

Литературный факт. 2026. № 2 (40)
Literaturnyi fakt [Literary Fact], no. 2 (40), 2026

Научная статья

УДК 821.161.1.0

<https://doi.org/10.22455/2541-8297-2026-40-148-169>

<https://elibrary.ru/WJXNJG>



Literaturnyi fakt [Literary Fact],
no. 2 (40), 2026



This is an open access article distributed under
the Creative Commons Attribution 4.0
International (CC BY 4.0)

«В литературу ввели кухню!»: кулинарные рецепты в журнале «Эконом» 1840-х годов

© 2026, С.Л. Луговцова

Независимый исследователь, Беларусь

Аннотация: Статья посвящена анализу содержания рубрики «Кухня» в 1841–1844 гг. журнала «Эконом», редактировавшего Ф.В. Булгариным. Автор обращается к революционным изменениям в области кулинарной литературы, которые произошли (прежде всего, во Франции) в первой трети XIX в., превратив ее в самостоятельное литературное направление. В статье рассматривается развитие кулинарной литературы в России с конца XVIII в. Ключевое внимание уделяется публикациям 1840-х гг., в первую очередь, на страницах периодических изданий. Большое внимание уделяется роли Ф.В. Булгарина как инициатора и автора рубрики «Кухня». Автор статьи приходит к выводу о самостоятельности Булгарина в формировании содержания рубрики, новизне его авторских рецептов. Интерес Булгарина к гастрономической теме был всесторонним: он не только печатал как свои, так и чужие статьи по названной теме, но и выступал в роли гастрономического критика. Любовь к изысканной кухне сочеталась у него с практическим умением готовить, которое он демонстрировал в своих публикациях читателям. Кулинарные рецепты, опубликованные в журнале «Эконом», заслуживают дальнейшего изучения не только как ценный источник по истории повседневности, но и как значимый элемент российского литературного процесса.

Ключевые слова: Фаддей Булгарин, журнал «Эконом», российская периодическая печать, XIX век, история журналистики, кулинарные рецепты, гастрономия, гастрономия.

Информация об авторе: Светлана Леонидовна Луговцова — кандидат исторических наук, доцент, независимый исследователь, Беларусь.

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0009-7681-5285>

E-mail: sv.lougovtsova@gmail.com

Для цитирования: Луговцова С.Л. «В литературу ввели кухню!»: кулинарные рецепты в журнале «Эконом» 1840-х годов // Литературный факт. 2026. № 2 (40). С. 148–169. <https://doi.org/10.22455/2541-8297-2026-40-148-169>

Глобальные политические трансформации, последовавшие за Великой Французской революцией 1789 г., не только нанесли удар монархическим режимам и перекроили карту Европы, но также изменили условия жизни людей, их повседневные практики. В том числе в первой четверти XIX в. существенно изменилась кулинарная литература, ее диапазон расширился от сборников рецептов до философских трактатов и собраний афоризмов, с энтузиазмом воспринятых читающей публикой.

Гастрономическая утонченность достигла апогея при Людовике XVI во Франции. Повара, служившие в домах знати, соревновались в великолепии своих творений. Казнь короля, бегство аристократии оставили лучших шеф-поваров без работы, что заставило их пробовать силы на новом поприще: создавать рестораны для платежеспособных гурманов. Одновременно открывались дешевые заведения, призванные быстро и дешево накормить посетителей. К 1800 г. рестораны, трактиры и гастрономические лавки настолько изменили облик Парижа, что человек, десятилетие отсутствовавший в столице, не мог ее узнать [11, с. 28]. Специальные каталоги знакомили с ценами в новых заведениях и соблазняли посетителей гастрономическими удовольствиями. На новый уровень публикации подобного рода поднял «Альманах гурманов» (*Almanach des gourmands*) Александра Бальтазара Гримо де Ла Реньера, ежегодно издававшийся в 1803–1812 гг. в Париже. Революционность альманаха состояла в том, что его тексты представляли собой увлекательные истории про отборные продукты, кушанья и правила застолий. Гримо де Ла Реньер фактически изобрел такие жанры, как специальный гастрономический журнал и гастрономический гид [12, с. 67–68].

Философское осмысление вопросов правильного приготовления и употребления пищи получило выражение в творчестве немецкого литератора и искусствоведа Карла Фридриха фон Румора. Его «Дух кулинарного искусства» (1822)¹ заложил основы нового научного направления — гастрософии. Мировоззрение Румора складывалось под сильным влиянием философии немецких романтиков; следуя идеям Ф. Шеллинга, он призывал читателей к сближению с природой и рекомендовал основывать рацион на натуральных и свежих продуктах. Румор подчеркивал важность использования региональных и сезонных ингредиентов, предостерегая от чрезмерного употребле-

¹ *König J. Der Geist der Kochkunst, Überarbeitet und herausgegeben von C.F. von Rumohr, Stuttgart und Tübingen, Cotta'sche Buchhandlung, 1822; рус. перевод: Румор К.Ф. фон. Дух кулинарного искусства / пер. с нем. Т. Набатниковой. М.: Ад Маргинем Пресс, 2026.*

ния приправ, пряностей и соусов, способных скрыть естественный вкус и лишить блюда их природной выразительности [9, с. 314–316].

Спустя три года после выхода «Духа кулинарного искусства» во Франции была опубликована книга «Физиология вкуса, или Трансцендентная кулинария; теоретическая, историческая и тематическая работа, посвященная кулинарии Парижа» (1825) Жана-Ансельма Брийя-Саварена², которая имела огромный успех и затмила сочинение Румора. Брийя-Саварен рассматривал питание как важнейшую составляющую человеческой жизни и культуры. Он писал о пищевых привычках, роли гастрономии в обществе и наслаждении едой так легко и остроумно, что приобрел почитателей среди самой широкой аудитории. Самый известный его афоризм: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты», — подчеркивал глубокую связь между питанием и личностью человека. Работа Саварена была в библиотеке А.С. Пушкина. В одном из писем жене, перефразируя названный афоризм, он писал: «Dis-moi ce que tu bois, je te dirai qui tu es. Пьешь ли ты ромашку или eau d'orange?»³. Успех кулинарной тематики на европейском литературном поле был закреплен публикациями шеф-повара Мари-Антуана Карема в 1810–1830-х гг.⁴

Коммерческий успех и кажущаяся легкость создания кулинарных текстов, а первый альманах Гримо де Ла Реньер подготовил менее чем за месяц (см.: [4, с. 23]), вызвали волну подражаний. Не только малоизвестные авторы, но и литературные звезды первой величины были готовы пробовать свои силы на кулинарном поприще. В рубрике «Журнальная всякая всячина» Ф.В. Булгарин сообщал читателям, что Дж. Байрон собирался составить поваренную книгу «для книгопродавца Муррея», а А.С. Пушкин заключил договор с А.Ф. Смирдиным «на составление поваренной книги, именно на переделку сочинения Карема о поваренном искусстве, с применениями к русской кухне»⁵.

² Brillat-Savarin J.A. *Physiologie du Gout, ou Meditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage theorique, historique et a l'ordre du jour, dedie aux Gastronomes parisiens*. Paris: A. Sautet, 1826. 2 vol.; рус. переводы: Брийя-Саварен Ж.А. *Физиология вкуса* / пер. на нем. яз. и доп. К. Фогтом. М., 1867 (сокращенный); *Он же*. *Физиология вкуса* / пер. с фр. Л. Ефимова. М.: Колибри; Азбука-Аттикус, 2021.

³ Пушкин А.С. Полн. собр. соч.: в 10 т. Л.: Наука, 1979. С. 372. О распространении французской кухни и кулинарной культуры в русском обществе XIX в. см., например: [2].

⁴ *Le Pâtissier royal parisien: traité élémentaire et pratique* [= Королевский парижский кондитер: элементарный и практический трактат]. Paris, 1810; *Le Cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au XIXe siècle* [= Парижский повар, или Искусство французской кухни XIX в.]. Paris, 1828; *L'Art de la cuisine française au XIXe siècle*. Paris, 1833 и др. См. рус. перевод последней из названных книг: Карем М.А., Фейо Ш.Ф. *Искусство французской кухни XIX столетия: в 2 т.* / пер. Т. Учителева. СПб., 1866–1867.

⁵ [Булгарин Ф.В.] Журнальная всякая всячина // Северная пчела. 1843. № 294. 31 дек.

В России кулинарные книги начали издавать в последней четверти XVIII в. Первой стали «Поваренные записки» С.В. Друковцева, впервые опубликованные в составе его «Экономического наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам» (1773), а позднее — отдельным изданием (1779). Друковцев выступил в качестве переводчика (его источники еще не установлены), а сами рецепты «Поваренных записок» настолько кратки, что трудно представить, каким образом ими мог пользоваться неподготовленный человек.

Книга Н.П. Осипова «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» (1790)⁶ претендовала на собрание национальных русских рецептов. Вместе с тем, ключевые вопросы, касающиеся ее характеристики: были ли рецепты в сборнике оригинально русскими, в чем состояли характерные особенности русской кухни конца XVIII в., кулинария каких регионов представлена в книге, — до сих пор не решены как в российской, так и зарубежной историографии.

О публикации старинных русских рецептов Н.П. Осиповым не было известно автору «Русской поварни» (1816) В.А. Левшину, который отметил в предисловии: увлечение в России чужеземными «многосложными» и часто «вредными» блюдами привело к тому, что «сведение о русских блюдах почти совсем истребилось», а «история Русской поварни, не так как других европейских, никогда не была предана ни описанию, ни тиснению»⁷. Аналогичное утверждение присутствует и в его кулинарном словаре⁸. «Словарь поваренный» Василия Левшина представлял собой многотомное компилятивное сочинение переводного характера. «Национальные» кухни должны были располагаться в тексте по алфавиту. Однако при переводе алфавитный порядок был утрачен, преимущества словарного принципа, облегчавшего поиск, не были реализованы. Кроме того, переводчик

⁶ *Осипов Н.П.* Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха, или Подробное наставление о приуготовлении настоящих старинных Российских кушаньев, заедок и напитков; о различных предметях, касающихся до хозяйства; о сбережении и заготовлении впрок всяких припасов по самому старинному обычаю и вкусу. Расположенная в азбучном порядке. СПб., 1790.

⁷ *Левшин В.* Русская поварня, или Наставление о приуготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении впрок разных припасов. М., 1816. С. 1–2.

⁸ [*Левшин В.А.*] Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистилляторский, содержащий по азбучному порядку подробное и верное наставление к приуготовлению всякого рода кушанья из французской, немецкой, голландской, испанской и аглийской поварни; пирожного, десертов, варений, салатов, вод, эссенций, ратафий, ликеров; двоенно водок, и пр.; также к учреждению стола с планами, подач, услуги и проч. и с присовокуплением в особливых параграфах полной мешанской поварни и новой; равным образом поварен австрийской, берлинской, богемской, саксонской и руской: в 6 ч. М., 1796. Т. 5. С. 40.

переводил слово за словом, не вникал в суть кулинарного искусства, по его рецептам было сложно готовить.

Кулинарные рецепты лишь на первый взгляд кажутся простыми текстами для перевода и понимания. На самом деле, это «минное поле» даже для опытного специалиста, вооруженного современными словарями и научными публикациями. Переводчик кулинарной литературы вынужден буквально продираться через дебри названий блюд, ингредиентов, особенностей системы мер и весов и т. п. О своих трудностях на этом пути писала американская исследовательница Джойс Тумре. По ее мнению, рецепты — это не только указания, как жарить яйцо или запекать поросенка, это свидетельства иной культуры. Любой сборник дает информацию не только о том, что в него включено, но и о том, что пропущено. Кулинарные рецепты укоренены во времени и пространстве и являются своеобразными снимками культуры в конкретный исторический период [14, с. 3].

К 1830-м гг. названные книги устарели. Менялись русский язык, подходы к изложению материала, потребности русской аудитории. «Ручная книга русской опытной хозяйки» (1842) и «Карманная поваренная книга» (1846) Е.А. Авдеевой⁹ заложили основы массовой кулинарной литературы. Авдеева писала для среднего слоя городских и провинциальных семей, стремилась четко указывать последовательность действий, количество ингредиентов и время приготовления. Лучшим свидетельством популярности ее работ стало появление на книжном рынке подделок. В предисловии к пятому изданию «Ручной книги русской опытной хозяйки» (1846) издатель предупреждал об опасности приобретения двух подделок: «Энциклопедии опытной русской хозяйки» и «Новой ручной книги практической русской хозяйки», изданных в 1844 г.¹⁰ Несмотря на то, что сборники советов по ведению домашнего хозяйства Е.А. Авдеевой выходили значительными тиражами, они до сих пор игнорируются исследователями и собственно «литературой» не считаются. На это обратила внимание историк литературы Татьяна Степанищева, подчеркнув, что публикации разножанровых текстов женщиной купеческого происхождения были новым явлением на литературном рынке. Причем ко времени своего дебюта (1837) Авдеева достигла преклонных по тогдашним меркам лет и не могла выступать в амплу гениальной девицы, типа Елизаветы Кульман

⁹ [Авдеева Е.А.] Ручная книга русской опытной хозяйки: Составленная из сорокалетних опытов и наблюдений доброй хозяйки русской. СПб., 1842; Она же. Карманная поваренная книга. СПб., 1846.

¹⁰ [Авдеева Е.А.] Ручная книга русской опытной хозяйки, составленная из сорокалетних опытов и наблюдений доброй хозяйки русской: в 2 ч. 5-е изд. СПб., 1846. Ч. 1. С. IV–VI.

или Сарры Толстой [8, с. 72, 74]. По мнению Т. Степанищевой, выбор Авдеевой амплуа доброй русской хозяйки был обусловлен культурными интересами писательницы, ее стремлением к самореализации, сочувствием идеям внесловного просвещения в сочетании с вниманием к экономической стороне литературного труда [8, с. 85].

В 1840-е гг. кулинарные тексты начали регулярно публиковаться на страницах периодических изданий. Широко известны «Лекции доктора Пуфа», которые в 1844–1845 гг. печатались в приложении к «Литературной газете» «Записки для хозяев». Модное словечко «пуф» происходило от английского глагола *to puff* — раздувать, надувать. Под псевдонимом скрывался князь В.Ф. Одоевский. С.В. Денисенко считает Одоевского последователем Брийя-Саварена [1, с. 13]. По мнению Алисон Смит, «Записки для хозяев» следует рассматривать как альтернативу редактировавшемуся Булгариным «Эконому»: приложение выходило с той же периодичностью и охватывало схожие темы; при этом голос доктора Пуфа, «нередко насмешливый, иногда чрезмерно самодовольный», воспринимался как пародия на стиль Булгарина. Учитывая репутацию Булгарина, считает Смит, назвать его пародийного двойника «доктором Пустословия» (*Doctor Puffery*) было вполне уместно [14, с. 242].

В отличие от Е. Авдеевой Одоевский стремился не к точности изложения, а к развлечению публики с помощью гастрономических курьезов и анекдотов. В качестве примера курьезов доктора Пуфа приведем рецепт его «соуса»:

Возьмите:

Полфунта выдранных из забытой книги печатных страниц.
Листа два новых печатных же, — где случится с спроса, а лучше без спроса.

Прибавьте:

24 ошибки против русского языка;
столько же против здравого смысла;
столько же иностранных не попад переведенных слов;
полсотни опечаток.

Перемешайте хорошенько, разделите на рубрики, посыпьте сверху несколько более или менее известных имен, припустите в типографских чернилах на тряпичной бумаге, и у вас выйдет настоящий кулинарный соус...¹¹

¹¹ *Одоевский В.Ф.* Кухня: Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве / подгот. текста и вступ. ст. С.В. Денисенко, коммент. И.И. Лазерсона. СПб.: Изд-во Ивана Лимбаха, 2007. С. 406.

«Доктор» сочинял не только веселые истории, но и рецепты реальных блюд. Правда, читатели не знали его маленький секрет: Пуф совершенно не умел готовить. С.В. Денисенко собрал свидетельства участников обедов у Одоевского. Они были единодушны в стремлении... избежать участия в его застольях. И.И. Панаев вспоминал, как однажды все участники обеда хотели выплюнуть сосиски, приготовленные по рецепту князя, но только С.А. Соболевский решился это сделать. Панаев не считал удачными эксперименты Пуфа, когда «пулярдка начинается бузиной или ромашкой» (цит. по: [1, с. 23–24]). А вот как о них отзывался В.А. Соллогуб: «...он раз в месяц приглашал нас к себе на обед, и мы уже заранее страдали желудком; на этих обедах подавались какие-то соусы, до того отвратительные, что даже теперь, почти сорок лет спустя, у меня скребет на сердце при одном воспоминании о них» (цит. по: [1, с. 25]). Не менее резко о кулинарном творчестве Одоевского высказался Булгарин: «Берегись только, г. редактор <“Эконома”>, от *пуфов* в кухне: они никуда не годятся»¹². Представляется заведомо ошибочным на основании рецептов князя Одоевского реконструировать пищевой рацион А.С. Пушкина и его современников, как это делается, например, в одном из новейших популярных изданий [5, с. 123, 134–135, 141].

В 1840-х гг. существовал еще один комплекс рецептов, содержание которого не осмыслено литературоведами и историками. Речь идет о публикации кулинарных рецептов на страницах петербургского журнала «Эконом» (1841–1853). Рецепты данного издания были использованы в монографии о повседневной жизни дворянства Е.В. Лаврентьевой [3], однако исследовательница не обращалась к вопросу их авторства и не комментировала их происхождение.

Журнал выходил еженедельно и имел подзаголовок ««хозяйственная общепользная библиотека». В программной статье «Что такое Эконом?» редактор журнала Ф.В. Булгарин анонсировал издание для «сельских хозяев, для фабрикантов и мануфактуристов, и для всех вообще городских и сельских жителей», с целью помогать им вести хозяйство и реализовывать на практике «древние как мир истины»: избегать роскоши, умножать доходы, контролировать расходы и т. п. Редактор обещал не увлекаться пустыми теориями, а следовать опыту, «сообщать только то, что на практике оказалось

¹² [Булгарин Ф.В.] Эконом, хозяйственная общепользная библиотека // Северная пчела. 1845. № 285. 18 дек.

полезным, применяя каждую вещь к России и даже к каждой ее полосе»¹³.

В журнале помещалась разнообразная информация, полезная прежде всего помещикам, стремившимся рационально управлять имениями. Это были статьи о введении многопольного севооборота, удобрении почвы, новых сортах сельскохозяйственных культур, постройке хозяйственных объектов разного назначения и т. п., а также о торговле, фабричной промышленности. Публикации в разделе «Хозяйственные заметки и разные известия» позволяли читателям решать широкий круг бытовых вопросов: от приготовления лимонада до лечения младенцев. Раздел включал рубрики: «Народная медицина и диететика», «Ветеринария и скотолечение», «Туалет», «Кухня», «Напитки», «Фабричное дело и домоводство». Редактор обещал, что журнал будет полезен не только сельскому хозяину и фабриканту, но «каждому, кто хочет жить экономно из жалованья своего, или из дохода, и потому будет сообщать известия о кухне, о содержании платья и мебели, о лечении недугов простыми средствами»¹⁴.

Именно Булгарин посоветовал издателю И.П. Песоцкому учредить хозяйственное издание, которое бы включало все, «касающееся хозяйственного и домоводственного элемента» от теории и практических рекомендаций авторитетов в области агрономических знаний до дамских и мужских мод и поваренного искусства с рецептами «самых удобоисполнимых и вкусных блюд, которые изготовляемы могут быть чуть ли не даром из самых простых материалов»¹⁵. После конфликта с Песоцким в мае 1843 г. Булгарин снял свое имя со страниц журнала; позднее он утверждал, что редактировал издание до мая 1844 г.¹⁶, на эту дату мы будем опираться в ходе дальнейшего анализа.

После Булгарина редактором «Эконома» стал В.П. Бурнашев (1810–1888).

По свидетельству Бурнашева, материалы для рубрики «Кухня» в первые годы существования журнала переводил Р.М. Зотов из немецкой газеты „Gastronomische Zeitung“¹⁷. Известно также письмо Булгарина (дек. 1842 г.), в котором он сообщал Зотову, что на про-

¹³ Булгарин Ф. Что такое Эконом? // Эконом. 1841. № 1. С. 1–3.

¹⁴ Там же.

¹⁵ Бурнашев В.П. Воспоминания петербургского старожилы: в 2 т. / изд. подгот. А.И. Рейтблат. М.: Новое литературное обозрение, 2022. Т. 2. С. 90.

¹⁶ См. коммент. в изд.: Булгарин Ф.В. Воспоминания. Мемуарные очерки / изд. подгот. Н.Н. Акимова и А.И. Рейтблат. М.: Новое литературное обозрение, 2021. Т. 2. С. 465–466.

¹⁷ Бурнашев В.П. Воспоминания петербургского старожилы. Т. 2. С. 114.

тяжении 1843 г. в обязанности последнего будет входить перевод рецептов в рубрику «напитки — если есть»¹⁸. Возможно, именно Зотов отбирал рецепты для публикации в «Кухне»? Мы должны отрицательно ответить на этот вопрос. На наш взгляд, участие Булгарина в формировании содержания рубрики было определяющим.

Первое знакомство с комплексом кулинарных рецептов, опубликованных в журнале «Эконом» в 1841–1844 гг., погружает читателя в атмосферу французской кулинарии: названия блюд, кулинарные техники, соусы свидетельствуют о французских предпочтениях автора рубрики.

Могли ли эти рецепты быть заимствованы лишь из немецкой гастрономической газеты? Теоретически, да, так как французская кухня в то время царила на континенте. Практически — нет.

Во-первых, «Гастрономическая газета»¹⁹ издавалась в Тюрингии Фридрихом Хесслером (Friedrich Häßler) с октября 1841 г., а первый номер «Эконома» появился 31 декабря 1840 г. Причем именно первый год издания журнала был наиболее насыщенным в кулинарном плане. Мы пока не обнаружили точных заимствований (возможно, они есть, их поиск — длительный процесс). Встречаются похожие по содержанию рецепты. Однако подробный рецепт приготовления шуки не мог быть заимствован Булгариным из немецкой газеты, так как рецепт «шуки по-экономски» вышел в первом номере петербургского журнала, а «шуки в кастрюле» — в немецкой газете в июле 1842 г.²⁰

Во-вторых, в «Экономе» можно обнаружить прямые ссылки на источники заимствования кулинарных рецептов и советов: «Труды Общества садоводства департамента Север» („Annales de la Société d’Horticulture du Département du Nord“), английский «Эпикурейский альманах» (“The Epicure’s Almanac”) Б. Хила, французская «Нейрофизиология вкуса в алфавитном порядке» (“Neo-physiologie du goût par ordre alphabetique...”). Встречаются также упоминания работ (не указано, каких именно) М.-А. Карема и К.Ф. фон Румора. Таким образом, круг источников кулинарных публикаций не ограничивался немецкой «Гастрономической газетой».

¹⁸ «Благо разрешился письмом...»: переписка Ф.В. Булгарина / сост. А.И. Рейтблат; подгот. текста и коммент. Н.Н. Акимовой и А.И. Рейтבלата. М.: Новое литературное обозрение, 2025. С. 184.

¹⁹ *Gastronomische Zeitung: ein Küchen- und Gasthofs-Journal und theoretisch-praktisches Mittheilungs-, desgl. auch Conversationsblatt für Hôtel- und Gasthausbesitzer, Weinhändler, Cafetiers, Conditoren, Köche, Restaurateurs, Hausfrauen, Feinschmecker, Gourmets u. s. w.: Nebst einem literarischen Dessert zur Beförderung der Verdauung und als Organ für Gasthofsleben, Badewirthschaften (Brunnen- und Badeorte), Casinos... Weißensee: 1841–1844.*

²⁰ *Gastronomische Zeitung. 1842. № 27.*

На наш взгляд, участие Булгарина в формировании содержания рубрики было определяющим. К такому выводу позволяет прийти и анализ ситуации, которая сложилась при смене редакторов журнала в 1844 г. Очевидный провал в работе издания замечен именно в рубрике «Кухня»: в шести номерах подряд, с 182-й по 187-ю тетради включительно, наблюдалось копирование рецептов приготовления одного и того же блюда. Причем первые три тетради (182–184) были посвящены исключительно бисквитам. Бурнашев впоследствии признавался, что под его руководством в журнале «хромала» кулинарная часть²¹. Встает вопрос: если в годы редакторства Булгарина рецепты для журнала переводил Р.М. Зотов, что мешало новому редактору поддерживать работу в прежнем режиме? Зотов сотрудничество с «Экономом» продолжал.

Бурнашев был автором «Энциклопедии русской опытной городской и сельской хозяйки...» (1839), первый том которой был посвящен кулинарным рецептам²². Однако Бурнашев признавался, что печатал компилятивные книги, слабо разбираясь в соответствующих вопросах:

В это время до 50-х годов я напечатал множество сельскохозяйственных книг под псевдонимом Бориса Волжина, что мне на поприще агрономической литературы (при всем моем невежестве в агрономии, химии, физике, механике, гидравлике и естествознании) сделало такое имя (о, патриархальные времена!), что в конце 1849 года Вольное экономическое общество пригласило меня быть редактором-издателем на коммерческом праве журнала общества «Труды Вольного экономического общества»...²³.

Вместе с тем, подобная «всеохватность» вводит в заблуждение современных специалистов. А. Смит, например, считает, что Бурнашев понимал «экономику в широком смысле, включая не только торговлю и промышленность, не только сельское хозяйство, но и домоводство». Причем важной частью домашней экономики для него «являлась кухня со всеми ее плодами» [13, с. 15]. Именно на публикациях Бурнашева, игнорируя при этом тексты Булгарина, иссле-

²¹ Бурнашев В.П. Воспоминания петербургского старожила. Т. 2. С. 114.

²² [Бурнашев В.П.] Энциклопедия русской опытной городской и сельской хозяйки, ключницы, экономки, поварики, кухарки, скотницы и птичницы, содержащая в себе: наставления и руководства по всем отраслям городского и сельского хозяйства, извлеченная из 40, 50 и 60 летних опытов русских хозяек Борисом Волжиным: [в 4 ч.]. СПб.: Изд. книгопродавца Василия Полякова, 1842. Ч. 1.

²³ Бурнашев В.П. Воспоминания петербургского старожила. Т. 1. С. 42.

довательница строит анализ кулинарной литературы в монографии «Капуста и икра: история еды в России». Правда, А. Смит вынуждена признать, что инструкции Бурнашева, например, по приготовлению хлеба, вряд ли могли привести «детских пекарей» к успеху:

Хотя он подробно указывал, сколько времени нужно выпекать хлеб (до трех часов для самых больших караваев), он забыл упомянуть среди ингредиентов какой-либо разрыхлитель. Или, точнее, он не объяснил, как именно поднимается русский кислый хлеб — благодаря остаткам теста в квашне, которые служили закваской для следующей партии. В этом он не был одинок. В другой книге того же времени описание приготовления хлеба начиналось с утверждения, что «закваска теста для хлебов из ржаной муки известна каждому, кто их печет», — вряд ли полезный совет для новичка [13, с. 17].

Под «другой книгой» исследовательница имеет в виду издание «Практический хозяин, или Книга для всех состояний» (1838), составитель которого скрылся за инициалами М. М. Вот что об этом трехтомном сочинении писал в своей рецензии Булгарин: «У нас ныне завелось особое сословие писателей, которые, никогда не видав ни села, ни поля, ни фабрики, ни завода, пишут о сельском хозяйстве и фабричной промышленности, и, что гораздо мудренее, находят простодушных людей, которые им верят!» Он считал, что автор «Практического хозяина» собрал отрывки рецептов из старых книг «без обозначения меры и веса», в результате чего от кухни, которой посвящен весь третий том, в книге остался один «угар»²⁴.

На наш взгляд, «Практический хозяин» некоего М. М., как и «Энциклопедия русской опытной хозяйки» В.П. Бурнашева были изданы исключительно с коммерческим расчетом. Булгарин позволял себе резкие оценки их кулинарной составляющей, потому что сам был увлечен процессом кулинарного творчества, разбирался в сочетании продуктов, понимал важность точной последовательности действий в кулинарных рецептах. Перечислим основные причины, которые позволили нам прийти к этому выводу.

1) *Философский подход*. Булгарин был не только известным петербургским гастрономом [3, с. 466], он был также увлечен гастрософией — новым, зарождавшимся философским направлением, представители которого стали рассматривать пищу как часть культуры, пытались осмыслить гастрономические традиции, выра-

²⁴ Булгарин Ф.В. [Рец. на: Практический хозяин, или Книга для всех состояний: в 3 ч. М., 1838] // Северная пчела. 1838. № 222. 3 окт.

батывали правила разумного и здорового потребления еды. На страницах «Эконома» Булгарин опубликовал своеобразный кулинарный манифест и озвучил принципы, на которые опирался, предлагая читателям рецепты. По его мнению, национальная кухня любого народа однообразна и тяжела для желудка. На протяжении столетий главной целью кулинарии было приготовление блюд сытных, надолго утолявших голод. Лучшим столом Булгарин считал стол смешанный, то есть «состоящий из блюд всех народов, изготовленных по-французски». По его мнению, итальянцы первыми поняли важность кулинарного искусства, но именно французы довели его до совершенства — настоящей «кухонной химии (*chimie cullinaire*)». Цель этой химии состояла в правильном сочетании ингредиентов, что позволяло делать блюда «легче и удобоваримее для желудка» без потери их вкуса²⁵. Не случайно стол, который Булгарин накрывал читателям журнала, был уставлен яствами со всех концов света: французскими, итальянскими, немецкими, английскими, голландскими, датскими, испанскими, португальскими блюдами и даже приготовленными по-американски. Редактор «Эконома» явно хотел удивить русского читателя, расширить его кулинарный горизонт. На страницах журнала нашлось место кулинарным рецептам, в которых отражена специфика кухни разных регионов Российской империи. Наряду с русскими блюдами, мы встречаем рецепты из Лифляндии, где находилось имение Булгарина Карлово, «польские зразы» и «малороссийский холодец».

Рубрика «Кухня» была тесно связана с рубриками «Домоводство» и «Напитки», в которых публиковались разнообразные советы, от правильного кормления животных до способов консервирования продуктов, а главное — на конкретных примерах постоянно подчеркивалась необходимость правильного сочетания ингредиентов, обозначались принципы здорового питания. Те же идеи в 1830–1840-е гг. звучали в публикациях Булгарина в газете «Северная пчела». В частности, эссе «Вода» является настоящим гимном источнику жизни, дарованному людям природой, оно призывает читателей использовать целебную силу воды для правильного пищеварения и оздоровления²⁶.

На страницах «Эконома» и «Северной пчелы» Булгарин публиковал также тексты других авторов и таким образом вводил в литературу кулинарную тематику. В частности, статья француз-

²⁵ Булгарин Ф. Общие замечания о кухне // Эконом. 1841. № 42. С. 339.

²⁶ Ф.Б. [Булгарин Ф.В.] Вода // Северная пчела. 1839. № 205. 13 сент.

ского физиолога Ф.-В. Распая «О пище»²⁷ являлась частью научного труда²⁸, где автор рассуждал о пользе грудного вскармливания, роли приправ и алкогольных напитков в пищеварительном процессе и т. п.

Пытался ли Булгарин придать содержанию кулинарной рубрики в журнале «Эконом» развлекательный характер, на что сделал ставку В.Ф. Одоевский? И да, и нет. С одной стороны, он подчеркивал важность кулинарной темы и стремился к тому, чтобы его рецепты были реальным руководством к действию. С другой стороны, пытался «оживить» сухие рецептурные тексты, дополняя их собственными жизненными наблюдениями²⁹ или предлагая читателю мини-истории под соусом, например, «любимого блюда английского короля»³⁰.

2) *Длительный устойчивый интерес к кулинарной тематике.* В своих воспоминаниях, романах и даже фантастических очерках Булгарин неоднократно обращался к кулинарной тематике. На страницах «Дмитрия Самозванца» мы наблюдаем, как пировала польская шляхта, опустошая «целые ряды бутылок с венгерским вином»³¹, а в «Иване Выжигине» описан «пир приказных»:

Обед начался огромным пирогом с рыбою, в котором могла бы выпасться сама почтенная хозяйка. Наливки всех цветов и названий поспешили на помощь пирогу и бросились опрометью и в большом количестве в горло гостей, чтоб предохранить их от вредных следствий недопеченного теста и полусырой рыбы. Вслед за пирогом следовали холодные: поросенок с хреном, студень, ветчина и т. п. Холодное надлежало разогреть, и опять прибегнули к наливкам и к мадере, которая весьма приятно светилась в пивных стаканах. Вкусные русские щи надлежало также развесть в желудке мадерою, итак, пока дошли до первого кушанья после щей, уже лбы почтенных собеседников покрылись блестящим лаком, а носы зарделись как клюковки. Здесь-то я выразумел настоящий смысл русской пословицы: «Первая чарка колом, а вторая соколом». Разница в том, что летали соколом не чарки, а стаканы и бутылки³².

²⁷ Распайль Д. О пище человека // Северная пчела. 1844. № 89, 90. 21, 22 апр.

²⁸ См.: *Raspail F.-V. Histoire naturelle de la santé et de la maladie chez les végétaux, chez les animaux en général, et en particulier chez l'homme.* Paris, 1843.

²⁹ См., например: [Булгарин Ф.В.] Общие правила для приготовления весенней зелени // Эконом. 1842. № 69. С. 134–135.

³⁰ [Булгарин Ф.В.] Каплуны или пулярды в пузыре // Эконом. 1843. № 110. С. 46.

³¹ Булгарин Ф.В. Дмитрий Самозванец: исторический роман: в 4 ч. СПб.: В тип. А. Смирдина, 1830. Ч. 3. С. 288–289.

³² Он же. Иван Выжигин: нравственно-сатирический роман. 2-е изд. СПб.: В тип. вдовы Плюшар, 1829. С. 219.

Булгарин рассказывал о традициях застолий в имении своей бабушки³³ и делал прогнозы на будущее. По его мнению, в 2824 году на столах жителей России будет царствовать простая и здоровая пища — капуста, гречка, огурцы³⁴.

На кулинарные темы будущий редактор «Эконома» высказывался задолго до появления журнала. В эссе «Обед» он утверждал, что «искусство обедать есть наука, которая потому только не преподается, что для нее нет профессора; но эта наука гораздо важнее медицины, потому что предшествует ей и есть, так сказать, ее мать». Там же высказана уже известная нам мысль, что лучший обед — смешанный, то есть состоящий из блюд разных народов. Автор даже советовал отказываться от приглашений на национальные обеды, потому что для человека, ведущего сидячий образ жизни, пироги, блины и кулебяки «то же, что картечь»³⁵. Эссе «Обед» переполнено афоризмами:

Кем бы вы ни были, вы должны непременно есть, но обедают только избранные.

Все другое вы можете заставить людей делать за себя <...>; но есть вы должны непременно сами и расплачиваться своею особою за последствия вашей еды.

Суп варили прежде микстуры.

Если бы людей умеющих обедать было более, нежели искусных докторов, то самые искусные доктора принуждены были бы оставаться без обеда.

Настоящую оду кулинарному искусству представляет эссе Булгарина «Великий муж кастрюльной области Карем и его памятные записки»³⁶. Автор называет поваренное искусство наукой, которую ученые причислили к искусствам лишь «из зависти»³⁷. Эссе также насыщено афоризмами:

Человек отличается от животного более желудком, нежели головою.

Барометр образованности народов есть кухня.

³³ *Он же*. Воспоминания. Мемуарные очерки. Т. 1. С. 96, 100.

³⁴ *Он же*. Правдоподобные небылицы, или Странствование по свету в двадцать девятом веке // Сочинения Фаддея Булгарина: в 12 ч. СПб.: В тип. А. Смирдина, 1830. Ч. 6. С. 94.

³⁵ Северная пчела. 1840. № 7. 10 янв.

³⁶ Северная пчела. 1835. № 67. 23 марта.

³⁷ Там же.

Французские повара берут дань с целого образованного мира.

Отточенные формулировки Булгарина перекликаются со знаменитыми афоризмами Брийя-Саварена:

Вселенная без жизни — ничто, а все, что живет, — питается.

Животные кормятся; человек ест; но только умный человек умеет есть.

Судьба народов зависит от того, как они питаются³⁸.

А вот болгаринская трактовка знаменитого «Скажи мне, что ты ешь, я скажу тебе, кто ты»:

Поставьте передо мной четыре блюда: одно из кухни африканского королька или американского кацика, другое из кухни французского вельможи, третье со стола русского купца, четвертое со стола русского образованного дворянина, и я вам разгадаю, без ошибки, характер хозяина каждого блюда, расскажу образ его жизни, и объявлю степень его просвещения³⁹.

Булгарин был знаком с «Альманахом гурманов» Гримо де Ла Реньера и тоже претендовал на роль гастрономического гида. Одним из первых журналистов в России, который начал писать о ресторанном деле, называет Булгарина Е.В. Шашкова [10, с. 61], анализируя его очерки «Русская ресторация» и «Гостиный двор», опубликованные в 1843 г. в его сборнике «Очерки русских нравов»⁴⁰.

3) *Связь принципов питания с содержанием рецептов*. В разделе «Народная диететика» Булгарин опубликовал ряд статей о принципах питания, влиянии разных продуктов и готовых блюд на здоровье человека. В частности, заслуживает внимания цикл публикаций «О кушаньях и вообще о питательных веществах относительно влияния, какое имеют они на здоровье человека»⁴¹. Автор обозначил главный посыл: здоровому человеку всё здорово, а человеку со слабым желудком важно быть разборчивым в еде, потому что мы «ни в чем так часто не ошибаемся, как в выборе пищи»⁴².

³⁸ Брийя-Саварен Ж.А. Физиология вкуса / пер. с фр. Л. Ефимова. С. 13.

³⁹ Северная пчела. 1835. № 67.

⁴⁰ [Булгарин Ф.В.] Очерки русских нравов, или Лицевая сторона и изнанка рода человеческого. СПб.: Тип. Э. Праца, 1843.

⁴¹ [Булгарин Ф.В.] Какое влияние имеют кушанья или вообще питательные вещества на здоровье человека // Эконом. 1841. № 25, 28, 29, 31, 33, 35, 38, 48.

⁴² [Булгарин Ф.В.] Какое влияние имеют кушанья или вообще питательные вещества на здоровье человека // Эконом. 1841. № 25. С. 202.

4) *Кулинар обращает внимание на приемы приготовления, посуду, кухонную утварь.* Булгарин постоянно оценивал стоимость и качество продуктов, обедов в трактирах во время своих путешествий. Если витебские трактиры его порадовали хорошим и дешевым «кушаньем» (1835)⁴³, то рестораны Стокгольма (1838) оставили самое неблагоприятное впечатление. Обедать в последних Булгарин решительно не мог и нашел неожиданный выход из положения: заказал приготовить блюда по собственному рецепту. И пояснил читателю источник своих познаний в кулинарии: «Этому великому художеству научился я на биваках, и все-таки познания мои, по этой части, выше стокгольмских трактирных стряпух. По крайней мере, теперь чувствовал я вкус бульона и мяса!»⁴⁴ Действительно, в составе сначала русской, а позднее французской армии Булгарин в буквальном смысле прошел всю Европу. Военная жизнь была лишена комфорта, вынуждала участников походов самостоятельно заботиться о приготовлении пищи.

Изучение кулинарных рецептов, опубликованных на страницах журнала «Эконом» в 1841–1844 гг., позволяет утверждать, что Булгарин разбирался в процессе приготовления пищи, понимал важность соблюдения температурных режимов, уделял большое значение выбору кухонной утвари, обращал внимание на кулинарные приемы. Как следует из анализа текстов рубрики «Кухня», готовить можно на «сильном», «маленьком» и «легком» огне, иногда необходимо оставить блюдо «преть». В разных ситуациях следует использовать «вольный» или «умеренный жар», «горячие угли» или «легкий дым». Какие-то блюда необходимо «беспрестанно мешать», другие «беспрестанно встряхивать».

Не менее важным представлялся редактору «Эконома» вопрос выбора кухонной утвари. В разных ситуациях следовало пользоваться деревянной, глиняной или каменной ступкой, ситом «волосяным» или «шелковым». Хранить продукты в стеклянной банке, дубовом или ольховом бочонке. Одни блюда следовало готовить в чугунной посуде, другие в глиняной. Он буквально заклинал читателей не использовать для приготовления супа медную кастрюлю, чтобы не испортить вкус блюда.

Когда у читателей «Эконома» не получалось приготовить то или иное блюдо, редактор объяснял, по какой причине это могло произойти и каким образом можно ошибку исправить. В частности,

⁴³ *Булгарин Ф.В.* Путевые заметки на поездке из Дерпта в Белоруссию и обратно весною 1835 года // Булгарин Ф. Выбранные / уклад., прим., коммент. А. Фядуты. Минск: Беларускі кнігазбор, 2003. С. 209.

⁴⁴ *Булгарин Ф.В.* Летняя прогулка по Финляндии и Швеции, в 1838 году. СПб., 1839. Ч. 2. С. 19–20.

он предположил, что пудинг из ржаного хлеба не удался потому, что читатель использовал непропеченный хлеб. Кроме того, нужно было варить пудинг в кастрюле без крышки, чтобы «вышел» запах хлеба, а добавлять шоколад в блюдо обязательно без ванили⁴⁵. Перечисленные детали свидетельствуют, что редактор был знаком с кулинарными рецептами не только на бумаге.

Тема кулинарии звучит также в личной переписке Булгарина. Отправляя Н.И. Шенигу свежую навагу, он восклицал: «...только, ради бога, не кушайте *наваги вареной*. Это *contre les principes de la gastronomie* [противоречит всем принципам гастрономии (*фр.*)]»⁴⁶. Восхищаясь описанием процесса плавки металла, присланным А.Ф. Воейковым, Булгарин просил его использовать русское слово «ограда» вместо «решетки и плиты», потому что последние «невольно представляют уму английскую кухню и *côtelettes à la grille* [отбивные на гриле (*фр.*)]»⁴⁷.

5) *Авторские рецепты*. В воспоминаниях о журнале «Эконом» Бурнашев писал, что в анонсе издания его первый редактор обещал публиковать рецепты блюд, которые «были уже испытаны в домашнем хозяйстве Булгарина, угощавшего ими цвет русской литературы и знаменитостей науки и администрации»⁴⁸. Мы не обнаружили подобных обещаний ни на страницах журнала «Эконом», ни газеты «Северная пчела», где Булгарин рекламировал новое издание. Вместе с тем, Бурнашев верно передал ситуацию: в журнале Булгарин действительно публиковал рецепты, опробованные за его семейным столом. Мы разделяем мнение А.И. Рейтблата, что Бурнашев в своих мемуарах мог «неправильно привести имя и отчество известного лица, ошибиться в датировке события, но сами блоки, из которых он “складывал” свою “конструкцию”, достоверны, то есть события имели место или, по крайней мере, о них шла речь» [7, с. 16]. Пример блюда с булгаринского стола — «щука по-карловски»:

Щука рыба сухая — и лучше всего, когда ее подают на стол с соусом. Вот новый соус, изобретенный любителем рыбной пищи. Щуку, порезав на обыкновенные куски, изжарьте в масле, на сковороде, а к рыбе подавайте, в соусник, следующий соус. Мелко искрошенный лук и петрушку сварите в бульоне, положите порядочный кусок масла и, когда бульон выкипит наполовину, подлейте смета-

⁴⁵ [Булгарин Ф.В.] Примечание // Эконом. 1841. № 5. С. 44.

⁴⁶ «Благо разрешился письмом...». С. 477.

⁴⁷ Там же. С. 104.

⁴⁸ Бурнашев В.П. Воспоминания петербургского старожила. Т. 2. С. 90.

ны, перемешайте, дайте раз хорошо вскипеть и вылейте в соусник. Жареная рыба, обмакиваемая в этот соус, чрезвычайно вкусна⁴⁹.

Булгарин также опубликовал уникальный рецепт «шуки по-жидовски». Несмотря на то, что после разделов Речи Посполитой прошло более полувека, многочисленное еврейское население, вошедшее в состав Российской империи, по-прежнему оставалось вне русского публичного пространства. Черта еврейской оседлости, введенная Екатериной II в 1791 г., ограничивала перемещение евреев и создавала своеобразный занавес между бывшими воеводствами Речи Посполитой и внутренними российскими губерниями. Еврейская культура, в том числе в ее бытовых проявлениях, на протяжении XIX в. оставалась за этим занавесом. О каких-либо публикациях рецептов еврейской кухни до публикации журнала «Эконом» нам не известно.

Шука по-жидовски

Влить в кастрюлю столько воды, чтобы закрывала рыбу, сколько ее предположено сварить, положить в кастрюлю большое количество цельных луковиц, по горсти перца английского и русского (т. е. белого и черного) в зернах, соли и лаврового листу, и кипятить до тех пор, пока вода сделается от перца мутною. Тогда в этой воде варить рыбу и подавать на стол с тою же подливкою, процедив сквозь сито, чтобы перец осел. Подливка чрезвычайно крепка от перца и луку, но рыбе придает отличный вкус. Вареный лук подается на блюде, вместе с подливкою. В западных губерниях не только жида, но и помещики любят это кушанье⁵⁰.

Публикацией данного рецепта Булгарин делает первый шаг к знакомству русского читателя с кулинарными традициями еврейского народа. Более того, текст имеет важную социальную составляющую. Редактор прямо указывает, что дворяне, то есть люди высокого социального статуса, также любят шуку, приготовленную «по-жидовски». Это краткое уточнение придает рецепту значимость, делает его блюдом, которое можно подавать на стол любого уровня, в том числе дворянский. Важно отметить, что содержание рецепта простое: автор не использует гвоздику, мускатный орех, лимонную цедру, а только перец и лавровый лист. Именно последние придают рыбе сильный характерный вкус. Если учесть, что в одной из самых

⁴⁹ Эконом. 1843. № 151. С. 374.

⁵⁰ Эконом. 1841. № 1. С. 9.

трогательных сцен в воспоминаниях Булгарина описана встреча в Глуске с евреем Иоселем, во время которой они преломляют мацу и едят шуку в шаббат⁵¹, мы можем смело предположить публикацию на страницах журнала «Эконом» реального рецепта еврейской кухни.

На наш взгляд, рубрика «Кухня» в 1841–1844 гг. имела авторский характер. Булгарин инициировал ее создание, принимал самое деятельное участие в ее наполнении текстами, вел переписку с читателями, разъясняя им детали кулинарных рецептов. Рецепты, опубликованные в этой рубрике в 1841–1844 гг., следует воспринимать как комплекс, объединенный единым подходом и личностью редактора журнала. Булгарин был искренне увлечен кулинарной темой: публиковал статьи, выступал в роли гастрокритика, любил сам вкусно поесть и умел готовить, демонстрируя свои предпочтения читателям. Кулинарные рецепты, опубликованные на страницах журнала «Эконом», требуют дальнейшего изучения не только как ценный источник по истории повседневной жизни 1840-х гг., но и как специфические литературные произведения. Появление на страницах журнала кулинарной тематики и внимание редакции к интересам женской аудитории требовали выработки соответствующего стиля, активного диалога с читателями и читательницами⁵².

Литература

1. Денисенко С.В. Доктор Пуф, или Кулинарные изыски князя Одоевского // Одоевский В.Ф. Кухня: Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве / подгот. текста и вступ. ст. С.В. Денисенко; коммент. И.И. Лазерсона. СПб.: Изд-во Ивана Лимбаха, 2007. С. 5–26.
2. Задворный В.Л. Французская кухня в России и русской литературе. М.: Новое литературное обозрение, 2023. 280 с.
3. Лаврентьева Е.В. Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры: этикет. М.: Молодая гвардия, 2007. 662 с.
4. Мильчина В.А. Гримо де Ла Реньер и его гастрономическая утопия // Гримо де Ла Реньер. Альманах гурманов / пер. с фр., вступ. ст., примеч. В.А. Мильчиной. 3-е изд. М.: Новое литературное обозрение, 2025. С. 5–54.
5. Первушина Е.В. За столом с Пушкиным. Чем угощали великого поэта. Любимые блюда, воспетые в стихах, высмеянные в письмах и эпиграммах. Русская кухня первой половины XIX века. М.: Центрполиграф, 2022. 350 с.

⁵¹ Булгарин Ф. Воспоминания. Мемуарные очерки. Т. 1. С. 338.

⁵² Автор выражает глубокую благодарность А.И. Рейтблату за ценные замечания, советы и содействие в поиске булгаринских публикаций по теме статьи в газете «Северная пчела».

6. *Рейтблат А.И.* [Вступительная заметка к републикации эссе Булгарина «Обед»] // Новое литературное обозрение. 1996. № 21. С. 245–246.

7. *Рейтблат А.И.* Анекдотист и летописец слухов // Бурнашев В.П. Воспоминания петербургского старожила: в 2 т. М.: Новое литературное обозрение, 2022. Т. 1. С. 5–21.

8. *Степанищева Т.* «Русская Опытная Хозяйка»: авторское амплуа и книги Екатерины Авдеевой // Acta Slavica Estonica XIX. Труды по русской и славянской филологии. Литературоведение XIII. Тарту: Изд-во Тартуского университета, 2024. С. 71–87.

9. *Фофанов С.* Кулинарное искусство и его дух. Прологомены гастрософии // Румор К.Ф. фон. Дух кулинарного искусства / пер. с нем. М.: Ад Маргинем Пресс, 2026. С. 292–327.

10. *Шашкова Е.В.* Отечественная дореволюционная периодика индустрии гостеприимства // Ученые записки Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого. 2026. № 1 (60). С. 58–72.

11. *Aron Jean-Paul.* The Art of Eating in France: Manners and Menus in the Nineteenth Century. N. Y.: Harper & Row, 1975. 249 p.

12. *Dumanowski Jarosław.* Dyktatura gwiazdek: Historia przewodnika Michelin // Głos uczelni. 2025. № 9/10. S. 66–70.

13. *Smith Alison K.* Cabbage and Caviar: A History of Food in Russia. London: Reaktion Books, 2021. 352 p.

14. *Smith Alison K.* National cuisine and nationalist politics: V.F. Odoevskii and “Doctor Puf”, 1844–45 // Kritika: Explorations in Russian and Eurasian History. 2009. Vol. 10, № 2. P. 239–260.

15. *Toomre Joyce.* Introduction / Classic Russian Cooking: Elena Molokhovets’ A Gift to Young Housewives. Bloomington: Indiana University Press. 1992. P. 7–89.

Research Article

“Cuisine Introduced into Literature!”: The Culinary Recipes of “Ekonom” Magazine in the 1840s

© 2026. Svetlana L. Lougovtsova
Independent Researcher, Belarus

Abstract: The article analyzes the “Cuisine” section of the magazine *Ekonom*, edited by Faddei Bulgarin (1841–1844). The author examines the revolutionary changes in French culinary literature during the first third of the nineteenth century, transforming it into an independent literary field. The article traces the development of culinary literature in Russia from the late eighteenth century,

with particular attention paid to publications of the 1840s, primarily those appearing in the periodical press. The chronological sequence of such publications is established, and the distinctive features of their authors' literary styles are identified. Particular attention is paid to the role of Bulgarin as the initiator and author of the "Cuisine" column. It is argued that he shaped the content of the column independently, brought a degree of originality to it, and published his own recipes alongside those of others. His interest in gastronomy was comprehensive: he not only published his own and others' articles in periodicals, but also acted as a gastronomic critic. His appreciation of refined cuisine was combined with practical culinary skills, which he demonstrated to the readers. The culinary texts published in the *Ekonom* merit further study as valuable sources for the history of everyday life and as a significant element of the Russian literary process.

Keywords: Thaddeus Bulgarin (Tadeusz Bułharyn), *Ekonom* magazine, Russian periodical press, 19th century, history of journalism, culinary recipes, gastrosophy, gastronomy.

Information about the author: Svetlana L. Lougovtsova, PhD in History, Independent Researcher, Belarus.

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0009-7681-5285>

E-mail: sv.lougovtsova@gmail.com

For citation: Lougovtsova, S.L. "“Cuisine Introduced into Literature!": The Culinary Recipes of *Ekonom* Magazine in the 1840s." *Literaturnyi fakt*, no. 2 (40), 2026, pp. 148–169. (In Russ.) <https://doi.org/10.22455/2541-8297-2026-40-148-169>

References

1. Denisenko, S.A. "Doktor Puf, ili Kulinarnye izyski kniazia Odoevskogo" ["Doctor Puff, or the Culinary Delights of Prince Odoevsky"], Odoevskii, V.F. *Kukhnia: Lektsii gospodina Pufa, doktora entsiklopedii i drugikh nauk o kukhonnom iskusstve* [The Kitchen: Lectures of Mr. Puff, Doctor of Encyclopaedia and Other Culinary Sciences], text prep. and introd. by S.A. Denisenko, comm. by I.I. Lazerson. St. Petersburg, Ivan Limbakh Publ., 2007, pp. 5–26. (In Russ.)
2. Zadornyi, V.L. *Frantsuzskaia kukhnia v Rossii i russkoi literature* [French Cuisine in Russia and Russian Literature]. Moscow, Novoe literaturnoe obozrenie Publ., 2023. 280 p. (In Russ.)
3. Lavrent'eva, E.V. *Povsednevnaia zhizn' dvorianstva pushkinskoi pory: etiket* [Everyday Life of the Nobility in Pushkin's Era: Etiquette]. Moscow, Molodaia gvardiia Publ., 2007. 662 p. (In Russ.)
4. Mil'china, Vera. "Grimo de La Ren'er i ego gastronomicheskaia utopiia" ["Grimod de La Reynière and His Gastronomic Utopia"]. *Grimo de La Ren'er. Al'manakh gurmačov* [Almanach des Gourmands], trans., introd., and notes by V.A. Mil'china, 3rd ed. Moscow, Novoe literaturnoe obozrenie Publ., 2025, pp. 5–54. (In Russ.)
5. Pervushina, E.V. *Za stolom s Pushkinym. Chem ugoshchali velikogo poeta. Liubimye bliuda, vospetye v stikhakh, vysmeiannye v pis'makh i epigrammakh. Russkaia kukhnia pervoi poloviny XIX veka* [At the Table with Pushkin. What the Great Poet Was Treated To. Favorite Dishes Praised in Verse, Mocked in Letters and Epigrams. Russian Cuisine of the First Half of the 19th Century]. Moscow, Tsentrpoligraf Publ., 2022. 350 p. (In Russ.)

6. Reitblat, A.I. ["Vstupitel'naia zametka k republikatsii esse Bulgarina 'Obed'"] ["Introductory Note to the Reprint of Bulgarin's Essay 'Dinner'"]. *Novoe literaturnoe obozrenie*, no. 21, 1996, pp. 245–246. (In Russ.)
7. Reitblat, A.I. "Anekdotist i letopisets slukhov" ["Anecdotist and Chronicler of Rumors"]. Burnashev, V.P. *Vospominaniia peterburgskogo starozhila [Memoirs of a St. Petersburg Old Resident]*, vol. 1, Moscow, Novoe literaturnoe obozrenie Publ., 2022, pp. 5–21. (In Russ.)
8. Stepanishcheva, T. "'Russkaia opytnaia khoziaika': avtorskoe amplua i knigi Ekateriny Avdeevoi" ["'The Experienced Russian Housewife': the Authorial Persona and the Books of Ekaterina Avdeeva"]. *Acta Slavica Estonica XIX. Trudy po russkoi i slavianskoi filologii. Literaturovedenie XIII [Acta Slavica Estonica 19th Works on Russian and Slavic Philology. Literary Studies 13]*, ed. by L. Kiseleva. Tartu, University of Tartu Publ., 2024, pp. 71–87. (In Russ.)
9. Fofanov, S. "Kulinarnoye iskusstvo i ego dukh. Prolegomeny gastrosophii" ["Culinary Art and Its Spirit. Prolegomena to Gastrosophy"]. Rumor, Karl Friedrich von. *Dukh kulinarnogo iskusstva [The Spirit of Culinary Art]*, trans. from German. Moscow, Ad Marginem Press Publ., 2026, pp. 292–327. (In Russ.)
10. Shashkova, E.V. "Otechestvennaia dorevoliutsionnaia periodika industrii gostepriimstva" ["Pre-Revolutionary Russian Periodicals of the Hospitality Industry"]. *Uchenye zapiski Novgorodskogo gosudarstvennogo universiteta imeni Iaroslava Mudrogo*, no. 1 (60), 2026, pp. 58–72. (In Russ.)
11. Aron, Jean-Paul. *The Art of Eating in France: Manners and Menus in the Nineteenth Century*. New York, Harper & Row Publ., 1975. 249 p. (In English)
12. Dumanowski, Jarosław. "Dyktatura gwiazdek. Historia przewodnika Michelin." *Głos Uczelni*, no. 9–10, 2025, pp. 66–70. (In Polish)
13. Smith, Alison K. *Cabbage and Caviar: A History of Food in Russia*. London, Reaktion Books Publ., 2021. 352 p. (In English)
14. Smith, Alison K. "National Cuisine and Nationalist Politics: V.F. Odoevskii and 'Doctor Puf', 1844–1845." *Kritika: Explorations in Russian and Eurasian History*, vol. 10, no. 2, 2009, pp. 239–260. (In English)
15. Toomre, Joyce. "Introduction." *Classic Russian Cooking: Elena Molokhovets' A Gift to Young Housewives*. Bloomington, Indiana University Press, 1992, pp. 3–89. (In English)

Статья поступила в редакцию: 19.03.2026
Одобрена после рецензирования: 12.05.2026
Дата публикации: 25.06.2026

The article was submitted: 19.03.2026
Approved after reviewing: 12.05.2026
Date of publication: 25.06.2026