



Ольга и Павел Сюткины

Непридуманная история  
русской кухни



18+

Павел Сюткин

**Непридуманная  
история русской кухни**

«ЛитРес: Самиздат»

2011

## **Сюткин П.**

Непридуманная история русской кухни / П. Сюткин — «ЛитРес: Самиздат», 2011

Что мы называем русской кухней? Каковы ее истоки, сильные и слабые стороны, историческое наследие? – вот вопросы, в которых попытались разобраться авторы книги. Вы найдете здесь не просто картины старинного быта и порядков, а исследование русской кухни в контексте существующих представлений о ней, попытку понять, что среди этого правда, а что – устоявшиеся клише. Эта книга соединяет научное исследование с замечаниями практикующего кулинара: в книге рассмотрено множество исторических трудов и первоисточников XV–XIX веков. Книга была выпущена в 2011 г. издательством АСТ, Corpus. ISBN 978-5-271-32289-1

## Содержание

Введение	5
Легенды и мифы «Домостроя»	11
Из реляции посла при дворе Московитском	19
«Состояние каждого может определить обширность стола»	28
Конец ознакомительного фрагмента.	31

*Поварам и кулинарам – знаменитым и безвестным, русским и иностранным, готовившим для царского стола или радовавшим своим искусством простых людей, – всем тем, кто работал ради славы, достатка и процветания нашей страны, посвящается эта книга*

## Введение

*Цель моя – доставить удовольствие, соединенное с приятностью и пользой; ежели буду столько счастлив, что достигну этого, то мне ничего более не останется делать, как только утешаться, что я, семидесятилетний и слепой старик, недаром дожился до этих лет.*  
*Герасим Степанов, повар и кухмистер, 1837 год*

«Ну вот, еще одна книга о русской кухне. Опять про кашу, щи и блины. Опять бесконечные цитаты из В. Похлебкина о том, какой вкусной и здоровой была пища наших предков». Подобные мысли наверняка возникнут у читателя, взявшего с прилавка эту книгу. Хотим сразу сказать ему: «Нет! Это не перечень блюд. И не очередные заимствования из классиков с явным или тщательно скрываемым цитированием их трудов».

Мы сознательно не пошли по пути традиционного описания истории русской кухни, умиления по поводу постного и скоромного, рассуждений о ее древности и многообразии. Эти мысли и доводы целыми абзацами переходят из одной сегодняшней кулинарной книги в другую, кочуют по сайтам и персональным страничкам в интернете.

Почему же мы так поступили, спросите вы. Главным образом, потому, что... не до конца ясен сам предмет этого описания – история русской кухни как таковая. Нет, ну не так чтобы кухни не было сотни лет назад. Просто мы убеждены, что большинство сведений о ней во многом вторичны и не всегда основаны на реальных исторических источниках. Бытописателей русской культуры до XVI века вообще по пальцам сосчитать можно, и, уж поверьте, меньше всего они заботились о кухонных делах. Подвиги былинных богатырей, битвы и сражения, княжеские междоусобицы, позднее – христианские поучения и первые опыты правовых трактатов – вот, пожалуй, исчерпывающий список тем, отраженных в древних рукописях, дошедших до наших дней. Если там и содержатся упоминания тех или иных блюд, то лишь мимоходом, в контексте основного действия.

Предвидим, как многие «знатоки» тут же бросятся возражать: а как же известные древнерусские летописи, которые уже с X–XI веков свидетельствуют о том, какие продукты употребляли славянские племена? Действительно, есть Лаврентьевская летопись (датируемая 1377 годом, но содержащая более древнюю «Повесть временных лет» начала XII века), Киевская летопись (около 1200 года), «Житие св. Феодосия», написанное Нестором в 80-х годах XI века, ряд других исторических документов. И что же они сообщают о русской кухне? А вот, например: в Белгороде женщины варили из овса и пшеницы «кисель»; в XI веке в Киеве выпекали хлеб, замешанный на квасе, а в XII веке там же упоминается ржаной квас. Из древних русских источников мы знаем, что мед пили на тризнах, а князь Владимир не только имел бочки с медом в княжеских погребах в Белгороде и Киеве, но даже, счастливо избегнув ловушки, подстроенной ему печенегам в 996 году, наварил в ознаменование этого события «300 провар меда» для угощения приглашенных им гостей. Ну и как, очень помогли вам эти сведения для понимания русской кухни, исследования типа и характера пищи, технологии ее приготовления? То-то и оно. Упоминание тех или иных блюд и напитков мало что добавляет к нашей картине «славянского мира» той эпохи. Разве мы и без Лаврентьевской летописи не подозревали, что в X веке наши предки питались хлебом, пили молоко и делали похлебки? У германцев хлеб был, у тюрков был, а у славян, значит, могло не быть?

Мало кто задумывается над этим, но история нашей кухни вообще своеобразная terra incognita. «...Ибо история Русской поварни, не так как других Европейских, никогда не предана была ни писанию, ни тиснению»[1]. Слова издателя Поваренного словаря, выпущенного в 1795–1796 годах в Москве, были очевидными для тогдашнего читателя. Это сегодня все убеждены, что В. Похлебкин основывался в своих исследованиях древней русской кухни на реальных источниках. Хотя он и не прибегает к дословному цитированию, следует четко понимать: первые русские кулинарные книги появились лишь в конце XVIII века. Все сведения, относящиеся к более ранним срокам, – не более чем предположения талантливого исследователя, основанные на общих тенденциях и трендах европейской и азиатской кулинарии, своим появлением они обязаны редким упоминаниям в летописях, а чаще всего – вторичным изложениям авторов XIX века.

Поймите нас правильно. Заслуги Вильяма Васильевича Похлебкина перед русской кулинарией и ее популяризацией безмерны. Это серьезно, и, в общем, не нам выступать с их оценкой. Думаю, что 99 % общедоступной информации на эту тему взято из его работ. Они стали образцом (а для многих и единственным источником) для изучения кухни России. Если не щадить самолюбия большинства авторов кулинарных книг 1990–2000 годов, то нужно четко и ясно сказать: все их исторические пассажи о русской кухне являются не чем иным, как перефразированием похлебкинских трудов.

Можно ли написать что-то новое о кулинарии тех лет после «Национальных кухонь наших народов»? Многие считают, что тема практически закрыта. Но, с другой стороны, задумаемся. Вот есть классические труды Ключевского по истории России. И что теперь, ничего нового на эту тему уже не может быть написано? Даже гениальная книга по своей природе не может не быть односторонней. Таково свойство любого талантливого исследователя. Только спустя годы можно сказать: в чем-то автор был прав, а в чем-то погорячился, поддавшись эмоциям и пойдя на поводу собственных стереотипов.

Вот так и с трудами В. В. Похлебкина. Будучи, несомненно, фундаментальными, они не лишены некоторых заблуждений, свойственных автору и обусловленных временем написания книги, отсутствием каких-то источников. К тому же свежий, непредвзятый взгляд спустя не один десяток лет может создать совсем другое восприятие времени.

В. Похлебкин прежде всего – популяризатор русской кухни, а его книги – своего рода учебник, дающий комплексное отношение к кулинарии в контексте истории нашей родины, а не только в рамках программы кулинарного техникума. В его книгах много спорного, и тем не менее основные принципы подтвердит любой исследователь и практик. Он дал классическое описание русской кухни, систематизировал ее, предпринял усилия по адаптации старинных блюд к современным продуктам и технологиям. Но обратите внимание, насколько детальнее и весомее его тексты, описывающие кулинарию XVIII–XIX веков по сравнению с более ранним периодом. Просто-напросто не хватает ясных исторических данных!

Так что все разговоры о блинах и связанных с ними обрядах солнцепоклонничества, приготвлении ароматных медов и бортничестве, кашах, считавшихся некоторыми исследователями «первоначально обрядовой, торжественной пищей», – все это немножко «от лукавого». Надо четко заявить – никто ничего толком о русской кухне тех лет не знает и знать не может. Это все равно что с апломбом рассуждать о военном искусстве ацтеков XIII века. Ни письменных источников, ни достоверных сведений не сохранилось, а скорее всего их и не было. Отчасти такая же ситуация и с историей нашей кулинарии. Конечно, есть некоторые исследования на эту тему. Есть монументальный труд Н. И. Костомарова «Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа»[2]. Но это – труд историка, разбиравшегося в вопросах кулинарии постольку-поскольку. В нем приведены подробные описания блюд, есть некоторые иллюстрации технологии их приготовления. И все-таки готовить по этой книге невозможно, как невозможно и получить ясное видение старинной русской кухни. Если об общем укладе жизни

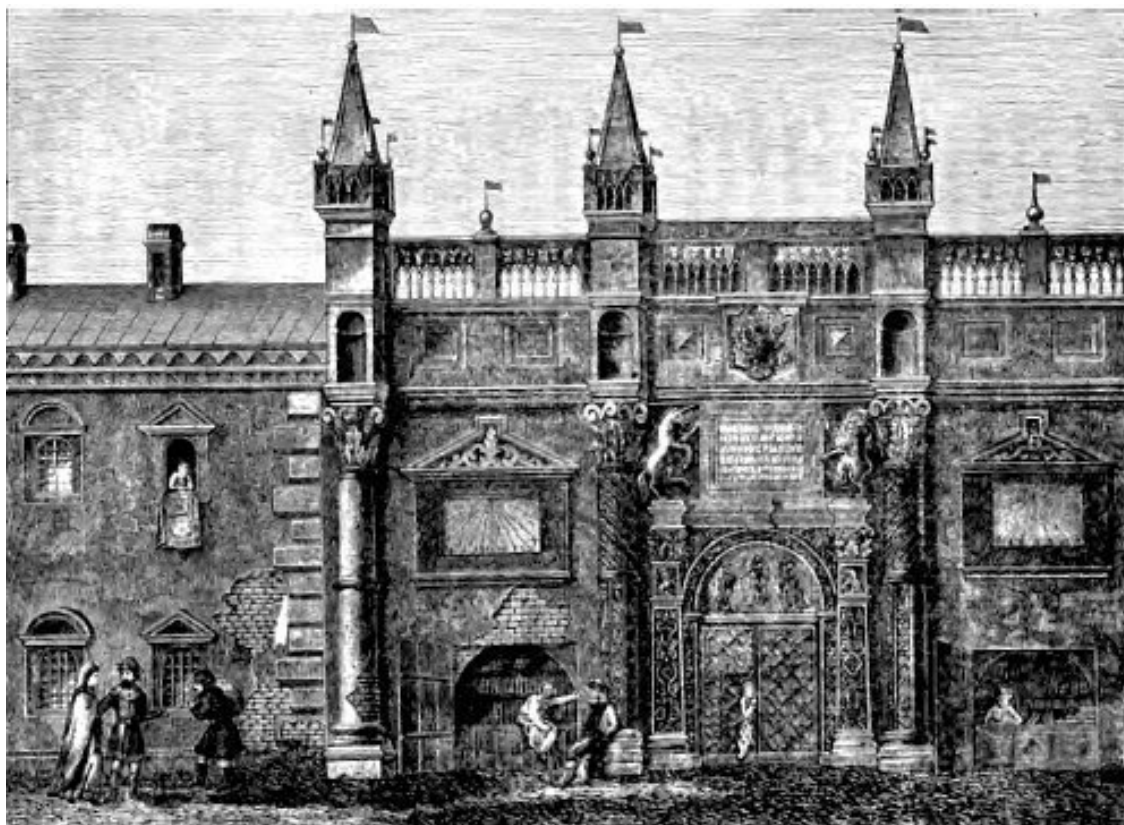
домонгольской Руси мы еще имеем какое-то представление, то уж о кулинарных пристрастиях древних русичей, вятичей и кривичей ничего конкретного не известно.

Более того, скажем неллицеприятную вещь. Изучая первые русские кулинарные книги, приходишь к странному выводу. Вся известная нам сегодня «исконно русская» кухня допетровского времени – это всего лишь ее описание авторами XIX века, пытавшимися восстановить старинные рецепты. Более ранние русские кулинары – С. Друковцев, В. Левшин, Н. Осипов, И. Ляликов и другие, – конечно, писали о ней. Но значительно большее внимание уделяли европейским рецептам (французским, немецким), как наиболее актуальным для ознакомления публики. А всякие ботвиньи, щи да тельное – это ж любая баба знает, как готовить.

Да-да! Мы уже слышим крики «знатоков и любителей» трудов академика Фоменко. Дескать, вся русская история выдумана и записана в XVIII–XIX веках, «царь-то не настоящий!» и т. п. Но жизнь все-таки гораздо богаче любых схем. И даже сумасбродная историческая теория может неожиданно, случайным образом, отразить реальную картину.

В реальности же, если отбросить былинные цитаты XII века о том, как князь Игорь во время своего бегства из плена настрелял «лебедей к завтраку» [3], первым более или менее развернутым и достоверным источником сведений о русской кухне является, несомненно, «Домострой» (1550-е годы). Хотя тоже как сказать... Вот вам жена оставляет порой на холодильнике стикер со словами: «Дорогой, отвари пельмени, подогрей ребенку запеканку, пейте компот». Это что, рецепт? С «Домостроем» та же история. Ну не кулинарная это книга. Описание нравов и обычаев – да. Воспитательные советы – несомненно. Список блюд, употребляемых в тех или иных жизненных ситуациях, – конечно. Но не более того. С точки зрения нашего исследования, это весьма относительный источник, говорящий о наличии тех или иных блюд, но не слишком-то полезный с позиции технологии их приготовления.

Собственно, даже рассматривая более поздний период, мы сталкиваемся с аналогичными проблемами. Казалось бы, уже работает первая типография, масса иностранных послов и купцов оставляют свои впечатления от Московского государства, его быта и нравов. Активизируется торговля, контакты с внешним миром. И что же с описанием быта тех лет? «Все это представляет невероятные трудности, особенно по той причине, что как ни велико множество материалов этого рода, оно все-таки отличается замечательною неполнотою. Вы ежеминутно встречаете пробелы, самые мелочные, но, однако ж, такие, которые затрудняют дело до невероятности», – пишет известный исследователь московского двора XVI–XVII веков Иван Забелин. Кстати, в его подробнейшем труде «Домашний быт русских царей» [4] из 1100 страниц текста непосредственно царской кухне посвящено всего 59 страниц, из которых лишь две-три отданы под авторское описание блюд и кушаний. Остальное – обеденные церемонии, застольные порядки, обширные цитаты из росписи блюд (опять же состоящие из одних названий) и т. п.



*Московская типография, XVII век*

В этом смысле, пожалуй, наиболее ценным источником сведений о русских нравах и обычаях XVI–XVII веков являются отчеты иностранных послов и «агентов» (как это тогда называлось) иностранных дворов. В общем-то, слово «агент» здесь не случайно. Речь в действительности шла о сборе разнообразной разведывательной информации о жизни Московского княжества. И именно поэтому ее можно рассматривать как относительно достоверную. Все-таки военная дисциплина разведки даже тогда оставляла мало места для фантазий и выдумок. Не говоря уже о сведениях, предоставляемых выходцами из Московии, пригретых при иностранных дворах с целью получения точных данных о Руси. Мы поговорим об этих отчетах и донесениях в одной из глав нашей книги. Для нас важно понять не какие-то второстепенные, хотя и живописные детали (кто куда поехал, что подарил, как был одет), а реальные жизненные обстоятельства возникновения тех или иных мнений о русской кухне и их дальнейшего развития. Судьбы людей, написавших эти воспоминания и оставивших свой след в нашей кулинарии.

Чего не будет в этой книге – так это многочисленных описаний царских пиров и парадных церемоний. Рассказов и исторических анекдотов, легенд и застольных баек. Уж чем-чем, а этим наша околокулинарная литература полна с избытком[5]. Уже давно подсчитаны все лебеди, которых подавали Ивану Грозному, замерена длина столов на приеме у Елизаветы. Все уже сто раз слышали и читали о том, как Потемкин доставлял Екатерине II горячие калачи и что писал И. А. Крылов о телячьих отбивных. Гоголь, Пушкин и Толстой растасканы на кулинарные цитаты, изрядно набившие оскомину. Поэтому мы, по возможности, стараемся избегать «церемониальных подробностей» – какое блюдо за каким подавалось, что при этом говорилось, как раскланивались гости и т. п. Повторимся: наша цель – не жанровое описание быта и порядков, а целенаправленное исследование русской кухни в свете имеющихся стереотипов о ней, попытка понять, что здесь правда, а что – устоявшееся клише, усомниться в котором никому не приходит в голову.

Так вот, что касается непосредственно истории кулинарии, дела здесь обстоят из рук вон плохо. Мы уже отмечали, что кулинарные книги в их современном понимании, т. е. сборники рецептов с описаниями блюд и технологии их приготовления, появились лишь в конце XVIII века. В 1772 году С. Друковцев издает «Экономические наставления», а в 1780–1786 гг. он же выпускает «Экономический календарь» и «Солдатскую кухню», содержащую подробную, с нормами вложения продуктов в блюда, рецептуру. Но что касается старинных блюд, то имеются лишь их названия в виде «Реестра старинному народному кушанью». Гораздо больше похожи на поваренную книгу два издания конца XVIII века – книга «Краткие поваренные записки» С. Друковцева (1779) и «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» Н. Осипова (1790). Ну и, наконец, многотомный «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» (Москва, 1795–1796), где, пожалуй, впервые более или менее детально описывается так называемая «русская поварня». Насколько точны и авторитетны эти источники, кто их авторы и какую роль занимала кулинария в их жизни? Попытаемся разобраться вместе.

Вы думаете, что в XIX веке с появлением многочисленных поварских и гастрономических изданий в России все стало на свои места? Что мы прекрасно понимаем, чем питались наши предки 150–200 лет назад? Мы пройдемся с вами по страницам книг Степанова, Радецкого, Авдеевой, Молоховец, Александровой-Игнатъевой. Но не по тем страницам, которыми пестрят сегодняшние кулинарные сайты. А остановимся и внимательно вчитаемся в подробности, которые почему-то остались неизвестны широкой публике.

Общеизвестен тезис о том, что традиционная русская кухня, начиная с петровских времен и до середины XIX века, активно вытеснялась французской. Что русское дворянство в погоне за модой позабыло свои корни и предало забвению замечательные традиции старины. Были ли эти традиции столь ценны и полезны, как их стараются представить сейчас, каково в действительности оказалось влияние западноевропейской гастрономии на нашу кухню – во всем этом мы постараемся разобраться с помощью непосредственных участников событий тех лет.

Вместе с вами, дорогие читатели, мы попытаемся понять происхождение тех или иных блюд, посмотрим, так ли уж правы были историки кулинарии в своих, казалось бы, незыблемых утверждениях.

Все перечисленные выше публикации, а также немало последующих работ русских кулинаров и историков положены в основу настоящей книги. Какие задачи мы ставили перед собой? Их, пожалуй, несколько.

Первая – уйти от канонического, комплиментарного описания русской кухни. Как и любое значительное явление, развивавшееся в течение многих веков, наша кулинария весьма неоднозначна, у нее были и взлеты и падения. Свои достижения, которыми можно гордиться, и свои слабые стороны, которые нужно признавать. Причем взгляд общества на эти достоинства и недостатки также менялся со временем, и сегодня нам мила наша кухня совсем за другое, чем сто лет назад. «Лебедь, рак и щука» – это не только одни из любимых продуктов русской кухни. Это и аллегорическое представление о движущих силах, тянущих ее к Европе, Азии, к исконной самобытности и, вместе с тем, создающих уникальный сплав всех ингредиентов. То, чего мы не встретим нигде в мире. То, что, по сути, и является проявлением нашего национального характера.

Вторая задача – на конкретных блюдах показать развитие русской кулинарии. При этом мы сознательно уходим от рецептов, явно невыполнимых в сегодняшних условиях («возьмите два десятка жаворонков, лебедя» и т. п.). Нет ничего проще привести такие исторические цитаты, посмеяться над ними, и что? Это что-то доказывает? Это говорит не об эволюции кухни, а об изменении, так сказать, «кормовой базы», не более того. Конечно, иногда мы будем цитировать такие «вкусные штучки», но только для иллюстрации нравов и привычек того времени. В приложении же вы найдете несколько рецептов, которые, реально будучи историче-

скими, вполне по силам сегодняшней неленивой хозяйке. При этом мы сознательно *не старались* воспроизвести рецепты в их первоизданном виде. Наша же цель скромнее: пробудить интерес к отечественной гастрономии XVIII–XIX веков хотя бы за счет ее *адаптации* к современным условиям и продуктам.

И наконец, третье (чуть не написали «десерт»). Наша книга – не совсем историческое исследование. Это, скорее, попытка совместить подходы профессионального историка и практикующего кулинара к данной теме. Конечно, в отличие от десятков других описаний русской кухни, оно подкреплено действительными фактами, ссылками на источники, цитатами из современников и более поздних исследователей. В этом смысле то, о чем мы говорим, – не отвлеченная фантазия на тему русской кухни, а основанное на документах и источниках изложение. Изложение, может быть, в некоторых моментах спорное, но, по крайней мере, предметное и обоснованное.

Вместе с тем мы сознательно ушли от научного академизма. Нашей задачей было показать жизнь и условия, в которых творили лучшие мастера русской кухни, в которых рождалась, проходила становление и расцветала наша кулинария. Показать, как за скупыми строками поварской книги пробивается реальная человеческая жизнь мастера и творца. А что может быть понятнее и ближе для любого человека, чем труд кулинара.

## Легенды и мифы «Домостроя»

*Домострой может оказаться надежным источником для изображения частной жизни наших предков, но только в том случае, если мы выберем из него не то, что он рекомендует, а то, что он порицает, чего советует избегать[6].*

*Ал. Кизеветтер. Основная тенденция древнерусского Домостроя*

Нам нравится запах старинных книг. Его очень трудно с чем-то спутать. Но еще трудней рассказать о нем. Древняя, чуть тронутая сыростью бумага? Клей на переплете, который сейчас уже не используется? Свинцовая краска шрифта? Да, конечно, все это вместе... И все-таки в большей степени это запах прошедших лет.

Судьбы книг не легче судеб людей. Редкое 100-летнее издание может похвастаться спокойной жизнью, беззаботными годами, проведенными в тепле и уюте на библиотечной полке. Бурная, насыщенная событиями жизнь нашей страны не оставила ни одного «тихого уголка», где бы в музейной тишине сохранились в первозданном виде книги и журналы, изданные в XVIII–XIX веках.

Мы давно собираем антикварные кулинарные книги. Это совершенно особое чувство – перелистывать страницы, зная, что их касались руки десятков и сотен людей, многих поколений. При этом кулинарные книги – удивительный мир, его нужно понимать и тонко чувствовать. Неслучайно говорят: «тепло человеческих рук». Так вот, такое тепло почти физически ощущается на старых полуистлевших страницах.

На самом деле, со сборниками рецептов жизнь обошлась даже суровее, чем с другими изданиями. Ведь это – рабочие пособия, они всегда на кухне, под рукой хозяйки. Пятна растительного масла, обгоревший край переплета, карандашные пометки и комментарии – вот неизбежные спутники кулинарных раритетов. Сколько их погибло под руками неопытных хозяек, сколько истлело и превратилось в пыль на чердаках и в чуланах...

Но все-таки кое-что дошло и до наших дней. Наверное, не каждый может представить себе, что кулинарная тема – одна из древнейших в российском книгопечатании. Вот только представьте себе. Середина XVI века, царствование Ивана Грозного. Знаменитый «Стоглав», появившийся в 1551 году[7], стал энциклопедией церковных правил и порядков, «Великие Минеи Четьи» (1541–1552) – двенадцатитомной энциклопедией «всех книг, на Руси читаемых», десять томов Лицевого Летописного свода – иллюстрированной энциклопедией русской и всемирной истории.



Заглавный лист «Домостроя» Сильвестровской редакции

И вот, сразу после этого – «Домострой» – энциклопедия семейной жизни, домашних обычаев, традиций русского хозяйствования. По сути, это уникальный памятник русского быта xv – XVI веков. И многие страницы в нем посвящены питанию, готовке, застольным правилам и обычаям: «С Пасхи в мясоед к столу подают: лебедей, потроха лебяжьи, журавлей, цапель, уток, тетеревов, рябчиков, почки зайчьи на вертеле, кур соленых (и желудок, шейку да печень куриные), баранину соленую да баранину печеную, куриный бульон, крутую кашу, солонину,

полотки, язык, лосину и зайчатину в латках, зайчатину соленую, заячьи пупки, кур жареных (кишочки, желудок да печень куриные), жаворонков, потрошек, бараний сандрик, свинину, ветчину, карасей, сморчки, кундумы, двойные щи.

А к ужину подают студень, рябчиков, зайчатину печеную да уток, рябчиков жареных да тетеревов, баранину в полотках, зайчатину заливную, кур жареных, свинину да ветчину.

А еще в Пасхальный мясоед к столу еду подают рыбную: сельдь на пару, щуку на пару, леща на пару, лососину сушеную, белорыбицу сушеную, осетрину сушеную, спинки стерляжки, белужину сушеную, спинки белужьи, спинки белорыбицы на пару, лещей на пару, уху с шафраном, уху из окуней, из плотиц, из лещей, из карасей.

Из заливных подают: белорыбицу свежую, стерлядь свежую, осетрину свежую, щучьи головы с чесноком, гольцов, осетрину шехонскую, осетрину косячную»[8].

«Книга, глаголемая Домострой, имеет в себе вещи зело полезны, поучение и наказание всякому христианину – мужу, жене, и чадам, и рабам, и рабыням» – так полностью называется произведение. Собранный по крупицам из старинных источников, это действительно древнейший дошедший до нас первоисточник информации о русской кухне тех лет. Автором книги (а точнее, составителем и редактором) был известный церковный и государственный деятель того времени священник Сильвестр.

Впрочем, окончательной ясности здесь нет. По мнению одних исследователей (С. М. Соловьев, И. С. Некрасов, А. С. Орлов, Д. В. Колесов), текст «Домостроя» – результат длительного коллективного творчества, начатого еще в XV веке в Новгороде, самой демократической и социально свободной по тем временам территории Руси. По мнению других (Д. П. Голохвастов, А. В. Михайлов, А. И. Соболевский), авторство и составительская работа принадлежат действительно протопопу Благовещенского монастыря в Москве Сильвестру.

По происхождению он был новгородец, приехал в Москву в 1542 году, чтобы продолжать работу в книгописной мастерской митрополита Макария, когда тот, прежде владыка Новгородский, стал главой Русской церкви. Еще по Новгороду Макарий знал Сильвестра как «книжного и благочестивого человека», с которым много сотрудничал, чьи духовные и личные достоинства высоко ценил. Очень скоро Сильвестр стал настоятелем Благовещенского собора. Надо сказать, собор этот в иерархии кремлевских храмов был не простой. Он считался домовою церковью московских великих князей, а благовещенские настоятели исполняли обязанности великокняжеских духовников.

Иначе говоря, были духовными наставниками московских государей, поэтому им были ведомы все тайны государевых душ. Вот и Сильвестр начал исполнять в Москве столь непростые обязанности.

Зима и весна 1547 года ознаменовались в России рядом очень важных событий. 16 января великий князь Московский Иван IV Васильевич, которому было тогда всего шестнадцать с половиной лет, венчался на царство. А весной вспыхнуло восстание московских жителей против родственников молодого царя по матери – Глинских, волна пожаров и разорения прокатилась по всей Москве.

Именно в этот момент, когда неопытный царь Иван растерялся от нахлынувших событий, рядом с ним оказался священник Сильвестр. Тогда-то царь по-настоящему и оценил его, сделав своим главным советником, не только духовным, но и политическим. А затем, по-видимому не без подсказки Сильвестра, приблизил к себе и других молодых советчиков. Так в первые годы царствования Ивана IV вокруг него образовался круг приближенных, которых с легкой руки князя Андрея Курбского стали называть «Избранной радой».

Судя по имеющимся сведениям, Сильвестр – это тип человека, которого мы представляем себе по книгам и фильмам как «прогрессивного деятеля эпохи». Будучи хорошо образованной и неординарной личностью, он неслучайно попал в ближайшее окружение Ивана Грозного, немногочисленной группы советников, имевшей значительное влияние на царя.



*Свадебный пир в XVII веке (из книги А. Олеария «Путешествия», 1656 год)*

Впрочем, время было неспокойное, и близость к трону гарантировала не столько процветание, сколько возможность в любой момент испытать монарший гнев. Царь не любил, чтобы ему досаждали советами. В 1560 году Сильвестр попадает в опалу, уходит в Кирилло-Белозерский монастырь, где под монашеским именем Спиридон принимает постриг. Год его смерти неизвестен: русский историк Д. П. Голохвастов (1796–1849) принимает дату 1566 год, но точных оснований для нее не указывает[9]. Умер Сильвестр в Кирилловом монастыре, где его «рухлядь» пошла на помин души. После него в монастырях остались некоторые рукописи, которые он пожертвовал еще до опалы. Впрочем, он не только писал, но и собирал книги, часто потом дарил («вкладывал») в различные храмы и монастыри. Эти рукописи остались на Соловках, в Александро-Свирском монастыре, Чудовском в Москве; даже на Афоне, в сербском Хиландарском монастыре, сохранилась одна из книг Сильвестра.

Царский гнев не распространился на его родственников. Сын писателя, Анфим, – тот самый, которому посвящен «Домострой», – служил в 1560-е годы дьяком в Смоленске.

*«Чадю мое любимое, Анфим, а в том, что тебя наставлял я и всяким путем поучал добродетельному и богополезному житию и что неумелое это писание худого моего поучения тебе передал, так молю тебя, чадю, Господа ради и пречистой Богородицы и великих чудотворцев, прочти ты его с любовью и со вниманием и запиши его в сердце своем».*

Говоря о главном труде Сильвестра – «Домострое», важно понять: впервые за столетия в нем дана относительно полная картина русского быта, организации хозяйства, манеры питания и набора традиционных продуктов. Впрочем, описываются в книге не только праздничные обеды. Вот характерное описание повседневной кухни, ежедневного питания хозяев и наемных работников:

*«Господину же о всяких делах домашних советовать с женой и ключнику поручать, как челядь кормить в какой день: в скоромные дни хлеб решетный, щи каждый день да каша с ветчиной жидкая, а иногда, сменяя ее, и крутая с салом, и мясо, если будет, дадут к обеду: а на ужин щи да молоко или каша; а в постные дни щи да житная каша, иногда с вареньем, когда и горох, а когда и суицик, когда печеная репа. Да в ужин капустные щи, толокно, а то и рассольник, ботвинья. По воскресеньям да праздникам к обеду какие-нибудь пироги, или густые каши, или овощи, или селедочная каша, блины и кисель, и что Бог пошлет».*

Вообще, каша – основной претендент на роль русского национального кушанья. Если в чем и была разнообразна русская кухня, так это в блюдах растительного происхождения. А это действительно главным образом каши, приготовленные из разнообразных сельскохозяйственных культур – овса, ржи, пшеницы, гречихи, ячменя и т. д. Но, как вы видите из текста источника, каши делали и с добавлением более экзотических продуктов – ветчины, селедки и т. п. Впрочем, что это за «селедочная каша» – бог весть.

Только не надо нам говорить: «Ну как же бог весть?» Ведь общеизвестно, что каша – древнейшее русское блюдо. Ведь еще летопись 1239 года сообщает, как Александр Невский «в Торопце ту кашу чинил, а в Новгороде – другую». Да и сам В. В. Похлебкин пишет: «В X–XIV веках каши приобрели значение массового ритуального блюда, которыми начиналось и завершалось любое крупное мероприятие... княжеская свадьба и т. п.» [10].

Ну что здесь сказать? В какой-то степени это так. Только есть тут некоторая тонкость, которую хотелось бы сразу объяснить. Действительно, в ранних русских летописях имеются упоминания о тех или иных продуктах, или, скажем точнее, встречаются слова, напоминающие сегодняшнему читателю названия блюд. А вы уверены, что, переписанные не один десяток раз с перерывами в сотни лет, эти документы несут первоначальный смысл? О каше (блюде) ли вообще идет речь или же о «массовом мероприятии» с учетом того, что в русском языке есть слова «однокашники», раньше употреблялось выражение «мы с ним в одной каше» (т. е. компании, артели). Очень жаль, но в данном случае лингвистические предположения в значительной степени выдаются за якобы исторические факты. Ну вот смотрите сами.

Что это за исходный документ, откуда взята цитата про кашу, и все ли с ним ясно и однозначно? На самом деле, это – «Повесть о житии Александра Невского», литературное произведение XIII века. Среди прочего в нем рассказывается и о состоявшейся в 1239 году в Торопце (где, собственно, и «чинили» ту самую кашу) свадьбе новгородского князя Александра Невского с Александрой, дочерью полоцкого князя Брячислава. А теперь задумайтесь над тем, что там была за каша в исходном тексте, если сама «Повесть...» дошла до нас в различных редакциях XIII–XVIII веков. «История ее текста необычайно сложна, многое остается пока спорным... На протяжении нескольких веков первая редакция неоднократно перерабатывалась. В настоящее время известно 13 редакций. До конца не выяснены взаимоотношения между старшими редакциями... и редакцией Софийской первой летописи» [11]. Вот такая вот достоверность текста получается. Это мы не к тому, что каш в XIII веке в Новгороде не было. Да были, конечно! Только рассуждать «со знанием дела», из чего там они готовились и как елись, – дело благодарное.

Умиляют вот такие рассуждения современных «кулинарных» авторов. Так, П. В. Романовым делаются многозначительные выводы о древности и «даже священном характере» [12] каши. «Если два племени враждовали, а потом решали помириться, вожди вместе варили кашу и ели ее из одного горшка», – пишет уважаемый профессор и заслуженный деятель искусств. У него же встречаем: «После того, как Дмитрий Донской отказался ехать варить кашу в Нижний Новгород, в дом будущего тестя, молодые встретились на середине пути... в Коломне (именно там варилась свадебная каша)». [13] Ну разве не понятно, что слово «каша» здесь не более чем синоним слова «пир», «застолье». Этак можно договориться до того, что главным угоще-

нием индейцев Северной Америки был табак – ведь они приглашали других вождей на «трубку мира».

Но обратимся снова к «Домострою». Как мы уже отмечали во введении, это произведение (в его бытописательной части) не более чем «сборник полезных советов». Вообще ряд исследователей всерьез считают, что произведение это «не описательное, а дидактическое», «ряд описаний, вытекающих из отвлеченного идеала»[14]. То есть речь идет о некоем идеальном построении быта и домашнего хозяйства, представлявшемся автору. «Вот так вот жить надо, а вы... Эх!» – казалось, хочет сказать он своим современникам.

*«Да на ужин всё, как прежде сказано. А женкам челяди и девкам, и ребятишкам тоже, да и рабочим людям та же еда, но с прибавлением остатков со столов господского и гостевого. Лучших же людей, которые торгуют или в приказе служат, тех господин за свой стол сажает. Те же, кто подает гостям за стол, вдобавок после стола доедают блюда из столовых остатков. А госпожа мастерицам и швеям так же – сама за столом их кормит и подает им от своей еды. Пить же челяди пиво из отжимок, а в воскресенье и в празднике браги дадут, и приказчикам тоже брага всегда; другими напитками господин пожалеет сам или прикажет ключнику, а для удовольствия и пивца велит дать».*

Чтобы немножко вернуть на землю читателя («Вот ведь жили же люди! Было время!»), приведем еще цитату из этого описания идеального мироустройства. Рядом с положительными житейскими правилами «Домострой» гораздо подробнее описывает отрицательные от них отклонения. Эти оговорки – драгоценный материал для бытового историка, в них ярко отпечатываются живые, непосредственные наблюдения. Когда «Домострой» предписывает мужу наказывать свою жену «вежливо, плетью, наедине», а не перед людьми, и «не бить ее за всякую вину по уху, по видению, под сердце кулаком, пинком, посохом железным», в общем, понимаешь, что действительно с царящими в русском обществе нравами надо было что-то делать.

А так вообще все было очень даже прилично. Скажем, о разнообразии блюд и кушаний, подаваемых на барский стол, может свидетельствовать перечень запасов, предназначенных к хранению в летний период:

*«А в погребах, и на ледниках, и в кладовых хлебы и калачи, сыры и яйца, сметана, лук и чеснок и всякое мясо, свежее и солонина, и рыба свежая и соленая, и пресный мед, и еда готовая, мясная и рыбная, студень и всякий припас съестной, и огурцы, и капуста, свежая и соленая, и репа, и разные овощи, и рыжики, и икра, и рассолы готовые, и морс, и вишни в патоке, и малиновка, и яблоки с грушами, и дыни и арбузы в патоке, лимоны, и сливы, и левашники, и пастилы, и напитки яблочные, и вода брусничная, и вина сухие и горькие, и меды различные, и пиво на меду и простое, и брага – и весь тот запас ведать ключнику»[15].*



*Маковский К. Е. Поцелуйный обряд (Пир у боярина Морозова). 1895 год*

Конечно, это не кулинарная книга в привычном нам смысле слова. То есть не набор рецептов с комментариями относительно продуктов и способов их приготовления. Такие кулинарные книги появятся в России лишь в конце XVIII века. Пока же мы говорим о более или менее достоверных исторических источниках сведений о русской кухне.

Впрочем, и здесь не все очевидно. По отношению к «Домострою» все время тиражируется популярный предрассудок. Якобы, это точное воспроизведение типичных черт русской действительности тех лет. Разные авторы целыми пригоршнями черпают оттуда материал для изображения домашнего обихода наших предков. После их книг может сложиться впечатление, что этот обиход имел вид чинного, размеренного, последовательного ритуала и жизнь протекала как по нотам. Автора «Домостроя» видят уже как жанрового художника, предвосхитившего выраженную в «Евгении Онегине» литературную мечту Пушкина описать «простое русское семейство». Нет ничего более ошибочного.

Бесспорно, многие краски нарисованной в «Домострое» картины целиком заимствованы из обыденной действительности того времени. Изображения хозяйственного обихода семьи, все эти до педантизма обстоятельные исчисления съестных припасов, столовых кушаний (мы не поленились подсчитать – упомянуто более 130 блюд), хозяйственных приемов, несомненно, списаны с подлинного житейского опыта. В них слишком много непосредственной жизненности, тех ничтожных мелочей, незначительных деталей, которые создаются только практикой, сразу переносят читателя в будничную атмосферу. Но все меняется, когда автор переходит к описанию человеческих отношений, нравов и т. п. Ну не было на Руси ни тогда, ни сейчас все чинно-благородно! Еще в 1852 году русский историк Константин Аксаков (сын известного писателя С. Т. Аксакова) говорил: «Это воззрения и желания Сильвестра... но нисколько не желания и не взгляды народа» [16]. Так что с достоверностью домостроевских сцен и описаний тоже не все очевидно.

Хотя, конечно, нельзя не отметить, что датированный серединой XVI века «Домострой» положил начало светскому книгоиздательству. И пусть значительная его часть – цитаты или

пересказы религиозных источников, однако сам дух книги, цель, поставленная автором, неразрывно связаны с обычным светским миром, окружавшим жителя Руси.

Кстати, для сведения, – первая московская типография была открыта в Москве на средства царской казны в 1563 году{ 1}. Именно в середине XVI века были сделаны решительные шаги для введения книгопечатания в России, что стоит в тесной связи с глубокими экономическими и социальными сдвигами, происходившими в то время. Правительство Ивана Грозного стало на путь некоторых реформ, направленных в основном на укрепление самодержавия, опиравшегося на дворянство. Основная его цель – централизация власти – проводилась во всех сферах. Конечно, в этом контексте смешно говорить о влиянии описываемых событий на русскую кухню, но все оставляет свой след в истории. Пройдет совсем немного времени, и политические изменения коснутся всех аспектов жизни народа.

## Из реляции посла при дворе Московитском

*...Ибо история Русской поварни, не так как других Европейских, никогда не предана была ни писанию, ни тиснению.*

*Словарь поваренный, приспешиничий, кандиторский и дистилляторский. Москва, 1795 год*

Мы уже упомянули, что первые российские книги носят в основном религиозный характер. Однако уже спустя небольшое по историческим меркам время – к середине XVIII века – на Руси начинают появляться работы, написанные знатоками кулинарии. Часть из них – привезенные немецкие и французские издания, часть – путевые и жанровые заметки европейских путешественников о русской жизни. Чуть позже, не более 250 лет назад, появляются первые книги российских авторов-кулинаров, которые делятся своим многолетним опытом или просто переводят иностранные рецепты.

Но пока на дворе конец XVI века. Мы можем только догадываться о том, как передавались кулинарные знания из поколения в поколение. Конечно, прежде всего, личными контактами: от бабушки к внучке, от свекрови к невестке и т. п. Впрочем, есть предположения, что существовали и некоторые рукописные книги, сборники рецептов. Такую гипотезу, в частности, высказывает русский историк Д. П. Голохвастов, размышляя об исторических источниках «Домостроя». Впрочем, это – не более чем гипотезы. Хотя их нельзя назвать совсем уж беспочвенными. Вот посмотрите сами, что происходило в это время в Европе. Сразу отбросим Францию – уже тогда кухня там имела длительную историю. Остановимся на странах, так же как и Русь, лежащих в некотором отдалении от кулинарных достижений века. Ниже вы можете познакомиться с названиями подобных документов, находящихся в европейских музеях и частных коллекциях. Все они созданы до 1600 года в Англии, Баварии, Испании, Пруссии, Бельгии:

*Das Kuchbuch der Sabina Welserin.* 1553 (translated by Valoise Armstrong).

*A Proper newe Booke of Cokerye.* mid-16th c.

*The good Huswifes Handmaide for the Kitchin.* London, 1594.

*Master-Cooks of King Richard II. The Forme of Cury.* 1390.

*Liber Cure Cocorum.* 1430.

*The commonplace book of Countess Katherine Seymour Hertford.* 1567.

*Das Kochbuch des Meisters Eberhard.* ~XV c.

*A 15th century cookbook from East Prussia.* XV c.

Ruperto de Nola's. *Libre del Coch.* Part I. 1529.

Ruperto de Nola's. *Libre del Coch.* Part II. 1529.

*About Cheese.* This is a translation of an Epistola (letter) about cheese sent by Jacob Bifrons. 1556.

*An early 16th century recipe collection from Bavaria.* XVI c.

Thomas vander Noot. *Het eerste gedrukte Nederlandsche kookboek.* Brussel, ~1510.

Понятно, подобные документы вполне могли существовать и на Руси. Более того, учитывая ее контакты с границей, часть из них вполне могла попасть в Московию и быть прочитанной или даже переведенной на русский язык. Но, повторимся, никаких *реальных* данных об этом у историков нет. А в их отсутствие приходится использовать другие источники для понимания нашей кухни тех лет.

И какая же она, русская кухня, в описаниях современников – путешественников, придворных бытописателей, поваров и кулинаров? Что вообще это такое? Щи да каша. Соленья, варенья. Медовуха и блины. Вопрос на самом деле непростой. Начнем, так сказать, с объективных данных. Согласитесь, что раскопки на территории российских городов, и прежде всего Москвы, могут дать наиболее беспристрастный материал для нашего анализа.

Находки археологов в этом смысле весьма показательны и кое-что объясняют. Если говорить о нынешней территории центра Москвы, то раскопки здесь проводились достаточно давно, накоплен огромный материал для выводов. Археологи в больших количествах находят зерна ржи, пшеницы, ячменя, проса и гречихи, но нет определенных данных о том, что эти культуры возделывались жителями Москвы. Скорее, зерно привозное – из окрестных или более отдаленных земель.

Хлеб привозили и продавали на московском рынке, очевидно, большей частью в виде зерна, а не молотый. Размол его производился обычно в домашних хозяйствах. В XIV–XVI веках в Москве было множество водяных мельниц. Одна из них – на реке Неглинной – принадлежала самому великому князю Василию III, другая на Яузе – князю Владимиру Андреевичу Серпуховскому и Боровскому[17]. Возможно, этими мельницами могли на известных условиях пользоваться и рядовые горожане, но частые находки в различных местах Москвы ручных жерновов и их частей позволяют предположить, что скорее горожане предпочитали иметь в своем хозяйстве свою мельницу.

При раскопках было обнаружено множество семян огурцов и тыквы. В письменных источниках по истории Москвы встречаются упоминания огорода и специального «капустника», то есть участка, засаженного капустой. Павел Иовий писал, что «почти все дома имеют при себе отдельные сады как для пользования овощами, так и для удовольствия»[18]2. Развитие огородничества в городе обуславливается, конечно, стремлением жителей обеспечить себя дешевыми продуктами питания и создать их запасы на зимнее время.

Из фруктов и ягод упоминаются груши, яблоки, вишни и иные ягоды, а также дыни. Для последних и делали специальные «варовые» гряды, о которых писал еще в начале XVI века австрийский посланник в Москве С. Герберштейн, удивляясь, как в здешнем суровом климате московиты выращивают эту теплолюбивую культуру: «Дыни же они сеют с особой заботливостью и усердием: перемешанную с навозом землю насыпают в особого сорта грядки, довольно высокие, и в них зарывают семя, таким способом оно одинаково предохраняется от жара и от холода. Ибо, если случайно будет чрезмерный зной, то они устраивают в смешанном с землей навозе щели, вроде отдушин, чтобы семя не сопрекло от излишнего тепла; при чрезмерном же холоде теплота навоза оказывает помощь зарытым семенам»[19].

Охота, по-видимому, не играла почти никакой роли в жизни рядового москвича. Среди многих десятков тысяч костей животных, найденных в культурном слое Москвы, насчитываются буквально единицы костей диких животных – лося, зайца, бобра. Такую же картину можно наблюдать и в других городах. Очевидно, горожане употребляли в пищу почти исключительно мясо домашних животных. Но находки в Москве костяных наконечников стрел, которые вряд ли могли быть боевыми, говорят о том, что по крайней мере до XIV века и горожане, хотя бы изредка, охотились.

Судя по обилию в культурном слое костей, мясная пища (говядина, свинина, баранина, куры, утки и гуси) не была редкостью для москвичей. Однако то обстоятельство, что все кости найдены раздробленными на мелкие куски, говорит, по мнению специалистов, о сравнительной дороговизне мяса для большинства жителей, о стремлении использовать его максимально[20].

Большую ценность для горожан представляло молоко и молочные продукты. Частые находки мутовок для сбивания масла, сделанных весьма остроумно из сучковатых стволов ели, а также сосудов с горлышком, предназначенных, очевидно, для заквашивания молока или для отделения сливок, упоминание в письменных источниках сыра (как в значении «творог», так

и в современном понимании этого слова) – все это говорит о значительной роли молочных продуктов в рационе наших предков.



*Прием царем Алексеем Михайловичем шведского посольства в 1674 году*

Таким образом, вы видите, что о пище москвичей археологические материалы могут дать лишь самое общее представление. Которое, впрочем, не дает оснований говорить о какой-то примитивности русской кухни тех лет. Немногие сохранившиеся письменные источники XVI века расширяют наше видение русской кухни. Судя по всему, она была полна весьма любопытных и аппетитных блюд, которые и сегодня могут украсить парадный стол...

Более того, отметим весьма неполиткорректную вещь – русский стол тех лет (по крайней мере, тот, о котором мы имеем сведения сегодня) значительно богаче кулинарии азиатской, монгольской, польской и скандинавской, то есть всех тех культур, с которыми непосредственно сталкивалась и соседствовала наша цивилизация в те века. Достаточно почитать летописи с описаниями скромных боярских обедов XV–XVI веков, чтобы понять все исторические черты русского характера.

Так, посол сената Венеции при дворе Ивана Грозного Марко Фоскарينو в 1550-х годах писал о русских: «Домашняя жизнь их представляет более обилия, чем утонченности, ибо столы их везде заставлены почти теми кушаньями, которых могут пожелать люди, даже весьма преданные роскоши; притом все съестное можно получить за недорогую цену. Именно курицы и утки продаются часто за одну небольшую серебряную монету; крупный и мелкий скот водится в невероятном изобилии, и замерзшее мясо телок, заколотых среди зимы, не подвергается гниению почти на протяжении двух месяцев. Как и у нас, более вкусные блюда готовятся у них из добычи охотника и птицелова. При помощи охотничьих собак и тенет они ловят всякого рода зверей, а при помощи ястребов и соколов, удивительная порода которых водится в Печорской области, они преследуют не только фазанов и уток, но также лебедей и журавлей. Там ловится также черноватая птица с пунцовыми бровями, величиною с гуся, мясо которой по своему вкусу и достоинству превосходит фазанов; на Московитском языке

она называется Тетер. Волга доставляет, кроме того, огромных и весьма вкусных рыб, главным образом осетров, другую же рыбу почти в невероятном количестве ловят они в озерах»[21].

О разнообразии кухни тех лет говорит и русский историк Александр Нечволодов в своей книге «Сказания о русской земле». Описывая боярское застолье, он, похоже, не скрывает восхищения: «После водки приступали к закускам, коих было великое множество; в постные дни подавались квашеная капуста, разного рода грибное и всевозможное рыбное, начиная от икры и балыка и кончая паровыми стерлядями, сига́ми и различными жареными рыбами. При закуске же полагалось и ботвинье борщовое»[22].

Затем переходили к горячей ухе, которая подавалась тоже самого разнообразного приготовления – красная и черная, щучья, стерляжья, карасевая, сборная, с шафраном и проч. Тут же подавали и другие блюда, приготовленные из лососины с лимоном, белорыбицы со сливами, стерляди с огурцами и так далее.

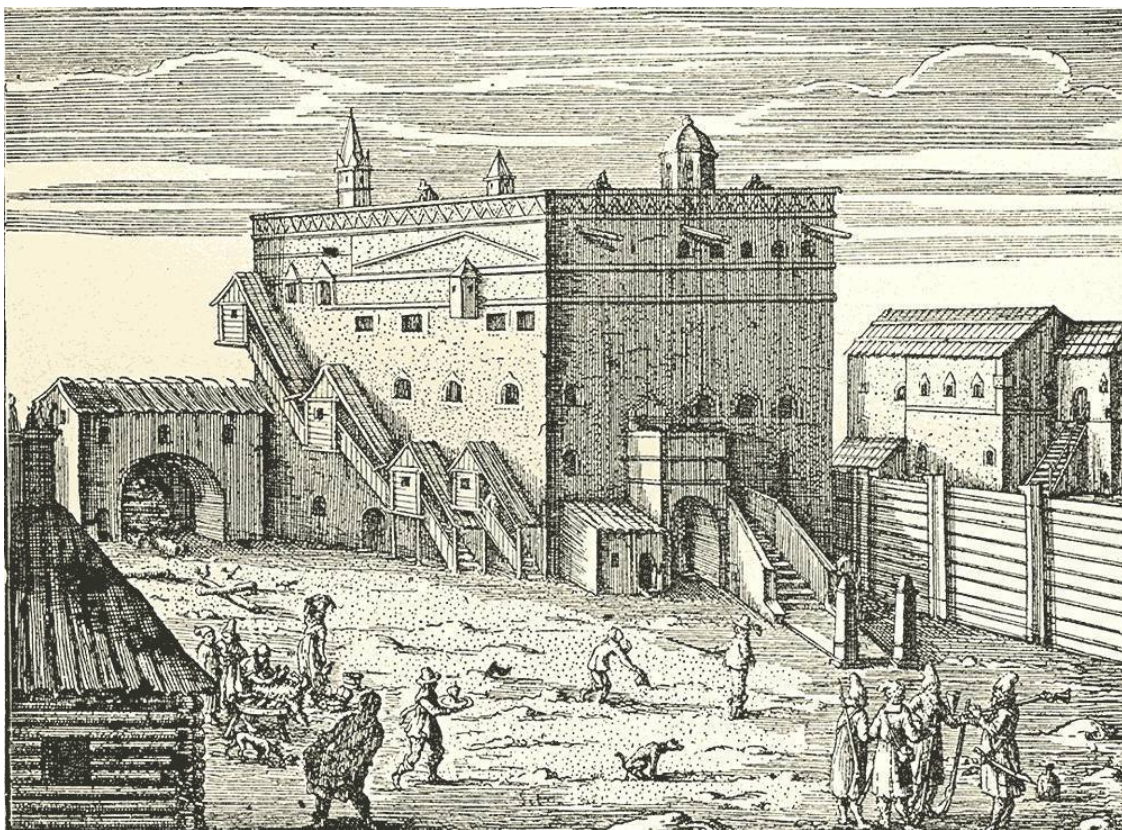
Затем шли тельные к каждой ухе, с приправою, часто запеченные в виде различного рода животных, также пироги, приготовленные на ореховом или конопляном масле со всевозможными начинками.

После ухи следовали: «росольное» или «просольное», всякая свежая рыба, приходившая из различных краев государства, и всегда под «зваром» (соусом), с хреном, чесноком и горчицею.

Обед заканчивался подачею «хлебного»: разного рода печений, пышек, пирожков с коринкою, маком, изюмом и др.

Особенно разнообразно было «хлебное» во время масленицы, известное под именем «масленицких еств», – это оладьи различной величины, хворост и пирожки из всевозможного теста; на масленице же подавался губчатый сыр и разного рода кисели.

В мясоед первым блюдом за столом были: свиные окорока, тетерева со студнем, язык провесной, гусиные потроха и холодная говядина разного приготовления. Затем шли жаркие: баранина, гусь, индюк, рябчики, куропатки, зайцы; при этом у богатых всегда подавался жареный лебедь, раскладывавшийся на шесть блюд, а также журавли и цапли.



*Посольский двор в Москве в XVII веке (с гравюры того времени)*

Удивительное пристрастие наших предков к жареным лебедям отмечают практически все иностранцы, посещавшие в тот период Московию. «На своих пирах и вечеринках москвитяне употребляют вдоволь кушаньев и напитков, так, что часто велят подавать до 30 и 40 блюд, как рыбных, так и мясных, особливо же студеней и сладких пирогов, также жареных лебедей, которых если не бывает когда, хозяину тогда не много чести», – пишет о нравах конца XVI века посланник шведского короля при Московском дворе Петр Петрей[23]. Умный и наблюдательный иностранец, живущий в Немецкой слободе, был политическим агентом шведской короны в Москве и поставлял ей сведения, порой весьма конфиденциального характера, о событиях на Руси. Сейчас это может показаться курьезным, но будущего короля Швеции Карла IX интересовала даже такая информация о московском дворе.

Так вот о лебедях... Их подавали «под зваром с топешниками»[24], то есть с нарезанными ломтиками калача, опущенными в растопленное сливочное масло. Потроха лебяжьи подавались под «медвяным взваром», порой вместе с вареной говядиной или в пирогах.

В. Похлебкин определяет взвары как «густые кисловатые подливки – гарниры национальной русской кухни, приготавливаемые на растительной основе». «Традиционными для русской кухни, – пишет он, – являются луковый взвар, капустный, клюквенный, брусничный. Их употребляют в основном ко вторым блюдам из домашней птицы, дичи, а также к жаркому из говядины. Готовят их по одному типу... 6 луковиц, 3 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки молотого перца»[25].

В «Домострое» же есть более широкое толкование этого соуса (ну а как его еще назвать?): «А к лебедям и во взвар, и в потрохи 45 золотников шафрану, 3 ковша бастру (особый вид вина)»; «...три груди бараньи с шафраном»; «на блюдо крошеного 4 золотника гвоздики, золотник корицы, ползолотника перцу»; «6 золотников шафрану в куру и во взвар»; «кострец лосины под взваром». То есть речь идет немного о другом, чем у В. Похлебкина, – как по составу, так и по продуктам, с которыми подавалась такая подлива. По сути, это было уни-

версальное название уваренного до загустения соуса, который мог состоять из разных специй, лука, меда и т. п.

В 1564 году с рекомендательным письмом от английской королевы Елизаветы к царю Ивану Васильевичу прибыл итальянец Рафаэль Барберини. Его рукопись до сих пор хранится в Риме, в Барберинской библиотеке, под заглавием: «*Relazione di Moscovia Scritta da Raffaello Barberino al conte di Nubarola, Anversa li 16 ottobre, 1565*». Точный список ее находился в музее графа Румянцева. В XVI–XVII веках она издавалась несколько раз на разных языках. На русском языке появилась впервые в переводе В. И. Любича-Романовича[26].

Описывая царский прием, Барберини сообщает: «... всем нам, иностранцам, подан был большой и широкий кубок с вином от государя. Потом вошло человек двадцать прислуги; они несли огромные блюда с разными жаркими, как то: гусями, бараниной, говядиной и другими грубыми мясами; но, подошедши к государеву столу, все они снова поворотили назад и скрылись со всеми этими блюдами, не подавая никому; вскоре же потом они снова явились, и уже в большем числе, и несли как прежние, так и другие мясные кушанья, но уже нарезанные кусками на блюдах». Любопытно, что есть телятину почиталось в Московском государстве великим грехом. Жутковатое свидетельство этому мы находим в книге Якова Рейтенфельса, написанной в 70-х годах XVII века: «Телятины все упорно сыздавна, не знаю, по какой причине, избегают до того, что царь Иван Васильевич приказал бросить в огонь рабочих, строивших крепость в Вологде, за то, что они, вынужденные голодом, купили и зарезали телянку»[27].

При этом мясо и птица приготавливались на вертеле и подавались все с теми же «различными зварами». «В поварнях знатных господ на жареное обращается таковое внимание, что определяются к тому особливые повара жарельщики, кои одним только сим кушаньем и занимаются; отчего сия, столько простая, впрочем, пища, выходит самая вкусная... Но не можно изобразить, сколько безпечно или не искусно обходятся с ним во многих домах. Это простирается до того, что по вкусу мяса с мясом разобрать не можно, а лишь по наружности можно узнать, какого роду была птица»[28]2.

Мы неоднократно встречаемся с замечаниями современников о крайней неряшливости и беспечности поваров в плане приготовления тех или иных блюд. «Прежнее поваренное искусство не всегда нравилось иностранным послам... Причиною невкусных яств была, по уверению иноземцев, нечистота в приготовлении»[29]. Трудно сказать, с чем это связано. Не хотелось бы думать, что это общая черта нашей кулинарии тех лет, но все же, все же... Ниже мы еще увидим, что такое мнение было достаточно распространено. Впрочем, качество приготовления – проблема не только предложения, но и спроса. Каковы общественные вкусы, запросы – такова и кухня. Поймите нас правильно, у нас нет цели в чем-то унижить русскую кулинарию тех лет. Она находилась на той же степени развития (в плане манеры приготовления), что и кухня других восточноевропейских стран. Что же касается нашей старательности, то почему вы думаете, что повара были исключением из общего российского правила?



*С. Соломко. В гостях*

Между тем, помимо неискушенности поваров, существовали и более фундаментальные отличия русской кухни. Как писал еще в 1818 году профессор Харьковского университета Гавриил Успенский в своем обзоре русской кухни, посещавшие в те годы Москву иностранцы «гораздо более похваляли наши напитки, нежели наши кушанья»[30]. Восхищаясь изобилием природных богатств – рыбы, овощей, охотничьих трофеев, они не могли понять другого. «Все эти сокровища, по причине своенравия или, может быть, недостаточного сведения в поваренном искусстве, находились в великом пренебрежении. Немецким, французским и английским путешественникам особенно странным казалось, что россияне от многих вкусных и здоровых, по их мнению, яств показывали великое отвращение, что едали больше рыбу, нежели мясо и огородную зелень, что соленое и копченое мясо предпочитали свежему, равно как почти полусырое искусно приготовленному, что более других уважали ествы холодныя и что все свои кушанья приправляли чрезмерно чесноком и луком или солью, перцем и уксусом». Впрочем, наряду с проблемой «разницы вкусов» здесь есть и иной момент. Дело в том, что задача сохранения продуктов питания в Европе и России в те годы решалась по-разному. Если на Западе для этой цели широко использовались специи и пряности, привозимые из Азии и Африки, то на Руси естественными консервантами были те самые лук, чеснок и соль.

Возвращаясь к данному Барберини описанию обеда у Ивана Грозного, мы видим подтверждение этой мысли. После жарких традиционно следовали горячие щи и ухи (супы): куриные, из лосиных губ или ушей, лапши с зайцем и т. д. Затем подавались рубцы, желудки, потроха бараньи и из хлебного: блины сырные, караваи блинчатые, оладьи, кисель, каша со сливками, сыры и др. Зелень как отдельное блюдо не употреблялась.

В качестве напитков на стол подавались различные квасы, кислые щи, брусничные настои, малиновый морс. Алкогольные напитки были представлены брагой, пивом (ячневым, овсяным, ржаным, но особенно мартовским), разнообразными медами, настойками. Из иностранных вин чаще всего присутствовали романея, рейнское, мушкатель, алкан (аликанте), мармазея (мальвазия). Вино пилось из кубков и братин, иногда вкруговую.

Но довольно о царских приемах. Все-таки нас интересует обычная кухня, а не ее, так сказать, «эксклюзивная» версия. Да и достаточно серьезными были социальные различия в пище. Так, «Домострой» рекомендовал домовитому хозяину давать челяди «по вся дни» в обед «хлеб решетной, шти да каша с ветчиною житкая, а иногда густая с салом», а в праздник и «в неделю» (в воскресенье) «иногда пирог, а иногда кисель, а иногда блины». На ужин полагались «шти да молоко или каша». В постные дни челяди на обед следовало давать «шти да каша житкая, иногда с соком, иногда сушь, иногда репня», а на ужин – «шти, капуста, толокно, иногда росол, иногда ботвинье»[31]. Нужно думать, что рядовые горожане питались немногим лучше, чем челядь в богатых домах. Ведь в начале XVI века поденщик в Москве получал всего 1,5 деньги в день, т. е. примерно столько, сколько стоила одна курица. На свой заработок он мог купить три с небольшим фунта коровьего масла или три фунта солонины[32]. Конечно, в домашнем хозяйстве все эти продукты обходились дешевле, а ремесленник, вероятно, зарабатывал больше поденщика. Но все же семья рядового горожанина вряд ли могла бы каждый день иметь мясную пищу, даже если бы не было постов. «Обыкновенною пищею были ржаной или ячменный хлеб с чесноком или также ячменная кашица. Щи составляли роскошное кушанье, а еще того больше, если поселянин имел притом кусок хотя ржавого свиного сала. К обыкновенным ествам предков наших, особливо в военное время, отнести можно сухари и толокно»[33].

Это мнение о качестве питания обычных людей подтверждает и еще один автор записок о России тех лет, военный наемник Жак Маржерет. Их пища, – пишет он, – «состояла из Suchary, то есть хлеба, нарезанного на мелкие кусочки и высушенного в печке. Затем, из крупы (Group), которая делается из проса, очищенного ячменя, но главным образом из овса. Затем у них есть толокно (Tolotna), это прокипяченный, затем высушенный овес, превращенный в муку; они готовят его по-разному, как для еды, так и для питья: высыплют две-три ложки названной муки в хорошую чарку воды с двумя-тремя крупинками соли, размешивают, выпивают и считают это вкусным и здоровым напитком»[34].

«Затем, – отмечает француз, – следуют соленая и копченая свинина, говядина и баранина, масло и сушеный и мелко толченный, как песок, сыр. Из двух-трех ложек его делают похлебку; затем много водки и сушеная и соленая рыба, которую они едят сырой. Это пища начальников, так как остальные довольствуются сухарями, овсяной крупой и толокном с небольшим количеством соли».

Интересно, что Маржерет, в начале своей карьеры служивший Генриху IV (в период Варфоломеевской ночи), в 1605–1606 годах возглавлял личную охрану Лжедмитрия I. После его гибели французский наемник в сентябре 1606 года вернулся во Францию, где издал (1607) свои записки о России. Некоторое время спустя он снова вернулся в Россию, поступил на службу к Лжедмитрию II, затем к польскому гетману С. Жолкевскому. Маржерет участвовал в Клушинской битве (1610), а в марте 1611 года – в подавлении московского восстания против интервентов. В общем, как говорится, человек с богатой биографией, которого судьба занесла на наши просторы.

И все-таки, вы не задумывались над тем, почему при наличии достаточно серьезного фонда известных историкам древнерусских рукописей и книг мы не находим среди них документов, аналогичных европейским кулинарным изданиям XVI века? Трудно ведь предположить, что на протяжении столетий целенаправленно пропадали именно они, а другие – оставались невредимыми.

Не то чтобы у нас есть ответ на этот вопрос, но одним соображением хотелось бы поделиться. Банально говорить, что кулинарная культура есть отражение культуры общества. Это понятно всем. И кстати, не сказать, что русская культура тех лет как-то резко отставала, скажем, от Восточной Пруссии. Дело немного в другом.

Развитие общественной кулинарии тесно связано с прогрессом гражданского общества, институтов самоуправления, общественной инициативы. Много позже, уже в середине XIX века, М. Одигье в послесловии к кулинарной книге А. Карема напишет: «Свобода кухни привела к свободе совести точно так же, как возобновление этого искусства (в Средние века. – *Примеч. авт.*) привело к возрождению наук»[35].

Можно спорить о том, что именно – кухня или свобода – было первичным. Но связь этих явлений несомненна.

Ограничение королевской власти, укрепление самостоятельности городов, появление в них органов самоуправления, создание гильдий и ассоциаций купцов и ремесленников – вот те процессы, которые развивались в Европе еще с XIII–XIV веков. А чем закончилось у нас самоуправление Великого Новгорода, всем известно. Еще в 1471 году Иван III разгромил новгородское ополчение в битве на реке Шелонь. Новгородцы вынуждены были присягнуть на верность великому князю московскому. Символ их свободы – вечевой колокол – был торжественно снят и увезен в Москву. А через сто лет зимой 1570 года внук Ивана III – Иван Грозный огнем и мечом прекратил любые попытки (реальные или выдуманные им) отступничества от монаршей воли. Надо ли говорить, что и до, и после него русские правители не отличались излишним вегетарианством. В данном случае не в кулинарном значении этого слова. Так что, может быть, всё проще – были на Руси у большинства людей дела и поважнее, чем писать книги рецептов. Не до жиру, как говорится.

## «Состояние каждого может определить обширность стола»

*В домашней жизни цари проявляли образец умеренности и простоты.*

*И. Забелин. Домашний быт Русских царей в XVI и XVII столетиях.  
Москва, 1862*

Даже на основании уже процитированных нами документов никак не создается впечатление о скромности и ограниченности русской кухни, в особенности если авторы описывают посещения царских пиров. И хотя порой глаза разбегаются от изобилия перечисляемых блюд, отметим важный момент. Все вышеназванное – это та кухня, которая существовала на Руси столетиями. Любая кухня Средневековья, даже за роскошным царским столом, в основном направлена на главную цель – насыщение, а не утонченное удовольствие. «Праотцы наши с трудом наедались, а мы всего объедаемся», – писал о тех годах граф Ф. В. Ростопчин[36].

Да, конечно, царский пир и обед средней руки купца или помещика отличались друг от друга. «Его царское величество садится за стол отдельно, а если патриарх и другие вельможи призваны покушать с ним, то для них устраиваются особые столы рядом с его столом. Кушаний бывает до 50 и более, но не все они подаются на стол великого князя, а прислужники приподнимают их и столы показывают; лишь то, что его царскому величеству понравится, подается на стол», – пишет посетивший Русь в начале XVI века Адам Олеарий. Но, обратите внимание, все отличие – в объемах, количествах блюд. По сути же – и там и тут наваристые супы, солонина, вареная рыба, пироги. Вкусовое разнообразие достигалось, во-первых, за счет применения как тепловой, так и холодной обработки и употребления различных жиров, в основном растительных масел (конопляного, орехового, макового, оливкового и значительно позднее – подсолнечного), во-вторых, употребления пряностей.

«Состояние каждого может определить обширность стола» – это точное замечание несколько позже прозвучало в одной из первых русских поваренных книг[37]. Верное для дворянской кухни начала XIX века, оно еще в большей степени отражало действительность века XVI на Руси. Думаем, что не слишком ошибемся, если скажем – роль повара в то время мог исполнять любой мало-мальски подготовленный человек. Более того, повара порой избирались не столько по профессиональным качествам, сколько по критерию личной преданности. Такой вот был «риск-менеджмент» в условиях борьбы за трон, место у ног царя. Не меньшее, если не большее значение для нашей темы имеет появление в этот период в городах особой группы ремесленников, связанных с приготовлением пищи, – хлебников, пирожников, блинщиков, калачников, мясников, квасников, сытников, пивоваров и т. п. Дело в том, что развитие подобных профессий является индикатором нового «качественного» уровня развития общества, города.

*Types Russii. — Types de Russie. № 62*

Блинщикъ.—Vendeur de beignets.



*Блинщик*

Это – своего рода показатель преодоления ранне-средневековой замкнутости домашнего хозяйства, которое первоначально стремилось само удовлетворять все потребности членов семьи и долго воздерживалось от приобретения на рынке готовой пищи.

В то же время наличие ремесленников, специализировавшихся на изготовлении еды, говорит о развитии общественного, в частности торгового, быта (приезжие, да и сами горожане могли питаться вне дома, прямо на рынке, в городе), а стало быть – и о развитии денежного обращения, позволяющего подобные мелкие траты. Так, скажем, в Туле в середине XVI века почти треть всех лавок на рынке торговала разного рода продуктами и готовой едой[38].

Но, несмотря на все эти процессы – появление общественной кулинарии, количественное изобилие входивших в нее блюд, – русская кухня того времени была достаточной простой. «Кушанья были просты и не разнообразны, хотя столы русские и отличались огромным количеством блюд; большая часть... были похожи одно на другое, с небольшими различиями»[39]. На самом деле, близкие по продуктам и способу приготовления блюда мало чем отличались друг от друга. «Учреждение русского стола состояло в четырех подачах: 1) холодных ествах; 2) горячих или похлебках; 3) взварах и жареном и 4) в пирожном». «Великолепие столов пиршественных доставлялось не столько в изяществе, сколько в изобилии еств и множестве блюд»[40]. Богатые люди составляли себе роспись кушаний наперед на весь год, причем счет шел по церковным праздникам, мясоедам и постам.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.