

Інша серйозна проблема російської кухні - рецептура. При всій повазі до праць Вільяма Похльобкіна, треба визнати - ми майже нічого не знаємо про кухню допетрівської Русі. Ні, не про те, з чого готували в Середні століття, а про те, як саме це робили. Перші вітчизняні кулінарні книги з більш-менш докладними описами з'явилися тільки наприкінці XVIII століття. Це «Економічне повчання» Друковцева (1777), «Стародавня російська господиня, ключниця і кухарка» Осипова (1794) і багатотомний «Словник кухонної, приспешнічій, кандіторській і дістілляторській» (1795-96). Від XIX століття такої літератури збереглося вже предостатньо. Проте будь-якому історику російської кухні відомо, що прогалин тут вистачає.

І це ще не все. Навіть добре відома рецептура постійно коректувалася, виходячи з об'єктивної доступності продуктів. У цьому сенсі дуже наочний приклад - історія легендарного салату «Олів'є», колись придуманого французьким шеф-кухарем для досвідченої і багатю московської публіки, а сьогодні відомого всьому світу як «Російський салат». Місце рябчиків, куріпок, паюсної ікри, каперсів, оливков і фірмового соусу в ньому в кінці кінців зайняли докторська ковбаса, солоні огірки і радянський майонез «Провансаль». Точно розуміючи ці відмінності, можна вважати салат «Олів'є» традиційною стравою російської кухні? А якщо так, то яку його версію - царську або радянську?

Сучасні адепти класичної російської кухні, той же Максим сирників і його численні послідовники - справжні подвижники, з азартом і захопленням осягають сенс і суть ґрунтовно призабутих рецептів. Але те, що вони роблять, правильніше було б назвати гастрономічною археологією і кулінарної реконструкцією. Якісь справжні артефакти, безсумнівно, потрапляють до нас в руки. Але «як було насправді», ми ніколи не дізнаємося. Навіть справжній смак шедевра Люсьєна Олів'є назавжди канув в Лету. У цьому сенсі традиційна кухня Сирнікова такий же новодел, як сучасний лицарський турнір в Судацької фортеці. Що, звичайно ж, не применшує пізнавальну цінність його досліджень.