

Włodimir A. Newieżyn

Institute of Russian History of the Russian Academy of Science

## **Сzym częstowali na Kremlu: potrawy i alkohol na przyjęciach dyplomatycznych w czasach II wojny światowej**

Jedzenie i napoje alkoholowe są chyba najbardziej charakterystycznymi symbolami komunikacji międzykulturowej, szczególnie w sferze komunikacji niewerbalnej. Istnieje nawet specjalna dyscyplina naukowa — gastyka, badająca symboliczne funkcje komunikacyjne żywności i napojów<sup>1</sup>. Publikacje związane z gastyką zostały jednak „opанowane” głównie przez filozofów<sup>2</sup>, kulturoznawców<sup>3</sup>, a także lingwistów (ostatnio koncentrujących się na badaniu mechanizmów tworzenia językowego obrazu świata<sup>4</sup>).

Profesjonalni historycy raczej rzadko „dokonują inwazji” w dziedzinę gastyki<sup>5</sup>. Niniejszy tekst ma za zadanie w pewnym stopniu wypełnić istniejącą

---

<sup>1</sup> С.С. Махлина, *Семиотика культуры повседневности*, СПб., 2009, s. 20.

<sup>2</sup> Г. Гачев, *Ментальности народов мира*, М., 2003.

<sup>3</sup> С.С. Махлина, *op. cit.*; Г.Г. Молчанова, *Традиции гастрики как отражение национальной и региональной идентичности*, „Вестник МГУ”, Серия 19, Лингвистика и межкультурная коммуникация, 2013, nr 2, s. 20-26.

<sup>4</sup> О.А. Доромидонтова, *Коды культуры и их участие в создании языковой картины мира: (На примере гастрономического кода в русском в русских и французских лингвокультурах)*, „Вестник Тамбовского университета. Серия «Гуманитарные науки»”, Тамбов 2009, Вып. 9, s. 201-205; О. Добролюбова, *Кулинарно-лингвистическая лексика как источник изучения аргю [материал в języку francuskim]*, „Вестник НСО. Серия: Гуманитарные науки”, Вологда 2010, Вып. 8, s. 42-46; Е.А. Чередникова, *Лингвоаксеологический аспект паремийного фонда гастрономического дискурса*, „Научная мысль Кавказа”, Ростов-на-Дону 2011, nr 3 (67), s. 125-131.

<sup>5</sup> Por. pr.: И.В. Волкова, *Ресторанное дело в России. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова*, М. 2009; О.Ю. Захарова, С.Н. Пушкарев, *Российское церемониальное застолье. Старинные меню и рецепты императорской кухни Ливадийского дворца*, М. 2012; E.R. Scott, *How Georgian Cuisine Conquered the Soviet Table*, „Kritika: Explorations in Russia and Eurasian History”, 13, 4 (Fall 2012), s. 831-858.

lukę badawczą. Przyjęcia dyplomatyczne (bankiety) na Kremlu w czasach II wojny światowej niewątpliwie można uznać za jeden z kanałów komunikacji międzykulturowej. Autor niniejszego artykułu opierał się przede wszystkim na świadectwach obcokrajowców będących uczestnikami tych bankietów. Wykorzystując również pamiętniki i dzienniki radzieckich świadków tych wydarzeń, starał się odkryć specyfikę postrzegania biesiad przez zagranicznych urzędników państwowych, polityków i dyplomatów kremlowskich oraz ocenę proponowanych dań i napojów alkoholowych.

Przyjęcie dyplomatyczne ma duże znaczenie zarówno dla organizatorów, jak i przybyłych nań gości. Jego waga znacznie wzrasta, jeśli władze danego kraju wydają raut na cześć wysoko postawionych zagranicznych osobistości<sup>6</sup>.

Przyjęcie dyplomatyczne jest protokolarnym wydarzeniem, odbywającym się przy okazji przybycia zagranicznych przedstawicieli, podpisywania umów, itp. W czasie II wojny światowej przywódcy ZSRR organizowali je zgodnie z obowiązującymi zasadami protokołu. W ten sposób utrwalano istniejącą praktykę oddawania honorów i goszczenia wysokich urzędników państwowych, będących w kraju z wizytą w ramach oficjalnej delegacji.

Zgodnie z naszymi obliczeniami, w latach 1939–1945 w sali Jekaterińskiej Wielkiego Pałacu Kremlowskiego zorganizowano ok. dwudziestu bankietów. Jednak analiza źródeł naukowych i literatury nie pozwala zorientować się, jakie dokładnie posiłki i napoje były podawane uczestnikom wszystkich przyjęć o takim charakterze. Zachowały się jedynie informacje o następujących rautach na Kremlu: (1) na cześć ministra spraw zagranicznych Niemiec J. von Ribbentropa (28 września 1939 r.); (2) na cześć przedstawicieli ZSRR, Wielkiej Brytanii i Stanów Zjednoczonych, będących uczestnikami konferencji sojuszniczej w Moskwie (1 października 1941 r.); (3) na cześć inicjatora układu między ZSRR a rządem polskim na uchodźstwie, gen. W. Sikorskiego (4 grudnia 1941); (4) na cześć oficjalnej delegacji angielskiej z ministrem spraw zagranicznych Wielkiej Brytanii, A. Edenem na czele (20 grudnia 1941 r.); (5) na cześć premiera Wielkiej Brytanii W. Churchilla i A. Harrimana, specjalnego posłannika prezydenta Stanów Zjednoczonych, F.D. Roosevelta; (6) na cześć sekretarza stanu Stanów Zjednoczonych Ameryki C. Hulla i A. Edena po zakończeniu moskiewskiej konferencji ministrów spraw zagranicznych alianckich mocarstw (ZSRR, Wielkiej Brytanii i USA) (30 października 1943 r.); (7) na cześć prezydenta rządu czechosłowackiego na uchodźstwie, E. Benesza (11 grudnia 1943 r.); (8) po podpisaniu układu radziecko-czechosłowackiego (22 grudnia 1943 r.);

---

<sup>6</sup> А.Ф. Борунков, *Дипломатический протокол в России и дипломатический этикет*, М. 1993, s. 142.

(9) na cześć szefa Rządu Tymczasowego Republiki Francuskiej, gen. Ch. de Gaulle'a i ministra spraw zagranicznych G. Bidaulta (9 grudnia 1944 r.).

Jako podstawowe źródła wykorzystano w artykule wspomnienia liderów krajów wchodzących w skład koalicji antyhitlerowskiej — W. Churchilla i Ch. de Gaulle'a<sup>7</sup>, a także świadectwa ministrów spraw zagranicznych ZSRR i innych krajów, ich asystentów, pracowników zagranicznych misji dyplomatycznych w Moskwie i dowódców wojskowych. Opisano w nich wydarzenia, które miały miejsce podczas przyjęć na Kremlu w czasie II wojny światowej. Tego rodzaju świadectwa zostawili po sobie: A. Harriman<sup>8</sup>, A.E. Gołowanow<sup>9</sup>, J. R. Dean<sup>10</sup>, A. Eden<sup>11</sup>, A. Cadogan<sup>12</sup>, J. Klimkowski<sup>13</sup>, I. M. Majski<sup>14</sup>, K. Pruszyński<sup>15</sup>, J. von Ribbentrop<sup>16</sup>, C. Hull<sup>17</sup>. Poza tym wykorzystano zapiski tłumaczy

<sup>7</sup> Przytaczane fragmenty pamiętników Churchilla i de Gualle'a pochodzą z następującego wydania: В.А. Невежин, *Застольные речи Сталина. Документы и материалы*, М. — СПб. 2003 (dalej — ЗРС).

<sup>8</sup> A. Harriman and E. Abel, *Special Envoy to Churchill and Stalin 1941-1946*, New York 1975. (William) Averell Harriman (1891-1986), ambasador USA w ZSRR (1943-1946).

<sup>9</sup> ЗРС. dok. nr 70; А.Е. Голованов, *Дальняя бомбардировочная. Воспоминания Главного Маршала авиации. 1941-1945*, М. 2008. Aleksander Jewgieniewicz Gołowanow (1904-1975), dowódca wojskowy, główny marszałek lotnictwa (1944). Dowodził lotnictwem dalekiego zasięgu (luty 1942-grudzień 1944).

<sup>10</sup> Дж.Р. Дин, *Странный союз*, М. 2005; John Russel Dean (1896-1982), generał-major, attache wojskowy USA w ZSRR (1943-1945).

<sup>11</sup> A. Eden, *The Eden Memoirs: The Reckoning*, London 1965. (Robert) Anthony Eden (1897-1977), w latach 1940-1945 minister spraw zagranicznych Wielkiej Brytanii.

<sup>12</sup> A. Cadogan, *The diaries of Sir Alexander Cadogan. 1938-1945*, New York 1971. Alexandre Cadogan (1884-1968), brytyjski dyplomata, wiceminister spraw zagranicznych.

<sup>13</sup> J. Klimkowski, *Byłem adiutantem gen. Andersa*, Warszawa 1959. Rotmistrz Jerzy Klimkowski (1909-1991)

<sup>14</sup> И.М. Майский, *Воспоминания советского дипломата*, М. 1987; *idem*, *Дневник дипломата, Лондон. 1934-1943*, Кн. 2. Ч. 2: 22 июня 1941 года-1943 год, М. 2009. Iwan Michajłowicz Majski (1884-1975), dyplomata, historyk. Ambasador ZSRR w Wielkiej Brytanii (1932-1943), zastępca ludowego komisarza spraw zagranicznych ZSRR (1943-1946).

<sup>15</sup> K. Pruszyński, *Noc na Kremlu*, przeł. J. Roszko, M. Wojtowicz, Oficyna Literatów Rój, Warszawa 1989.

<sup>16</sup> ЗРС. dok. nr 45.

<sup>17</sup> *Вторая мировая война в воспоминаниях У. Черчилля, Ш. де Голля, К. Хэлла, У. Леги, Д. Эйзенхауэра*, М. 1990, s. 394-396; ЗРС. dok. nr 77.

wysokich urzędników państw (W.M. Bierieżkow<sup>18</sup>, A.H. Birse<sup>19</sup>, G. Hilger<sup>20</sup>), a także osób, które chociaż nie uczestniczyły w tego rodzaju przyjęciach, otrzymały informacje o nich „z pierwszej ręki”: dyplomatów (V. Assarsson<sup>21</sup>) i dziennikarzy (H. Salisbury<sup>22</sup>).

Zgodnie z protokołem przyjętym w kontaktach międzynarodowych, oficjalne przyjęcia dyplomatyczne dzielą się na poranne i wieczorne. Jednocześnie najbardziej szacownym rodzajem wieczornego przyjęcia jest obiad, który rozpoczyna się przeważnie między godziną 20 a 21<sup>23</sup>. Przyjęcia dyplomatyczne w czasie II wojny światowej organizowano na Kremlu w imieniu szefa radzieckiego rządu — przewodniczącego Rady Komisarzy Ludowych ZSRR. Do początku maja 1941 r. stanowisko szefa rządu radzieckiego zajmował W. M. Mołotow, jednocześnie (od 1939 r.) pełniący funkcję Ludowego Komisarza Spraw Zagranicznych ZSRR. 4 maja 1941 r. przewodniczącym Rady Komisarzy Ludowych ZSRR został J. Stalin.

Po niemieckiej agresji na ZSRR sytuacja międzynarodowa zmieniła się radykalnie. Związek Radziecki stał się głównym partnerem wojskowym i politycznym mocarstw zachodnich — Wielkiej Brytanii i Stanów Zjednoczonych. Pilna potrzeba koordynacji działań wojskowych, politycznych i dyplomatycznych, których ostatecznym celem było zwyciężenie wspólnego wroga, wymagała stałej wymiany poglądów między przywódcami państw sojuszniczych. Począwszy od września 1941 r., z licznymi wizytami zaczęli przybywać do Moskwy liderzy polityczni, przywódcy państw, dowódcy wojskowi i dyplomaci państw-członków koalicji antyhitlerowskiej. Zazwyczaj wizyty te kończyły się rautami na Kremlu. Wszystkie były wydane przez przewodniczącego Rady Komisarzy Ludowych J. Stalina (poza

<sup>18</sup> В.М. Бережков, *Как я стал переводчиком Сталина*, М. 1993; ЗРС. dok. nr 76. Walentin Michaiłowicz Bierieżkow (1916–1998), dyplomata, Pomocnik Zastępcy Ludowego Komisarza Spraw Zagranicznych ZSRR (1941–1943); Pomocnik Ludowego Komisarza Spraw Zagranicznych (1943–1945).

<sup>19</sup> A.H. Birse, *Memoirs of an Interpreter*, N.-Y. 1967. Artur Herbert Birse (1889–1981), drugi sekretarz ambasady Wielkiej Brytanii w ZSRR, tłumacz W. Churchilla i A. Edena.

<sup>20</sup> Г. Хильгер, А. Мейер, *Россия и Германия. Союзники или враги?*, М. 2008. Gustaw Hilger (1886–1965), dyplomata. Szef wydziału ekonomicznego Ministerstwa Spraw Zagranicznych Trzeciej Rzeszy (1932–1939). Doradca ambasady Niemiec w ZSRR (listopad 1939–22 czerwca 1941).

<sup>21</sup> В. Ассарссон, *Московский дипломатический корпус*, 1941 год, „Международная жизнь” (dalej — МЖ), 1991, nr 6; *idem*, 1941 год. *Московский дипкорпус в эвакуации*, МЖ, 1992, nr 1. Vilhelm Assarsson (1889–1974), ambasador Szwecji w ZSRR 1940–1944.

<sup>22</sup> Г. Солсбери, *Сквозь бури нашего времени: Воспоминания*, М. 1993. Harrison Salisbury (1908–1993), amerykański dziennikarz, przedstawiciel Agencji UP w ZSRR (1944–1945).

<sup>23</sup> А.Ф. Борунков, *op. cit.*, s. 145.

bankietem na cześć prezydenta Czechosłowacji E. Benesa 11 grudnia 1943 r., który przygotowano w imieniu przewodniczącego Prezydium Rady Najwyższej ZSRR Michaiła Kalinina).

Zestaw dań i napojów alkoholowych, był bez wątpienia ważną częścią protokołu przyjęć dyplomatycznych na Kremlu w latach 1939–1945. Posiłek, wraz ze wznoszeniem licznych toastów, trwał zwykle 2–3 godziny. Następnie, w specjalnym pomieszczeniu (przylegającym do sali Jekaterinskiej) miały miejsce nieformalne rozmowy, podczas których podawano kawę i słodczyce.

Kremlowskie rauty, organizowane w latach wojennych, cechował wyjątkowy luksus. Zagraniczni goście zwykle podziwiali suto zastawione stoły i wytworną, wykwalifikowaną obsługę. K. Pruszyński wspominał, że podczas przyjęcia 4 grudnia 1941 r. stół był nakryty z wyrafinowaną prostotą. Na wspaniałych obrusach z holenderskiego płótna stały talerze dostarczone z restauracji hotelu „Moskwa”, na których zachowały się wyblakłe rysunki winogron i liści. Jak zauważył Pruszyński, były to stare naczynia z serwisu oznaczone pieczęcią Cesarskiej Fabryki Porcelany w Petersburgu. Na środku stołu stały zabytkowe kryształowe karafki i „pięknej roboty” ciężkie dzbany ze srebra. Jeśli chodzi o sztucce, to, zgodnie ze wspomnieniami Pruszyńskiego, były na nich radzieckie symbole: sierp i młot. Każdy z gości miał przed sobą menu obiadu, wydrukowane w języku rosyjskim i francuskim<sup>24</sup>.

Widok wspaniale nakrytego stołu i pięknie ozdobionego, dosłownie uginającego się pod ciężarem pięknych, różnorodnych dań i rozmaitych odmian alkoholi, tak ogromnego, że ciągnął się niemal przez całą salę Jekaterińską, zrobił duże wrażenie również na J. Klimkowskim<sup>25</sup>.

W.M. Biereżkow wspominał, że podczas bankietu 30 października 1943 r. sala Jekaterinska Wielkiego Pałacu Kremlowskiego była zastawiona stołami ozdobionymi czerwonymi goździkami, srebrem i olśniewającą porcelaną. Na stołach stały zaś różnorodne zakąski, butelki z winami i napojami<sup>26</sup>. Według słów J.R. Deana, który również uczestniczył w tym obiedzie, nakryte stoły były tak wspaniałe, że nie da się tego opisać”. Było to dosłownie „morze blasku i światła”. Obsługa wcześniejszych kolacji, odbywających się w ramach moskiewskiej konferencji ministrów spraw zagranicznych mocarstw, wydawała się generałowi Deanowi po prostu żałosna, w porównaniu z dekoracją stołu, którą widział podczas wspomnianego bankietu<sup>27</sup>.

<sup>24</sup> K. Pruszyński, *op. cit.*, s. 97.

<sup>25</sup> J. Klimkowski, *op. cit.*, s. 200.

<sup>26</sup> ЗРС, dok. nr 76, s. 335.

<sup>27</sup> Дж. Р. Дин, *op. cit.*, s. 30.

Wspomnienia zagranicznych gości pozwalają wysnuć wniosek, że oficjalne przyjęcia na Kremlu charakteryzowały nie tylko wyrafinowane nakrycia, lecz także nienagannie uprzejma i wysoko wykwalifikowana obsługa. Ksawery Pruszyński zauważył, że bankiet na Kremlu obsługiwali kelnerzy z hotelu „Moskwa”, w której przebywał on podczas swoich wizyt w radzieckiej stolicy. Niektórzy z nich mówili po francusku<sup>28</sup>. Generał J.R. Dean również dostrzegł wśród obsługi kilku kelnerów, specjalnie wynajętych z moskiewskich restauracji, których miał okazję widzieć wcześniej „na rozlicznych oficjalnych bankietach”<sup>29</sup>. K. Pruszyński stwierdził na tej podstawie, że Kreml nie dysponował własnymi kelnerami, a jedynie wynajmował ich z najlepszych restauracji w stolicy przy okazji organizowania przyjęć<sup>30</sup>.

Pośrednie potwierdzenie świadectw K. Pruszyńskiego i J.R. Deana można znaleźć w książce F.F. Mołoczkowa, napisanej na podstawie niemal trzydziestoletniego doświadczenia w dziedzinie dyplomacji<sup>31</sup>. Mołoczkow podkreślał, że zwłaszcza przy organizacji oficjalnych przyjęć dyplomatycznych z zasady korzystano z usług pierwszorzędnych restauracji, cieszących się dobrą reputacją<sup>32</sup>. Nawet najlepiej przygotowany i przemyślany w najmniejszych detalach obiad dyplomatyczny może zrujnować niewykwalifikowana obsługa. To właśnie w celu uniknięcia nieprzyjemnych sytuacji zatrudnia się doświadczonych szefów sali i kelnerów, którzy bez zbędnych słów wiedzą kiedy i jak należy podawać potrawy i alkohole, co i kiedy sprzątnąć, od kogo rozpocząć podawanie dań, a także jak się odpowiednio zachować podczas wznoszenia toastów<sup>33</sup>.

Przyjęło się, że podczas oficjalnego przyjęcia dyplomatycznego wszystkie dania serwowane są przez kelnerów. Do ich zadań należy również nalewanie odpowiednich win, w zależności od podawanych potraw<sup>34</sup>. W charakterze komentarza do tego zjawiska można przywołać wspomnienie K. Pruszyńskiego. Pisał on, że przed każdym z zaproszonych na kremlowski bankiet stał przeznaczony tylko dla niego talerz z zakąskami oraz butelki z różnymi alkoholami<sup>35</sup>. A.H. Birse wspominał, że na bankiecie 30 października 1942 r.,

---

<sup>28</sup> K. Pruszyński, *op. cit.*, s. 97.

<sup>29</sup> Cyt. za: Дж. Р. Дин, *op. cit.*, s. 30.

<sup>30</sup> K. Pruszyński, *op. cit.*, s. 97.

<sup>31</sup> Ф.Ф. Молочков, *Дипломатический протокол и дипломатическая практика*, М. 1979, s. 4. Fiodor Fiodorowicz Mołoczkow (1906–1986) dyplomata, szef Protokołu Departamenty Ludowego Komisariatu (od 1946 r. Ministerstwa) Spraw Zagranicznych ZSRR.

<sup>32</sup> *Ibidem*, s. 144.

<sup>33</sup> А.Ф. Борунков, *op. cit.*, s. 165.

<sup>34</sup> Ф.Ф. Молочков, *op. cit.*, s. 144.

<sup>35</sup> K. Pruszyński, *op. cit.*, s. 97.



wzdłuż jednej ze stron nakrytego stołu, stali wystrojeni w białe uniformy kelnerzy, trzymający ogromne talerze z różnymi rodzajami gorących i zimnych zakąsek, które podawali gościom<sup>36</sup>.

W rezultacie nastąpiło swojego rodzaju połączenie zachodnich tradycji „samoobsługi” i rosyjskich zwyczajów, zgodnie z którym jedzenie i napoje alkoholowe podawane były przez wyszkoloną obsługę. Goście zaś mieli dwie możliwości spróbowania różnych przekąsek i alkoholi: mogli częstować się samodzielnie lub poczekać na obsłużenie przez kelnerów ubranych w białe kaftany<sup>37</sup>.

Na przyjęciach 1 października 1941 r. i 14 sierpnia 1942 r. liczba gości osiągnęła (w obu przypadkach) 100 osób<sup>38</sup>; na obiedzie 22 grudnia 1943 r. — 46 osób, z których 13 było przedstawicielami delegacji czechosłowackiej<sup>39</sup>. Oczywiście, zgodna ze wszelkimi zasadami galowej etykiety obsługa tak niewielkiej liczby gości, nie była ponad siły wyszkolonych kelnerów, wynajętych z najlepszych moskiewskich restauracji.

Zgodnie z zasadami, menu obiadu na przyjęciu dyplomatycznym zwykle odpowiada tradycjom kraju wydającego obiad. Obejmuje ono dwie-trzy zimne zakąski, pierwsze danie, gorące potrawy z ryb i mięsa, a także deser<sup>40</sup>.

W literaturze popularnej można znaleźć twierdzenie, że począwszy od 1943 r., a zwłaszcza w latach 1944-1945, w stalinowskim „repertuarze kulinarnym” ważną rolę zaczęła odgrywać ogólnoeuropejska kuchnia dyplomatyczna w połączeniu ze wspaniałymi rosyjskimi zakąskami, takimi, jak czerwony kawior czy wędzone i solone ryby. Prawdziwą „sensacją”, oprócz unikalnych rosyjskich zakąsek, była pieczona dziczyzna — jarzabki, kuropatwy, cietrzewie, mięso z jelenia, łosia i ptactwo domowe<sup>41</sup>.

Za pomocą odpowiednich źródeł można uzupełnić i uszczegółwić przedstawione powyżej opinie. Według Harrimana podczas obiadu 1 października 1941 r. seria zimnych przekąsek zaczęła się od podania kawioru i rozmaitych rodzajów ryb oraz szynki wieprzowej z kością. Później podano gorące dania: zupę, kurczaka i dziczyznę. Na deser były lody i ciasta. Oprócz tego na sto-

<sup>36</sup> А.Н. Бирсе, *op. cit.*

<sup>37</sup> Cyt. za: К. Прусзыński, *op. cit.*, s. 94.

<sup>38</sup> В.О. Печатнов, *Сталин, Рузвельт, Трумэн: СССР и США в 1940-х гг.: Документальные очерки*, М. 2006, s. 34; О.А. Ржешевский, *Сталин и Черчилль. Встречи. Беседы. Дискуссии*, М. 2004, s. 382, p. 14.

<sup>39</sup> ЗРС, s. 374.

<sup>40</sup> А.Ф. Борунков, *op. cit.*, s. 145.

<sup>41</sup> О.Ю. Захарова, С.Н. Пушкарев, *op. cit.*, s. 64.

łach leżało mnóstwo owoców, których nie można było dostać w zwyczajnych sklepach. Harriman sugerował, że pochodziły one z Krymu<sup>42</sup>.

Ksawery Pruszyński zauważył, że na przyjęciu 4 grudnia 1941 r. dania, opisane w karcie w języku rosyjskim, pochodziły z tradycyjnej kuchni rosyjskiej, „bogatej, przyprawionej i ciężkiej”. Pośród przystawek dominowały dania z ryb — łosoś, białuga, jesiotr, a także najlepszej jakości kawior. Tuż po tym, jak pisał Pruszyński, kelnerzy podali pierwsze danie. Po zapach przysłała pora na dania mięsne — dziczyznę oraz bogaty wybór ryb<sup>43</sup>.

Menu wspomnianego przyjęcia było następujące:

Zimne zakąski:

Kawior ziarnisty, kawior prasowany<sup>44</sup> — *rasstiegajcziki*<sup>45</sup>.

Łosoś, bałyk<sup>46</sup> z białorybicy<sup>47</sup>, śledzie z dodatkami.

Szynka, sałatka rosyjska<sup>48</sup>, prosię.

Sery, masło, ogórki kaukaskie<sup>49</sup>, pomidory.

Gorące przekąski:

Pieczarki w śmietanie *o-gratin*<sup>50</sup>.

Medaliony z dziczyzny w sosie *poivrade*<sup>51</sup>.

Obiad:

Zupa krem<sup>52</sup> z kury, *konsome*<sup>53</sup>, barszcz<sup>54</sup>.

<sup>42</sup> F. Harriman and E. Abel, *op. cit.*, s. 98.

<sup>43</sup> K. Pruszyński, *op. cit.*, s. 99.

<sup>44</sup> Kawior ziarnisty robi się z wyselekcjonowanych dojrzałych jaj („ziarenko do ziarenka”). Kawior prasowany jest zwykle formą *purée*. Najczęściej jest to mieszanka tłustej ikry jesiotra gwiaździstego i jesiotra.

<sup>45</sup> *Rasstiegajcziki* — rodzaj rosyjskich pieczonych pierogów z niesłodzonego ciasta drożdżowego z otworem w górnej części, z różnymi nadzieniami.

<sup>46</sup> Bałyk — wędzony grzbiet ryb czerwonych (jesiotrowate, łososiowate), obecnie w Rosji także wędzone filety z ryb, połędwicy *etc.*

<sup>47</sup> Białorybica — ryba łososiokształtna, zaliczana do siejowatych; ma długość ponad metr, a waży 30 kilogramów.

<sup>48</sup> Sałatka rosyjska — sałatka mięsna, popularne w Rosji danie świąteczne.

<sup>49</sup> Ogórki kaukaskie — najprawdopodobniej ogórki marynowane z pieprzem i przyprawami.

<sup>50</sup> *O-gratin* (z francuskiego) — złocista skórka, która tworzy się na powierzchni potrawy podczas przygotowywania w naczyniu lub piekarniku (И.В. Волкова, *op. cit.*, s. 177).

<sup>51</sup> Sos *poivrade* (z francuskiego) — sos podawany do dziczyzny.

<sup>52</sup> Zupa krem — zupa *purée*.

<sup>53</sup> *Konsome* (z francuskiego — *consommé*) — klarowny gęsty bulion. W tradycyjnej kuchni znany jest *konsome* z kurzego lub wołowego bulionu.

<sup>54</sup> Najprawdopodobniej był to polski barszcz. W każdym razie „astronomiczny patriotyzm” K. Pruszyńskiego przyczynił się do uznania go za najlepsze danie (K. Pruszyński, *op. cit.*, s. 98).



Pierozki *pie*<sup>55</sup>.  
Sterlet<sup>56</sup> w szampanie, gotowana nelma<sup>57</sup>.  
Indyk, kurczak, jarząbki.  
Szparagi<sup>58</sup>, sos muślinowy<sup>59</sup> i masło.  
Czekoladowy *parfait*<sup>60</sup>.  
Kawa, likiery, koniak.  
*Petit four*<sup>61</sup>, owoce.  
Prażone migdały<sup>62</sup>.

Anthony Eden wspominał, że na bankiecie 20 grudnia 1941 r. po kawiorze podano barszcz, jesiotra, prosię mleczne i rozmaite potrawy mięsne<sup>63</sup>.

Oprócz wymienionych wyżej informacji, pewien obraz dotyczący potraw podawanych na przyjęciach dyplomatycznych na Kremlu w czasie wojny, daje menu obiadu na cześć prezydenta Czechosłowacji Edwarda Benesza (22 grudnia 1943 r.):

Zimne zakąski:

Kawior ziarnisty, kawior prasowany — *rasstiegajcziki*.  
Łosoś.  
Sałatka *Parisien*<sup>64</sup>.  
Prosię na zimno z chrzanem.  
Masło.  
Ogórki kaukaskie.

Gorące przekąski:

Pilaw z jagnięciny.

---

<sup>55</sup> Autor nie podał wyjaśnienia. Prawdopodobnie tradycyjne nadziewane ciasto angielskie o nazwie *pie*, czyli pieróg angielski.

<sup>56</sup> Sterlet al. czeczuga — ryba z rodziny jesiotrowatych.

<sup>57</sup> Nelma — duża ryba łososiokształtna zaliczana do rodziny siejowatych. Długość do 1,3 m, waga aż do 40 kg.

<sup>58</sup> Szparagi — roślina całoroczna o podziemnych łodygach z pędami. Uważana za przysmak (И.В. Волкова, *op. cit.*, s. 64).

<sup>59</sup> Sos muślinowy (z francuskiego — *moussline*), od nazwy Mosul (Irak) — sos, do którego dodaje się żelatynę lub inne środki zagęszczające. Stosuje się do niego tylko ubitą śmietaną.

<sup>60</sup> *Parfait* (z francuskiego perfekcyjny, piękny) — francuski i wiedeński deser.

<sup>61</sup> *Petit-four* — *ptifurki* — drobne, kruche ciasteczka z owocami, orzechami i migdałami.

<sup>62</sup> *Московский Кремль в годы Великой Отечественной войны*, М. 2010, s. 192-193.

<sup>63</sup> A. Eden, *op. cit.*, s. 302.

<sup>64</sup> Sałatka „Parisien” — sałatka z dziczyzny i warzyw.

*Sterlet minier*<sup>65</sup> z kaparami<sup>66</sup>.

Obiad:

Zupa krem<sup>67</sup> z ptactwa (pulardy)<sup>68</sup>. *Konsome* z kulkami ptysio-  
wymi<sup>69</sup>. Różne paszteciki.

Gotowana nelma, sos muślinowy.

Indyk, kurczak, kuropatwy z czerwoną kapustą *Vol-au-vent a la macedoine*<sup>70</sup>. Melba orzechowa. Lody owocowe.

Kawa, likiery, owoce, *petit-four*, różne sery, migdały<sup>71</sup>.

Łatwo zauważyć, że w menu kremlowskich bankietów 4 grudnia 1941 r. i 22 grudnia 1943 r. figurują zarówno znane francuskie terminy kulinarne (*o-gratin*, *poivarde*, *konsome*, *parfait*, *petit-four*, *Parisien*), jak i pojęcia rdzennie rosyjskie (*rasstiegajcziki* czy nelma).

Najprawdopodobniej przy przygotowywaniu menu na przyjęcia dyplomatyczne na Kremlu brano pod uwagę kulinarne przyzwyczajenia Stalina. Według wspomnień ówczesnych pracowników Ministerstwa Spraw Zagranicznych, mających codzienny z nim kontakt, radziecki wódz mógł narzucić podobne menu, aby „zaprezentować się jako gościnny gospodarz”<sup>72</sup>. Prawdopodobnie to właśnie na polecenie Stalina podczas obiadów na Kremlu 4 grudnia 1941 r. i 22 grudnia 1943 r. podano gotowaną nelmę na gorąco. Ryba ta żyje w Oceanie Arktycznym i bardzo możliwe, że sam Stalin łowił ją, aby mieć się czym posilić w czasie zsyłki<sup>73</sup> w polarnej Kurejce w latach 1913–1917.

W latach 30. XX w. ważną częścią menu przygotowywanego dla przedstawicieli kremlowskiej elity były potrawy kaukaskie (przeważnie gru-

---

<sup>65</sup> Minier — ryba pieczona z niewielką ilością masła.

<sup>66</sup> Kapary — odmiana warzyw, pączki krzewu rosnącego nad Morzem Śródziemnym. Lekko podwędzone pączki, solone i marynowane w oleju roślinnym i zalewie octowej (И.В. Волкова, *op. cit.*, s. 421).

<sup>67</sup> Zupa krem — zupa *purée*.

<sup>68</sup> Pulardy — tłuste, specjalnie karmione kury.

<sup>69</sup> Kulki ptysiove — niewielkie (o przekroju mniejszym niż 4 cm), pochodzące z kuchni francuskiej, przygotowywane z ciasta ptysioowego z różnymi nadzieniami (na słodko i na słono).

<sup>70</sup> *Vol-au-vent* (rosyjskie „żuliczki”) *a la macédoine* (z Macedonii) — ciasteczka z przasnego ciasta, podawane z różnymi daniami.

<sup>71</sup> *Переговоры Э. Бенеша в Москве (декабрь 1943 г.)*, „Вопросы истории”, 2001, nr 3, s. 20, p. 3.

<sup>72</sup> В. Карягин, *Воспоминания разных лет*, „Международная жизнь”, 1996, nr 4, s. 77.

<sup>73</sup> Н.С. Хрущёв, *Время. Люди. Власть*, (Воспоминания в 4-х кн.), Кн. 2, М. 1999, s. 119.

zińskie), wszak Stalin, Mikojan i Beria pochodzili z Kaukazu<sup>74</sup>. Dania te podawano również na kremlofskich rautach. Dostawą produktów dla wysokich urzędników radzieckich w latach 1930–1940 zajmował się przyjaciel z dzieciństwa Stalina (według jednej z wersji jego przybrany brat), wysoko postawiony pracownik NKWD ZSRR A.J. **Ignataszwili**<sup>75</sup>.

Prawdopodobnie trudno było zaskoczyć jakimkolwiek egzotycznym danie tak wyrafinowanego smakosza, jakim był W. Churchill. Biografowie tego męża stanu bardzo szczegółowo opisują obiady i kolacje odbywające się w jego w domu<sup>76</sup>. Jednak nawet Churchill, w którego życiu jedzenie odgrywało bardzo ważną rolę<sup>77</sup>, był zdumiony ekskluzywnym poczęstunkiem podanym podczas przyjęcia 14 sierpnia 1942 r. Według niektórych świadectw, specjalnie dla brytyjskiego premiera przygotowano najsłynniejsze danie kuchni gruzińskiej — szaszłyk. Jednak nie był to całkiem zwyczajny szaszłyk. Oficer NKWD Paweł Rusionow, który służył w specjalnym oddziale przygotowującym posiłki dla Stalina i jego gości, w jednym z późniejszych wywiadów szczegółowo opowiedział o tym, jak przygotowywał szaszłyk z mięsa dwutygodniowego jagnięcia, przeznaczony dla W. Churchilla. Oprócz mleka matki takie jagnię nie powinno próbować niczego innego. Zwierzę dzielono na kawałki w obecności lekarza, a najmniejszy defekt wątroby lub płuc był powodem do odrzucenia. Dopiero po dobie, którą mięso spędziło w lodówce, można było przystąpić do przygotowywania szaszłyka. Churchill był zadowolony z podanego mu dania kuchni kaukaskiej: mięso dosłownie rozplątało się w ustach<sup>78</sup>.

Nawiązując do bankietu z 30 października 1943 r., W.M. Biereżkow napisał:

Generał **Ignataszwili**, odpowiedzialny za ceremoniał przyjęć, ułożył niezwykle wytworne menu. W rozłożonych przy każdym nakryciu kremowych kartach z wytłoczonym godłem Związku Radzieckiego, wymienione były dania kuchni rosyjskiej, francuskiej i kaukaskiej.<sup>79</sup>

<sup>74</sup> E.R. Scott, *op. cit.*, s. 836-840.

<sup>75</sup> В.М. Бережков, *op. cit.*, s. 236; В.М. Логинов, Тени Сталина, М. 1999, s. 25. **Ignataszwili** Aleksander Jakowliewicz (1887–1948), w 1932–1934 zastępca dyrektora domu wypoczynkowego w Forosie (Krym). Dyrektor domu wypoczynkowego Rady Najwyższej ZSRR (1934–1938). Zastępca dyrektora 1 oddziału NKWD ZSRR (1941–1943). Dyrektor 6 oddziału i wicedyrektor 6 Biura NKWD ZSRR (1943–1945). Major KGB (1938), starszy major KGB (1940), komisarz KGB (1943), komisarz KGB 3 rangi (1944); generał-porucznik (1945).

<sup>76</sup> Ф. Бедарида, *Черчилль*, М. 2003, s. 179; Н. Роуз, *Черчилль. Бурная жизнь*, М. 2004, s. 249.

<sup>77</sup> Н. Роуз, *op. cit.*, s. 249.

<sup>78</sup> А. А. Богомолов, *Добрый дедушка Сталин. Правдивые рассказы из жизни вождя*, М. 2012, s. 56.

<sup>79</sup> Cyt. za: ЗРС, dok. nr 76, s. 335.

Przytoczone świadectwa pozwalają stwierdzić, że najprawdopodobniej na przyjęciach dyplomatycznych na Kremlu, szczególnie w latach 1941–1945, prezentowano swego rodzaju syntezę klasycznej kuchni europejskiej (a dokładniej francuskiej) z kuchnią rosyjską i kaukaską (gruzińską).

Na podstawie relacji zagranicznych uczestników kremlowskich przyjęć dyplomatycznych trudno jednoznacznie rozstrzygnąć, jakie były kulinarne upodobania Stalina i jego stosunek do jedzenia. Na przykład A. Harriman wspominał, że na bankiecie 14 sierpnia 1942 r. Stalin skosztował jedynie odrobinę sera i ziemniaków. Wyjaśnił Harrimanowi, że zjadł kolację wcześniej<sup>80</sup>. Z kolei Charles de Gaulle podkreślał, że na przyjęciu 9 grudnia 1944 r. radziecki lider jadł dużo<sup>81</sup>.

Naturalnie, oprócz obfitego poczęstunku, gościom przyjęć dyplomatycznych na Kremlu serwowano rozmaite rodzaje napojów alkoholowych. A. Harriman zauważył, że obok każdego z uczestników przyjęcia 1 października 1941 r. stały butelki z pieprzówką, białym i czerwonym winem oraz koniakiem. Szampan podawano na zakończenie obiadu, tuż przed deserem<sup>82</sup>. K. Pruszyński odnotował, że podczas bankietu 4 grudnia 1941 r. pito koniak, żubrówkę, „rosyjskie brandy” (koniak), moskiewską wódkę i „najlepszą ze wszystkich” — „Rabinówkę”. Pruszyński nazywał ją „czerwoną wódką”, ale najprawdopodobniej była to mocna nalewka (jarzębiak na koniaku). Kaukaskie i krymskie wina, brandy i likiery roztaczały niepowtarzalne aromaty. Podczas posiłku jedne butelki alkoholu były zastępowane przez następne, a kieliszki napełniano wciąż od nowa<sup>83</sup>. A. Eden wspomina, że na obiedzie 20 grudnia 1941 r. po wódcę gościom podano piwo, a następnie radziecki szampan<sup>84</sup>.

Taka różnorodność napojów spirytusowych na stole całkowicie odpowiadała protokołowi dyplomatycznemu: wódka podawana jest do zimnych przekąsek, natomiast po zupach pije się dobre wina. Z kolei wina wzmacniane podaje się do dziczyzny i mięsa, a półsłodkie do dań rybnych. Szampan przeznaczony jest nie tylko do deseru — można go pić przez cały posiłek, od początku do końca<sup>85</sup>.

Wyobraźnię wysoko postawionych zagranicznych gości szczególnie pobudzała mająca żółtawo-brunatny odcień „pieprzówka” — wódka na gorzkim pieprzu. J. von Ribbentrop wspominał, że podczas bankietu na Kremlu

<sup>80</sup> F. Harriman and E. Abel, *op. cit.*, s. 160.

<sup>81</sup> 3PC, dok. nr 94, s. 408, 413.

<sup>82</sup> F. Harriman and E. Abel, *op. cit.*, s. 99.

<sup>83</sup> K. Pruszyński, *op. cit.*, s. 97-98, 99.

<sup>84</sup> A. Eden, *op. cit.*, s. 301.

<sup>85</sup> В.Л. Семенов, *Практика дипломатического протокола и этикета*, М. 2002, s. 106.

28 września 1939 r. na stole stała „brunatna wódka”. Według słów Ribbentropa, alkohol ten był tak mocny, że „zapierał dech w piersiach”<sup>86</sup>.

„Pieprzówka”, wraz z innymi napojami alkoholowymi, była podana gościom również na obiedzie 20 grudnia 1941 r. Członkowie delegacji Wielkiej Brytanii pili ją przy wznoszeniu pierwszej serii toastów<sup>87</sup>. I.M. Majski wspomina, że miał wówczas miejsce zabawny incydent. Przed A. Edenem, wraz z innymi alkoholami, stała również butelka „pieprzówki”. Możliwe, że jej żółtawy kolor przypominał angielskiemu dyplomacie zwyczajną whisky.

Według słów Majskiego, brytyjski dyplomata zażyczył sobie spróbować „pieprzówki”. Stalin wziął butelkę i nalał Edenowi. Ten wziął tak duży łyk nieznanego napoju, że ledwie łapiąc oddech, długo nie mógł dojść do siebie<sup>88</sup>.

Wspomniany obiad zakończył się o 21 grudnia o 1 w nocy. Przywódcy brytyjskiej delegacji A. Eden i A. Cadogan zostali zaproszeni do specjalnej sali kinowej na Kremlu, gdzie zademonstrowano im radzieckie filmy fabularne. Podczas projekcji, które trwały niemal do 5 rano, wszyscy pili szampana<sup>89</sup>. Eden, wbrew słowom Majskiego, pisał w swoich pamiętnikach, że podczas przyjęcia wołał pić przyjemne w smaku białe gruzińskie wino. Brytyjski dyplomata raczej unikał radzieckiego szampana, który uważał za niesmaczny i bardzo ciężki dla żołądka<sup>90</sup>.

Co zaś tyczy się „pieprzówki”, to podczas przyjęcia 14 sierpnia 1942 r., była ona przyczyną pewnej konfuzji, która spotkała towarzyszącego W. Churchillowi szefa Imperialnego Sztabu Generalnego Wielkiej Brytanii A. Brooke’a. Gdy na początku przyjęcia wzniesiono toast „za waleczne sojusznicze siły zbrojne”, Brooke przewrócił kieliszek z wódką. Według spostrzeżeń A.E. Gołowanowa, ekspresyjna mimika wysoko postawionego dowódcy brytyjskich sił zbrojnych wyrażała walkę „sprzecznych uczuć”: oczywistej chęci napicia się mocnego alkoholu i jednocześnie równie oczywistego sprzeciwu jego organizmu. W końcu, gdy siła woli A. Brooke’a zwyciężyła i „pieprzówka” została wypita, po twarzy byłego marszałka Wielkiej Brytanii popłynęły łzy. Naturalnie, podczas kolejnych toastów, stanowczo odmówił niezwykle mocnego trunku<sup>91</sup>.

C. Hall wspominał, że na bankiecie 30 października 1943 r. (podobnie jak Stalin) pił czerwone wino, „choć wielu gości preferowało wódkę”<sup>92</sup>. Właśnie ta preferencja prowadziła czasem do bardzo nieprzyjemnych kon-

<sup>86</sup> ЗРС, dok. nr 45, s. 227.

<sup>87</sup> F. Harriman and E. Abel, *op. cit.*, s. 99.

<sup>88</sup> И.М. Майский, *op. cit.*, s. 629.

<sup>89</sup> A. Cadogan, *op. cit.*, s. 423.

<sup>90</sup> A. Eden, *op. cit.*, s. 301.

<sup>91</sup> ЗРС, dok. nr 70, s. 312.

<sup>92</sup> ЗРС, dok. nr 77, s. 343.

sekwencji, ponieważ oczom zagranicznych świadków nie mogły umknąć co pikantniejsze szczegóły rautów, związane z następstwami nadmiernego spożycia napojów wysokokowych przez radzieckich uczestników biesiad organizowanych przez Stalina. I tak, na oczach brytyjskiego ministra spraw zagranicznych A. Edena i innych gości z Wielkiej Brytanii, na przyjęciu 20 grudnia 1941 r. Woroszyłow i Tymoszenko „przedobrzyli”. S. Cripps<sup>93</sup>, opowiadając o tym, co zaszło na wspomnianym bankiecie V. Assarssonowi, uznał za konieczne szczególnie podkreślić, że „niczego podobnego wcześniej nie widział”, a po drugie, że po zakończeniu posiłku obaj stalinowscy marszałkowie nie byli w stanie opuścić sali samodzielnie<sup>94</sup>.

A. Cadogan twierdził, że jeszcze przed rozpoczęciem bankietu Tymoszenko, z którym zamienił kilka słów, był już „lekkopodchmielony”. Po upływie następnych siedmiu godzin (podczas oficjalnego obiadu i po jego zakończeniu — podczas projekcji filmowej) Tymoszenko dość poważnie „raczył się” spirytualiami<sup>95</sup>. Inny stalinowski towarzysz broni — Woroszyłow, pod wpływem mocnych alkoholi „zrobił się porywczy”<sup>96</sup>.

Nie można jednak stwierdzić, że podobne „przypadłości” przytrafiały się wyłącznie radzieckim uczestnikom rautów na Kremlu. Bardzo ważne osobistości koalicji antyhitlerowskiej, czasem również nie zdołały uniknąć niepożądanych skutków libacji, do czego przyczyniali się często ich gościnni gospodarze.

Na przykład, zgodnie z interpretacją W. Churchilla, raut zorganizowany na jego cześć 14 sierpnia 1942 r. był niezwykle okazały i dostojny:

Stalin i Mołotow podejmowali gości serdecznie. Obiady te trwały długo i od samego początku wznoszono krótkie toasty i odpowiedzi na nie. Rozprzestrzeniły się niedorzeczne historie o tym, że radzieckie przyjęcia zamieniały się w libacje. Nie ma w tym krzty prawdy. Marszałek i jego towarzysze zawsze spełniali toasty z malutkich kieliszków, robiąc za każdym razem niewielki łyk. I mnie traktowano sprawiedliwie.<sup>97</sup>

Jednak jeśli wierzyć świadectwom jednego z radzieckich uczestników tego przyjęcia, Gołowanowa, brytyjski premier w sposób oczywisty nie skorzystał na „równoprawnym traktowaniu”: „Churchill wyraźnie stawał się coraz bardziej pijany”. Pod koniec rautu, pod wpływem wypitego alkoholu,

---

<sup>93</sup> Richard Stanford Cripps (1889–1952) — dyplomata i urzędnik państwowy, ambasador Wielkiej Brytanii w Moskwie (maj 1940–styczeń 1942).

<sup>94</sup> A. Cadogan, *op. cit.*, s. 423; Г. Солсбери, *op. cit.*, s. 246.

<sup>95</sup> Woroszyłow preferował pieprzówkę (V.: 3PC, dok. nr 70, s. 311, 312).

<sup>96</sup> A. Cadogan, *op. cit.*, s. 423.

<sup>97</sup> 3PC, dok. nr 69, s. 309.



brytyjski premier nie był już w stanie poruszać się samodzielnie i opuścił salę Jekaterińską „podtrzymywany pod rękę”<sup>98</sup>.

Przypadek ten sugeruje, że podczas bankietu 14 sierpnia 1942 r. Winstona Churchilla rzeczywiście częstowano „równoprawnie”. Wszak w kwestii spożywania alkoholu był on człowiekiem wytrzymałym. Z mocnych trunków preferował whisky<sup>99</sup>. Znanе jest aforystyczne powiedzenie Churchilla, które sprowadza się do stwierdzenia, że w młodości unikał on picia mocnych alkoholi przed lunchem, a w wieku dojrzałym postanowił nie robić tego przed śniadaniem<sup>100</sup>. Co więcej, Churchill był wielkim miłośnikiem brandy, markowego portweinu, wina Bordeaux (*clairret*), białego wina i szampana<sup>101</sup>.

Jednak nawet tak wyrafinowany miłośnik mocnych alkoholi, wina i szampana jak Churchill nie był w stanie oprzeć się sile ormiańskiego koniaku, który podano mu podczas pierwszej wizyty w Moskwie. Ormiański koniak wyraźnie mu zasmakował i, jak wynika ze opisu jednego ze świadków tych wydarzeń — Gołowanowa, skutki tego upodobania były natychmiastowe. W swoich wspomnieniach Gołowanow przytoczył jeszcze jeden przykład świadczący, jego zdaniem, o wielkiej słabości brytyjskiego premiera do koniaku. Stalin przekazał przez Churchilla liczne prezenty dla prezydenta USA, F.D. Roosevelta: czarny kawior, ryby, a także koniak (i wódkę). Rzeczony trunki Churchill wypił jeszcze w drodze, podczas gdy pozostałe deficytowe produkty dotarły do adresata nienaruszone<sup>102</sup>.

Według niektórych świadectw, jakiś czas później, podczas konferencji przywódców państw-członków koalicji antyhitlerowskiej w Teheranie (1943 r.), Stalin obiecał premierowi Wielkiej Brytanii, że po zakończeniu wojny z ZSRR do Anglii będą dostarczane duże ilości koniaku. Planował nawet wybudować na Wyspach Brytyjskich fabryki produkujące ów trunek<sup>103</sup>.

W każdym razie w czasie swojej pierwszej wizyty w Moskwie Churchill zdecydowanie upodobał sobie ormiański koniak. Ogólnie rzecz biorąc, porównywał on dobry koniak do kobiety: brytyjski premier twierdził, iż do koniaku, jak i do kobiety, należy przystępować nie od razu. Uważał, że przed wypiciem, należy się nim rozkoszować i trzymać w ciepłych dłoniach<sup>104</sup>. W związku

<sup>98</sup> *Ibidem*, dok. nr 70, s. 313.

<sup>99</sup> И.М. Майский, *Дневник дипломата, Л. 1934–1943*, s. 28; Н. Поуз, *op. cit.*, s. 249.

<sup>100</sup> *The Wicked Wit of Winston Churchill Completed*, edited and introduced by Dominique Enrigt, L. 2001, s. 114.

<sup>101</sup> Н. Поуз, *op. cit.*, s. 249-250.

<sup>102</sup> А.Е. Еолованов, *op. cit.*, s. 235.

<sup>103</sup> ЗРС, s. 345.

<sup>104</sup> *The Wicked Wit Of Winston Churchill*, s. 113.

z tym należy wspomnieć, że doświadczenia Churchilla w stosunkach z kobietami były dość ograniczone — trudno byłoby nazwać go kobieciarzem<sup>105</sup>. Przytoczone wcześniej powiedzenia brytyjskiego premiera mogą świadczyć o tym, iż skłonny był raczej wybrać dobry koniak niż towarzystwo kobiet.

Nawiasem mówiąc, Stalin nie pił zbyt dużo i zawsze pozostawał trzeźwy, zachowując panowanie nad sobą do samego końca każdego spotkania dyplomatycznego. G. Hilger, który uczestniczył w przyjęciu 28 września 1939 r., stwierdził, że tego wieczoru Stalin niemal nie pił alkoholu. Hilger wysnuł z tego następujący wniosek: „Dobrze wiadomo, że w poprzednich latach Stalin nie stronił od libacji i że ostatnio, idąc za radą lekarzy, zaczął bardzo uważać z alkoholem”<sup>106</sup>.

Jednak wyjaśnienia faktu, iż Stalin stronił od alkoholu, nie należy szukać wyłącznie w jego posłuszeństwie wobec zaleceń lekarzy. Po prostu, w odróżnieniu od niektórych swoich współpracowników i zagranicznych gości, „nalegających” na picie mocnych trunków (wódki lub koniaku), Stalin pił (umiarkowanie) wino lub szampana. Gdy podczas przyjęcia 28 września 1939 r. J. von Ribbentrop wyraził wobec radzieckiego lidera podziw na temat „wyższości gardeł rosyjskich nad niemieckimi”, ten roześmiał się i zdradził niemieckiemu dyplomacie jedną ze swych „tajemnic”: Stalin pił na bankiecie tylko krymskie wino, „które miało dokładnie taki sam kolor jak ta diabelska wódka”<sup>107</sup>. A. Harriman wspominał, że na bankiecie 1 października 1941 r., po ogłoszeniu pierwszego toastu Stalin skosztował trochę „pieprzówki”, a później pił z niewielkiego kieliszka o objętości glass pony<sup>108</sup> tylko czerwone wino. Dokładnie tak samo postępował podczas rautu mającego miejsce 14 sierpnia 1942 r.<sup>109</sup>

W latach II wojny światowej przedstawiciele państw sprzymierzonych, którzy gościli na kremlofskich rautach, odczuwali pewien dyskomfort, a nawet wewnętrzny sprzeciw wobec ilości oferowanych im potraw i trunków<sup>110</sup>. Podczas gdy stoły na Kremlu uginały się od różnorodnych smakołyków, naród głodował. Harriman uważał tę okoliczność za najzwyczajniej nieprzyzwoitą<sup>111</sup>.

<sup>105</sup> H. Poyz, *op. cit.*, s. 76, 77, 265.

<sup>106</sup> Cyt. za: Г. Хильгер, А. Мейер, *op. cit.*, s. 381.

<sup>107</sup> ЗРС, dok. nr 45, s. 227.

<sup>108</sup> F. Harriman and E. Abel, *op. cit.*, s. 99. *Glass pony* — niewielki kieliszek do alkoholu o objętości mniej więcej 140 mililitrów.

<sup>109</sup> *Ibidem*, s. 160.

<sup>110</sup> *Ibidem*, s. 99; A. Eden, *op. cit.*, s. 301-302.

<sup>111</sup> F. Harriman and E. Abel, *op. cit.*, s. 99.

W swoich późniejszych wspomnieniach W.M. Biereżkow próbował wyjaśnić tę cechę charakteryzującą przyjęcia dyplomatyczne jako jedną z form prezentacji reżimu stalinowskiego:

Czerwony i czarny kawior, wędzony i surowy łosoś, pstrąg i czeczuga, pieczone prosięta, jagnięta i koźleta, faszerowane indyki, góry warzyw i owoców, całe baterie mocnych trunków i wszelkich możliwych win, torty lodowe — wszystko to, zgodnie z założeniami Stalina, miało utwierdzić zachodnich gości w przekonaniu, że sprawy w ZSRR nie idą tak źle.<sup>112</sup>

Luksusowe przyjęcia dyplomatyczne, które odbywały się w czasie II wojny światowej w jednej z najpiękniejszych sal Wielkiego Pałacu Kremlowskiego, gdzie bardzo bogato zastawiano stoły jedzeniem i alkoholami, miały na celu poświadczyć wobec zagranicznych gości wielkość i stabilność istniejącego systemu politycznego.

### **As Treated in the Kremlin: Meals and Alcohol at Diplomatic Receptions during the Second World War**

*by Vladimir A. Nevezhin*

#### *Abstract*

The article discusses the Kremlin diplomatic receptions of the period of Second World War in the context of cross-cultural communication. The viands and alcoholic beverages offered to the participants of these banquets are evaluated as sign-communicative symbols.

*Keywords:* Second World War, Kremlin, diplomatic receptions, Stalin, gastika, cross-cultural communications.

---

<sup>112</sup> В.М. Бережков, *op. cit.*, s. 235-236.

