

Information about the author

Zhanna N. Maslova, Doctor of Philology, Professor, Emperor Alexander I St. Petersburg State Transport University (9, Moskovsky pr., St. Petersburg, 190031, Russia)

Статья поступила в редакцию / The article was submitted	27.11.2023
Одобрена после рецензирования / Approved after reviewing	01.02.2024
Принята к публикации / Accepted for publication	11.03.2024

Научная статья / Article

УДК 008: 395.3

<https://doi.org/10.34130/2233-1277-2024-2-53>

В тени гения: шаляпинский повар Н. Н. Хвостов

Елена Людвиговна Яковлева

Казанский инновационный университет имени В. Г. Тимирязова,
Казань, Россия

mifoigra@mail.ru, <http://orcid.org/0000-0002-4940-604X>

Аннотация. *Гений в своем бытии нестабильны. Они нуждаются в поддержке, которую ему оказывают люди из окружения. Как правило, эти люди остаются в тени творца и их заслуги не учитываются. Но без помощи маленьких людей гений не смог бы состояться. Статья посвящена личности шаляпинского повара Николая Николаевича Хвостова (1895–1969), впервые попавшего в оптику научного анализа. Показана актуальность исследований жизни людей, находящихся в тени гения и поддерживающих его в экзистенциальном опыте и творческих исканиях. Биографии маленьких людей, состоящих на службе у художника, раскрывают их незаметный, но ощутимый вклад в творчество гения и мировую культуру в целом. Исходя из особенностей характера Ф. И. Шаляпина воспроизводится реконструкция его коммуникации с подчиненным и осуществляется ее анализ. Основное внимание уделяется специфике кулинарного искусства повара Н. Н. Хвостова, которое повлияло на характер его взаимоотношений с Федором Ивановичем Шаляпиным. Выявлены особые черты соответствия мужчин друг другу, что относится к числу сильных сторон коммуницирования с артистом как человеком порывистым и эмоционально неустойчивым. Н. Н. Хвостов обладал не только лучшими профессиональными качествами, связанными с приготовлением блюд и умением угодить гастрономическим пристрастиям знаменитого баса, но и чуткой натурой, благодаря чему мгновенно улавливал шаляпинские настроения и их изменения. Николай Николаевич отно-*

сил ся к числу немногих людей в окружении певца, кто хорошо знал сложный характер Федора Ивановича, терпел его капризы и своенравность, способен был умирять взрывной темперамент артиста. Результаты представленного анализа расширяют научные разработки в области исследований феномена гениальности. Намечена перспектива изучения жизни людей из окружения Шаляпина, вносящих неоценимый вклад в его творчество.

Ключевые слова: Николай Николаевич Хвостов, Федор Иванович Шаляпин, «История на вкус: кулинарная тетрадь личного повара Ф. И. Шаляпина», маленький человек, шаляпинский повар, кулинарное искусство, театральность натуры

Для цитирования: Яковлева Е. Л. В тени гения: шаляпинский повар Н. Н. Хвостов // Человек. Культура. Образование. 2024. № 2. С. 53–66. <https://doi.org/10.34130/2233-1277-2024-2-53>

In the Shadow of Genius: Chaliapin's Cook N. N. Khvostov

Elena L. Iakovleva

Kazan Innovative University named after V.G. Timiryasov, Kazan, Russia
mifoigra@mail.ru, <http://orcid.org/0000-0002-4940-604X>

Abstract. *Genius is unstable in its being. He needs the support that people around him give him. As a rule, these people remain in the shadow of the creator, and their merits are not taken into account. But without the help of little people, the genius couldn't have happened. The article is devoted to the personality of the Chaliapin's cook Nikolai Nikolaevich Khvostov (1895–1969), who entered the optics of the scientific analysis for the first time. The relevance of the research of the lives of people who are in the shadow of genius and support him in his existential experience and creative pursuits is shown. The biographies of the little people who are in the service of the artist reveal their inconspicuous but tangible contribution to the work of the genius and world culture as a whole. Based on the characteristics of F. I. Chaliapin's character, the reconstruction of his communication with a subordinate is reproduced and its analysis is carried out. The main attention is paid to the specifics of N. N. Khvostov's culinary art as a cook, which influenced the nature of his relationship with Fyodor Ivanovich Chaliapin. The special features of the men's correspondence with each other were revealed, which is one of the strengths of communicating with the bass, characterized as an impetuous and emotionally unstable person. N. N. Khvostov possessed not only the best professional qualities related to cooking and the ability to please the gastronomic preferences of the bass, but also a sensitive nature, thanks to which he instantly caught Chaliapin's moods and their changes. Nikolai Nikolaevich was one of the few people surrounding the bass who knew Fyodor Ivanovich's complex character well, tolerated his whims and waywardness, and was able to pacify the explosive temperament of the artist. The results of the presented analysis expand scientific developments in the field of the research on the phenomenon of genius. The perspective of studying the lives of*

people from the artist's environment, who make an invaluable contribution to his work, is outlined.

Keywords: *Nikolay Nikolaevich Khvostov, Fyodor Ivanovich Chaliapin, "History to taste: culinary notebook of F. I. Chaliapin's personal chef", a little man, Chaliapin's cook, culinary art, theatricality of nature*

For citation: Iakovleva E. L. In the Shadow of Genius: Chaliapin's cook N. N. Khvostov. *Chelovek. Kul'tura. Obrazovanie = Human. Culture. Education*. 2024; 2: 53–66. (In Russ.) <https://doi.org/10.34130/2233-1277-2024-2-53>

Введение. Каждый гений — натура колоритная, яркая, противоречивая и даже патологическая. Довольно часто творец опережает время и не вписывается в рамки культурно-исторической эпохи, что делает его непонятым и одиноким, нуждающимся в поддержке и одобрении, которые он может найти в семье, у друзей, подчиненных или поклонников. За спиной творца стоят люди, подбадривающие его в периоды исканий / сомнений / провалов / истерик / депрессий. Нередко такие незаметные люди выполняют колоссальные функции: от них зависит эмоциональное состояние и творческий процесс художника. Но их вклад в формирование / становление / поддержание незаурядной личности и ее творчество остается вне оптики научного интереса. Перечисленное заставляет обратить внимание на маленького человека, находящегося в тени гения (и часто имеющего невысокое социальное положение).

Методы исследования. Тема маленького человека активно рассматривается в контексте литературы, где его художественный образ представлен писателями разных эпох (вспомним произведения В. А. Жуковского, А. С. Пушкина, Н. В. Гоголя, Ф. М. Достоевского, А. П. Чехова, Ф. К. Сологуба, М. М. Зощенко, В. С. Высоцкого и др.). Но проблема реальных маленьких людей, входящих в окружение гения и помогающих ему, остается вне научного дискурса.

В статье объектом исследования впервые избран повар Ф. И. Шаляпина — Николай Николаевич Хвостов (1895–1969). Благодаря его книге «История на вкус: кулинарная тетрадь личного повара Ф. И. Шаляпина» [1] сегодня мы знаем имя человека, работавшего у баса и удовлетворявшего его гастрономические предпочтения. Методом исследования избран аналитический. Исходя из мемуарной прозы, воспоминаний и писем Федора Ивановича Шаляпина, биографических исследований, посвященных певцу, небольших заметок, связанных с именем Н. Н. Хвостова, и обзора А. Гримо де ла Реньером качеств повара, готовящего для гурманов, осуществляет-

ся реконструкция взаимоотношений между мужчинами и устанавливается их значение для творчества артиста.

Результаты исследования и их обсуждение. На протяжении небольшого промежутка времени шаляпинским поваром числился Николай Николаевич Хвостов. О нем до нас дошли следующие сведения. Он был сыном повара. Когда ему исполнилось девять лет, отец отдал мальчика в качестве ученика в знаменитый французский ресторан «Кюба» (первоначальное название Restaurant de Paris / Café de Paris), который располагался в Петербурге на углу Большой Морской улицы, д. 16 и Кирпичного переулка, д. 8. Этот двухэтажный ресторан, получивший имя в честь легендарного французского владельца и шеф-повара Жана-Пьера Кюба, был любимым местом аристократии, членов царской фамилии, гурманов, золотой молодежи, богемы и интеллигенции. Составляющими его успеха были потрясающая кухня, первоклассное обслуживание, знаменитые гости.

Чтобы поддерживать блестящую репутацию заведения, от сотрудников ресторана «Кюба» требовались высокий профессионализм, трудолюбие, добросовестность в работе. Перечисленные качества были сформированы у Николая Николаевича Хвостова. Он довольно быстро овладел поварским искусством и его основными секретами, чем заслужил хорошую репутацию. По рекомендации шеф-повара ресторана «Регина», в котором нередко ужинал Шаляпин, Николай Николаевич появился в доме Ф. И. Шаляпина в сентябре 1915 года. Среди требований певца к повару было умение готовить разнообразные блюда из русской и европейской кухни. После приготовления пробного обеда молодой человек оказался на работе в шаляпинском доме, где проработал до августа 1923 года.

Хвостов был предан семье великого баса. Он знал вкусы и гастрономические привычки Шаляпина и его домочадцев. В тяжелые годы революционных потрясений и Гражданской войны повар остался с семьей артиста, добывая тайком от хозяина дрова для растопки печи (в том числе разбирая на ближайших улицах Петрограда деревянные торцовые мостовые).

Федор Иванович высоко ценил и уважал мастерство, честность и добросовестность своего кулинара. Артист настолько привязался к Николаю Николаевичу, что переквалифицировал повара в костюмера. Хвостов вместе с Федором Ивановичем начал ездить на гастроли. В первые годы гастролей за рубежом Николаша, как его называл бас, не только помогал артисту в гримерке, но и готовил обе-

ды для него и друзей. В обязанности Хвостова также входило слушание рассказов Шаляпина, удовлетворение его капризов, выдерживание истерик, игра в карты. Повар знал — «выигрывать нельзя — и нежно оберегал его расположение духа» [2, с. 418]. Но впоследствии пути Федора Ивановича и Николая Николаевича разошлись. Дело в том, что в шаляпинском доме повар встретил свою судьбу — горничную Пелагею Ивановну Виноградову. С ней он прожил в браке до своей смерти более пятидесяти лет. Именно из-за любви к жене и дочери, разлука с которыми была невыносима для Николая Николаевича, он прекратил в 1923 году сотрудничество с Шаляпиным, гастролировавшим в Европе и Америке и уже больше не вернувшимся в Россию. Расставание баса и Хвостова было вынужденным: при других обстоятельствах они бы продолжили совместное сотрудничество. Получив письменные рекомендации от Шаляпина, Хвостов вернулся в Петроград и начал работать поваром сначала в служебной столовой консерватории, а позже — в ресторане «Центральный» в ЦПКиО им. Кирова. В годы Великой Отечественной войны он кормил бойцов Ленинградского фронта, получив боевые награды.

Подчеркнем, что Шаляпин никогда не забывал своего повара, при возможности посылая ему деньги и письма: «...я снова скажу тебе, что тебя я люблю и очень уважаю твою честность, а также и преданность мне, да и твою Полю люблю и уважаю не меньше, чем тебя... до сих пор держу в голове мысль, как бы тебе помочь так, чтобы ты встал на ноги...» [3, с. 455].

Приведенные факты из биографии Н. Н. Хвостова свидетельствуют о том, что повар оказался созвучным сложной натуре русского баса и умел находить к нему индивидуальный подход. Не только приготовленными блюдами, но и своими личными качествами Николай Николаевич мог усмирить мятущуюся душу артиста, который был конфликтен и нестабилен в своих эмоциональных проявлениях. Шаляпинская личность «подавляла, вызывала и преклонение, и страх — он каждую минуту мог вскипеть, рассердиться, и никогда нельзя было заранее предугадать его реакцию» [4, с. 92]. Бас обладал ужасающей нервозностью: «нелегко было угождать его капризам и настроению, менявшемуся, как... северная погода» [4, с. 249]. Подобным образом Федор Иванович проявлял себя в кругу семьи, друзей и коллег. В день концерта или спектакля Федор Иванович был нервен, не уверен в себе, устраивая скандалы домочадцам. Его дети называли самым страшным днем день перед выступлением: все ходили на цыпочках,

разговаривали шепотом и избегали встреч с отцом. «Момент жуткого рубежа между реальностью и фантазией — момент выхода на подмости — был для него желанен и ужасен» [2, с. 321].

Федора Ивановича можно отнести к числу трудных партнеров. Сформировав концепцию образа и спектакля, он сопротивлялся тому, чтобы быть подчиненным. В своей книге «Маска и душа» он признавался: «если бы дирижер действительно пожелал меня куда-нибудь вести за собою, я бы, пожалуй, за ним пошел, если бы только он меня убедил в своей правоте» [5, с. 279]. Повышенная требовательность к работе и ее качеству рождала почву для конфликтов. Артист был нетерпим к недобросовестной работе на сцене. Его раздражала в партнерах поверхностность игры, отчужденность от театрального действия. Шаляпин был резок по отношению к артистам, неспособным глубоко переживать на сцене и рефлексировать над играемым. О Шаляпине можно сказать, что он относился «к тому типу людей и той небольшой части поколения конца XIX и начала XX века, в которой достиг необычайной остроты и напряженности конфликт личности, неповторимой индивидуальности с общим и родовым» [6, с. 490].

Если перенести данные сведения о Шаляпине на его взаимоотношения с личным поваром и вспомнить о трепетности чувств баса к Николаю Николаевичу, то можно выстроить следующую картину их взаимоотношений.

Шаляпинский повар относился к числу людей, интуитивно чувствующих настроение хозяина и способных коммуницировать с ним. Наблюдательность, чутье и покладистость делали повара удобным человеком, с которым Федор Иванович мог разделить радости и печали как дома, так и во время гастролей. Николай Николаевич виртуозно подстраивался под Шаляпина, ситуативно меняя тактику общения с ним. Предугадывая постоянно меняющиеся эмоции Федора Ивановича, Хвостов угождал ему приготовленными блюдами и своей настроенностью на разговоры / уговоры, что смягчало нрав баса, с удовольствием вкушающего любимое им.

Встает вопрос: какие качества в поваре оказались привлекательными для баса и содействовали их сотрудничеству? Как и Федора Ивановича, Н. Н. Хвостова можно назвать человеком искусства, но особого — кулинарного. Оно тесными узами связано «почти со всеми отраслями человеческого знания»: «химия, живопись, скульптура, архитектура, геометрия, физика, пиротехника — все они в той или иной степени сродни великому искусству приготовления

и подачи блюд, и тот мастер, который с глубокими познаниями в этой последней области соединит познания, почерпнутые из всех названных наук, не столь глубокие, но... разнообразные, будет обладать немалыми преимуществами перед своими собратьями» [7, с. 389]. Кулинарное искусство, постоянно развивающееся и не стоящее на месте, требует от повара следования тенденциям времени, осуществления творческих поисков, умения импровизировать с ингредиентами и рецептами, наличия дара театрально преподнести приготовленное. Данные качества, присущие Н. Н. Хвостову, проявлял на оперной/концертной сцене и Ф. И. Шаляпин.

Чтобы блюдо стало шедевром кулинарного искусства и удовлетворило по своим внешним и вкусовым качествам капризного хозяина, повар должен к своим теоретическим знаниям подключить интуицию, практические навыки и умения, оттачивая их до виртуозного владения. В процессе готовки кулинар многократно дегустирует блюда, учитывая их специфику, температурный режим, жирность и определяя разные фазы готовности (например, процесс заправки, смешения, добавления специй). Чтобы при многократных пробах пищи не потерять вкусовое восприятие, повар снимает периодически пробу с разных блюд. Как отметил А. Гримо де ла Реньер, «нёбо повара должно обладать чрезвычайной чувствительностью и... совершенной невинностью, в противном случае он рискует не заметить собственные недочеты» [7, с. 380].

Важным для повара является обоняние, позволяющее по запаху понять качество пищи и продуктов питания, их свежесть и доброкачественность. Нюхая продукты, повар определяет их годность для процесса приготовления. Талантливый повар благодаря многолетней тренировке обладает уникальным даром — по запаху блюда перечислить состав его ингредиентов.

Еще одним значимым инструментом повара можно назвать осязание. Кончиками пальцев рук он проверяет сырые продукты, губами, языком и нёбом — готовое блюдо. «Указательный палец хорошего повара обязан постоянно двигаться от кастрюли ко рту», что помогает определить состояние приготавливаемого блюда и необходимость внесения в него добавок [7, с. 380]. Зрение и слух косвенно помогают определить качество пищи. Как отмечает А. Гримо де ла Реньер, «повар обязан без устали изострить все свои чувства и упражнять все свои члены»: «надобно иметь тонкий нюх, острый слух и чуткие пальцы, иначе невозможно проверить, хорошо ли

мясо, остры ли приправы, готово ли жаркое, сварились ли овощи и подошло ли тесто» [7, с. 503].

Перечисленные индивидуальные инструменты кулинара связаны с его здоровьем. Оно должно быть безупречным. Даже простуда способна вывести из строя повара. Занятие кулинарным искусством заставляет отказаться от пагубных привычек, в том числе курения и алкоголя, способных нарушить обоняние и вкусовые восприятия.

Обратим внимание еще на одно качество кулинара: он должен чувствовать время приготовления блюд. Как подчеркивает А. Гримо де ла Реньер, «в кухне всему голова — маятник стенных часов»: «мастер поварского искусства знает с точностью до минуты», сколько готовится то или иное блюдо [7, с. 526]. Оно должно быть полностью приготовлено ко времени его подачи на стол. Любая задержка пагубно сказывается и на вкусовых качествах блюда, и на его внешнем виде. Неслучайно «часы, кухня и стол связаны узами нерасторжимыми» [7, с. 527]. Всеми перечисленными качествами и умениями обладал Н.Н. Хвостов, что сделало его профессионалом высочайшего уровня.

На Николае Николаевиче лежала ответственность за шалыпинскую (повседневную / праздничную) трапезу, приготовленную не только вкусно и качественно, но и вовремя. Понимая, что подогретый обед никуда не годится, шалыпинский повар каждый день творчески подходил к составлению меню и комбинации продуктов в блюде. Он следовал чувству меры (подобному гармонии в музыке) и пониманию, что в приготовлении блюд «как промедление, так и спешка... губительны» [7, с. 316]. Кулинар мог виртуозно подавать одно блюдо за другим на стол, и при этом каждое из них соответствовало технологии приготовления, было правильным по температурному режиму (горячим, теплым, холодным) и доведено до готовности. Появлявшиеся за столом блюда должны были вызывать аппетит артиста и вкушающих вместе с ним.

Как художнику кулинару присуще воображение. Плодом воображения повара можно назвать содержимое кастрюль, изобретение рецептов, эстетически оформленное блюдо и накрытый стол. При этом Н. Н. Хвостов, нередко используя один и тот же набор ингредиентов, создавал из них вариации блюд, подвергая различной технологии обработки, меняя сочетания продуктов, заливая их различными соусами, о чем говорит его эго-документ — книга рецептов [8].

Отметим, что не всегда результат удовлетворял как самого повара, так и вкушающих. Подобно миру искусства, «кулинарная прак-

тика сопровождается столькими разочарованиями, неудовольствиями, даже опасностями, что тех, кто решается посвятить ей свою жизнь, следует вознаграждать заботой, уважением, даже прославлением» [7, с. 379]. Сам повар довольно редко наслаждался созданным для других. Он оказывался человеком незаменимым, но незаметным. Восхищение трапезой и приготовленными блюдами выражалось чаще хозяину, а не повару, проявившему усердие, фантазию, честность, бескорыстность, кротость, воспитанность, образованность, культуру, опрятность, чистоплотность, «ум спокойный, наблюдательный и глубокий, умеренность, бдительность, твердость, терпеливость, сдержанность, скромность, трудолюбие, преданность хозяевам» [7, с. 504]. Обладание перечисленными качествами вызывало уважение к Николаю Николаевичу со стороны Ф. И. Шаляпина, любившего профессиональный и качественный подход в любой деятельности.

Николай Николаевич был виртуозом своего дела, готовя еду и создавая кулинарные шедевры не только для членов многочисленной семьи баса, но и для его гостей. Как известно, Федор Иванович обладал широтой русской души, и в его гостеприимном доме всегда были люди. Праздничная шаляпинская трапеза — дело нештучное. Необходимо было угодить и хозяину, и всем пришедшим к нему, сделав каждого присутствующего удовлетворенным встречей за столом. Для застолий Николай Николаевич трудился не покладая рук. Каждое застолье имело собственное меню с несколькими переменами блюд. Вся нагрузка по их приготовлению ложилась на плечи Николая Николаевича, который одновременно на кухне делал несколько важных дел: приглядывал за многочисленными кастрюлями, жарочным шкафом и холодильником, занимался шинкованием и нарезкой продуктов, сервировкой и украшением блюд. При этом опытность повара проявлялась в том, чтобы накормленные им люди при очередной подаче блюд хотели вновь вкушать. И «если ему это удастся, он празднует настоящую победу» [7, с. 296].

Великолепно понимая, что еда — одно из удовольствий жизни, Хвостов создавал блюда и дарил радость вкушения своему хозяину и его окружению. Кулинар создавал особое гастрономическое пространство, способное увлечь вкушающего и забыть (на время) об окружающем мире, его невзгодах и конфликтах. От интуиции и мастерства, умений и навыков повара зависело качество блюда. Изумительное по своим вкусовым качествам блюдо заставляло сосредоточить внимание едока на тарелке. Николай Николаевич как профес-

сионал своего дела понимал: «еда как раздражитель задействует все пять органов чувств личности», а «правильно накрытый стол, уставленный многочисленными блюдами, рождает особую атмосферу, приятно воздействуя на зрение, слух, обоняние и вкус личности» [9].

Силою своего «поварского гения растительным припасам он сообщал вкус острый и пряный» [7, с. 296], а накрытый им стол являл изящество и роскошь, поражая взор. В этом обнаруживает себя театральность натуры повара Н. Н. Хвостова, которая была присуща и Шаляпину. Другое дело, что у баса она была ярко выраженной, демонстрируемой публике на сцене или в кругу родственников и друзей. Театральность повара оказывается вуалируемой: ее не подразумевают и о ней даже не задумываются окружающие люди. Но накрытый стол со множеством эстетически оформленных блюд, обладающих неповторимым ароматом и вкусом, и сидящие за столом люди, восторгающиеся поданным, есть ничто иное как гастрономический модус театральности, где стол выступает в качестве сцены, блюда — в качестве актеров, а вкушающие — в качестве зрителей интерактивного спектакля. Подобный кулинарный спектакль режиссирует повар посредством своих знаний, умений, навыков, вкуса, любви к ремеслу и благожелательности к вкушающим. Н. Н. Хвостов театрально позиционировал хозяев и их дом богато накрытым столом, выступающим подобием сцены. Как подчеркнул А. Гримо де ла Реньер, «столовая — место, где создаются репутации; столовая — театр, на котором невозможно провалиться» [7, с. 285].

Свое кулинарное мастерство Николай Николаевич зафиксировал в книге «История на вкус: кулинарная тетрадь личного повара Ф. И. Шаляпина» [1]. В этом отношении повар поступил подобно своему хозяину, продемонстрировав зеркальность отношений. Идея составить сборник рецептов появилась у Н. Н. Хвостова в 1916 году в Крыму, когда Шаляпин работал с М. Горьким и стенографисткой Е. П. Сильверсван над своей автобиографией. Николай Николаевич, пытаясь накормить многочисленных членов семьи и гостей, решил упорядочить свою деятельность посредством фиксации любимых рецептов шаляпинской семьи. Пребывание в Форосе было плодотворным и для великого баса, и для его повара. Один написал книгу «Страницы из моей жизни», а другой создал тетрадь кулинарных рецептов.

Обратим внимание еще на один нюанс созвучности Ф. И. Шаляпина и Н. Н. Хвостова. Бас отличался любовью к деталям, позволявшим создать концептуальный и законченный оперный и концертный образ. Подобная любовь и внимание к деталям обнаружива-

ется и у Николая Николаевича Хвостова. Судя по оставленным рецептам, он в каждом блюде делал акцент на основном компоненте, расцвечивая его палитрой вкусов, и не забывал о заключительном штрихе. Детализированная проработанность каждого блюда делала его неповторимым и ярким. Например, к числу последних штрихов каждого хвостовского блюда можно отнести соус [8]. Он оказывается последним мазком кисти на полотне (А. Гримо де ла Реньер). Соус не только влиял на внешний вид блюда, но и на его вкусовые качества. В рецептурной тетради Николая Николаевича обнаруживается большое количество соусов, потому что он ими заправлял салаты, горячие закуски, блюда из яиц, рыбные и мясные блюда, десерты и выпечку. При этом соус, нанесенный в качестве узора-орнамента, играл роль эстетического жеста и ставил заключительную точку в приготовлении блюда [8].

Анализ рецептов позволяет говорить, что повар Н. Н. Хвостов учитывал и состояние здоровья хозяина. Несмотря на богатырскую внешность, певец был подвержен множеству заболеваний. Помимо болезней верхних дыхательных путей (ларингитов, синуситов, тонзиллофарингитов) у баса в 1909 году диагностировали сахарный диабет, в 1911 году «появляются симптомы со стороны опорно-двигательного аппарата», а «в 1913 г. у певца стали появляться интенсивные боли в области сердца» [10]. Список заболеваний требовал от певца дисциплины и самоконтроля, касающихся в том числе и рациона питания. Не стоит забывать и о психическом состоянии артиста, слывшим нервным и раздражительным. Учитывая данные обстоятельства, шаляпинский повар в рацион питания баса включал ингредиенты, относящиеся к числу диетических, поддерживающих иммунитет организма, функционирование сердечно-сосудистой и нервной системы, регулирующих уровень сахара в крови и нормализующих пищеварение. Данный факт свидетельствует о проявлении заботы и уважения по отношению к своему хозяину со стороны повара.

Заключение. Шаляпинского повара Николая Николаевича Хвостова можно отнести к числу маленьких людей, необходимых гению в повседневности. Несмотря на разные социальные позиции (оперный певец мирового уровня¹ — повар певца), Хвостов был для Федора Ивановича значимым человеком, которому бас свободно рассказывал о проблемах экзистенциального опыта и неудачах в твор-

¹ Отметим, по паспорту Ф. И. Шаляпин до конца жизни значился в качестве крестьянина Вятской губернии и принадлежал к податному сословию.

честве, демонстрировал свои эмоции и чувства. Н. Н. Хвостов привлекал артиста своими человеческими и профессиональными качествами. Он был знатоком психологии людей и искусным виртуозом кулинарного дела. Н. Н. Хвостова можно назвать главным действующим лицом, находящимся в тени хозяина дома во время повседневных / праздничных трапез. Именно повар и его мастерство определяли настроение баса (и вкушающих вместе с ним), а приготовленные блюда задавали основной тон трапезе и сопровождающим ее беседам. Н. Н. Хвостова можно назвать покладистым исполнителем капризов своего хозяина, мгновенно реагирующим на его настроения. Взаимодействуя с Федором Ивановичем, повар проявлял интуицию, чуткость и наблюдательность. Он знал иерархичность их отношений и хорошо разбирался в особенностях психики хозяина, ментально распознавая его настроения и ситуативно подстраиваясь под него. Общение баса с поваром было доверительным и многогранным. Оно касалось не только меню, но и творчества, экзистенциального опыта, о чем говорят совместные гастрольные поездки и работа Н. Н. Хвостова в качестве костюмера. Успокаивая артиста в минуты его сомнений, волнений и / или провалов, сочувствуя и сопереживая, Николай Николаевич буквально управлял шаляпинскими чувствами и эмоциями, перенаправляя их в позитивное русло. Предпринимая тактики гармонизации внутреннего мира артиста, Николай Николаевич оказывал ему (вербально, эмоционально, посредством приготовленной еды) психологическую помощь, снимая напряжение. Сопереживая Федору Ивановичу, Хвостов позволял ему освободиться от негативных эмоций, высказаться о наблевшем и, возможно, найти искомую деталь для творческого процесса. При взаимодействии с Шаляпиным Николай Николаевич демонстрировал свой голос — голос маленького человека, проявляющийся не только во взглядах на жизнь и попытках помочь хозяину выйти из конфликтных ситуаций, но и в приготовленных блюдах.

Взаимоотношения повара и баса были обоюдными. Федор Иванович ценил своего повара как личность. Исполнительность, чистоплотность, честность, безропотность, покладистость Николая Николаевича были приятны и симпатичны хозяину, испытывающему психологическую зависимость от него. Артист настолько привязался к Хвостову, что брал его в свои гастрольные туры. Созвучность повара Федору Ивановичу Шаляпину проявлялась в театральности природы и возведении приготовления блюд в особое кулинарное искусство, что гармонизировало беспокойную натуру баса. Вкушение

блюдо доставляло Ф. И. Шаляпину радость и стимулировало творческий процесс.

Проведенный анализ позволяет заключить следующее. Маленький человек, находящийся на службе гения, вносит незаметный вклад, имеющий колоссальное значение для культуры. Он создает благоприятные пространства для жизни и творчества художника, что заставляет исследовать судьбы людей, подобных Н. Н. Хвостову.

Список источников

1. История на вкус: кулинарная тетрадь личного повара Ф. И. Шаляпина. СПб.: ОПЕРАНТ, 2018. 352 с.
2. Дмитриевский В. Шаляпин. М.: Молодая гвардия, 2014. 543 с.
3. Федор Иванович Шаляпин. Т. 1. Литературное наследство. Письма. М.: Искусство, 1976. 760 с.
4. Федор Иванович Шаляпин. Т. 2. Воспоминания о Ф. И. Шаляпине. М.: Искусство, 1977. 600 с.
5. Шаляпин Ф. И. Маска и душа. Мои сорок лет на театрах // Шаляпин Ф. И. Страницы из моей жизни. Маска и душа. М.: Кн. палата, 1990. С. 222–431.
6. Бердяев Н. Самопознание. М.: Эксмо, 2021. 544 с.
7. Гримо де ла Реньер А. Альманах гурманов. М.: НЛЮ, 2014. 640 с.
8. Яковлева Е. Л. Книга рецептов Н. Н. Хвостова как эго-документ // Культура и текст. 2023. № 3 (54). С. 106–121. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=54810260> (дата обращения: 21.12.2023).
9. Яковлева Е. Л., Юсупова Г. В., Матвеева Е. Л. Сюрреальные нити судьбы: Сальвадор Дали, Галя и Казань. Казань: Познание, 2022. 224 с. URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49327269> (дата обращения: 21.12.2023).
10. Дворецкий Л. И. «Достиг я высшей власти...»: О болезни и смерти Ф. И. Шаляпина // Клинический разбор в общей медицине. 2020. № 3. С. 6–22. DOI: 10.47407/kr2020.1.3.00019. URL: http://klin-razbor.ru/archive/2020/dostig-ya-vysshey-vlasti-o-bolezni-i-smerti-f-i-shalyapina_5961/ (дата обращения: 21.12.2023).

References

1. *Istoriya na vkus: kulinar'naya tetrad' lichnogo povara F. I. Shalyapina* [History for taste: the culinary notebook of the personal chef F. I. Chaliapin]. St. Petersburg: OPERANT, 2018. 352p. (In Russ.)
2. *Dmitrievskij V. Shalyapin* [Chaliapin]. Moscow: Molodaya gvardiya, 2014. 543p. (In Russ.)
3. *Fedor Ivanovich Shalyapin. T. 1. Literaturnoe nasledstvo. Pis'ma* [Fyodor Ivanovich Chaliapin. Vol. 1. Literary heritage. Letters]. Moscow: Art, 1976. 760 p. (In Russ.)

4. Fedor Ivanovich Shalyapin. T. 2. *Vospominaniya o F. I. Shalyapine* [Fyodor Ivanovich Chaliapin. Vol. 2. Memories of F. I. Chaliapin]. Moscow: Art, 1977. 600 p. (In Russ.)

5. Shalyapin F. I. Mask and soul. My forty years at the theaters. Shalyapin F. I. *Stranicy iz moej zhizni. Maska i dusha* [Pages from my life. Mask and soul]. Moscow: Book Chamber, 1990. Pp. 222–431. (In Russ.)

6. Berdyaev N. *Samopoznanie* [Self-knowledge]. Moscow: Eksmo, 2021. 544p. (In Russ.)

7. Grimo de la Ren'er A. *Al'manah gurmanov* [Almanac of gourmets]. Moscow: UFO, 2014. 640 p. (In Russ.)

8. Yakovleva E. L. N. N. Khvostov's recipe book as his-document. *Kul'tura i tekst* [Culture and text]. 2023. No 3 (54). Pp. 106–121. Available at: <https://elibrary.ru/item.asp?id=54810260> (accessed: 21.12.2023). (In Russ.)

9. Yakovleva E. L., Yusupova G. V., Matveeva E. L. *Surreal'nye niti sud'by: Sal'vador Dali, Gala i Kazan'* [Surreal threads of fate: Salvador Dali, Gala and Kazan']. Kazan: Cognition, 2022. 224 p. Available at: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49327269> (accessed: 21.12.2023). (In Russ.)

10. Dvoreckij L. I. "I have reached the highest power ..." *On the illness and death of F. I. Chaliapin. Klinicheskij razbor v obshchej medicine* [Clinical analysis in general medicine]. 2020. No 3. Pp. 6–22. DOI: 10.47407/kr2020.1.3.00019. Available at: http://klin-razbor.ru/archive/2020/dostig-ya-vysshey-vlasti-o-bolezni-i-smerti-f-i-shalyapina_5961 (accessed: 21.12.2023). (In Russ.)

Сведения об авторе

Яковлева Елена Львовна, доктор философских наук, кандидат культурологии, доцент, Казанский инновационный университет имени В. Г. Тимирязова (420111, Россия, г. Казань, ул. Московская, 42)

Information about the author

Elena L. Iakovleva, Doctor of Philosophy Sciences, Candidate of Cultural Studies, Associate Professor, Kazan Innovative University named after V. G. Timiryasov (42, Moskovskaya St., Kazan, 420111, Russia)

Статья поступила в редакцию / The article was submitted	17.01.2024
Одобрена после рецензирования / Approved after reviewing	02.02.2024
Принята к публикации / Accepted for publication	23.04.2024