

Михаил Иванович Пыляев

Старое житье



*Часть сборника
Замечательные чудачки и
оригиналы (сборник)*



Михаил Пыляев. Замечательные чудачки и оригиналы //Эксмо, Москва, 2008
ISBN: 978-5-699-26293-9
FB2: "M_Lenny", 2 июня 2011 года, version 1.0
UUID: 00014571-238b-102a-b1f8-a26c34c231af
PDF: fb2pdf-j.20180924, 29.02.2024

Михаил Иванович Пыляев

Старое житье (Старое житье)

«В XVII столетии еда наших предков была крайне неприхотливая: обыкновенную пищу простого народа был ржаной и ячменный хлеб с чесноком, или ячменная каша. Щи составляли уже роскошное кушанье и даже больше того, если в них было ржаное свиное сало. В военное время в войсках пища была – сухари и толокно. По свидетельству иностранных посланников, поваренное искусство русских состояло из множества блюд, но нечистота и еще более чесночный и луковый запах делали их почти несъедобными, притом почти все кушанья приправлены были конопляным маслом или испорченным коровьим...»

Содержание

I.....	.0005
II.....	.0030

М. И. Пыляев
Старое житье

Еда в XVII веке. – Порядок угощения. – Французы-повара. – Вельможи-гастрономы: Потемкин, Строганов, Остерман и Разумовский. – Гастрономические праздники Н.В. Всеволожского. – Путеводитель по лучшим петербургским ресторациям

В XVII столетии еда наших предков была крайне неприхотливая: обыкновенною пищею простого народа был ржаной и ячменный хлеб с чесноком, или ячменная каша. Щи составляли уже роскошное кушанье и даже больше того, если в них было ржаное свиное сало. В военное время в войсках пища была – сухари и толокно. По свидетельству иностранных посланников, поваренное искусство русских состояло из множества блюд, но нечистота и еще более чесночный и луковый запах делали их почти несъедобными, притом почти все кушанья приправлены были конопляным маслом или испорченным коровьим. В старину коровье масло приготавли-

лось в печах и без соли, от этого оно скоро горкло. Петр Великий первый научил русских делать его по голландскому способу, из сметаны и сливок. Иностранцы говорят, что единственно хорошими кушаньями у русских были холодные (Мейерберг). До конца семнадцатого столетия русские не знали другой огородной зелени, кроме простой капусты, чеснока, луку, огурцов, редьки, бураков и дынь. Указом 1660 года ноября 11-го велено разводить в Чугуеве арбузы и, когда они поспеют, присылать в Москву. Салата предки наши не сеяли и не ели; Брюин говорит, что в его время русские стали разводить «саллери», но спаржи и артишоков не знали, несмотря на то, что первая росла у них дико на полях. Первые артишоки в Петербург были привезены из Голландии в 1715 году. Русские в старину не ели ни телятины, ни заячьего, ни голубиноного мяса, ни раков и вообще ничего, что само по себе умирало (Рейтенфельс), также они считали нечистыми всех животных, которые были убиваемы женщинами. Из мясных яств самые обыкновенные были: говядина, баранина и свинина, также домашняя и дикая пти-

ца. Индейки появились у нас около 1625 года. Приготовление мясных блюд было весьма просто: почти все мяса варили в одной воде с небольшим количеством соли, лука и перца, и нередко различные роды мяса варились в одном горшке. К мясным кушаньям на стол ставили в приправу соленые огурцы, соленые сливы и кислое молоко.

Чтобы судить о мясных и других блюдах того времени, приведем, что было подано царю Алексею Михайловичу в сенник во время бракосочетания его с Наталией Кирилловной Нарышкиной: «...квас в серебряной лощатой братине, да с кормового двора приказных еств: папорок лебедин по шафранным взварамам; ряб, окрошиван под лимоны, потрох гусинный; да к государыне царице подано приказных еств: гусь жаркой, пороса жаркое, куря в колее с лимоны, куря в лапше, куря в щах богатых, да про государя же и про государыню царицу подаваны хлебные ествы: перепеча круничетая в три лопатки недомерок, четь хлеба ситного, курник подсыпан яйцы, пирог с бараниною, блюдо пирогов кислых с сыром, блюдо жаворонков, блюдо блинов тон-

ких, блюдо пирогов с яйцы, блюдо сырников, блюдо карасей с бараниной. Потом еще: пирог росольный, блюдо пирогов подовых, на торговое дело, коровай яцкий, кулич недомерок» и проч.

Но самые любимые блюда русских были рыбные, особенно такими любили они хвалиться перед иностранцами. Рыба в старину не была дешева, и волжская свежая стала в цене несравненно дороже мяса домашних животных и дичины.

Путешественник Танер говорит, что иногда одну половину рыбы едва три сильных мужчины в состоянии были подать на стол. Множество рыб, по его свидетельству, совсем не имели собственного своего вида, но искусством поваров обращены были в индейских петухов, кур, гусей и проч.

Во время стола 1671 года патриарх подносил великому государю «домового кушанья в три статьи по четыре ествы: первая статья: щука паровая живая, лещ паровой живой, стерлядь паровая живая, спина белорыбицы; вторая статья: оладья, тельная живой рыбы, уха щучья живой рыбы, пирог с телом живой

рыбы; третья статья: щуки голова живая, пол-головы осетрей живой, тешка белужья; питья подносили ренское, да романею, да бастр».

Постные яства у нас в старину были, как и теперь, разные: в иные дни позволялось есть рыбу, а в другие – нет. Так, «в среду первые недели Великого поста (1667 года) святейшему патриарху готовлено кушанья: хлебца четь, папошник, взвар сладкий с пшеном и с ягод, с перцем да с шафраном, хрен, греночки, капуста топаная холодная, горошек зобанец холодный, киселек клюковный с медом, кашка терта с маковым сочком и проч. Того же дня было к патриарху прислано: кубок романеи, кубок ренского, кубок малвазии, хлебец крупчатый, полоса арбузная, горшечек паточки с инбирем, горшечек мазули с инбирем, три шишки ядер».

Стол домашний у русских бывал простой и сытный и не отличался большим обилием блюд, но если стол был званый, как, например, когда нужно было угощать иностранных посланников, то число блюд доходило до пятисот. При столах русских бояр подаваемые яства и напитки были несравненно дороже,

нежели была столовая и для питья ежедневно употребляемая посуда. В бытность Бухава в Москве богатые вельможи едали и пивали по большей части из деревянной посуды, которую дельвали монахи и у которой края бывали обыкновенно позолочены. Оловянные блюда и тарелки составляли тогда большую редкость, но каждый боярин имел непременно серебряный кубок, из которого подавали гостям пить за здоровье.

В бытность Мейербера в Москве, в царствование Алексея Михайловича, у бояр столовая посуда была оловянная; ложки, ножи и вилки, как и тарелки были подаваемы одним только почетнейшим гостям. Бухав, бывши при столе Иоанна Грозного, говорит, что он не имел ни тарелки, ни ножа, а пользовался ими от сидевшего подле него боярина.

Позднее, при Петре Великом, столовая посуда у его вельможи была почти у всех серебряная, а у придворных императрицы Екатерины II – нередко и золотая. Граф Сегюр рассказывает, что когда он сопровождал императрицу на одном из праздников в селе Кусково графа П.Б. Шереметева, то его поразило, что

стол графа был сервирован золотой посудой на шестьдесят персон; граф Комаровский, видевший этот праздник, замечает в своих записках; «...что всего более удивило меня, так это плато, которое было поставлено перед императрицей. Оно представляло на возвышении рог изобилия, все из чистого золота, а на том возвышении был вензель императрицы из довольно крупных бриллиантов».

Порядок угощения был совсем другой в XVII, чем в XVIII столетии. Так, в XVII веке столы при дворе начинались с жаркого и притом жареными павлинами. В следующем же столетии, напротив, сперва подавали студень из говяжьих ног или икру.

При Петре Великом в домах его вельмож стол был установлен окороками, колбасами и другими солеными и копчеными мясными блюдами, приготовленными с деревянным маслом, чесноком и луком. После этих холодных подаваемы были разные похлебки, жаркие и другие теплые кушанья и наконец закуски, состоявшие из свежих и вареных в сахаре плодов, по большей части в дынях и арбузах.

Десерты и закуски были особенно богаты в XVII столетии. Так, по случаю рождения Петра Великого царю Алексею Михайловичу было подано на стол в числе других лакомств: коврижка сахарная большая – герб государства московского; вторая коврижка сахарная же коричная – голова большая расписана с цветом, весом два пуда двадцать фунтов; орел, сахарный большой литой белый и другой орел, сахарный же, большой красный с державами, весу в них по полтора пуда, лебедь сахарный литой весом два пуда; утя сахарная литая весом двадцать фунтов. Затем шли еще сахарные попугай, голубь. Но верхом кондитерского дела здесь были город Кремль сахарный с людьми конными и пешими, башня большая с орлом, башня средняя с орлом, город четверугольный с пушками, две трубы сахарных весом в 15 фунтов, марципан сахарный большой на пяти кругах, другой – леденцовый, две спицы сахару-леденцу белого да красного, весом по двенадцать фунтов каждая; сорок блюд Сахаров узорочных людей конных, пеших и разных статей, по полуфунту на блюде. Следовали дальше блюда смоквы, цукату,

цитрону, шампалы, яблок мушкатных и иных индейских овощей; всего таких блюд было наряжено и подано 120.

Из напитков русских самые древние были меды. Пиво в старину называлось *олуй*; меды были вареные и ставленные, первые варились, вторые только наливались (Русская Правда)... При Петре Великом, при дворе и в домах знатных вельмож стало входить в моду венгерское вино – его употребляли при питье в торжественных случаях. При императрице Елизавете Петровне стало уже входить в моду шампанское; первый привез его в Россию французский посланник маркиз де ла Шетарди, а пропагандировали его Андрей Шувалов и Кирилл Разумовский.

Обыкновенным напитком русских был квас, пили его все от царя до крестьянина. Употребление чая стало известно в России только около половины XVII столетия. Сперва употреблялся он при царском дворе как лекарство, и настоящий китайский чай привозим был чрез Сибирь. Его еще тогда употребляли у нас так мало, что Кильбургер в бытность свою в Москве в 1674 году покупал его

по 30 коп. за фунт. Кофе впервые стал известен в начале прошлого столетия, первый кофейный дом был заведен Петром Великим в Петербурге в 1704 году, но кофе вошел в употребление только с половины нынешнего столетия. Императрица Екатерина II была большая охотница до кофе и пила необыкновенно крепкий. У нас в старину был в большой моде так называемый *взварец*, род напитка, составленного из пива, вина и меду с пряными кореньями; его пивали обыкновенно ковшами. У малороссов такой напиток известен под именем *варенуха*. Сахарные фабрики у нас заведены в начале XVII столетия. Петр I указом 1718-го и 1721 года запретил привозить из-за границы головной сахар — можно было ввозить только сахарный песок.

В царствование императрицы Екатерины II русское поваренное искусство теряет свой национальный характер: в моду входят приглашенные к вельможам-гастрономам французы-повара; вкус русского стола и простые русские яства уступают место чужеземным многосложным. В это время русский стол состоял из четырех подач: 1) холодные;

2) горячие или похлебки; 3) взвары и жаренье и 4) пирожные. Великолепие пиршественных столов заключалось не столь в изяществе, сколько и изобилии и множестве блюд. Так, стол ужинный на пятьдесят кувертов в зимнее время состоял более чем из восьмидесяти блюд; в первой подаче из десяти супов и похлебок, затем двадцать четыре средних антриме вроде индейки с шио, пирогов королевских, теринов с крылами и пюре зеленым, уток с соком, руладов из кроликов, пулярд с кордонами и проч; далее следует тридцать два ордевра, в которые входят маринады из цыплят, крыла с пармезаном, курицы скатанные и т. д. На смену им идут «похлебки большие блюда»; далее: семга глазированная, карп с приборами, торнбут гласированный с кулисом раковым, окуни с ветчиною; последние сменяют курицы жирные с прибором, пулярды с трюфелями. После на смену этих идет тридцать два ордевра, в которые входят; рябчики по-испански, даже черепахи, чирята с оливками, вьюны с фрикандо, куропатки с трюфелями, фазаны с фисташками, голубята с раками, сальми из бекасов. После идет жарен-

ное; большие антрме и салаты – здесь и рост-биф из ягненка, дикая коза, гато компиенский, зайцы молодые, двенадцать салатов, восемь соусов и проч. После следует двадцать восемь средних антрме и горячих, и холодных, в числе последних – ветчина, языки копченые, торты с кремом, пирожное, тартелеты, хлебцы итальянские; далее идут смены салатов: померанцы и соусы с тридцатью двумя антрме горячих, где входят: потроха по-королевски, цветная капуста, сладкое мясо ягнучье, буконы, гателеты из устриц и проч. и проч.

В Екатерининское время многие из наших вельмож щеголяли своими изысканными столами; к числу таких гастрономов-бар принадлежали: Потемкин, Строганов, Остерман и Разумовский. У первого из этих вельмож стол отличался всеми диковинками кулинарного искусства: у князя было до десяти главных поваров всех национальностей, начиная от француза и кончая молдаванином, который готовил князю кукурузную похлебку. По преданию, у Потемкина вся кухонная посуда была из чистого серебра и с такими чанами-ка-

стрюлями, в которые входило по двадцати ведер жидкости; в такой кастрюле князю готовили уху из аршинных стерлядей и кронштадтских ершей. Стол великолепного князя был баснословный: у него были чудные повара. Иногда все блюда были приготовлены из одних рыб, но кушая, вы бы и не подозревали, что это рыбы: вам бы казалось, что это дичь, баранина, свинина; каждое такое блюдо имело не только свойственный ему вид, но даже вкус и запах. Его повар-француз ввел первое блюдо *бомбы а ла Сарданапал*: это не был один картофель, как теперь это делают; в то время это были котлеты, сделанные из фарша всевозможной дичины. Императрица Екатерина II особенно их любила, несмотря на то, что государыня недолюбливала изысканных блюд, а предпочитала всему разварную говядину с солеными огурцами и соус из вяленых оленьих языков.

Потемкин очень любил гусиную печенку, которой искусные повара, посредством размачивания в меду и молоке, давали размеры почти невероятные. Точно так же и свиную печень увеличивали в то время до колоссаль-

ных размеров; для этого кормили свинью грецкими орехами и винными ягодами, а перед тем как убить ее, поили допьяна лучшим венгерским вином. Такая свинья за столом являлась почти целиком на вид невыпотрошенной; искусники повара делали, что половина ее была сжарена, а другая – сварена; для этого свинью убивали, делая в паху небольшую ранку, и когда кровь стекала, ее тщательно вымывали вином, а внутренности вынимали из горла, затем брали колбасы и сосиски и пропускали их через горло, заливая от времени до времени вкусным питательным соусом. После этого обмазывали одну часть тела ее толстым слоем теста, замешанного на вине и масле, и ставили жариться в самый вольный дух. Когда жаркое было готово, тесто снимали; та часть свиньи, которая была обложена, оказывалась как бы сваренною. Этот способ приготовления был самый древнейший, он был известен римским гастрономам и носил название троянская свинья в честь Троянского коня.

Так же тогдашним русским гастрономам был известен необыкновенно пикантный со-

ус, или, вернее, соя; ею приправляли почти все кушанья и даже устриц. Она делалась из молок какой-то рыбы, просаливалась, сушилась на солнце, затем превращалась в порошок и снова с уксусом и пряными специями в жидком виде подавалась на стол. В цене эта соя стояла выше всякого вина.

Вот меню изысканного обеда времен По-темкина:

Похлебка из рябцев с пармезаном и каштанами.

Филейка большая по-султански.

Говяжьи глаза в соусе, называемом «поутру проснувшись».

Говяжья небная часть в золе, гарнированная трюфелями.

Хвосты телячьи по-татарски.

Телячьи уши крошеные.

Баранья нога столитовая.

Голуби по-станиславски.

Гусь в обуви.

Горлицы по Ноялеву и бекасы с устрицами.

Гато из зеленого винограда.

Крем жирный, девичий.

У Разумовского, графа Строганова и Остер-

мана обедали каждый день по полтораста человек и более: такое многочисленное собрание гостей вредило изготовлению блюд. Еще римляне говорили, что число гостей за столом не должно быть меньше числа граций и больше числа муз. Это правило даже перешло в поговорку: семь гостей – еда, десять – беда (*septem – convivium, novem – convicium*).

В царствование императора Павла роскошь стола значительно падает; сам император дает пример умеренности и довольствуется простыми блюдами, которые ему изготовляет кухарка. В следующем царствовании опять лукулловские обеды и праздники воскресают в быту нашего барства, и целые миллионные состояния проедаются нашими вельможами, как, например, сыном графа Завадовского, который жарил себе дичь на корице и гвоздике, употребляя последнюю вместо дров.

В это время входит в моду у нас дорогое изобретение французского кулинарного искусства, *roti a l'imperatrice* (жаркое императрицы). Рецепт этого блюда заключается в следующем: возьми лучшую мясистую олив-

ку, вынь из нее косточку, и на место ее положи туда кусочек анчоуса. Затем начини оливками жаворонка, которого по надлежащем приготовлении заключи в жирную перепелку. Перепелку должно заключить в куропатку, куропатку – в фазана, фазана – в каплуна и наконец каплуна – в поросенка. Поросенок, сжаренный до румянки на вертеле, дает блюдо, которое через смешение всех припасов по вкусу и запаху не имеет себе подобного. Величайшая драгоценность в этом блюде – оливка, которая находится в середине, – напитывалась тончайшими соками окружавших ее снадобий.

В гастрономических летописях Александровской эпохи у нас занимает почетное место министр финансов граф Д.А. Гурьев; прежде своей финансовой деятельности он долго путешествовал за границей и там усовершенствовался в гастрономических тонкостях. Его имя носит манная каша, изготовляемая на сливочных пенках, вместе с грецкими орехами, персиками, ананасами и другими фруктами; также под его именем известны еще паштеты и котлеты. В свое время его дом

считался первым, где можно было бы хорошо поесть.

Такой же славой больших гастрономов пользовались еще другие два министра царствований императора Николая – Уваров и К.В. Нессельроде; особенно последний был неистощим по части изобретений в области кулинарного искусства: его пудинги, мороженое и rotagbi (супы) посейчас удерживают его имя. В доброе старое время почти вся наша знать отдавала своих кухмистеров на кухню Нессельроде, платя за науку баснословные деньги его повару.

В конце сороковых годов в Петербурге гремел своими гастрономическими праздниками Никита Всеволодович Всеволожский. В барском доме этого богача в селе Рябово, лежащем недалеко от Охты, в праздники накрывался стол на 120 кувертов, за которым нередко гости ели в декабре свежую землянику со сливками и почаству за стол вносилась одна рыба четыремя дюжими кухонными мужиками, такая рыба получалась по почте с Урала. Меню этих обедов были полны каламбуров и острот. Род Всеволожских издавна

славится своим остроумием. Всеволожский говаривал, что порядочный человек прежде всего должен позаботиться о своем столе. Хорошая кухня есть сытный корм чистой совести. Вот несколько гастрономических афоризмов: «Картофель – мягкий воск в руках хорошего повара; он может сделать из него все. Но и в невинном природном костюме картофель имеет для многих любителей неодолимую прелесть, и в этом виде они обращаются к нему, как нежный Парис к Елене. Яйцо – всегдашний обязательный посредник в спорных делах между обедами. Трюфель при всей его неблаговидности можно считать алмазом кухни; паштет, каково бы ни было его основание, но наполненный трюфелями, – табакерка с портретами, осыпанная бриллиантами. Десерт без сыра – то же, что кривая красавица. Свинина – герой праздника. Как пылкая юность, она надевает на себя всевозможные маски, но и в самом красивом наряде всегда выказывает ее оригинальность, станем ли мы искать ее под покровом кровяной колбасы или под белым кителем колбасы ливерной, в курточке колбасы из рубленого мяса

или в мантилье сосиски».

Для полноты гастрономического очерка приведем дневник или, вернее, путеводитель по всем лучшим петербургским ресторациям, веденный за шестьдесят лет тому назад: «1-го июня 1829 года обедал в гостинице Гейде, на Васильевском острове, в Кадетской линии, – русских почти здесь не видно, все иностранцы. Обед дешевый, два рубля ассигнации, но пирожного не подают никакого и ни за какие деньги. Странный обычай! В салат кладут мало масла и много уксуса. 2-го июня. Обедал в немецкой ресторации Клея, на Невском проспекте. Старое и закопченное заведение. Больше всего немцы; вина пьют мало, зато много пива. Обед дешев; мне подали лафиту в 1 рубль – у меня после этого два дня болел живот. 3-го июня обед у Дюме. По качеству обед этот самый дешевый и самый лучший из всех обедов в петербургских ресторациях. Дюме имеет исключительную привилегию – наполнять желудки петербургских львов и денди. 4-го июня. Обед в итальянском вкусе у Александра, или Signor Alesandro, по Мойке, у Полицейского моста. Здесь немцев не бывает, а

более итальянцы и французы. Впрочем, вообще посетителей немного. Он принимает только хорошо знакомых ему людей, изготавливая более обеды для отпуска на дома. Макароны и стофато превосходны! У него прислуживала русская девушка Марья, переименованная в Марианну, самоучкой она выучилась прекрасно говорить по-французски и по-итальянски. 5-го. Обеду Леграна, бывший Фельета, в Большой Морской. Обед хорош, в прошлом году нельзя было обедать здесь два раза сразу, потому что все было одно и то же. В нынешнем году обед за три рубля ассигнациями здесь прекрасный и разнообразный. Сервизы и все принадлежности – прелесть. Прислуживают исключительно татары во фраках. 6-го июня. Превосходный обед Сен-Жоржа, по Мойке (теперь Донон) почти против Alesandro. Домик на дворе деревянный, просто, но со вкусом убранный. Каждый посетитель занимает особую комнату, при доме сад; на балконе обедать – прелесть: сервизы превосходные, вино отличное. Обед в три и пять рублей ассигнациями. 1-го июня нигде не обедал, потому что неосторожно позавтракал и

испортил аппетит. По дороге к Alesandro тоже на Мойке есть маленькая лавка Диаманта, в которой подаются страсбургские пироги, ветчина и проч. Здесь обедать нельзя, но можно брать на дом. По просьбе хозяин позволил мне позавтракать. Кушанья у него превосходны, господин Диаман – золотой мастер. Лавка его напоминает мне парижские *guinguettes* (маленькие трактиры). *5-го июня*. Обедал у Simon-Grand-Jean по Большой Конюшенной. Обед хорош, но нестерпим запах от кухни. *9-го июня*. Обедал у Кулона. Дюме лучше и дешевле. Впрочем, здесь больше обеды для живущих в самой гостинице; вино прекрасное. *10-го июня*. Обед у Отто; вкусный, сытный и дешевый, из дешевых обедов лучше едва ли можно сыскать в Петербурге». В тридцатых и сороковых годах Петербург в Великом посту славился своими постными яствами, подаваемыми в наших русских ресторанах и даже немецких кафе-ресторанах. Так, в Строгановском трактире, на Невском близ Полицейского моста, посещаемом биржевыми и береговыми калашниковскими купцами, обеденная трапеза, на первой и Страстной неделях по-

ста, ничем не отличалась от строго монастырской, и в эти дни в этом трактире рыбной пищи достать нельзя было ни за какие деньги, и весь обед ограничивался одними грибными блюдами. Зато в перечне последних находились такие, которые теперь совсем позабыты. Так, в то время известны были грибы, гретые с луком, капуста шатковая с грибами, грибы в тесте, галушки грибные, грибы холодные под хреном, грузди с маслом, грузди, гретые с соком. Кроме грибов в обеденную карту входили горох и кисели; первые были мятые, битые, цеженные; вторые – ягодные, овсяные и гороховые с патокой, сытой и миндальным молоком. Чай в эти дни пили с изюмом и медом, варили и сбитень для постников. В остальные недели поста, когда уже некоторые ели рыбу, в числе рыбных блюд подавали там очень вкусную «прикрошку тельную» – нечто вроде котлет, затем не менее лакомый «кавардак», род окрошки из разных рыб, кашу из семги, визигу с хреном, стерляжий при-сол, схаб белужий паровой, щуку-колодку, рассольный сиг, уху карасевую, на сковородке и т. д. Из любопытной карты кафе-ресторана

И.И. Излера, помещавшегося тоже на Невском в доме Армянской церкви, видим, что в Великий пост здесь пасли особенные пирожки-расстегаи, которые у нас вошли в моду в 1807 году, когда в Москве цыганка Степаша своим соловьиным голосом действовала на сердца и карманы своих слушателей и поклонников: особенно хорошо она пела романс «Сарафанчик-растеганчик» – в честь последнего и стали печь расстегаи. Вот недельная карта излеровских пирожков. Воскресенье: 1) расстегаи излеровские, 2) скромные, 3) безопасные, 4) музыкальные (скромные); понедельник: 5) с рыбкой-с! б) с живыми картинами (скромные), 7) успокоительные, 8) без танцев (скромные); вторник: 9) с вариациями, 10) просто прелесть! 11) на здоровье, 12) мал золотник, да дорог!; среда: 13) без рыбы, но со вкусом! 14) с загадкой? 15) любо и дешево! (скромные), 16) с боровичками; четверг: 17) астрономические, 18) на всех правах пирога, 19) концертные, 20) с фиоритурой (скромные); пятница: 21) настоящие русские, 22) нескучные, 23) в добрый час, 24) бодрые; суббота: 25) пчелка или что в рот, то спасибо! 26)

фельетон без писем (скромные), 27) повтори, 28) без рассказов (скромные). Сверх того, всякий день приготавливались особые пирожки под названием: «кларнетист-солист» и «вечера Новой Деревни» (скромные). Цена на эти пирожки была 10 и 5 коп. Вся наша знать ходила есть к Излеру его пирожки. Эти пирожки носили название «утренних».

Гастрономический стол графа Строганова. – Обеды князя Репнина. – Хлебосольный дом графа Остермана. – Роскошные обеды чудака Демидова. – Любители хорошо поесть

Пышным гастрономическим столом отличался в Екатерининское и Павловское времена граф Александр Сергеевич Строганов. Этот гостеприимный вельможа любил на своих роскошных обедах соединять вокруг себя лучших представителей русской интеллигенции. Он, как Шувалов, носил в то время название мецената: почти все писатели и художники находили у него открытый стол. Загородный его дом, носящий его имя, воспел Гнедич в идиллии «Рыбаки». Здесь по воскресным дням он давал свои лукулловские обеды и ужины. Граф Строганов не жалел на них денег, и все что стоило из яств безмерно дорого, подавалось у него за столом; императрица Екатерина II, представляя его Австрийскому императору, говорила: «Вот вельможа, который хочет разориться и никак не может».

У графа Строганова, как у римского гастронома, был устроен триклиний – род столовой, где, подобно изнеженным грекам или римлянам, гости лежали за столом на постели, облокотясь на подушку. Здесь убранство напоминало великолепие и роскошь древнего Рима; полы были устланы мягкими дорогими коврами, стены были покрыты живописью с изображениями сатиров, собирающих виноград, охотящихся за зверями, видны были плоды, гроздья винограда, всякая живность, рыбы и т. д. Подушки и матрасы были набиты лебяжьим пухом и имели великолепные покрывала пурпурного цвета с золотом. Столы не уступали в роскоши: они были мраморные с мозаикой или из дорогого какого-нибудь пахучего дерева, по углам дымились благовонные куренья; столы гнулись под тяжестью золотой, серебряной и хрустальной посуды. Число гостей на таких пиршествах всегда было ограничено; приглашенные ели полулежа на ложах. Мальчики, все одного возраста, молодые и красивые, прислуживали за каждым из гостей; перемен блюд было не особенно много, но зато все было изысканное; пер-

вое – закуска, которая состояла из блюд, возбуждающих аппетит: икра, редиска, даже фрукты вроде слив и гранат входили тоже в состав ее; самым ценным из закусовых блюд были щеки селедок, на одну тарелку такого блюда шло более тысячи селедок. Во второй перемене подавались тоже пикантные блюда: лосиные губы, разварные лапы медведя, жареная рысь. Кстати сказать, это самое старинное русское блюдо, теперь совсем забытое, употребляемо было при дворе царя Алексея Михайловича – рысь не считалась тогда несъедобной: мясо этого зверя отличается белизною. Затем шли жареные в меду и масле кукушки, налимьи молоки и свежая печень палтуса; третья перемена была устрицы, дичь, начиненная орехами, свежими фиговыми ягодами. Как салаты здесь подавались соленые персики, очень редкие тогда ананасы в уксусе и так далее.

Если гость чувствовал себя сытым, то он, как древний эпикуреец, щекотал себе в горле пером, производил тошноту и давал место для новой пицци. Этот обычай за ужином повторялся не раз даже после каждой перемены

блюды и не считался вовсе неприличным. После ужина шла попойка. Наши русские питухи, чтобы возбудить жажду, ходили даже в баню и ели там паюсную икру. У древних в этом случае дело доходило и дальше, и некоторые любители до питья вина принимали цикуту, чтобы страх смерти заставлял больше пить; другие пили толченую пемзу и даже валялись в грязи.

Латинские и греческие поэты научали древних надевать во время попойки на голову венки из цветов: существовало поверье, что цветы уничтожают хмель. Лучшей зеленью в этом случае считалась трава сельдерея. Наши русские эпикурейцы тоже венчали свои головы венками и, снимая пудренные парики, умащали свои головы душистыми мазями. Иногда по распоряжению хозяина дома на стол приносилась мертвая голова, но при виде голого скелета иной «питух» не робел и, слегка задумавшись, еще сильнее, как бы с горя, начинал пить.

На таких попойках гости избирали царя пира – царь пира отличался способностью пить много вина, он должен был пить неуста-

ваемо, и ему безусловно повиновались все гости. Таким царем пира в Екатерининское время славился некогда тульский купец Иван Гаврилович Рожков. Помимо этой особенности, Рожков отличался своим умением петь русские песни; голос у него был бархатный; не один граф Строганов звал его на свои трапезные пирушки – граф Безбородко считал его своим постоянным гостем и каждую неделю доставлял и себе, и своим посетителям удовольствие послушать этого очаровательного русского артиста-торговца. Жихарев в своих воспоминаниях говорит, что если хотели похвалить какого-нибудь певца, то говорили о нем «Он поет, как Рожков».

Дар песен был только второстепенным качеством Рожкова, а главными, помимо способности пить много вина, были еще необыкновенные удалство и смелость, которые и доставляли ему покровительство тогдашних знаменитых гуляк. За него нередко держали огромные пари и заклады, и не было примера чтобы проигрывали. Так, раз граф В.А. Зубов держал за него заклад в тысячу рублей, что Рожков верхом на сибирском своем иноходце

въедет в верхний этаж одного дома в Мещанской улице, где жила одна из дам полусвета, и Рожков не только въехал, но, выпив залпом бутылку шампанского, не слезая с лошади, той же лестницею съехал обратно на улицу. «Когда я въехал к ней в фатеру, – рассказал Рожков, – меня окружили все гости, особо знатных до десяти будет, да и кричат „Браво, Рожков! шампанского!“ И вот ливрейный лакей подает мне на подносе налитый бокал, но барышня сама схватила этот бокал и выпила, не поморщась, промолвив „Это за твое здоровье, а тебе подадут целую бутылку“».

Имена многих литераторов и художников конца прошлого столетия и первых лет нынешнего тесно связаны с именем графа Строганова. Начиная от Фонвизина и Державина и кончая Крыловым и Гнедичем и почти все художники находили в нем истинного покровителя и ценителя своих произведений. Духовный наш композитор Бортнянский был один из его приближенных друзей. Талантливый строитель Казанского собора Воронинин был воспитанником его. Предание говорит, что сам Строганов при постройке этого храма

трудился без устали и, несмотря на свое хилое уже здоровье, взбирался по лесам осматривать постройки. Народное поверье гласило, что граф как строитель немногими днями переживет освящение нового храма, и точно – 15 сентября 1811 года храм был освящен, а ровно через двенадцать дней граф Строганов скончался. Говорили, что граф сам твердо верил в это предопределение и после окончания первой службы в соборе подошел к митрополиту под благословение, проговорив «Ныне отпускаеши раба твоего, владыко, с миром». Умирая, Строганов выразил свое последнее желание, чтобы и отпевание его останков происходило в том храме, где у него явилось предчувствие о своей смерти. На похоронах графа присутствовал сам император, вместе с августейшим семейством, и сопровождал гроб его до могилы, которая находится в Александро-Невской лавре.

Биограф Строганова Н. Колмаков рассказывал, что за графом есть еще большая заслуга, когда он был директором Публичной библиотеки, то по перевозе его в Петербург из Варшавы у лиц, производивших разборку книг,

явилось предположение: не следует ли предать сожжению все книги, которые по своему содержанию и направлению противны нравственности и политическому настроению того времени. Строганов всею своею мощью восстал против такого варварского проекта.

Много говорили также в прошедшем столетии о лукулловских обедах, дававшихся князем Н.В. Репниным в Варшаве. Репнин был один из блистательных вельмож века Екатерины II, отличавшихся властительными замашками. По словам современников, он играл в Варшаве более значительную роль, чем король Английский посол Джеймс Гаррис, видевший его ежедневно, говорит ничего не могло быть поразительнее высокомерия его с самыми важными лицами и его преувеличенной донельзя любезности с женщинами. В заседаниях он затыкал каждому рот, говоря «Такова воля императрицы». Он обращался также бесцеремонно со всеми, даже с королем. У него был маскарад. Король для начатия танцев после ужина хотел подождать, чтобы столы из ужинной залы были вынесены, потому что это была самая большая ком-

ната. Репнин напротив того хотел, чтобы танцы начались сейчас же в другой зале, и настоял на своем, король преспокойно стал танцевать.

В театр актеры ожидали приезда князя Репнина, чтобы начать представление даже тогда, когда король уже сидел в своей ложе целый час. Репнин в среду на Страстной неделе назначил спектакль в Варшавском театре, но кроме него и его свиты зрителей никого не было.

Известный князь Карл Радзивилл, великий гетман Литовский, бывший одно время врагом Екатерины II и выведший на сцену несчастную самозванку княжну Тараканову, несмотря на все свое своеволие, побаивался Репнина. Один раз, когда сейм был в сборе, чтобы воздержать кутившего Радзивилла от безобразного поведения, он поставил в его дом полковника с командою из шестидесяти человек.

В день рождения Екатерины Репнин дал праздник, на котором было более трех тысяч замаскированных гостей и при этом было выпито кроме множества других вин тысяча бу-

тылок шампанского. Двадцать пять поваров едва успевали готовить ежедневно кушанья для огромного числа посетителей его дома. Комнатные дворяне (покойовцы) служили у него во время обеда с тарелками в руках: они стояли за креслами князя, услуживая при столе и разрезывая на воздухе пулярки и прочее.

Пасхальный стол Репнина ничем не отличался от таких же столов королей Сигизмунда и Владислава. На середине огромного стола лежал целый ягненок, изображавший агнца Божия. Это блюдо по польскому этикету могли есть только дамы, высшие светские и духовные лица. Затем стояли четыре больших кабана соответственно четырем временам года. Внутри каждого кабана были колбасы, куски ветчины и поросят. Двенадцать оленей с золочеными рогами, зажаренные тоже целиком и начиненные дичью, изображали двенадцать месяцев года, иногда вперемешку с оленями лежали и зубры, убитые в Беловежской пуще. Вокруг этих чудес кулинарного искусства было 365 куличей, затем мазурки, жмудские пироги и лепешки, украшенные сушеными в сахаре фруктами. За ними столько

же баб, бабы эти украшены были вензелями и надписями. Четыре большие стопы с вином изображали тоже четыре времени года, вино в них было от старых времен. 12 серебряных больших кубков с вином изображали двенадцать месяцев в году, 52 маленьких бочонка, наполненные вином испанским, кипрским и итальянским, соответствовали пятидесяти двум неделям в году, 365 бутылок с венгерским вином означали число дней в году.

Для прислуг ставилось 8 760 кварт меду соответственно числу часов в году.

Такое широкое и так идиллически патриархальное кормление, бесспорно, было заимствовано Репниным у поляков, впрочем, кухня последних у нас уже стала входить в моду в Москве со времен Дмитрия Самозванца. Карамзин говорит, что жена последнего, Марина Мнишек, особенно отличалась своим лакомым столом. У нас в старину должности при столе занимали стольники. Они носили кушанья и подавали вина, один из них, попочетнее, как говорит И. Забелин, «наряжал вина», т. е. приготавливал к столу и вообще распоряжался винами, другой – пить наливал. С

большим великолепием и обрядностью царские столы давались иноземным послам: тогда в сенях устраивалось несколько поставцов – государев, боярский, посольский – с винами и яствами. Число стольников и дворян, которые «перед гостей пить носили и есть ставили», доходило иногда до сотни и более. После царских столов справлялась всегда «государева чаша», т. е. пили государево здоровье, причем царь сам подавал боярам чашу, к которой они и подходили по порядку родового старшинства, т. е. так, как сидели за столом.

Нередко государь посылал обед к иноземному послу на дом. В Дворцовых разрядах сохранились довольно подробные описания таких случаев: так, царь Михаил Федорович, посылая стольника Собакина к Якову Русселю, немчину короля Шведского Густава, повелевал стольнику, приехав к нему на двор, выйти из саней у лестницы и идти к Русселю в хоромы, а за собой велеть несть скатерть и судки (солонку, уксусницу и перечницу) и еству, и питье. Далее следовал подробный церемониал, как скатерть на стол постлать и судки

поставить, и вина и еству, и питье велеть подать и проч., и как, взяв ковш питья, молвить «о чаше великого государя» и проч.

Но обращаясь опять к прежним временам, мы видим, что в старой Москве лукулловскими обедами отличался сын графа Валентина Мусина-Пушкина, обладатель более чем сорока тысяч крестьян; он был первый по роскоши в то время в столице. Никто не равнялся с ним ни в экипаже, ни в нарядах, ни в образе жизни. На одни конфеты у него расходовалось в год 30 тыс. рублей, а стол его стоил ему более 100 тыс. рублей; расточительность его на все редкое съестное доходила до того, что он выкармливал индеек на трюфелях, а телят отпаивал на сливках и держал их в люльках, как новорожденных младенцев. Домашняя его птица, предназначенная к столу на убой, в корм на место овса и круп получала лущенные кедровые и грецкие орехи и на пойло вместо воды сливки и рейнское вино. Поросят у него мыли ежеминутно и чуть ли не пеленали, как грудных детей.

Также хлебосольно и открытым домом жил в Москве граф Иван Андреевич Остер-

ман. Приезжающих к нему на обед, особенно по воскресеньям, иногда было до ста и более персон обоего пола. Граф почти девяностолетним стариком сохранял здоровье и полную память о прошлом. Хлебосольество его теперь покажется почти сказочным – гостей за его столом угощали почти на убой, сам Остерман ходил и смотрел, чтобы его гости ели, перемен блюд бывало у него до сорока и более. Во все время стола гремела музыка на хорах, и когда за столом преобладали дамы, то в конце обеда граф, взглянув на хоры, давал знать в ладош и, чтобы начинали другую музыку, и тогда гремел польский Козловского, и гости, вскочив из-за стола, тянулись парами в гостиную и далее по залам. Обыкновенно же, если у него не обедали дамы, музыка кончалась с десертом.

Своими роскошными обедами и празднествами в былое время в Москве славился также известный чудаки Прокопий Акинфиевич Демидов, в его доме на Басманной, где теперь Елизаветинский институт и школа топографов, было собрано столько диковинок, мраморов, картин и редчайших коллекций,

что, как говорили тогда, Демидов обобрал всю Европу. Действительно, оригинал Демидов, путешествуя за границей, не жалел на покупки денег: так, проживая в Саксонии, он удивлял тамошнее население как закупкою на их рынках всего продаваемого там – по-видимому, вовсе не нужного для него, – так и роскошными своими по русской натуре угощениями, сидевшие за его огромным столом гости говорили друг другу на ухо: «Какой мот! С чем-то он выедет отсюда?» Между тем Демидов вслух смеялся над бедностью столичного их города Дрездена, говоря, что некуда ему девать здесь денег: купить нечего. Если верить Кастеру, то он устроил в Петербурге в 1778 году такой народный праздник, который вследствие непомерной выпивки был причиной смерти более пятисот человек.

Богатый чудак Демидов рядил в ливрею прислуживающих за столом лакеев так, что она бросалась всем в глаза: одна половина ее сшивалась из галунов, другая – из самого грубого сукна, одна нога лакея обувалась в шелковый чулок и изящный башмак, другая – в лапоть. В великолепный сад его, в котором

было собрано более двух тысяч редких растений, допускались все; но, заметив, что дамы в нем рвут плоды и редкие цветы, он однажды снял все статуи и на место их поставил обнаженных мужиков. Разгневанный за что-то на одного из своих гостей, он прислал к нему на званный обед наполненный червонцами мешок и живую свинью, приказав ее угощать за столом как бы его самого.

Пригласил тоже раз к себе на обед всю тогдашнюю знать. Накануне он, призвав маляров, приказал выбелить у себя все комнаты кроме столовой и устроил перед каждою дверью леса. Явившимся на этот обед хозяин объявил, что рабочих навели в его дом в его отсутствие, и гости должны были несколько раз сгибаться под лесами, пока наконец доходили до столовой.

Внука этого Демидова Павла Григорьевича называли скупым, потому что он не давал обедов и тратил на себя не более 6–7 руб. в месяц и вообще вел жизнь крайне воздержанную: поутру обыкновенно пил чашку кофе или шоколаду, обед его состоял из самого тонкого бульона и одной котлетки, из которой он

сосал только сок. После обеда пил зимою чай с молоком по одной чашке, а летом – кислое молоко по 5–6 ложек; хлеба употреблял не более четверти фунта в сутки, зато любил свежие фрукты, которыми и снабжала его собственная оранжерея. Этот Демидов был человек строгой честности, делал также много добра и составил себе богатую библиотеку. Он основал Демидовский лицей в Ярославле.

Гостеприимство наших вельмож для простых смертных иногда выходило очень призрачно. Так, существует анекдот, как у некоего из таких князей мира всегда обносили слуги во время обеда одного из скромных гостей. И амфитрион узнал об этом только тогда, когда на вопрос его, все ли он ел, несолоно хлебавший гость ответил: «Благодарю, ваше сиятельство, все видел». Другой такой же вельможа, граф Алексей Орлов, на свои обеды принимал только дворян в мундирах и, если находил нечиновного и не в мундире, то подходил и спрашивал его: «От кого вы, батюшка, присланы?»

Многие из наших помещиков в старину строго соблюдали посты, и по средам и пятни-

цам не ели скоромного; у таких были и повара, которые готовили одно постное, а у некоторых богатых доходило и до того, что для каждого кушанья был особый повар. Так, у известного эксцентрика Головина было их чуть ли не тридцать, и каждый из них в белом фартуке и колпаке сам приносил свое кушанье на стол барина. Такие повара, поставя блюда, снимали колпаки и с низкими поклонами уходили. Обеды у этого помещика тянулись по три часа; он садился обедать за стол непременно со своим приходским священником, который и благословлял трапезу. Кушаний за столом считалось семь, но число блюд доходило до сорока и более. Служили официанты, одетые в красные кафтаны кармазинного сукна, с напудренными волосами и длинными белыми косынками на шее. После стола в гостиной ожидали гостей сотни блюдечек с десертом или заедками вроде пастилы, варенья, моченых яблок, груш и т. д.

Мороженое у нас на вечерах стало подаваться только в начале нынешнего столетия, и прежде о нем не знали. Ананасы начали разводить также не более как восемьдесят

лет тому назад. Первый, кажется, занялся культурой их в Москве богатый купец Гусятников, вышедший потом в дворяне. Ананасы истреблял во множестве старший сын графа Завадовского – последний ел их не только сырыми и вареными, но даже квашеными: у него ананасы рубили в кадушках, как простую капусту, и делали потом из них щи и борщ; этот Завадовский умер в положении, близком к нищете. На кухне этого гастронома готовили повара всех национальностей и были, как и у Потемкина, даже простые мужики-пекари подовых пирожков и гречневиков, квасы Завадовского славились в былое время на всю Россию.

В глубокой провинции в свое время было немало помещиков, любивших хорошо поесть; так, в Орловской губернии, в Малоархангельском уезде, жила генеральша Рагзина, обед у которой длился по семи часов, и на столе подавалось до двадцати разных каш в небольших горшочках, приготовленных из незрелых зерен ржи, пшеницы и т. д., а маринадов и солений было бесчисленное множество; в сортах последних находились и такие

малосъедобные вещи, как сердцевина трав дятливины и свиргибуса. Генеральша эта была большая привередница и летом обыкновенно обедала на плоту своего пруда.

В том же уезде, в пятидесятых годах, жили два брата Боны – эти братья славились своим превосходным аппетитом. На обед их готовилось не более пяти блюд, но зато в таком количестве, что последние могли упитать не один десяток голодных людей. Один из братьев говорил про гуся, что эта птица – самая неудобная, потому что одного гуся на жаркое мало, а двух много; братьям всегда к обеду жарилось три гуся. И вот, скушав их вместе с двумя поросенками и тарелками пятью борща или щей и гречневой каши, один из братьев начинал вздыхать; тогда другой говорил ему в утешение:

– Не вздыхай, брат, мы еще ужинать будем!

Чуть ли не на одного из этих братьев было написано следующее стихотворение:

*Ботвинью я всегда хвалю,
Селянку ем без принужденья,
Уху я тоже страсть люблю!*

*Зреть не могу без умиленья:
Кишки ко щам, бараний бок,
Крупую с маслом начиненный,
И лучший ветчины кусок —
Суть три предмета несравненны.
Пирог любимый мой есть тот,
С трудом в руках несут что трое,
Когда кладешь кусочек в рот —
Насытились бы оным двое
Про пирожки что вам сказать:
Они пятками исчезают,
Но – чтоб меня им насыщать —
Они лишь голод возбуждают.
Капусту, спаржу, крес-салат,
Все, все считаю пустяками;
Черкасский бык, тебя пою,
В тебе зрю мира совершенство,
Ты услаждаешь жизнь мою
И мыслить о тебе – блаженство!*

Превосходными гастрономическими ужинами в сороковых годах в Петербурге кормили держатели некоторых игорных домов. У этих господ все было обставлено с известным блеском кулинарного изящества. Особенно чудовищных размеров они достигали в одной улице и Петербурге, у Большого театра. Здесь был обыгран один богатый одесский грек

чуть ли не на миллион рублей. Его заманили на роскошно приготовленное блюдо из отварных кефалей, выписанных по почте с берегов Черного моря. Долго помнил этот грек петербургские кефали.

Но самой заслуженной славой большого гастронома в Москве в пятидесятых годах пользовался богатый тамбовский помещик Рахманов. Получив двухмиллионное наследство от своего дяди, известного в свое время игрока, он ухитрился его проесть менее чем в восемь лет. По рассказам, кухня этого гастронома отличалась всевозможными приспособлениями для кулинарного искусства, вся она выстлана была для чистоты голландскими изразцами и всюду увешана пирометрами. Стол этого необыкновенно тучного барина был баснословный, и иногда один простой домашний обед для двух или трех гостей стоил не одну тысячу рублей. Рахманов имел качества, которыми обладает не всякий: тонкий вкус и умение есть приготовленные блюда. Особенно много у него было приложено старания к приготовлению домашней птицы — его цыплята, индейки кормлены были осо-

бенной кашей с трюфелями, а гуси после выкормки для увеличения печени подвергались различным истязаниям – их содержали перед пылающими каминами, где они обгорали почти заживо. Налимов для этой же цели травил аршинными голодными щуками и т. д. Когда подавали на стол Рахманову цыпленка, то он брал его в руки и, немного помяв, вынимал из него все кости, как из кошелька. Перед ним на столе обыкновенно стояла огромная кружка вина. На стол его подавались не все части названных нами птиц: например, в пулярке он ел только верхнюю часть грудинки, в утке – тоже грудинку и мозг, в свинье – вымя, в борове – голову. Жирный раковый биск ему подавали замороженным в виде студня; раки для этого тоже приготавливались особенно: их держали вместо воды в сливках с пармезаном. Также необыкновенно вкусна у него была и простая гречневая каша: ее варили в соку рябчиков и с рокфором. Рахманов почти каждый день изобретал новые блюда и в роскоши стола старался превзойти даже римских гастрономов. Постные блюда у него приготавливались на миндальном и кедровом мас-

ле, сделанном за полчаса. Из рыб он любил одну редкую, *вырезуб*, которая ловится только в реке Сосне, впадающей в Дон; ее привозили ему живою на перекладных; известное «москвит» изобретено Рахмановым. Лучший его повар был из беглых дворовых людей: это был своего рода великий артист, он жил впоследствии у известного изобретателя автоматической стрельбы А.П. Давыдова.