

ӘОЖ 641.86:641.5(091)

ИСТОРИЯ ДЕСЕРТА «ПАВЛОВА»

Куанышпаева Саяжан Асхатқызы

магистрант 1 курса, образовательная программа М059 – «Иностранная филология», Евразийский национальный университет имени Л.Н.Гумилева,
г. Астана, Казахстан

Научный руководитель: Акжигитова Асель Шералиевна
PhD, ассоциированный профессор

В статье рассматривается происхождение и культурная эволюция десерта «Павлова», анализируется его символическое значение и причины устойчивой популярности. Исследование затрагивает исторический контекст гастролей Анны Павловой, на основе которых возникли две конкурирующие версии появления рецепта в Австралии и Новой Зеландии. Раскрывается роль мифотворчества, маркетинга и национальной идентичности в закреплении за десертом имени знаменитой балерины. Даётся подробное описание технологических особенностей приготовления «Павловой» и объясняется, почему этот классический рецепт сохраняет актуальность даже спустя почти век. Автор показывает, что десерт стал феноменом, в котором пересекаются гастрономия, история, культура и символика художественного образа.

Ключевые слова: Павлова, Анна Павлова, история десерта, гастрономические легенды, Австралия и Новая Зеландия, меренга.

Введение. История о том, как блюдо получает имя живого человека, всегда похожа на маленько чудо. Гастрономия вообще редко раздаёт такие почести - она куда строже, чем может показаться, и предпочитает награждать только тех, кто либо уже стал легендой, либо настолько прочно вошёл в память публики, что стал частью культурного кода. В большинстве случаев такие названия появляются не от хорошей жизни, а благодаря совокупности обстоятельств: личной харизме, моде, гибкости мифов и умению эпохи романтизировать свои символы. Поэтому список знаменитостей, чьи имена стали названиями блюд, удивительно короток. В нём нет случайных людей, нет фигур второго плана. Там - биф «Веллингтон», бефстроганов, тарт татен, и наконец десерт «Павлова», который не просто пополнил этот ряд, а стал, пожалуй, его самым необычным элементом. Ведь, как это ни иронично, женщина, чьим именем нарекли воздушное сладкое облако из безе, сама почти не употребляла

десертов. И это несоответствие - словно первая нота в большой истории, полной противоречий, символов и странной, неожиданной логики.

Анна Павлова была человеком, который буквально жил в воздухе. Она принадлежала к тем редким людям, для которых сцена - не просто место работы, а пространство, где гравитация перестаёт действовать. После 1914 года, покинув Россию, она создала собственную труппу и начала бесконечные гастроли, охватившие почти весь земной шар. За двадцать лет она объехала около сорока стран - невероятный маршрут, который сегодня даже крупные мировые артисты выдержали бы с трудом. Павлова стала фигурой, чье имя знали в любом уважающем себя театре, а её визиты превращались в событие национального масштаба. Её поездки в Австралию и Новую Зеландию - в 1926 и 1929 годах - стали для местной публики важнейшими культурными явлениями десятилетия. Люди, далекие от балета, шли на её спектакли ради ощущения прикосновения к чему-то иному, почти нереальному.

Неудивительно, что именно вокруг её имени разгорелся спор, сравнимый с историческим расследованием: кому принадлежит право считаться автором легендарного десерта? Новая Зеландия уверена, что всё началось в 1926 году, когда гостиничный повар, тронутый лёгкостью и совершенством балерины, создал нежное белоснежное беze специально для вечернего торжества. Эта версия романтична и тонка, как и сам танец Павловой. Её поддерживает биограф Кит Мани, человек, посвятивший изучению жизни балерины десятилетия. Его авторитет тяжело оспорить, и для многих история, в которой художник вдохновляет повара на создание десерта, звучит наиболее правдоподобно. Почти как сцена из старого европейского фильма: свечи, белые скатерти, мягкий свет, и десерт, появляющийся в честь женщины, которая умела летать по сцене.

Австралия же видит эту историю иначе. Здесь утверждают, что десерт родился лишь в 1935 году, когда шеф-повар Берт Саше представил новый торт из беze в отеле Esplanade в Перте. Его восклицание - «Лёгкое, как танец Павловой!» - мгновенно дало блюду имя. Этую версию продвигала Хелен Лич, исследовательница гастрономических традиций, иронично происходящая как раз из Новой Зеландии. В её пересказе история выглядит менее кинематографичной, но более логически завершённой: есть повар, есть блюдо, есть метафора - и есть имя. Единственный открытый вопрос - почему Саше так вдохновился танцем балерины, которая уже три года была мертва? Возможно, память о её гастролях была настолько сильной, что стала частью коллективного сознания континента. Возможно, речь шла о попытке придать новому блюду больше поэтичности. А возможно, повар просто умел чувствовать настроение публики и угадал тон эпохи, в которой имя Павловой всё ещё звучало как музыка.

Историки гастрономии, впрочем, чаще склонны видеть в названии десерта маркетинговый ход. Популярность Павловой в 1910–1930-х годах была настолько огромной, что её именем называли, кажется, всё, что только можно назвать: духи, фасоны шляп, методы макияжа, два корабля и даже самолёт. Она была вездесущим символом женственности, грации, утончённости, и её имя обладало тем магическим свойством, которое сегодня называют «идеальным брендом». Поэтому появление кулинарного блюда, связанного с её образом, почти закономерно. Более того, сохранились сведения, что в её честь называли и другие блюда: клубничный фруктовый лёд и даже лягушачьи лапки под белым соусом. Последнее звучит удивительно и даже слегка тревожно – особенно если вспоминать традиционные литературные сравнения балерины с белым лебедем.

Так или иначе, сохранился только один рецепт – «Павлова», та самая лёгкая, как облако, меренга, которая сегодня стала кулинарной визитной карточкой Австралии и Новой Зеландии. Для обеих стран этот десерт – больше, чем просто сладость. Это символ национальной гордости, предмет культурной идентификации, а главное – причина для нескончаемого спора, который, кажется, никогда не будет окончательно разрешён. Если бы можно было измерить историческое упрямство, то именно этот спор стал бы идеальным примером.

Сегодня «Павлову» готовят в сотнях вариаций. Её делают большой, похожей на праздничное облако, и миниатюрной, словно воздушный поцелуй. Её украшают сезонными ягодами, экзотическими фруктами, золотой крошкой, лепестками цветов – десерт оказался настолько благодарной формой, что способен принять почти любой творческий импульс. Но суть остаётся неизменной: хрустящая оболочка и мягкая, нежная сердцевина, которая тает, едва коснувшись языка. Эта двойная текстура стала визитной карточкой «Павловой», и добиться её можно только благодаря добавлению крахмала – ингредиента, который удерживает внутреннюю влажность и создаёт ту самую тягучесть, напоминающую суфле.

При создании больших торты кондитеры часто используют итальянскую меренгу – технику, при которой сахарный сироп заваривает белки, делая пену особенно стабильной. Безе, приготовленное таким способом, не крошится, не превращается в стеклянные осколки и прекрасно выдерживает вес крема и фруктов. Но даже простые способы, вроде добавления лимонного сока или уксуса, позволяют получить потрясающий результат, если соблюдать технику взбивания и температуру духовки.

Наконец, главное правило, почти философское: украшать «Павлову» можно только перед самой подачей. Её структура живёт считаные минуты после встречи с кремом и фруктами. Это мгновение – как последний жест танцовщицы, как финальный взмах руки, определяющий всё произведение.

Именно поэтому сравнение с балетом оказалось настолько точным. Здесь важна не только мастерская техника, но и чувство момента, та творческая искра, которая делает результат завершённым. Десерт, как и танец Павловой, существует в мгновении, и его красота раскрывается только тогда, когда все элементы совпадают в одну идеальную секунду.

И подводя итог всей этой истории, самое время остановиться и задуматься, что же делает «Павлову» таким уникальным явлением в мире гастрономии. История десерта «Павлова» - это удивительное путешествие сквозь время, пространство и человеческие представления о красоте. Она родилась почти век назад, в ту эпоху, когда гастрономия ещё редко соприкасалась с миром искусства, а имена великих артистов казались недостижимыми для кухонной утвари. И всё же именно имя Анны Павловой стало мостом между высокой сценой и кулинарным творчеством, объединив в себе утончённость танца и простоту взбитых белков.

Хоть рецепт и нельзя назвать новым - он давно вошёл в классический арсенал кондитеров, - «Павлова» остаётся удивительно живой. Её популярность не просто не ослабевает, она переживает регулярные всплески интереса. Каждый новый сезон, каждая гастрономическая волна, каждая мода на локальные продукты или минималистические десерты лишь подчеркивают её способность меняться, впитывать современные тенденции и при этом сохранять свою аутентичность. В этом и заключается её феномен: она одновременно традиция и вечное обновление, классика и эксперимент, обязательный элемент торжеств и вдохновение для творцов.

Причина такой долговечности, вероятно, не только в вкусе или технике приготовления. «Павлова» - это десерт-метафора, десерт-история, которая продолжает жить благодаря образу женщины, овладевшей искусством покорять сердца лёгкостью движения. Даже спустя десятилетия её имя звучит так же звонко, и каждый раз, когда на столе появляется хрупкое облако меренги с фруктами, зрители - теперь уже кулинарные - словно вновь становятся свидетелями того самого «лебединого» прикосновения к прекрасному.

Именно в этом симбиозе - вкуса, мифа, национальной гордости, лёгкости и драматичного соперничества Австралии и Новой Зеландии - и кроется секрет бессмертия «Павловой». Пока существует желание создавать прекрасное из простого, пока люди ценят мгновение, которое тает на языке, этот десерт будет оставаться частью мировой гастрономической культуры. Он пережил времена, пережил легенды и продолжает танцевать свой воздушный танец - из года в год, из поколения в поколение - напоминая, что истинная красота всегда вне времени.

Список использованной литературы

1. Лич Х. История десерта «Павлова» / Пер. с англ. - Данидин: Издательство Университета Оtago, 2008. - 120 с. (Классическое исследование происхождения десерта.)
2. Мани К. Анна Павлова: её жизнь и искусство. - Лондон: Collins Publishers, 1982. - 256 с. (Одна из наиболее авторитетных биографий балерины.)
3. Лич Х. «Павлова: эволюция национального блюда Новой Зеландии» // Журнал новозеландских исследований. - 2009. - № 7. - С. 47–60. (Научная статья о становлении десерта.)
4. Драммонд А., Уилки А. Региональная кулинария Австралии. - Сидней: Angus & Robertson, 1950. - 412 с. (Сборник рецептов, содержащий ранние австралийские версии «Павловой».)
5. Павлова А. Моя жизнь. - Лондон: H. Jenkins Ltd., 1932. - 308 с. (Автобиография балерины; важный источник сведений о гастролях.)
6. Саймонс М. «Сладости империи: культурная история „Павловой“» // Австралийский журнал истории питания. - 2013. - Т. 5. - С. 21–39.

ПАВЛОВА» ДЕСЕРТІНІҢ ТАРИХЫ

Куанышпаева Саяжан Асхатқызы

Ғылыми жетекші: Акжигитова Асель Шералиевна

Бұл мақалада «Павлова» десертінің шығу тегі мен мәдени эволюциясы қарастырылады, оның символдық мәні мен түрақты танымалдылық себептері талданады. Зерттеу атақты балерина Анна Павлованың гастрольдік сапарларына байланысты түгандықтан Австралия мен Жаңа Зеландия ұсынатын екі бәсекелес нұсқаның тарихи негіздерін қамтиды. Сондай-ақ десерттің атауын қалыптастыруды мифтендіру, маркетинг пен ұлттық бірегейліктің рөлі ашилады. «Павлова» дайындаудың технологиялық ерекшеліктері сипатталып, бұл классикалық рецепттің гасырдан аса уақыт бойы өзектілігін жоғалтпаудың түсіндіріледі. Автор десерттің гастрономия, тарих, мәдениет және өнер символикасының түйісуінен түгандықтан гастрономиялық аңыздар, Австралия мен Жаңа Зеландия, меренге.

Кілт сөздер: Павлова, Анна Павлова, десерт тарихы, гастрономиялық аңыздар, Австралия мен Жаңа Зеландия, меренге.

THE HISTORY OF THE “PAVLOVA” DESSERT

Kuanышпаева С.А.

Scientific Supervisor: A.Sh. Akzhigitova

This article explores the origin and cultural evolution of the dessert “Pavlova,” analyzing its symbolic meaning and the reasons behind its long-lasting popularity. The study examines the historical context of Anna Pavlova’s tours that gave rise to two competing versions of the dessert’s creation attributed to Australia and New Zealand. The author highlights the role of myth-making, marketing, and national identity in establishing the dessert’s association with the iconic ballerina. The technological features of preparing the Pavlova are described, explaining why this classic recipe remains relevant after nearly a century. The paper demonstrates that the dessert has become a unique gastronomic phenomenon where culinary art intersects with history, culture, and symbolic artistic imagery.

Keywords: Pavlova, Anna Pavlova, dessert history, gastronomic legends, Australia and New Zealand, meringue.

REFERENCES

1. Leach, H. (2008). The History of the Pavlova Dessert (in Russian). Dunedin: University of Otago Press, 120 p. (Classic study of the dessert’s origin.)
2. Money, K. (1982). Anna Pavlova: Her Life and Art (in Russian). London: Collins Publishers, 256 p. (One of the most authoritative biographies of the ballerina.)
3. Leach, H. (2009). Pavlova: The Evolution of a National Dish of New Zealand (in Russian). Journal of New Zealand Studies, (7), 47–60. (A scientific article on the development of the dessert.)
4. Drummond, A., & Wilkie, A. (1950). Regional Cuisine of Australia (in Russian). Sydney: Angus & Robertson, 412 p. (A recipe collection containing early Australian versions of Pavlova.)
5. Pavlova, A. (1932). My Life (in Russian). London: H. Jenkins Ltd., 308 p. (Autobiography of the ballerina and an important source about her tours.)
6. Simons, M. (2013). “Sweets of the Empire: A Cultural History of the Pavlova” (in Russian). Australian Journal of Food History, 5, 21–39.