

**ЕДА И АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
НА ДИПЛОМАТИЧЕСКИХ ПРИЕМАХ В КРЕМЛЕ
(1941-1945 ГГ.)**

**MEALS AND ALCOHOL AT DIPLOMATIC RECEPTIONS
IN THE KREMLIN (1941-1945)**

Владимир Невежин

Институт российской истории, Российская академия наук
nevva@mail.ru

Rezumat: Mâncare și alcool la recepțiile diplomatice de la Kremlin (1941-1945)

Recepțiile diplomatice ținute la Kremlin în perioada celui de-al Doilea Război Mondial sunt prezentate în contextul comunicării interculturale. Mâncărurile delicioase și băuturile alcoolice oferite participanților la aceste banchete sunt evaluate în calitate de simboluri ale comunicării.

Abstract: *In this article the Kremlin diplomatic receptions of the period of World War II are considered in a context of cross-cultural communication. Viands and the alcoholic beverages offered participants of these banquets are estimated as sign of communicative symbols.*

Résumé: Plats et alcool aux réceptions diplomatiques de Kremlin (1941-1945)

On présente dans l'article ci-joint les réceptions diplomatiques organisées à Kremlin dans la période de la Seconde Guerre Mondiale dans le contexte de la communication interculturelle. On y évalue les plats délicieux et les boissons alcooliques qu'on offrit aux participants à ces banquets comme des symboles de la communication.

Keywords: *World War II, Kremlin, diplomatic receptions, Stalin, culinary semiotics, cross-cultural communication*

Введение

Еда и алкогольные напитки являются едва ли ни самыми характерными символами межкультурной коммуникации, особенно в ее невербальной сфере. Знаковые и коммуникативные функции продуктов

питания и напитков изучаются в рамках специальной отрасли науки – гасстики. Однако в этой области работают главным образом философы, культурологи, а также лингвисты, причем последние сосредоточивают свое внимание на выявлении механизма создания языковой картины, связанной с потреблением пищи и напитков. Профессиональные историки редко «вторгаются» в область гасстики.

В предлагаемой статье предпринимается попытка частично заполнить имеющуюся исследовательскую лакуну. Ее автор, опираясь главным образом на свидетельства иностранцев, присутствовавших на дипломатических приемах в Кремле 1941-1945 гг. с участием высшего руководства СССР (в первую очередь, – И. В. Сталина и В. М. Молотова), подкрепленные мемуарами и дневниками советских очевидцев событий, стремился выявить специфику восприятия зарубежными военными и политическими деятелями этих кремлевских застолий, оценки ими, как гостями, предлагавшихся хозяевами яств и алкогольных напитков.

Краткий обзор источников

В качестве основных источников использованы мемуары и дневники руководителей внешнеполитических ведомств СССР и зарубежных стран, их референтов, сотрудников иностранных дипломатических представительств в Москве, военных деятелей о происходившем на дипломатических приемах в Кремле в период Второй мировой войны. Подобного рода свидетельства оставили представители США К. Хэлл, А. Гарриман и Д. Р. Дин. Корделл Хэлл (1871-1955), американский политический деятель и дипломат, государственный секретарь США (1933-1944). Уильям Аверелл Гарриман (1891-1985), американский государственный и политический деятель, дипломат. Посол Соединенных Штатов Америки в Советском Союзе (1943-1946). Джон Рассел Дин (1896-1982), бригадный генерал, глава американской военной миссии в Москве (1943-1945).

Несомненный интерес представляют мемуары и дневники британских дипломатов А. Идена, А. Кадогана и А. Г. Бирса. Антони Иден (1897-1977) возглавлял в период Второй мировой войны Министерство иностранных дел Великобритании (1940-1945). Александр Джордж Монтегю Кадоган (1884-1968) занимал пост постоянного заместителя министра иностранных дел Великобритании (1938-1946). Второй секретарь посольства Великобритании в СССР Артур Герберт Бирс (1889-1967) являлся в военные годы переводчиком У. Черчилля и А. Идена.

Содержательный репортаж о кремлевском приеме 4 декабря 1941 г. оставил К. Прушински. Ксаверий Францишек Прушински (1907-1950), польский журналист, публицист, писатель и дипломат, пресс-атташе посольства в Москве Польского правительства в эмиграции (1941-1942). Дополнительные штрихи к этому описанию внес в своих мемуарах Е. Климковски. Ежи Климковски (1902-1991), адъютант командующего Польской Армией в СССР генерала Владислава Андерса (1941-1942).

При написании данной статьи в качестве источников также привлекались свидетельства советских участников событий: воспоминания И. М. Майского¹, В. М. Бережкова² и А. Е. Голованова³. Наконец, использованы воспоминания иностранных современников событий, не принимавших участия в дипломатических приемах в Кремле 1941-1945 гг., а получавших сведения о происходившем на этих застольях из «вторых рук». В данном случае речь идет об американском журналисте Г. Солсбери. Гаррисон Солсбери (1908-1993) являлся представителем Агентства ЮПИ в СССР (1944-1945).

Объект анализа

Дипломатические приемы имеют большое политическое значение и для хозяев-устроителей, и для присутствующих иностранных гостей. Их важность еще более повышается, если они организованы руководством страны пребывания. Дипломатические приемы – протокольные мероприятия, которые проводятся в ознаменование прибытия зарубежных представителей, подписания двусторонних договоров и соглашений т. д. и т. п. Такого рода банкеты устраивались в Кремле в годы Второй мировой войны, исходя из основных действовавших тогда правил протокола. Тем самым закреплялась существовавшая практика оказания

¹ Иван Михайлович Майский (1884-1975), дипломат, историк. Посол СССР в Великобритании (1932-1943), заместитель Народного комиссара иностранных дел СССР (1943-1946).

² Валентин Михайлович Бережков (1916-1998), дипломат. Помощник заместителя Народного комиссара иностранных дел СССР (1941-1943); помощник наркома иностранных дел (1943-1945).

³ Александр Евгеньевич Голованов (1904–1975), военачальник. Главный маршал авиации (1944). Командующий авиацией дальнего действия при Ставке Верховного главнокомандования (февраль 1942 – декабрь 1944).

почестей и гостеприимства высшим государственным должностным лицам, находящимся с визитом в стране в составе официальных делегаций.

Согласно установившейся международной протокольной практике, официальные дипломатические приемы разделяются на дневные и вечерние. При этом самым почетным видом вечернего приема является обед, который, как правило, начинается в промежутке времени между 20.00 и 21.00. Дипломатические приемы периода Второй мировой войны устраивались в Кремле от имени главы Советского правительства – Председателя Совета Народных Комиссаров СССР. До начала мая 1941 г. пост главы Советского правительства занимал В. М. Молотов, одновременно являвшийся (с 1939 г.) Народным комиссаром иностранных дел СССР. 4 мая 1941 г. Председателем СНК СССР был назначен И. В. Сталин.

Всего за 1941-1945 гг., согласно нашим подсчетам, в Екатерининском зале Большого Кремлевского дворца было устроено порядка 20-ти дипломатических приемов (банкетов). Введенные в научный оборот источники и исследовательская литература не дают возможности составить представление о том, какие именно яства и алкогольные напитки предлагались их участникам на всех банкетах подобного рода. Однако интересующие нас сведения сохранились лишь о следующих кремлевских дипломатических приемах: 1) в честь представителей СССР, Великобритании и США – участников межсоюзнической конференции в Москве (1 октября 1941 г.); 2) в честь президента союзного СССР Польского правительства в изгнании генерала Вл. Сикорского (4 декабря 1941 г.); 3) в честь английской официальной делегации во главе с министром иностранных дел Великобритании А. Иденом (20 декабря 1941 г.); 4) в честь премьер-министра Великобритании У. Черчилля и А. Гарримана, специального посланника президента США Ф. Д. Рузвельта; 5) в честь государственного секретаря Соединенных Штатов Америки К. Хэлла и А. Идена по завершении Московской конференции глав внешнеполитических ведомств союзных держав (СССР, Великобритании и США) (30 октября 1943 г.); 6) в честь президента правительства Чехословакии в изгнании Э. Бенеша (11 декабря 1943 г.); 7) после подписания советско-чехословацкого договора (22 декабря 1943 г.); 8) в честь главы Временного правительства Французской Республики генерала Ш. де Голля и французского министра иностранных дел Ж. Бидо (9 декабря 1944 г.).

Блюда и напитки на дипломатических приемах – символы невербальной коммуникации

После нападения Германии на СССР международное положение коренным образом изменилось. Советский Союз превратился в главного военно-политического партнера западных держав – Великобритании и США. Настоятельная необходимость координации военной, политической и дипломатической деятельности, конечной целью которой являлось достижение победы над общим врагом, потребовала постоянного обмена мнениями между руководителями союзных стран. Москву, начиная с сентября 1941 г., посетили с официальными визитами многочисленные политические лидеры, государственные, военные деятели, дипломаты стран-членов антигитлеровской коалиции. Как правило, подобные визиты завершались дипломатическими приемами в Кремле. Все они устраивались Председателем СНК СССР И. В. Сталиным в форме обедов (за исключением банкета в честь президента Чехословакии Э. Бенеша 11 декабря 1943 г., который проводился от имени Председателя Президиума Верховного Совета СССР М. И. Калинина).

Застолье, т. е. потребление яств и алкогольных напитков, несомненно, являлось важной составной частью протокола дипломатических приемов в Кремле. Трапеза, сопровождавшаяся произнесением многочисленных здравиц, как правило, занимала 2-3 часа. Вслед за этим следовала непринужденная беседа в специальном помещении (оно примыкало к Екатерининскому залу), куда подавались кофе и сладости.

Дипломатические приемы в Кремле в военные годы организовывались с подобающей роскошью. У иностранных гостей неизменно вызвали восхищение сервировка столов и блестящее обслуживание квалифицированного персонала. К. Прушински вспоминал, что на приеме 4 декабря 1941 г. стол был сервирован с изысканной простотой. На великолепных скатертях голландского полотна стояли тарелки, доставленные из ресторана гостиницы «Москва», на которых сохранились поблекшие изображения виноградных гроздей и листьев. Как заметил Прушински, эта была уже не новая посуда: сервиз имел дореволюционное клеймо Императорского фарфорового завода в Петербурге. В центре стола стояли старинные хрустальные графины и «изумительной работы» тяжелые серебряные кувшины. Что касается столовых приборов, то, по свидетельству Прушинского, на них была

советская символика: изображение серпа и молота. Каждый из гостей имел перед собой меню обеда, отпечатанное по-русски и по-французски⁴.

Е. Климковского также поразило вид огромного накрытого стола, протянувшегося почти на весь Екатерининский зал, замечательно украшенного и буквально ломившегося под тяжестью красивой сервировки, всевозможных яств и разнообразных сортов алкогольных напитков⁵.

В. М. Бережков вспоминал, что во время банкета 30 октября 1943 г. Екатерининский зал Большого Кремлевского дворца был заставлен столами, украшенными красными гвоздиками и сервированными серебром и сверкающими фарфором. На столах стояли всевозможные закуски, бутылки с винами и напитками⁶. А, по словам Дж. Р. Дина, присутствовавшего на этом обеде, «накрытые столы представляли собой такое великолепие, что невозможно описать». Это было буквально «море блеска и света». Сервировка других обедов, происходивших в ходе работы Московской конференции глав внешнеполитических ведомств великих держав, показалась генералу Дину просто жалкой по сравнению с той, которая предстала перед ним в начале упомянутого банкета⁷.

Свидетельства иностранных гостей позволяют сделать вывод о том, что на официальных приемах в Кремле не только сервировка стола была блестящей, но и обслуживающий персонал отличался безукоризненной вежливостью и обладал высокой профессиональной квалификацией. К. Прушински отмечал, что банкет в Кремле обслуживали официанты гостиницы «Москва», которую сам он посещал во время пребывания в советской столице. Некоторые из них говорили по-французски⁸. Генерал Дж. Р. Дин также заметил среди obsługi несколько официантов, специально приглашенных из московских ресторанов, которых он имел возможность видеть ранее «на различных официальных банкетах»⁹. К. Прушински писал по этому поводу, что Кремль не имел собственной

⁴ Ksavery Pruszyński, *Noc na Kremlu* [Night in the Kremlin], Warszawa, Rój, 1989, s. 97.

⁵ Jerzy Klimkowski, *Byłem adiutantem generała Andersa* [I was aide-de-camp of General Anders], Warszawa, Wydawn. Ministerstwa Obrony Narodowej, 1959, s. 200.

⁶ Владимир Невежин, *Застольные речи Сталина. Документы и материалы* [Drinking speeches of Stalin. Documents and materials], М., АИРО-XX; СПб., Дмитрий Буланин, 2003, док. № 45.

⁷ John Deane, *The Strange Alliance*, New York, Wiking Press, 1947, p. 30.

⁸ Ksavery Pruszyński, *op. cit.*, s. 97.

⁹ John Deane, *op. cit.*, p. 30.

службы официантов; в случае необходимости они приглашались на время проведения приемов из лучших столичных ресторанов¹⁰.

Таким образом, ко времени начала войны между Германией и СССР для обслуживания официальных приемов советская дипломатическая служба использовала услуги работников первоклассных московских ресторанов, имевших хорошую репутацию. Она исходила из того, что даже хорошо подготовленный и в деталях продуманный официальный банкет может быть омрачен некачественным обслуживанием гостей. Именно во избежание досадных накладок и приглашались на приемы в Кремль опытные метрдотели и официанты. Они без подсказок знали, когда и как следует подавать яства и алкогольные напитки приглашенным, что и когда убрать, с кого начинать подачу блюд и кем заканчивать, как вести себя, когда произносятся тосты.

Как правило, во время официального дипломатического приема все блюда подаются официантами с рук. Они также наливают вина в определенной последовательности, в зависимости от перемены блюд. В качестве комментария к этому можно привести свидетельство К. Прушинского. Он писал, что перед каждым из приглашенных на банкет в Кремль стояли предназначавшаяся только для него тарелка с закусками и бутылки с различными алкогольными напитками. А. Г. Бирс вспоминал, что на банкете 30 октября 1943 г. вдоль одной стороны накрытого стола выстроились официанты в белой униформе, державшие большие блюда с различными видами горячих и холодных закусок, которые они и подавали его участникам¹¹.

Таким образом, своеобразно совмещались западная традиция «самообслуживания» и русский обычай проведения официальных застолий, согласно которому яства и спиртные напитки подавались обслуживающим персоналом, а у гостей имелось две возможности отведать разнообразных закусок и алкогольных напитков: самостоятельно или из рук нарядных кельнеров в белых пиджаках¹².

На приемах 1 октября 1941 г. и 14 августа 1942 г. количество участников достигало (в каждом случае) по 100 чел.¹³; на обеде 22 декабря

¹⁰ Ksavery Pruszyński K., *op. cit.*, s. 97.

¹¹ Arthur Birse, *Memoirs of an Interpreter*, London, Michael Josef, 1967, p. 145.

¹² Ksavery Pruszyński, *op. cit.*, s. 94.

¹³ Владимир Печатнов, *Сталин, Рузвельт, Трумэн: СССР и США в 1940-х гг.: Документальные очерки* [Stalin, Roosevelt, Truman: the USSR and the U.S. in the 1940s: The documentary essays], М., ТЕРРА-Книжный клуб, 2006, с. 34; Олег Ржешевский, *Сталин и Черчилль. Встречи. Беседы. Дискуссии: Документы,*

1943 г. – 46 чел., из которых 13 чел. являлись официальными представителями чехословацкой делегации¹⁴. Естественно, обслужить по всем правилам застольного этикета такое сравнительно небольшое количество гостей вышколенным официантам, привлеченным из лучших московских ресторанов, было вполне под силу.

Меню обеда на дипломатическом приеме, как правило, соответствует национальными традициями страны, которую представляют устроители (хозяева). Он включает две-три холодные закуски, первое, горячие рыбные и мясные блюда, а также десерт.

Уже в 1941 г. в меню дипломатических приемов в Кремле важную роль играла французская кухня, усиленная русскими закусками: красной икрой, соленой и копченой рыбой. Подлинной сенсацией на этом фоне, помимо уникальных русских закусок, выглядели жаркое из дичи (рябчики, куропатки, тетерева), блюда из оленины, лосятины, домашней птицы.

По свидетельству А. Гарримана, во время обеда 1 октября 1941 г. череда холодных закусок началась с подачи икры и различных видов рыбы и свиного окорока. Затем принесли горячее: суп, курицу и дичь. На десерт были мороженое и пирожные. Кроме того, в большом изобилии на столах имелись фрукты, которые не продавались в обычных магазинах. Гарриман предположил, что они произрастали в Крыму¹⁵.

К. Прушински отмечал, что на приеме 4 декабря 1941 г. яства, обозначенные в меню французскими названиями, происходили, однако, из традиционной русской кухни, «богатой, острой и тяжелой». Среди закусок преобладали рыбные блюда – из лосося, белуги, сёмги, а также икра наилучшего качества. Вслед за этим, как писал Прушински, официанты подали первое. За супами пришла пора мясных блюд – дичи, рыбы, которые были в большом выборе¹⁶.

Меню упомянутого дипломатического приема было следующим. В состав холодных закусок входили: икра зернистая, икра паюсная и расстегайчики. Помимо этого, на столе имелись: сёмга, балык белорыбий (произведенный из белорыбицы), сельди с гарниром, ветчина, салат оливье, поросенок, сыры, масло, огурцы кавказские и помидоры.

комментарии, 1941-1945 [Stalin and Churchill. The meetings. The conversation. The discussions: Documents, comments, 1941-1945], М., Наука, 2004, с. 382.

¹⁴ Владимир Невежин, *op. cit.*, p. 374.

¹⁵ Averell Harriman, Elie Abel, *Special Envoy to Churchill and Stalin 1941—1946*, New York, Random House, 1975, p. 98.

¹⁶ Ksavery Pruszyński, *op. cit.*, p. 99.

Следует пояснить, что зернистую икру делают из отборных зрелых икринок («зернышко к зернышку»). Паюсная икра обычно бывает пюреобразного вида. Чаще всего, – это смесь жирной севрюжьей и осетровой икры. Расстегайчики (расстегай) — это вид печеных пирогов с отверстием сверху, которые готовятся из дрожжевого теста с различными начинками. Сёмга (или благородный лосось) – рыба семейства лососевых. Длина достигает 1,5 м, вес – до 40 кг. Белорыбица – рыба семейства сиговых. Имеет длину до 1 м и выше, вес – до 20 кг. Кавказские огурцы – это маринованные огурцы с добавлением перца и пряностей.

В качестве горячих закусок на упомянутом приеме в Кремле 4 декабря 1941 г. подавались грибы белые в сметане о гратен и медальон из дичи пуаврад. О гратен (от французского *o-gratin*) – золотистая корочка, образующаяся на поверхности блюда в духовке или на гриле. Пуаврад (от французского: «*sauce poivrade*») – соус к приготовленному мясу диких животных.

Собственно, обед на банкете в честь польской делегации во главе с Вл. Сикорским состоял из первого, второго и десерта. На первое участники банкета могли выбрать крем-суп (суп пюре), консоме и «борщок». Консоме (от французского «*consommé*») — это осветленный густой бульон. В классической кухне известны консоме из куриного и говяжьего бульона. «Борщок» – это, скорее всего, было первое блюдо, которое поляки называют «барщик». Во всяком случае, «гастрономический патриотизм» К. Прушинского не оставил ему другого выбора, как отведать именно это первое блюдо¹⁷. Вместе с первым подавались пирожки пай.

На второе во время банкета в Кремле 4 декабря 1941 г. предлагались: стерлядь в шампанском, нельма отварная, индейка, цыплята, рябчики, спаржа, соус муслин и сливочное масло.

Стерлядь – это рыба семейства осетровых. Достигает в длину 125 см, весом бывает до 16 кг. Нельма – рыба семейства сигов, подвид белорыбицы. Длина до 1,3 м, вес – порядка 40 кг. Специфика приготовления соуса муслин (от французского произношения г. Мосул в Ираке) состоит в том, что в него не добавляются желатин или другое связывающее вещество, а используют только взбитые сливки.

А. Иден вспоминал, что на банкете 20 декабря 1941 г. вслед за икрой последовали борщ, осетрина, молочный поросенок и разнообразные мясные блюда¹⁸.

¹⁷ *Ibid.*, p. 98.

¹⁸ Anthony Eden, *The Eden Memoirs: The Reckoning*, London, Cassel, 1965, p. 302.

Наконец, на десерт на упомянутом приеме были предложены шоколадное парфе (от французского «parfait», т. е. безукоризненный, прекрасный), а также пети-фур (пирожные и печенье небольшого размера), фрукты и жареный миндаль. Участникам банкета вместе с десертом предложили кофе, ликеры и коньяк¹⁹.

Помимо приведенных выше сведений, представление о том, какие яства подавались на дипломатических приемах в Кремле в военные годы, дает меню обеда в честь Президента Чехословакии Э. Бенеша (22 декабря 1943 г.). Холодная закуска состояла из зернистой и паюсной икры, сёмги, холодного поросенка с хреном, расстегайчиков, кавказских огурцов, сливочного масла. Был также подан салат паризьен («парижский») из дичи и овощей. Горячая закуска была представлена пловом из молочного барашка, стерляди миньер (рыбы, жареной на небольшом количестве масла) с каперсами.

На первое во время обеда были поданы (вместе с различными пирожками) суп-пюре из пулярды (пулярки) – жирной, специально откормленной курицы, и консоме с профитролями. Профитроли (от французского «profiterole, profit» — выгода, польза) — это небольшие (менее 4 см в диаметре) кулинарные изделия французской кухни из заварного теста с различными начинками (как сладкими, так и несладкими).

На второе на приеме 22 декабря 1943 г. предлагались: нельма отварная, соус муслин, индейка, цыплята, куропатка с красной капустой и валованчики маседуан. Валованчики (от французского «vol-au-vent») маседуан (от французского произношения «македонский») – пирожки из пресного теста, подаваемые к разным бульонам. Десерт на этом банкете состоял из пломбира орехового, мороженого фруктового, фруктов, пети-фура, различных сыров, миндаля. Вместе с десертом были поданы кофе и ликеры²⁰.

Легко убедиться, что в меню кремлевских банкетов 4 декабря 1941 и 22 декабря 1943 гг. наряду с известными французскими кулинарными терминами («огратен», «пуаврад», «консоме», «парфе», «пети-фур», «оливье», «паризьен») имеются и исконно русские («расстегайчики», «сёмга», «балык», «нельма», «рябчики»).

Вполне вероятно, что при составлении меню дипломатических приемов в Кремле учитывались кулинарные пристрастия И. В. Сталина.

¹⁹ *Московский Кремль в годы Великой Отечественной войны* [The Moscow Kremlin in the years of the great Patriotic war], М., Кучково поле, 2010, с. 192-193.

²⁰ „Вопросы истории” [Questions of history], 2001, No, 3, с. 20.

Возможно также, что именно по рекомендации Сталина на обедах в Кремле 4 декабря 1941 г. и 22 декабря 1943 г. на горячее подавалась отварная нельма. Нельма водится в бассейне Северного Ледовитого океана. Сталин сам ловил эту рыбу для пропитания в период пребывания в заполярной ссылке в Курейке в 1913-1917 гг.²¹

В 1930-е гг. одной из составных частей в меню представителей кремлевской элиты были кавказские (преимущественно, грузинские) блюда; ведь И. В. Сталин, А. И. Микоян и Л. П. Берия были родом с Кавказа²². Эти блюда также подавались на дипломатических приемах в Кремле. Доставкой продуктов для высшего советского руководства в 1930-е—1940-е гг. ведал друг детства И. В. Сталина (по одной из версий – его молочный брат), высокопоставленный сотрудник НКВД СССР А. Я. Егнаташвили (Игнаташвили). Александр Яковлевич Егнаташвили (1887-1948), заместитель директора дома отдыха в Форосе (Крым) (1932-1934). Директор дома отдыха ХОЗУ ЦИК (Верховного Совета СССР) (1934-1938). Заместитель начальника 1-го отдела ГУГБ ГКВД СССР по хозяйственной части (1938-1941). Заместитель начальника 1-го отдела НКГБ СССР (1941-1943). Начальник 6-го отдела и заместитель начальника 6-го Управления НКГБ СССР (1943-1945). Майор госбезопасности (1938), старший майор госбезопасности (1940), комиссар госбезопасности (1943); комиссар госбезопасности 3-го ранга (1944); генерал-лейтенант (1945).

Вероятно, было трудно удивить каким-либо экзотическим яством У. Черчилля, который был искушенным гурманом. Биографы этого политического деятеля во всех подробностях описывают обеды и ужины, которые устраивались в его имении. Однако даже Черчилль, в жизни которого еда играла важную роль, был просто поражен тем эксклюзивным угощением, которое ему предложили на приеме 14 августа 1942 г. По некоторым сведениям, специально для британского премьера приготовили наиболее известное блюдо грузинской кухни – шашлык. Но поданный У. Черчиллю шашлык был не совсем обычным. Офицер НКВД П. Русишвили, который служил в спецподразделении, готовившем еду для И. В. Сталина и его гостей, в одном из позднейших интервью подробно рассказывал о том, как готовили шашлык из мяса двухнедельного ягненка,

²¹ Никита Хрущёв, *Время. Люди. Власть. (Воспоминания в 4-х книгах.)* [Time. People. Power. (Memoirs of the 4 books)], кн. 2, М., Информационно-издательская компания «Московские новости», 1999, с. 119.

²² Eric Scott, *How Georgian Cuisine Conquered the Soviet Table*, in «Kritika: Explorations in Russia and Eurasian History», No, 13, 4 (Fall, 2012), p. 836-840.

предназначавшийся для У. Черчилля. Кроме материнского молока такой ягненок не должен был пробовать ничего другого. Ягненка разделявали в присутствии врача: малейший дефект на печени или на легких давал основание для выбраковки. В течение суток тушка выдерживалась в холодильнике, и лишь после этого приступали к приготовлению шашлыка. Черчилль остался доволен приготовленным для него блюдом кавказской кухни: мяса шашлыка буквально таяло во рту²³.

Вспоминая о банкете 30 октября 1943 г., В. М. Бережков, в частности, писал: «Генерал Игнаташвили, ведавший церемониалом приемов, составил особенно изысканное меню. В разложенных у каждого прибора кремовых карточках с тисненым государственным гербом Советского Союза перечислялись блюда русской, французской и кавказской кухни»²⁴.

Все вышеизложенные позволяет утверждать, что, скорее всего, на дипломатических приемах в Кремле, особенно в 1941-1945 гг., имел место своеобразный синтез классической европейской (точнее – французской), русской и кавказской (грузинской) кухни.

Трудно однозначно судить о реальных кулинарных пристрастиях И. В. Сталина и его отношения к еде на основании свидетельств иностранных участников кремлевских дипломатических приемов. Так, А. Гарриман вспоминал, что на банкете 14 августа 1942 г. Сталин отведал лишь немного сыра и картофеля. Он объяснил Гарриману, что до этого успел поужинать²⁵. Ш. де Голль, наоборот, акцентировал внимание на том, что на приеме 9 декабря 1944 г. советский лидер много ел²⁶.

Естественно, помимо обильного угощения, гостям на дипломатических приемах в Кремле предлагались различные виды алкогольных напитков. А. Гарриман отмечал, что подле каждого из участников приема 1 октября 1941 г. стояли бутылки с перцовкой, красным и белым вином, коньяком. Шампанское было предложено по окончании основного обеда, когда наступало время десерта²⁷. К. Прушински свидетельствовал, что на банкете 4 декабря 1941 г. пили коньяк, зубровку, «российское бренди» (коньяк), московскую водку и «наилучшую из всех» – «Рябиновку». Прушински именовал ее «красной

²³ Алексей Богомолов, *Добрый дедушка Сталин. Правдивые рассказы из жизни вождя* [A good grandfather Stalin. True stories from the life of the leader], М., Астрель, 2012, с. 56.

²⁴ Владимир Невежин, *op. cit.*, док. № 76, с. 335.

²⁵ Averell Harriman, Elie Abel, *op. cit.*, p. 160.

²⁶ Владимир Невежин, *op. cit.*, док. № 94, с. 408, 413.

²⁷ Averell Harriman, Elie Abel, *op. cit.*, p. 99.

водкой», но, скорее всего, это была крепкая настойка (рябина на коньяке). Кавказские и крымские вина, бренди и ликеры источали уникальные ароматы. В ходе застолья первые бутылки спиртного сменялись последующими, а рюмки наполнялись вновь и вновь²⁸. А. Иден вспоминал, что на обеде 20 декабря 1941 г. после водки гости пили вино, а затем – советское шампанское²⁹.

Подобное разнообразие спиртных напитков на столе вполне соответствовало дипломатическому протоколу: водка идет под холодные закуски, после супов хороши вина. Причем крепленые вина подаются под дичь и под мясо, а полусухие – под рыбные блюда. Шампанское же предлагается не только под десерт: его пьют в продолжение всего обеда от начала до конца.

Особенно поражала воображение высоких иностранных гостей имевшая на цвет желтовато-коричневый оттенок, перцовка – водка, настоянная на горьком перце. Перцовка была предложена гостям, среди других алкогольных напитков, на обеде 20 декабря 1941 г. Ее употребляли члены британской делегации, когда была провозглашена первая серия тостов³⁰. И. М. Майский свидетельствовал, что в этот момент произошел забавный инцидент. Перед А. Иденом в числе других алкогольных напитков стояла большая бутылка перцовки. Желтоватый цвет жидкости в ней, возможно, напомнил английскому дипломату привычный виски. По свидетельству И. М. Майского, британский дипломат изъявил желание попробовать перцовки. И. В. Сталин взял бутылку, налил бокал А. Идену. Тот сделал большой глоток непривычно крепкого напитка, после которого, лишь отдышавшись, смог прийти в себя³¹.

В 1 час ночи 21 декабря упомянутый обед закончился. Руководители английской делегации А. Иден и А. Кадоган были приглашены И. В. Сталиным в специальный кинозал, оборудованный в Кремле, где им продемонстрировали советские художественные фильмы. Во время кинопросмотра, который завершился около 5 часов утра, все пили шампанское³². Иден, вопреки приведенному выше утверждению И. М.

²⁸ Ksavery Pruszyński, *op. cit.*, s. 97-99.

²⁹ Anthony Eden, *op. cit.*, p.301.

³⁰ Averell Harriman, Elie Abel., *op. cit.*, p. 99.

³¹ Иван Майский, *Воспоминания советского дипломата. 1925—1945 гг.* [Memoirs of a Soviet diplomat. 1925—1945s], изд. 2-е, М., Международные отношения, 1987, с. 629.

³² Alexander Cadogan, *The diaries of Sir Alexander Cadogan. 1938—1945*, New York, G. P. Putnam's Sons, 1971, p. 423.

Майского, писал в своих мемуарах, что на этом приеме предпочитал пить приятное на вкус белое грузинское вино. При этом британский дипломат воздерживался от советского шампанского, которое считал неприятным на вкус и очень тяжелым для желудка³³.

Что касается перцовки, то во время приема 14 августа 1942 г. она сыграла злую шутку с Начальником Имперского Генштаба Великобритании А. Бруком, сопровождавшим У. Черчилля. В начале приема последовал тост «за доблестные вооруженные силы» союзников, и Брук опрокинул стакан этой водки. Однако, по наблюдению А.Е. Голованова, выразительная мимика высокопоставленного британского военного отражала борьбу «противоречивых чувств»: явного стремления выпить крепкий алкоголь и столь же явного инстинктивного противодействия этому его организма. Наконец, когда победила сила воли А. Брука, и перцовка была выпита, по лицу будущего британского маршала потекли слезы. Естественно, он решительно отказался от непривычно крепкого спиртного напитка время последующих тостов³⁴.

К. Хэлл вспоминал, что на банкете 30 октября 1943 г. он (как и Сталин) пил красное вино, «хотя многие гости предпочитали водку»³⁵. Это последнее предпочтение порой приводило к печальным последствиям, поскольку от глаз иностранных наблюдателей не могли ускользнуть пикантные подробности дипломатических приемов И. В. Сталина, связанные с последствиями чрезмерного потребления алкогольных напитков советскими участниками этих застолий. Так, на виду у британского министра иностранных дел А. Идена и других английских гостей на приеме 20 декабря 1941 г. К. Е. Ворошилов и С. К. Тимошенко «перебрали лишнего» и по окончании застолья не смогли покинуть зал без посторонней помощи³⁶.

А. Кадоган уточнял, что еще до начала банкета С. К. Тимошенко, с которым он перебросился парой слов, уже был «слегка навеселе». В течение последующих семи часов (в течение официального обеда и по его завершении, во время кинопросмотра) Тимошенко довольно основательно «загружался» спиртным. Под влиянием крепкого алкоголя (он

³³ Anthony Eden, *op. cit.*, p. 301.

³⁴ Владимир Невежин, *op. cit.*, док. № 70, с. 312.

³⁵ *Ibid.*, док. № 77, с. 343.

³⁶ Alexander Cadogan A., *op. cit.*, p. 423; Гаррисон Солсбери, *Сквозь бури нашего времени: Воспоминания* [Through the storms of our century: The Memoirs], М., Международные отношения, 1993, с. 246.

предпочитал перцовку)³⁷ другой сталинский соратник, К. Е. Ворошилов, «стал буйным»³⁸.

Нельзя сказать, что от подобного «недуга» страдали только советские участники дипломатических приемов в Кремле. Очень важные персоны, причастные к руководству антигитлеровской коалицией, также порой не могли избежать нежелательных последствий возлияний, которые стимулировались их радушными хозяевами.

Например, в интерпретации У. Черчилля дипломатический прием, который был дан в его честь 14 августа 1942 г., проходил вполне чинно и благородно: «Сталин и Молотов радушно принимали гостей. Такие обеды продолжаются долго, и с самого начала было произнесено в форме очень коротких речей много тостов и ответов на них. Распространялись глупые истории о том, что эти советские обеды превращаются в попойки. В этом нет ни доли правды. Маршал и его коллеги неизменно пили после тостов из крошечных рюмок, делая в каждом случае лишь маленький глоток. Меня изрядно угощали»³⁹.

Однако, если верить свидетельству А.Е. Голованова, одного из советских участников этого приема, «изрядное угощение» явно не пошло на пользу британскому премьеру: «Черчилль на глазах пьянел». В конце приема, под влиянием выпитого алкоголя, британский премьер уже не мог передвигаться самостоятельно, и покинул Екатерининский зал, «поддерживаемый под руки»⁴⁰.

Этот случай наводит на размышление о том, что на банкете 14 августа 1942 г. У. Черчилля, действительно, угощали «изрядно». Ведь в смысле потребления спиртного он был человеком стойким. Из крепких напитков У. Черчилль предпочитал виски. Известно афористическое высказывание Черчилля, смысл которого сводится к следующему: по молодости лет он придерживался правила не пить крепких спиртных напитков перед ланчем, а в зрелые годы установил порядок не делать этого перед завтраком⁴¹. Помимо этого, У. Черчилль был большим любителем бренди, марочного портвейна, кларета (красного бургундского вина), белого вина и шампанского.

³⁷ Владимир Невежин, *op. cit.*, док. № 70, с. 311, 312.

³⁸ Alexander Cadogan, *op. cit.*, p. 423.

³⁹ Владимир Невежин, *op. cit.*, док. № 69, с. 309.

⁴⁰ *Ibid*, док. №70, с. 313.

⁴¹ *The Wicked Wit of Winston Churchill*. Completed, edited and introduced by Dominique Enright, London, Michael O' Mara Books Limited, 2001, p. 114.

Однако даже такой искушенный любитель крепких спиртных напитков, вина и шампанского, как Черчилль, не смог устоять перед силой армянского коньяка, который был предложен ему во время первого визита в Москву. Армянский коньяк ему явно понравился, и результат этого пристрастия, как следует из приведенного выше свидетельства очевидца событий А.Е. Голованова, последовал незамедлительно. В своих воспоминаниях Голованов также привел еще один пример, свидетельствовавший, по мнению мемуариста, о большом пристрастии британского премьера к коньяку. И. В. Сталин отослал через У. Черчилля различные подарки, предназначавшиеся для президента США Ф. Д. Рузвельта: черную икру, балык, рыбу, а также коньяк (и водку). Упомянутые спиртные напитки были выпиты Черчиллем еще в пути, в то время как дефицитные продукты доставлены адресату в целости и сохранности⁴².

Позднее, во время Тегеранской конференции лидеров держав-членов антигитлеровской коалиции (1943 г.) И. В. Сталин, по некоторым сведениям, пообещал британскому премьеру, что по окончании войны из СССР в Англию будет поставляться коньяк в большом количестве, и даже планировал построить в этой стране коньячный завод⁴³.

Так или иначе, У. Черчилль после первого своего визита в Москву накрепко пристрастился к армянскому коньяку. Вообще, Черчилль уподоблял хороший коньяк женщине: к нему, как и к женщине, утверждал британский премьер, следует приступать не сразу. Перед употреблением коньяка, рекомендовал он, необходимо понежить напиток и подержать в своих теплых руках⁴⁴. В данной связи необходимо отметить, что опыт общения с женщинами у У. Черчилля был весьма ограниченным. Приведенное выше высказывание британского премьера скорее всего может свидетельствовать о том, что он предпочитал хороший коньяк приятному общению с женщинами.

К слову сказать, И. В. Сталин не был замечен в злоупотреблении алкогольными напитками и всегда, до самого конца каждого дипломатического приема оставался трезвым и хорошо владел собой. Однако объяснение феномена не пьянеющего Сталина вряд следует искать

⁴² Александр Голованов, *Дальняя бомбардировочная. Воспоминания Главного Маршала авиации. 1941-1945* [Long-bomber aviation. Memories of Chief Marshal of aviation. 1941-1945s], М., Дельта НБ, 2004, с. 235.

⁴³ Владимир Невежин, *op. cit.*, с. 345.

⁴⁴ *The Wicked Wit of Winston Churchill*, p. 113.

в том, что он послушно исполнял рекомендации врачей относительно потребления алкоголя. Просто в отличие от некоторых своих соратников и иностранных гостей, «налегавших» на крепкие спиртные напитки (водку или коньяк), Сталин пил (притом, умеренно) вино или шампанское. А. Гарриман отмечал, что на банкете 1 октября 1941 г. И. В. Сталин после провозглашения первого тоста пригубил немного перцовки, а затем пил красное вино из небольшой рюмки, объем в glass pony⁴⁵, т.е. примерно 140 мл. Таким же образом действовал Сталин и на приеме 14 августа 1942 г.⁴⁶

В годы Второй мировой войны представители союзных держав, присутствовавшие на банкетах в Кремле, испытывали определенное неудобство и даже внутренний протест по поводу того изобилия яств и алкогольных напитков, которые предлагались им на дипломатических приемах в Кремле⁴⁷. Столы в Кремле ломались от различных деликатесов, в то время как народ голодал. Гарриман находил данное обстоятельство просто отвратительным⁴⁸.

Позднее В. М. Бережков в своих мемуарах попытался объяснить эту отличительную особенность дипломатических приемов, являвшихся одной из форм репрезентации сталинской власти: «Красная и черная икра, сёмга и лососина, форель и стерлядь, жареные поросята, барашки и козлята, фаршированные индейки, горы овощей и фруктов, целые батареи крепких напитков и всевозможных вин, торты из мороженого – все это, по мысли Сталина, должно было убедить западных гостей, что дела у нас не так уж плохи»⁴⁹.

Заключение

Яства и алкогольные напитки, которые подавались на дипломатических приемах в Кремле в период Второй мировой войны являлись знаковыми символами невербальной коммуникации между советскими участниками этих банкетов и важными официальными лицами, представлявшими иностранные государства. Зарубежных гостей поражала сервировка столов, которые накрывались в Екатерининском зале

⁴⁵ Averell Harriman, Elie Abel, *op. cit.*, p. 99.

⁴⁶ *Ibid.*, p. 160.

⁴⁷ *Ibid.*, p. 99; Anthony Eden, *op. cit.*, p. 301-302.

⁴⁸ Averell Harriman, Elie Abel, *op. cit.*, p. 99.

⁴⁹ Валентин Бережков, *Как я стал переводчиком Сталина* [How I became a translator of Stalin], М., ДЭМ, 1993, с. 235-236.

Большого Кремлевского дворца. Их обслуживали квалифицированные официанты, приглашавшихся из лучших московских ресторанов.

Общее восторженное впечатление дополняло знакомство с меню кремлевских обедов, сочетавшее изысканные блюда французской, русской и кавказской кухни. Наряду с подачей экзотических кушаний участникам этих банкетов предлагались высококачественные сорта водки и вина, а также шампанского.

В конечном счете, роскошные дипломатические приемы, проводившиеся во время Второй мировой войны в Екатерининском зале, одном из красивейших парадных залов Большого Кремлевского дворца, где накрывались богатые яствами и алкогольными напитками столы, были призваны доказать иностранным гостям величие и стабильность существовавшего политического режима.