чтобы с попутным SW подняться в Индийский океан. Этот манёвр позволял все затраты на спуске с лихвой компенсировать на подъёме [40, с. 146-147].

Бразильская и перуанская кухни, судя по дневнику, не произвели впечатления на Ф.П. Литке (1797-1882), посетившего Южную Америку во время экспедиции 1817-1819 гг. Во время стоянки в Рио-де-Жанейро он записал: *«12 числа делали мы прогулку в горы для осмотра одного славного водопада. ... В трактире на половине дороги слегка перехватили и, отдохнув несколько, продолжили свой путь. ... В вышеупомянутом трактире застали мы добрую г-жу Лангсдорф<sup>25</sup>, которая звала нас к обеду. Тут провели мы остаток дня и возвратились все домой, вечер был прекрасный, воздух прохладен»* [28, с. 98-99]. А во время остановки в Перу Ф.П. Литке вот так описал обед в Лиме, который давали вице-король с супругой: *«Обед был весьма странный и, однако же, невкусный. Стол накрыт был множеством кушаний разных родов на небольших тарелках, каждый ел, что и как хотел. ... В заключение подали фрукты, из коих несколько неизвестных в Европе родов, и те-то именно никуда и не годились. Вина было довольно, но дурного»* [28, с. 120]. Для сравнения: *«Сегодня обедали у Обадии<sup>26</sup>. Обед был постный, но весьма хороший»* [28, с. 129]. А во время десятидневной стоянки в Каллао: *«В полдень воротились на мызу, где, пообедав и отдохнув, отправились в обратный путь»* [28, с. 132].

Иначе описывал Ф.Ф. Матюшкин (1799-1872) – одноклассник А.С. Пушкина, отправившийся в эту же экспедицию со скамьи Царскосельского лицея. В Рио он записал: *«Трактиры здешние очень худы, и голод может токмо принудить в них обедать, но зато кондитерские находятся здесь, кажется, в самой высшей степени совершенства. Конфеты, ликёры и варения, кои приготовляются руками монахинь, – прекрасны. Что же касается фруктов, то они не имеют никакого вкуса; вкус их гораздо слабее, и они все до чрезвычайности водяны»* [30, с. 41].

Неотъемлемой частью Нового Света в этот период была работоторговля, о которой писали путешественники. О. Коцебу в отчёте о кругосветном плавании 1823-1826 гг. описал, чем кормили в Бразилии живой товар: *«Главной, а зачастую и единственной пищей негров-рабов служит густое тесто,*

---

<sup>25</sup> Супруга русского консула.

<sup>26</sup> Директор и фактатор Филиппинской компании.

называемое маниок. Его готовят из специально выращиваемого для этой цели растения тапиоки, корни которого замешивают в горячей воде. Европейцам оно явно не по вкусу. Быть может, это кушанье и питательно, так как негры, как правило, выглядят упитанными, но я сомневаюсь, чтобы было полезно употреблять его длительное время в качестве единственного продукта питания. Возможно даже, что эта пища является причиной ужасной болезни, которой страдают здесь исключительно негры. Подобная болезнь совершенно неизвестна у них на родине. Она заключается в том, что на теле, главным образом на лице и ногах появляются большие шишкообразные волдыри, которые не прорываются и не рассасываются, а достигают таких размеров, что некоторые больные буквально теряют человеческий облик» [16, с. 46-47]. По этому поводу Д.Д. Тумаркин пишет: «Коцебу допустил неточность. Манок (правильнее маниот, *Manihot Adans*) – род растений семейства молочайных. Из корней его готовят муку, носящую название «тапиока»» [16, с. 345].

Но вернёмся к дневнику Ф.Ф. Матюшкина. В окрестностях Лимы он записал: «Ужинать мы пошли в тракт[ур] «*Cavallo blanco*», где оставили своих лошадей – это лучший во всём городе, но надобно быть испанцем или чрезвычайно голодным, чтобы решиться туда пойти» [30, с. 58]. Что же такого отталкивающего было в испанской кухне, представление о которой у многих, рождённых в СССР, ограничивалось застольной песней<sup>27</sup> из фильма «Дон Сезар де Базан» (1989):

*«Сыр, паштеты, оленина  
И вино в достатке есть,  
Дело чести дворянина,  
Выпить это все и съесть.  
Что за ножка у индюшки,  
Как румяна и кругла,  
У одной моей подружки,  
Вот такая, вот такая же была. ...*

*... Выпить я готов хоть бочку,  
От колбас во рту пожар,  
Но не пить же в одиночку,  
Будьте здоровы, дон Сезар.  
Ну а это что за блюдо?  
Тоже хочется вкусить,  
Ох, боюсь за свой желудок,  
Как бы дух не испустить».*

Но здесь, как видите, речь идёт лишь о перечне блюд, которыми угощают графа перед казнью. Художники прошлых лет относились к приёму пищи достаточно осторожно, не выставляя его на всеобщее обозрение. Вы можете возразить, приведя в качестве аргумента многочисленные натюрморты голландских живописцев и их последователей. Но присмотритесь, на столах в подавляющем большинстве случаев лежат продукты, а не готовые блюда. Картины испанских художников, герои которых сидят за накрытым не зелёным сукном<sup>28</sup> столом и не коротают вечер за бокалом вина, как говорится, нужно поискать.

Четыреста лет назад Диего Веласкес написал, как минимум, две картины, изобразив завтракающих испанцев (рис. 7, 8). Помимо искусствоведческой и

<sup>27</sup> Авторы М.А. Донской и К.И. Рыжов.

<sup>28</sup> То есть за столом для карточной игры.

психологической<sup>29</sup> составляющей творчества мастера интерес представляют и блюда, стоящие на столе. Ассортимент нельзя назвать обильным, но он намного превосходит хрестоматийный ужин бедной крестьянской семьи в России, описанный Н.А. Некрасовым в поэме «Мороз Красный Нос», и состоявший из капусты и кваса с хлебом.

На **рисунке 8** представлена картина, находящаяся в Государственном Эрмитаже. На столе, за которым собрались трое, стоят тарелка с рыбой и стакан вина, рядом с которыми круглый хлеб и два граната. Искусствоведы видят в этом символы христианства. На полотне 1620 года (**рис. 9**) без изменений остались лишь главный герой, круглый хлеб и стакан с вином.

Несмотря на то, что главе семейства вино наливают из кувшина в бокал, завтрак не стал обильнее – вместо гранатов – корень петрушки и апельсин, на тарелке вместо рыб лежат половинка апельсина и ломоть копчёностей. В 1618 году художник написал ещё одну картину «Старая женщина, жарящая яичницу», которая в наши дни украшает Национальную галерею Шотландии в Эдинбурге. Но и эта картина не раскрывает образа испанской кухни.



**Рисунок 8. Диего Веласкес «Завтрак», около 1617-1618. Государственный Эрмитаж. Санкт-Петербург, Российская Федерация.**

---

<sup>29</sup> Стоя перед этими полотнами, на которых изображены простые люди из народа, и зная сословную систему в Испании, сложно поверить, что этому художнику будет позировать не только инфанты, но и король Испании.



**Рисунок 9. Диего Веласкес «Завтрак»<sup>30</sup>, 1620. Музей изобразительных искусств. Будапешт, Венгрия.**

В 1997 году Вера Кауи создала не только атмосферу двух ленчей, обеда и завтрака в доме знатного испанца, но и описала правильный подбор вин к каждому блюду. То есть её работа – прекрасное учебное пособие для занятий по этикету. Судите сами: *«На столе стояло два блюда. В одном был гаспаччо<sup>31</sup>, густой и ароматный – алый от помидоров, с огурцами и чесноком, который они ели с хрустящим свежим хлебом. На втором лежала рыбина – жареный лец с подливкой из лука, помидоров и чеснока, а на гарнир – картофель. Затем подали салат с перцем и зелёным луком и помидоры, залитые оливковым маслом. Пудинг ... назывался ... по-испански «флан», и залит он был сладким соусом, густым и нежным»* [13, с. 199]. Вечером новая трапеза. *«Обед подали не за большим столом, а за круглым столиком у стены, рядом с которым росло великолепное фиговое дерево, усыпанное созревающими плодами. ... В центре стола стояла чаша тёмно-зелёного стекла, в которой плавали только*

---

<sup>30</sup> Эту картину так же называют «Крестьянский завтрак».

<sup>31</sup> Gazpacho – блюдо испанской кухни, холодный суп из перетёртых в пюре свежих овощей; готовится и подаётся, как правило, в жаркое время года.

что срезанные камелии. В стеклянных колпаках горели высокие свечи, на столе – льняная вышитая скатерть и такие же салфетки, тончайшие, почти неразличимые хрустальные бокалы, тяжёлое и массивное столовое серебро. ... Подали первое блюдо. ...

– Мы с вами в Каталонии, которая славится своей рыбой, и, памятуя о том, что вы любите моллюсков, я попросил приготовить *veneras*<sup>32</sup> по-галицийски – их подают с сухарями, петрушкой, луком и перцем прямо в раковинах.

Теса попробовала – и зажмурилась от удовольствия. Это оказалось удивительным дополнением к только что выпитой «Маргарите». ... С гребешками они пили сухое испанское вино – манзаниллу<sup>33</sup>, замечательно освежающую рот. ... Вторым блюдом была баранина, зажаренная с румяной корочкой. Её подали с картофельным пюре с грудинкой и грибами и с артишоками и зелёным горошком. Пили они вино урожая 1970 года из погребов маркиза де Муррьета<sup>34</sup>. Вино было густым и тёмным, оно словно стремительно вливалось в кровь, и Теса пила второй бокал не спеша, чтобы потом насладиться ещё и десертным вином, поданным к сладкому – к грушам в красном вине» [13, с. 233-237]. После обеда они пили кофе с ликёром «Аромас де Монсеррат», изготовленном в монастыре Монсеррат<sup>35</sup> в окрестностях Барселоны. На завтрак к кофе были поданы тёплые прямо из печи булочки с маслом и абрикосовым джемом [13, с. 242]. На ленч были – авокадо с копчёным окороком и перепелиными яйцами, мусс из лососины и изумительные шарики из теста, начинённые кремом и обжаренные с сахаром и корицей. [13, с. 250-251]. Как видите, ничего отталкивающего, но, как известно, не следует путать не только туризм с эмиграцией, но и условия жизни в разных социальных слоях и, соответственно, особенности приготовления блюд. Вера Кауи, ярко, описав трапезу аристократов, лишь штрихами обозначила, что оказывается на столе других испанцев: «Иногда испанцы употребляют в пищу куриные потроха, те, которые мы [англичане] обычно выбрасываем... Терпеть не могу каракатиц, приготовленных в своих собственных «чернилах», предпочитаю обжаренных в кляре» [13, с. 208].

---

<sup>32</sup> Гребешки – морские двустворчатые моллюски.

<sup>33</sup> Сухой херес, который производится в южной Испании.

<sup>34</sup> Маркиз Лусиано де Муррьета – родоначальник современного виноделия в Риохе, получивший в 1852 году в подарок от испанской короны поместье на юго-востоке Лограно, в котором в 1872 он разбил виноградник. Примечательно, что этот поистине королевский подарок сопровождали слова «от благодарного короля верному офицеру», хотя Испанией с 1833 по 1868 правила королева Изабелла II (1830-1904). Вероятно, речь идёт о её супруге Франсиско де Асис Бурбон (1822-1902), получившего в 1846 году титул король-консорт Испании.

<sup>35</sup> Расположен в 50 км к северо-западу от Барселоны на высоте 725 м над уровнем моря. Первое упоминание о нём относится к 888 году, но бенедиктинский монастырь был основан в 1025 году. Первоначально монастырь был построен в романском стиле, но прошедшие столетия оставили на нём отпечаток готического стиля, возрождения и эклектики. Наиболее известной реликвией является статуя Чёрной Девы Монсерратской.

Об этом же писал и испанский поэт Рамон Мариа дель Валье-Инклан (1866-1936) в «Северной марине» и «Хаке из Мединики», которые в 1975 году перевёл М. Самаев. Поэт и переводчик создали не только атмосферу испанских портовых таверн, но и описали их кухню:

*Таверна. Здесь притон контрабандистский,  
Где под кисейкой, пыльною и рваной,  
Еда недельной давности и миски,  
В которых груды перца и шафрана. ...*

*... Вот за витриной бледный свет зажётся.  
Хвост кренделем, на стойке, возле блюда,  
Кот в позе выжидательной улёгся  
И с мяса глаз не сводит изумруды.*

*Тепло и стены долгожданной суши.*

*Пропахшей перегаром и салакой.*

*Матросы, здесь они отводят душу:*

*Вино и карты, выпивка и драка [11, с. 529-533].*

*Стены чёрной кухни чуть румянит топка...  
Едкая от перца с чесноком похлёбка,  
Давней солонины жёсткие ломти. ...*

*...Вот хозяин ставит в бурдюках вино.*

*Парни смех и песни вносят, и ошмётки*

*С жёлтого омета тащат их подмётки.*

*Дым, азарт картёжный, все орут хмельно [11, с. 525].*

Подобная картина, скорее всего, и оттолкнула Фёдора Фёдоровича Матюшкина – выпускника привилегированного учебного заведения.

В 1904 году участники похода Второй Тихоокеанской эскадры не смогли оценить испанскую кухню, так как во время стоянки в порту Виго команды не сходили на берег, как в Танжере и других местах во время угольных погрузок. В Дакаре В.П. Костенко посетил с друзьями «Отель Насиональ», где в ресторане «за обед из 5 блюд с вином мы заплатили по 4 франка. Хотя блюда были лёгкие – вроде салата и макарон – и голода не утолили, но всем было приятно на момент забыть надоевший однообразный корабельный стол» [15, с. 227]. В последующих записях, описывая прогулки по берегу во время стоянок эскадры в Либрвиле<sup>36</sup> и Хелльвиле<sup>37</sup>, В.П. Костенко и А.С. Новиков<sup>38</sup> уделяли больше внимания фиксации этнографических, ботанических и исторических наблюдений, игнорируя ресторанные меню [15, с. 253-257, 301-304; 32, с. 125, 132, 181-190].

Знакомству с английской кухней в метрополии и колониях русским морякам 2-й и 3-й Тихоокеанских эскадр помешал союз Великобритании и

---

<sup>36</sup> В наши дни столица Габона.

<sup>37</sup> Город на острове Носи-Бе, который находится у берегов Мадагаскара.

<sup>38</sup> Звание унтер-офицера не давало ему возможности посещать рестораны, в которые был запрещён доступ нижним чинам.

Японии, сделавший невозможным заход русских кораблей в порты, над которыми развивался флаг Соединённого королевства.

Иначе воспринималась до 1904 года русскими моряками Япония, которая в отличие от большинства государств Азии не стала колонией или полукolonией, а сохранила свой суверенитет. Тем не менее, многие советские читатели, благодаря В.С. Пикулю, с удивлением открыли для себя, что в Нагасаки в 1881 году было «много русских вывесок, рикши подвозили офицеров к ресторанам «Петербург» и «Владивосток», а для матросов круглосуточно работал дешёвый «Кронштадт» [36, с. 18]. Не секрет, что творчество В.С. Пикуля критиковали и при жизни писателя и после его кончины. Но созданный им образ подтверждается воспоминаниями самого титулованного мичмана Романова, который служил на крейсере «Рында», посетившего Японию в 1887 году. Речь идёт о великом князе Александре Михайловиче, который приходился двоюродным братом императору Александру III и дядей императору Николаю II. Вот что он написал об одном из ресторанов в окрестностях Нагасаки и о торжественном обеде, который был в нём дан в честь их прихода: *«В то время одна вдова – японка по имени Омати – содержала очень хороший ресторан в деревни Инасса вблизи Нагасаки. На неё русские моряки смотрели как на приёмную мать русского военного флота. Она держала русских поваров, свободно говорила по-русски, играла на пианино и на гитаре русские песни, угощала нас крутыми яйцами с зелёным луком и свежей икрой, и вообще ей удалось создать в своём заведении атмосферу типичного русского ресторана, который с успехом мог бы занять место где-нибудь на окраинах Москвы. ... Омати-сан превзошла по этому случаю самоё себя, и мы, впервые за долгое время, ели у неё превосходный русский обед. Бутылки водки, украшенные этикетками с двуглавым орлом, неизбежные пирожки, настоящий борщ, синие коробки со свежей икрой, поставленные в ледяные глыбы, огромный осётр посередине стола, русская музыка в исполнении хозяйки и гостей – всё это создавало такую обстановку, что нам с трудом верилось, что мы в Японии»* [3, с. 101].

Но вернёмся к образу кухни коренных народов. К.М. Станюкович описал, как выглядела со стороны китайская кухня в Гонконге в начале 1860-х: *«вокруг корвета стояла целая флотилия шампунек, в которых под навесом нередко помещались целые семьи и там же на лодках, варили себе рис на маленьком очажке и лакомились жареными стрекозами и саранчой»* [40, с. 194].

Отмечу, что и американские авторы видели лишь то, что им показывали. В 1946 году в Нью-Йорке была издана книга контр-адмирала в отставке и офицера американской разведки Эллиса М. Захариаса, который в 1920 году прибыл в Японию, для изучения языка. Прожив несколько лет как в Токио, так и в деревушке Дзуси (район военно-морской базы Йокосука), он описал следующую сцену: *«На берегу повсюду можно было видеть небольшие кучки мелкой рыбёшки, которую рыбаки выбрасывают из своих сетей, после того как выберут крупную рыбу. Широкоплечий парень небольшого роста, чьи мускулы говорили о том, что его тело привыкло к морю, наклонился над рыбёшкой и уставился на неё голодными глазами. Затем одним движением рук*

*схватил несколько извивающихся рыбёшек и затолкал их в рот. Поистине странная закуска к скияки<sup>39</sup> – кушанью, которое, пожалуй, приготовила ему жена дома в качестве лакомства» [44, с. 37]. Не буду комментировать наблюдения разведчика. Они ценны наблюдением последствий для рядовых японцев участия их страны в военной интервенции и гражданской войны в России (1918-1922 гг.). Но знание языка страны пребывания не всегда способствует её пониманию, особенно если круг твоего общения ограничен.*

Более подробно об особенностях китайской и японской кухни советские читатели узнали во второй половине XX века из книг журналистов-международников, работавших в этих странах.

Всеволод Владимирович Овчинников – публицист-международник и политический обозреватель газеты «Правда»<sup>40</sup>, напротив, предложил советским читателям более тонкий и поэтический анализ восточной кулинарии. *«Когда сравниваешь японскую кухню с китайской, коренное различие в эстетических принципах этих двух народов предстаёт особенно наглядно.*

*Если китайская кулинария – это алхимия, это магическое умение творить неведомое из невиданного, то кулинария японская – это искусство творить натюрморты на тарелке.*

*Китайская кухня ... утверждает всевластие человека над материалом. ... Кантонское блюдо «битва тигра с драконом» своеобразно не только тем, что готовится из мяса кошки и змеи, но и сложнейшей комбинацией приправ.*

*Китайский повар гордится умением приготовить рыбу так, что её не отличишь от курицы; он гордится тем, что может кормить вас множеством вкуснейших и разнообразных блюд, и вы при этом будете оставаться в полном неведении, из чего же именно сделано каждое из них.*

*Японская же пища в противоположность китайской чрезвычайно проста, и повар ставит здесь перед собой совсем другую цель. Он стремится, чтобы внешний вид и вкус кушанья как можно больше сохраняли первоначальные свойства продукта, чтобы рыба или овощи даже в приготовленном виде оставались самими собой.*

*(Такие блюда, как сукияки<sup>41</sup> и темпура<sup>42</sup>, которыми чаще всего потчуют туристов, являются отнюдь не типичными для японской кухни, а инородными заимствованиями.)*

---

<sup>39</sup> «Тонко нарезанная жареная говядина, приправленная овощами и соевым соусом» [44, с. 37].

<sup>40</sup> В 1950-х годах работал в Китае, в 1960-х в Японии, в 1970-х в Великобритании.

<sup>41</sup> Сукияки – блюдо японской кухни, главным компонентом которого являются тонко нарезанные ломтики говяжьего мяса (в отдельных районах страны употребляют свинину). Употребляется во время варки, когда в стоящий в центре стола на медленном огне сосуд каждый из сидящих за столом по очереди опускает понравившиеся ему ингредиенты, которые будучи тонко нарезанными, быстро достигают нужной кондиции. После чего, обедающий, достав их палочками, съедает. Так продолжается до полного насыщения всех сидящих за столом.

<sup>42</sup> Темпура – блюдо японской кухни из рыбы, морепродуктов и овощей, приготовленных в кляре и обжаренных во фритюре. Подается с соусами.



*Японский повар проявляет своё мастерство тем, что не делает его заметным – как садовник, который придаёт дереву именно ту форму, которую бы оно само охотно приняло бы.*

*Приготовление сырой рыбы, например, часто ограничивается умелым нарезыванием её на ломтики. Однажды вечером я познакомился в закуской с человеком, который долго пытался объяснить мне знаками свою профессию. «Я повар, повар», – говорил он, стуча ребром ладони по столу, как если бы резал что-то ножом. ... Японский повар – это резчик по рыбе и овощам. Именно нож – его главный инструмент, как резец у скульптора.*

*Никогда не забуду сельский постоялый двор, где мне подали утром чашку супа, в котором плавали ломтики моркови, нарезанной, как кленовые листочки. Это было напоминанием о сезоне, золотой осени, потому что достаточно было поднять голову и взглянуть в окно, чтобы увидеть горы, покрытые багряными клёнами» [33, с. 35-36].*

В 1980-1985 годах в Токио работал корреспондент ТАСС Константин Георгиевич Преображенский. В своей работе, посвященной воспитанию в детей в Японии, он писал, что в холодное время года японская семья на ужин готовит «горячее варено «о-дэн», в коричневом бульоне кипят варёные яйца, сосиски, щупальца осьминога, куски соевого творога. Их выхватывают палочками и, окунув в горчицу, отправляют в рот» [37, с. 9]. Так же он вспоминает рассказ знаменитого писателя Акутагава<sup>43</sup> «Желание», в котором речь идёт о мечтах бедного самурая поест княжеского блюда – бататовой каши [37, с. 122]. Но не следует забывать, что К.Г. Преображенский писал не о японской кулинарии, а о Японии начала 1980-х годов, и упоминание об особенностях японской кухни – лишь штрихи к портрету Страны Восходящего Солнца.

Об африканской кухне достаточно подробно писал Луи Буссенар. Но его произведения описывали не побережье, а внутренние районы Африки, куда редко попадали русские моряки. У А.С. Новикова-Прибоя читаем в описании стоянки у Либервиля: «Месяца полтора назад чернокожие дикари, фаны, съели четырёх французов, отправившихся в лес за слонами. Известие об этом произвело на матросов потрясающее впечатление. Все начали усиленно смотреть на берег, словно могли увидеть там страшных людоедов» [32, с. 132]. Не буду сейчас уточнять: соответствуют эти строки действительности или нет. В конце концов, смерть в бою Джеймса Кука, благодаря В.С. Высоцкому, воспринимается большинством как утверждение, что «аборигены съели Кука». Спустя 30 лет после наблюдений О.Е. Коцебу И.А. Гончаров написал на острове Мадере: «Оно досадно, конечно, что англичане на всякой почве, во всех климатах пускают корни, и всюду прививаются эти корни. Ещё досаднее, что они носятся с своею гордостью, как курица с яйцом, и кудахтают на весь мир о своих успехах; наконец, ещё более досадно, что они не всегда разборчивы в средствах к приобретению прав на чужой почве, что берут, чуть можно, посредством английской промышленности и английской юстиции; а где это не

---

<sup>43</sup> Рюноскэ Акутагава (1892-1927) – классик новой японской литературы.

в ходу вспоминают средневековый фаустрехт<sup>44</sup> – всё это досадно из рук вон. Но зачем не сказать и правды? Не будь их на Мадере, гора не возделывалась бы так деятельно, не была бы застроена такими изящными вилами, да и дорога туда не была бы так удобна; народ этот бы не одевался так чисто по воскресеньям. Не даром он говорит по-английски: даром южный житель не пошевелит и пальцем, а тут он шевелит языком, да ещё по-английски. Англичанин даёт ему нескончаемую работу и за всё платит золотом, которого в Португалии немного. Конечно, в другом месте тот же англичанин возьмёт сам золото, да ещё и отправит, как в Китае например<sup>45</sup>...» [8, с. 74], а Н.Г. Гарин-Михайловский, развил тему, описав в 1898 году «кафе-шантан» в Шанхае. Подчёркивая, что под этим европейским названием скрывалась одна из многочисленных курилен опиума<sup>46</sup> [4, с. 291-293].

**Каждое исследование предполагает наличие выводов.**

**Первый** можно сформулировать, что изобразительное искусство оказывается бессильным в создании образа национальной кухни в силу своей обыденности и интимности, по сравнению с литературой.

**Второй** – констатация того факта, что офицеры Русского Императорского флота не превращали свои дневники и отчёты в гастрономические путеводители, расширяя кругозор своих читателей разнообразной информацией.

**Третий** – нельзя не обратить внимания на то, что британская кухня с некоторыми местными вкраплениями постепенно стала доминирующей в портах Африки и Азии, как кухня Империи, над которой никогда не заходит солнце. Отмечу, что если кухня синих воротничков оставалась традиционно-консервативной, то кухня джентльменов была открыта ветру перемен, вбирая в себя новые блюда и ингредиенты.

Это не случайно, так же как в наши дни по планете распространился американский fast food, обозначающий зону американских жизненных интересов. А зона «жизненных интересов» расширяется при помощи штыков и орудий, что не может не найти своего отражения в литературе и живописи.

Автор этих строк принадлежит к тому поколению, рождённых в СССР, которое слышало песню о походе по приказу короля Георга «за те холмы в туманную даль».

### **Over the hills and far away**

*«Here's forty shillings on the drum  
For those who volunteer to come,  
To 'list and fight the foe today  
Over the Hills and far away  
O'er the hills and o'er the main*

---

<sup>44</sup> «Фаустрехт (от нем. *Faustrecht* – самоуправство) – кулачное право» [8, с. 796].

<sup>45</sup> Намёк на английскую торговлю опиумом в Китае. Во время этого путешествия в Сингапуре И.А. Гончаров видел множество лавочек с вывеской по-английски: «дозволена продажа опиума» и заведение, где местные жители курили этот наркотик [8, с. 207].

<sup>46</sup> Вспоминать опиумные войны в наши дни в цивилизованных Европе и США – моветон, как и истинные причины войн «за демократию» последних десятилетий.

*Through Flanders, Portugal and Spain  
King George commands and we obey  
Over the hills and far away  
When duty calls me I must go  
To stand and face another foe  
But part of me will always stray  
Over the hills and far away  
O'er the hills and o'er the main  
Through Flanders, Portugal and Spain  
King George commands and we obey  
Over the hills and far away*

*If I should fall to rise no more  
As many comrades did before  
Then ask the fifes and drums to play  
Over the hills and far away  
O'er the hills and o'er the main  
Through Flanders, Portugal and Spain  
King George commands and we obey  
Over the hills and far away*

*Then fall in lads behind the drum  
With colours blazing like the sun  
Along the road to come what may  
Over the hills and far away».*

К сожалению, по мнению автора, приведённый ниже перевод уступает по качеству работам Самуила Яковлевича Маршака, но раскрывает смысл английского текста.

*«Вот сорок шиллингов на барабане  
Для тех, кто идут добровольцами  
Записываться в армию и драться с врагом сегодня  
Далеко за холмами.*

*Далеко за холмами и морем  
Через Фландрию, Португалию и Испанию  
Король Георг приказывает и мы повинuemся  
Далеко за холмами.*

*Когда долг зовет меня, я должен идти  
и сразиться с еще одним врагом  
Но часть меня будет всегда бродить  
Далеко за холмами.*

*Далеко за холмами и морем  
Через Фландрию, Португалию и Испанию  
Король Георг приказывает и мы повинuemся  
Далеко за холмами.*

*Если я погибну,  
Как многие товарищи до меня,  
Тогда попроси трубы и барабаны играть*

*Далеко за холмами.*

*Далеко за холмами и морем  
Через Фландрию, Португалию и Испанию  
Король Георг приказывает и мы повинuemся  
Далеко за холмами.*

*Затем вступают барабанищики  
Со знаменами, пылающими как солнце  
По дороге к неизвестному  
Далеко за холмами».*

**Анна Сибуль<sup>47</sup>**

Распространение британского влияния было не столь однозначным, как его описал Р. Киплинг (1865-1936) в стихотворении «Бремя белых». Ведь поэт не писал о тех, кто получал главные дивиденды от расширения Британской колониальной империи и о реальных взаимоотношениях белых британцев с теми, кого он называет «то дьяволами, то детьми». Исключением было лишь стихотворение «Вдова из Виндзора», в котором речь идёт о королеве Виктории. Приведу из него лишь отрывок в переводе А. Щербакова.

*«Просторно вдове из Виндзора,  
Пол мира считают за ней.  
И весь мир целиком добывая штыком,  
Мы мостим ей ковер из костей  
(Сброд мой милый! Из наших костей!).  
Не зарься на Вдовьи лабазы,  
Перечить Вдове не берись.  
По углам, по щелям впору лезть королям,  
Если только Вдова скажет: «Брысь!»  
(Сброд мой милый! Нас шлют с этим «брысь!»)  
Мы истинно Дети Вдовицы!  
От тропиков до полюсов  
Нашей ложи размах. На штыках и клинках  
Ритуал отобряцаем и зов  
(Сброд мой милый! Ответ-то каков?)  
    Не суйся к Вдове из Виндзора,  
    Исчезни, куда ты цел!  
    Мы, охрана ее, по команде «В ружье!»  
    Разом словим тебя на прицел  
    (Сброд мой милый! А кто из вас цел?!»<sup>48</sup>*

Надеюсь, нет нужды объяснять, что «мы» – это британская армия.

В трёх первых строфах стихотворения «Фуззи-Вуззи», описывая войну в Судане, Р. Киплинг писал, как реагировали местные жители в Азии и Африке на продвижение британских военных колон:

---

<sup>47</sup> Цитирую по: URL: [http://soundtrack.lyrsense.com/sharpe/over\\_the\\_hills\\_and\\_far\\_away](http://soundtrack.lyrsense.com/sharpe/over_the_hills_and_far_away) (дата обращения 29.05.2014).

<sup>48</sup> Цитирую по: URL: <http://artsportal.ru/poetry/15787> (дата обращения 15.10.2019)

*«Знавали мы врага на всякий вкус:  
 Кто похрабрей, кто хлипок, как на грех,  
 Но был не трус афганец и зулус,  
 А Фуззи-Вуззи – этот стоил всех!  
 Он не желал сдаваться, хоть убей,  
 Он часовых косил без передышки,  
 Засев в чащобе, портил лошадей  
 И с армией играл, как в кошки-мышки.  
 За твое здоровье, Фуззи, за Судан, страну твою,  
 Первоклассным, нехристь голый, был ты воином в бою!  
 Билет солдатский для тебя мы выправим путем,  
 А хочешь поразмяться, так распишемся на нем!  
 Вгонял нас в пот Хайберский перевал,  
 Нас дуриком, за милю, шлепал бур,  
 Мороз под солнцем Бирмы пробирал,  
 Лихой зулус ощипывал, как кур,  
 Но Фуззи был по всем статьям мастак,  
 И сколько ни долдонили в газетах:  
 «Бойцы не отступают ни на шаг!» -  
 Он колошматил нас и так и этак».*



**Рисунок 10. Жан-Леон Жером «Наблюдающий тигр». 1888. Музей изящных искусств. Хьюстон. США.**

Смысл этих строк отличается от спокойного созерцания тигра на картине Жана-Леона Жерома (1824-1904), представленной на **рисунке 10**.



**Рисунок 11. Джордж Уильям Джой «Гибель генерала Гордона в Хартуме в 1885». 1893. Городской музей Лидса. Великобритания.**

Но эта картина, написанная в 1888 году и дополненная картинами (рис. 11) и В.В. Верещагина (рис. 12), показывает, каким способом британские кухня

и влияние распространялась в других частях света, безжалостно вытесняя не только национальные кухни.



**Рисунок 12. В.В. Верещагин «Подавление индийского восстания англичанами». 1884-1885 гг. Была приобретена одним из музеев в США. После удаления из экспозиции дальнейшая её судьба не известна.**

Если О. Коцебу ещё успел застать национальную кухню острова Таити<sup>49</sup>, то спустя несколько лет миссионеры приступят к вырубке хлебных деревьев, как бы реагируя на его слова о том, что *«Таитян не коснулось проклятие: «Ты должен есть свой хлеб в поте лица своего». Трёх хлебных деревьев достаточно для того, чтобы прокормить одного человека в течение целого года»* [16, с. 86], чтобы привести остров к общему знаменателю. Добавьте к этому распространение алкоголя, и то, что при О.Е. Коцебу островитяне перестали ловить рыбу сетями, так как их плетение занимает много времени, занятого молитвами [16, с. 123] и причины голода, сократившего численность коренного населения, становятся очевидны.

Но при этом, освободившийся от колониальной зависимости Судан не разрушил, но вернул Британии конную статую лорда Китченера (1850-1916) – национального героя Британии, командовавшего союзной армией Британии и Египта в их войне с Суданом. Эта статуя в 1912 году была установлена в Хартуме – столице покорённого Судана. Сейчас лучшая работа Сидни Марча

---

<sup>49</sup> Запечённая в земле свинина, жареные куры, собаки, речная и морская рыба, которую таитяне ели преимущественно сырой, обмакивая в морскую воду, плоды хлебного дерева, ямс, батат. После еды знатные таитяне полоскали рот кокосовым молоком [16, с. 86, 115-116, 123].

установлена в Чатем – крупном городе графства Кент. Так что сравнение не в пользу «сделавшего свой выбор в 2014 году государства», находящегося в Европе.

**Четвёртый** вывод можно сформулировать к явному неудовольствию «прогрессивной украинской (и не только украинской) общественности» лаконично – русские армия и флот не запятнали себя подобной «цивилизованностью».

**Пятый** вывод относится уже не к работе, а ситуации в украинской науке, в которой начинает преобладать оторванность от реальности [26, с. 135]. В условиях искусственной информационной блокады работа с образом, отражённым в художественной литературе, дала возможность познакомить читателей не только с фактами, но и с классическими произведениями русской литературы. Обращение к книгам, а не их электронным версиям позволяло учащимся находить ответы в более широком диапазоне от официально декларируемой темы, что является важным компонентом подготовки не только будущих офицеров таможенной службы, но и представителей других специальностей. К сожалению, 25.06.2019 была озвучена новая инициатива Л.М. Гриневич – министра образования и науки Украины, у которой, зная украинскую реальность, есть все шансы на воплощение в жизнь, несмотря на плановые и внеплановые изменения в правительстве. Речь идёт об исключении из школьной программы не только русского языка<sup>50</sup>, но и такого нейтрального предмета, как «зарубежная литература». Невольно задаёшь себе вопрос: неужели официальный Киев приступил к реализации образовательных стандартов плана «Ost»<sup>51</sup>? В сложившейся ситуации стихотворение «Мужество», написанное Анной Андреевной Ахматовой в феврале 1942 года, вновь становится актуальным.

*Мы знаем, что ныне лежит на весах  
И что совершается ныне.  
Час мужества пробил на наших часах.*

---

<sup>50</sup> Уже вытесненный из системы образования русский язык на территории Украины при помощи принимаемых законов насильственно вытесняется и из иных сфер жизни на территории Украины. Преподаватели украинского языка различных уровней, более 30 лет внедрявшие на местах «гениальные» идеи высокопоставленных «языковедов» сами не заметили, что в борьбе с русским языком приступили к уничтожению литературного украинского языка, который благодаря «реформе» 2019 года стремительно превращается в польскую кальку, то есть в западный суржик. Запрет буквы «Ф» и замена её даже в именах собственных на «Т» только начало. Не удивлюсь, если через несколько лет внедряемая в ряде украинских городов, включая Днепропетровск, транслитерация латинским шрифтом названия улиц официально заменит кириллицу. Шаг, который с точки зрения местных «филологов» должен будет подтвердить и закрепить широко популяризируемое в последние годы «глубокомысленное научное открытие», гласящее, что так как «украинский язык происходит от сербского, то он не имеет с русским и белорусским языками ничего общего».

<sup>51</sup> Используя пример, приведённый И.А. Гончаровым, официально декларируемой целью киевских властей является судьба жителей Мадеры в XIX веке, находящейся де-факто в собственности англичан, но их действия приводят к тому, что всё больше жителей Украины ощущают себя китайцами в тот же период.



*И мужество нас не покинет.  
Не страшно под пулями мёртвыми лечь,  
Не горько остаться без крова, –  
И мы сохраним тебя, русская речь,  
Великое русское слово.  
Свободным и чистым тебя пронесём,  
И внукам дадим, и от плена спасём  
Навеки!*<sup>52</sup>

#### **Литература.**

1. Бернс Р. Стихотворения. Сборник. Сост. И. М. Левидова. На англ. и русск. яз. – М.: Радуга. – 1982. – 705 с.
2. Вакуленко О.Б. Переселенческая политика правительства в Приамурье (конец XIX – начало XX в.) URL: <http://geoamur.pf/sources/history/article/docs-x=10.php> (дата обращения 29.08.2013 г.)
3. Великий князь Александр Михайлович Воспоминания. Мемуары. Мн.: Харвест, 2004. – 320 с.
4. Гарин Н.Г. Из Дневников кругосветного путешествия (по Корее, Маньчжурии и Ляодунскому полуострову). М.: Государственное издательство географической литературы, 1952. 446 с.
5. Гоголь Н.В. Мёртвые души. Поэма. М.: Детская литература, 1957. 608 с. ил.
6. Головнин В.М. Путешествие на шлюпе «Диана» из Кронштадта в Камчатку в 1807, 1808 и 1809 годах: Т. 1. М.: Мир книги, Литература, 2009. – 304 с.
7. Головнин В.М. Путешествие вокруг света на шлюпе «Камчатка» в 1817, 1818 и 1819 годах: Т. 2. М.: Мир книги, Литература, 2009. – 272 с.
8. Гончаров И.А. Фрегат «Паллада». Очерки путешествия в двух томах. Л.: Наука, 1986. – 880 с.
9. Джером Д.К. Трое в одной лодке. Киров, 1956. – 184 с.
10. Игнатьев А.А. Пятьдесят лет в строю. М.: Художественная литература, 1959. – 600 с.
11. Испанская поэзия в русских переводах 1792-1976. На испанском и русском языках. М.: Прогресс, 1978 – 1024 с.
12. Кабузан В.М. Дальневосточный край в XVII – начале XX вв. (1640-1917). Историко-демографический очерк. – М.: Наука, 1985. – 259 с.
13. Кауи В. Дьявол, которого знаешь: Роман / Пер. с англ. В. В. Пророковой. – М.: ЗАО Изд-во ЭКСМО-Пресс, 1997. – 368 с.
14. Корецкий Д.А. Эликсир Мефистофеля. М.: АСТ: Астрель, 2008. – 318 с.
15. Костенко В.П. На «Орле» в Цусиме. Воспоминания участника русско-японской войны на море в 1904-1905 гг. Л.: Государственное союзное издательство судостроительной промышленности, 1955. – 544 с.

---

<sup>52</sup> Цитирую по: Ахматова А. Я – голос ваш... – М.: Книжная палата, 1989. – С. 169-170.

16. Коцебу О.Е. Новое путешествие вокруг света в 1823-1826 гг. Пер. с нем., Д. Д. Тумаркина. М.: Наука, 1987. – 384 с.
17. Литвинов В.В. Из истории украинского Переселенческого движения (1910 – 1916 гг.) // Питання аграрної історії України (XVIII – XX ст.): Матеріали третіх наукових читань, присвячених пам'яті Д.П. Пойди. – Д.: ДДУ, 1999. – С. 142-145.
18. Литвинов В.В. Вхождение Приамурья в состав Российской империи во второй половине XIX века // Збірник наукових праць молодих вчених ДДУ. Історія. Дніпропетровськ: ДДУ, 1999. – Випуск 1 - С. 72-75.
19. Літвінов В.В. Участь українців в колонізації Хабаровського краю (1910-1928 рр.) Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук. Дніпропетровськ: ДНУ, 2005. – 237 с.
20. Литвинов В.В. Анализ политики русского правительства по организации переселенческого движения на Дальний Восток (1857-1900 гг.). // Культура народов Причерноморья. Симферополь, 2013. – № 264. – С. 121-130.
21. Литвинов В.В. Отражение особенностей развития торговли на русском Дальнем Востоке (1857-1917 гг.) в литературе. // Історія торгівлі, податків та мита: зб. наук. праць. – Д., 2016. – № 1(2) (13(14)). – С. 19-41.
22. Литвинов В.В. Образ Сибирского тракта в воспоминаниях и художественной литературе, как элемент подготовки офицеров таможенной службы и историков. Д.: 2018. 148 с., ил.
23. Литвинов В.В. Создание образа дороги, ведущей на восток, как первый шаг на пути в несколько тысяч ли. // Картина мира через призму китайской и белорусской культур. Сборник статей международной научно-практической конференции. Минск: БГАТУ, 2019. – С. 281-285.
24. Литвинов В.В. Взгляд из Днепропетровской области на развитие медицины на русском Дальнем Востоке (1857–1922 гг.) // Ойкумена. Регионоведческие исследования. 2019. № 1. – С. 90–102.
25. Літвінов В.В. Участь ЗМІ в процесі дегуманізації суспільства // Український правовий вимір: пошук відповідей на глобальні міжнародні виклики : матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Д., 2019. – С. 170-172. URL: [http://umsf.dp.ua/images/Збірник\\_матеріалів.pdf](http://umsf.dp.ua/images/Збірник_матеріалів.pdf) (дата обращения 2.07.2019 г.)
26. Литвинов В.В. Дикое поле и две забытые крепости на Днепре. Их образ в художественной литературе и место в истории. // Білорусь – Україна: Діалог культур: матеріали II Міжнародного науково-практичного форуму (04.04.2019, 18.04.2019). – Д., 2019. – С. 113-141.
27. Литвинов В.В. Об источниках формирования образа европейской и колониальной кухни в русской литературе XIX – начала XX веков. // Картина мира через призму китайской и белорусской культур: сборник статей международной научно-практической конференции, Минск, 6 декабря 2019 г. / Белорусский государственный экономический университет. Минск: Колорград, 2020. – С. 134-139.
28. Литке Ф.П. Дневник, веденный во время кругосветного плавания на шлюпе «Камчатка» // Шур Л.А. К берегам Нового Света. Из неопубликованных

записок русских путешественников начала XIX века. М.: Наука, 1971. – С. 89-168.

29. Магидович И.П. Очерки по истории географических открытий. М.: Государственное учебно-просветительское издательство Министерства просвещения РСФСР, 1957. – 752 с.

30. Матюшкин Ф.Ф. Журнал кругосветного плавания на шлюпе «Камчатка» под командою капитана Головнина // Шур Л.А. К берегам Нового Света. Из неопубликованных записок русских путешественников начала XIX века. М.: Наука, 1971. – С. 27-76.

31. Никульченков К.И. Адмирал Лазарев. М.: Военное издательство Министерства обороны Союза ССР, 1956. – 200 с.

32. Новиков-Прибой А.С. Цусима: Роман. – К.: Дніпро, 1988. – 874 с.

33. Овчинников В.В. Ветка сакуры. М.: Молодая гвардия, 1971. – 224 с.

34. Пикуль В.С. Каторга. Роман-газета. М., 1989. – № 13-14 (1115-1116). – 128 с.

35. Пикуль В.С. Богатство // Пикуль В.С. Собрание сочинений. В 13-ти т. (18-ти кн.). Т. 3. Крейсера: Роман из жизни юного мичмана; Богатство: Исторический роман. М.: Новатор, 1992. – С. 223-427.

36. Пикуль В.С. Три возраста Окини-сан. // Пикуль В.С. Собрание сочинений. В 13-ти т. (18-ти кн.). Т. 4. Три возраста Окини-сан: Сентиментальный роман; Исторические миниатюры. М.: Новатор, 1992. – С. 7-358.

37. Преображенский К.Г. Как стать японцем. М.: Молодая гвардия, 1989. – 284 с.

38. Русские экспедиции по изучению северной части Тихого океана в первой половине XVIII в. Сборник документов. М.: Наука, 1984. – 320 с.

39. Семёнов В.И. Трагедия Цусимы. М.: Яуза, 2011. – 640 с.

40. Станюкович К.М. Вокруг света на «Коршуне». Сцены из морской жизни в двух частях. Одесса: Маяк, 1980. – 892 с., ил.

41. Стивенсон Р.Л. Приключения принца Флоризеля: Рассказы / Пер. с англ. Т. Литвиновой, Е. Лопыревой. – СПб.: Издательская Группа «Азбука-классика», 2009. – 192 с.

42. Толстой А.Н. Гиперболоид инженера Гарина. // Толстой А.Н. Аэлита. Гиперболоид инженера Гарина. Днепропетровск: Промінь, 1977. – С. 145-415.

43. Фадеев А.А. Последний из удэге. Роман. Том первый // Фадеев А.А. Собрание сочинений в четырёх томах. Том 1. М.: Правда, 1987. – С. 207-504.

44. Эллис М. Захариас Секретные миссии. Записки офицера разведки. / Пер. с англ. Литвина З.В., Фадеевой Л.С. – М.: Военное издательство Министерства обороны Союза ССР, 1959. – 472 с.

**Для цитирования:** Литвинов В.В. Образ европейской и колониальной кухни от Петербурга до Владивостока глазами русских путешественников, отражённый в мемуарной и художественной литературе, найденной в Днепропетровской области. // Білорусь – Україна: Діалог культур: матеріали III Міжнародного науково-практичного форуму. – Д., Минск, 2020. – С. 5-39.