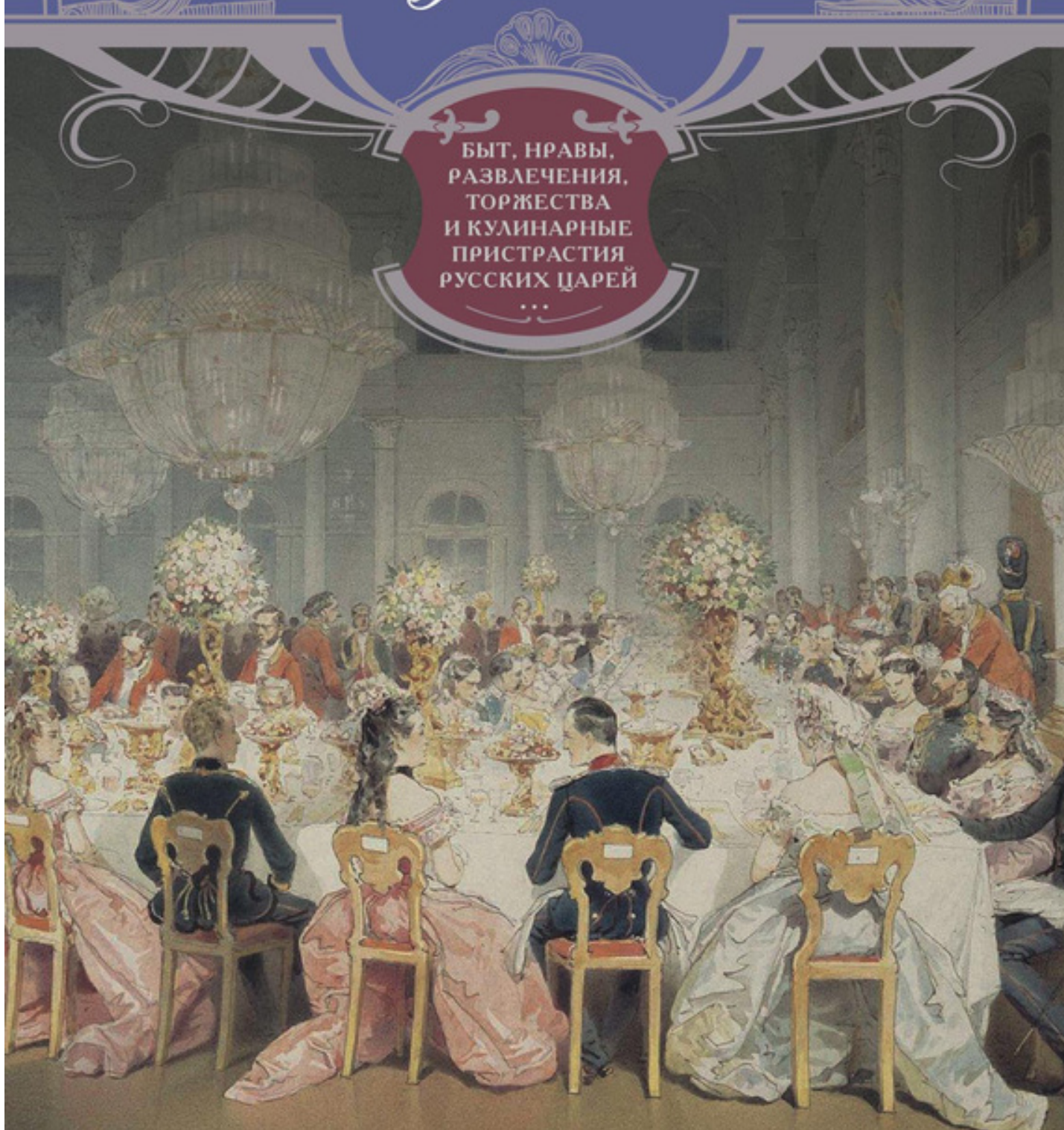


АЛЕКСАНДР ПЕТРЯКОВ

# Царские трапезы и забавы

БЫТ, ПРАВЫ,  
РАЗВЛЕЧЕНИЯ,  
ТОРЖЕСТВА  
И КУЛИНАРНЫЕ  
ПРИСТРАСТИЯ  
РУССКИХ ЦАРЕЙ



Александр Петряков

**Царские трапезы и забавы.  
Быт, нравы, развлечения,  
торжества и кулинарные  
пристрастия русских царей**

«Центрполиграф»

2014

## **Петряков А. М.**

Царские трапезы и забавы. Быт, нравы, развлечения, торжества и кулинарные пристрастия русских царей / А. М. Петряков — «Центрполиграф», 2014

Книга может быть отнесена к жанру занимательных историй. Автор живо и увлекательно рассказывает о том, как проходили «протокольные» и повседневные застолья русских царей в период с XVII по начало XX века. Органично в повествование вплетены упоминания о царских забавах: придворных шутах, охотах и даже амурных увлечениях. Самые любознательные из читателей могут самостоятельно приготовить и попробовать на вкус некоторые из блюд с царского стола – автор приводит их рецепты.

© Петряков А. М., 2014

© Центрполиграф, 2014

## Содержание

Глава 1. О том, что и как ели, пили и как развлекались в царских палатах во времена Ивана Грозного	6
Конец ознакомительного фрагмента.	20

**Александр Петряков**  
**Царские трапезы и забавы. Быт,**  
**нравы, развлечения, торжества и**  
**кулинарные пристрастия русских царей**

© Петряков А. М., 2014

© ОСЮ «Рт-СПб», 2014

© ЗАО «Издательство Центрполиграф», 2014

*Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.*

## **Глава 1. О том, что и как ели, пили и как развлекались в царских палатах во времена Ивана Грозного**



Сведения о еде и княжеских трапезах в Древней Руси очень скудны. Известно, например, что в X веке подати брали в виде вина, хлеба, мяса и других простых продуктов, что во время голода половина лошадиной головы стоила полгривны (воз репы стоил две гривны). В летописях упоминается, что князь Святослав в военные походы съестных припасов не брал, мясо нарезал на узкие полоски и жарил его на огне. В «Повести временных лет» летописец Нестор рассказывает историю о том, как кисель спас Белгород от осады печенегов. «Долго длилась осада, и начался в городе сильный голод. Тогда собралось народное вече, и порешили горожане: лучше сдаться печенегам, чем всем умирать с голода. Но сказал один старец: „Не сдавайтесь еще три дня и сделайте то, что я вам велю“. Велел старец собрать со всего города остатки овса, пшеницы и отрубей, приготовить из них цежь для варки киселя да поискать меду и сделать из него пресладкую сыту. Затем приказал выкопать два колодца и поставить в них кадушки вровень с землей. В первую кадушку налили кисельный раствор, а во вторую – медовый напиток. На другой день пригласили горожане нескольких печенегов и привели их к колодцам. Почерпнули ведром из первого колодца, сварили кисель, стали его есть сами да запивать медовым напитком из второго колодца и угощать печенегов. Подивились те и решили, что кормит русских сама земля. Вернувшись, поведали печенеги своим князьям все, что было, те сняли осаду и пошли от города восвояси».

В этом тексте мы видим незнакомые в наши дни слова – цежь и сыта. Цежь – это раствор для приготовления киселя, а сыта – кипяченый с водой мед. В те времена картошки еще не было, стало быть, и крахмала тоже, поэтому кисели были зерновыми. Сейчас кисели делают из ягод и фруктов, а из зерновых до наших дней дожил только овсяный кисель, да и тот делается очень пожилыми женщинами у себя дома, а в ресторанном меню такое блюдо едва ли встретишь.

Из зерна (ржи, овса, гречи, ячменя, проса) в те далекие времена выпекали хлеб и варили каши, и эта еда благополучно дожила до наших дней, и современный человек не представляет себе завтрака без каши и обеда без хлеба. В X веке на Руси стали сеять также и пшеницу и появились на столе блины, калачи, пироги и иная выпечка.

На хлебе стоит остановиться несколько подробнее. История его изобретения теряется в глубокой древности. Дрожжевой хлеб был известен еще в Древнем Египте, а само слово пришло в русский язык, скорее всего, из Древней Греции. Горшки, в которых выпекался хлеб, греки называли «клибанос». Слово это трансформировалось в разных языках по-разному, и к нам дошло как хлеб. Практически все народы относятся к хлебу как особому, ни с чем не сравнимому продукту, наделяя его почти религиозным смыслом. Его величали солнцем, золотом, основой жизни.

В той же Древней Греции, если верить Гомеру, человек, не употреблявший хлеба в пищу, считался грешником. Так же, как, впрочем, и в Индии. В Риме сохранился 13-метровый памятник Марку Вергилию Эврисаку, хозяину хлебопекарен, снабжавшему древний мегаполис этим продуктом. На украшающих скульптуру барельефах воспроизведен весь хлебопекарный процесс от помола муки до укладки его в корзины. Причем выпекался только пшеничный хлеб. Рожь римляне считали несъедобной и очень удивлялись тому, что в завоеванных ими землях, Галлии например, ее использовали в пищу.

На Руси же ржаной хлеб стали выпекать еще в XI веке, и без черного хлеба русский человек и сегодня не мыслит своего обеда. Когда одного из русских генералов, вернувшегося из Парижа после победы над Наполеоном, стали расспрашивать о жизни во французской столице, он сказал: «Да что там Париж! Черного хлеба не допросишься!»

Огородные культуры также были востребованы, и репа, капуста, огурцы, редька, горох употреблялись в разных видах, как сырыми, так и вареными, печеными или квашеными. Квашеная капуста и по сей день является незаменимой закуской, гарниром, начинкой и так далее.

Жидкие горячие блюда в те стародавние времена назывались варевом, иначе хлебовом, и это могли быть похлебка, уха, щи и тому подобное.

Вместо обыденного теперь чая на Руси он появился лишь в XVII веке пили травяные настои, разбавленный мед, квас и сбитень. Варили также пиво и делали хмельной мед и ягодные браги. Водка пришла в Россию в XV веке, но была запрещена и вновь появилась в XVI веке при Иване Грозном.

Пряности употреблялись на Руси уже с XI века. Благодаря тому что через Древнюю Русь пролегали водный путь «из варяг в греки» и Великий шелковый путь, к нам привозили гвоздику, корицу, имбирь, кардамон, шафран, кориандр, лавровый лист, черный перец, оливковое масло, лимоны и прочее.

Самым первым довольно обширным документом о домашнем хозяйстве в эпоху Ивана Грозного, пожалуй, был «Домострой», и мы к нему еще обратимся. А в Смутное время, когда на российский престол был посажен польский царевич Владислав, то специально для него, не знавшего русской кухни и обычаев, составили «Роспись царским кушаньям» (1610–1613 гг.).

Бегло просмотрим этот документ. Поражает разнообразие того, что принято называть закусками. Помимо традиционных для стола любого сословия соленых огурцов, грибов, квашеной капусты – обилие рыбных блюд. Это лососина с чесноком, икра, щуцьи головы (тоже с чесноком), соленые сиги, шуки, молоки с хреном, белужий бок.

А вот мясные деликатесы: буженина, ветчина в студне, она же с квасом и чесноком, куры соленые, а также жареные со сливами; также приготовленные тетерева, рябчики с лимоном, жареное плечо баранины, «окрошованное студенью», и прочее. Помимо перечисленного к царскому столу подавалось так называемое «тельное» – рубленые изделия вроде котлет из рыбы и птицы, причем как в горячем виде, так и в холодном (в виде заливного).

После закусок, как и подобает, следовали первые блюда. Это, конечно же, в первую очередь, наши щи, уже десятки поколений не сдающие своих позиций. Любопытно, что в Смутное время щи варили не только с мясом, но и с рыбой или с грибами. Надо также тут отметить, что «картофельная» эра в России еще не наступила, поэтому помимо капусты и приправ в щи клали различные крупы, в том числе пшено и рис, тогда он назывался сарацинским пшеном. Готовили также уху, причем варили сперва мелкую рыбу, а затем уже в этом рыбном бульоне готовилась уха из благородных рыб осетровой породы или из судаков, щук и тому подобного.

Еще одна категория первых блюд называлась кальи. Это знакомые нам рассольники, причем готовились они не только с солеными огурцами, но также с лимонами, как свежими, так и солеными. Помимо них варились различные похлебки с курицей и рыбой, приправленные не только луком и чесноком, но корицей, шафраном и прочими импортными приправами. Сейчас подобные блюда принято называть супами. К ним обязательно подавались пироги или караваи. Название «суп» пришло к нам из Европы в XVIII веке и вызвало среди творческой интеллигенции определенную негативную реакцию. Как и теперь, тогда тоже боролись за чистоту русского языка, и поэт Сумароков по этому поводу писал: «Безмозглым кажется, язык российский туп: похлебка ли вкусняй, или вкусня суп?»

Перейдем теперь ко вторым блюдам, кои в современных кафе и ресторанах именуются «горячее». Как и теперь, они приготавливались в основном из мяса или рыбы. Птица также была постоянным гостем на столе: курица, гусь, утка, а также разнообразная пернатая дичь (куропатки, тетерева, рябчики и прочие), но царским блюдом считались лебеди. Упоминаются блюда из губ, печени и мозгов лошади, хотя конину на Руси в пищу не употребляли, если верить летописям, уже с XI века. Любили наши предки и потроха, в первую очередь – печень. Весьма любопытное блюдо было в то время в чести и прожило долгую жизнь вплоть до XX века – жареные колбаски с начинкой из гречи или яиц с луком, которые назывались «няней». Блюдо упоминается у многих русских писателей, достаточно вспомнить визит Чичикова к Собакевичу в бессмертной поэме Гоголя «Мертвые души». Также своеобразными были полужидкие блюда

с лапшой (зайцы и куры в лапше), тушеной капустой и репой (зайцы в репе). Жарили в то время на ореховом масле, его же применяли для заправки закусок из грибов, икры и прочего. В качестве приправ применяли хрен, квас, чеснок, толченный со сметаной, с квасом и яйцами, а также мак и маковое молочко, им заправляли супы во время постов вместо сметаны и варили в нем икру.

Рыба, как и теперь, готовилась в разных видах: жареная, вареная, паровая, пряженая, то есть жареная во фритюре. Рыбу ели в соленом, вяленом и копченом виде. И, кстати сказать, засолка рыбы для большинства жителей являлась делом исключительно важным, ибо засолка была чуть ли не единственным способом сохранения продуктов, консервов тогда еще не делали. Цены на соль «кусались», что и привело к так называемому «соляному бунту» в царствование царя Алексея Михайловича, потому что купцы в погоне за прибылью вздули цены до чрезвычайности.

Гарнирами тогда служили лапша, капуста и каша. Обязательным добавлением ко второму блюду были соусы, называвшиеся «взварами». Луковые взвары подавали к домашней птице, баранине, рыбе; капустные – к гусю, утке, рыбе; клюквенный – к поросенку, окороку, индейке, дичи; брусничные – к дичи, жареному лещу. Кроме этих соусов готовились и подливки с шафраном, гвоздикой и перцем.

На обеденном столе обязательно красовались различные пироги, как подовые, то есть испеченные на поду в печи, так и пряженые. Как и теперь, пироги начиняли чем угодно: пшеном, рисом, капустой, яйцами, вязигой, горохом, сметками, творогом и многим другим. Каравай начинялись рыбным фаршем, наливыми молоками, птичьими потрохами и прочим. Оладьи и блины также сопровождали трапезы наших предков.

В «Росписи» есть не только перечень блюд, но их рецептура с забытыми ныне мерами веса и объема. Например, «лопатка» составляла 1,2 кг сыпучих продуктов, «полчети ведра» – около литра и так далее.

На официальных приемах в кремлевских палатах, равно как в патриархальных семьях, строго соблюдалось старшинство. Царь сидел за отдельным столом, покрытым златотканой бархатной скатертью. Далее сидели бояре, священнослужители, приглашенные иностранцы и прочие гости. Чем древнее был род боярина, тем ближе к царю он сидел. Однако, как мы знаем из исторической литературы, споры о том, кто имеет более старое и ветвистое генеалогическое древо, на Руси всегда были очень острыми. И частенько в Грановитой палате случались по этому поводу свары, и даже с рукоприкладством, если кто из высшего сословия говорил соседу, что тот занимает «место не по отчине».

Столы в домах ставились у лавки, ибо только она определяла «место». Стол посередине помещения, как теперь, тогда никогда не стоял. До прихода гостей ставились закуски, рассолы, горчица, соль, перец, затем приносили хлеб и подавали блюда. Вот такие сложились застольные традиции к концу XVI века.

Прежде чем мы перейдем к застольям у Ивана IV, освежим память читателя о тех чертах его характера и склонностях, что дали ему прозвание Грозный. Его дед и отец тоже не отличались мягкосердечием, были людьми скрытными и жестокими, а среди предков его византийской бабки Софьи Палеолог были даже психически больные люди. Так что наследственность, можно сказать, диктовала образ жизни. Еще будучи мальчиком, он развлекался тем, что сбрасывал кошек из окон высоких теремов, а на охоте с удовольствием наблюдал травлю зверей собаками. А когда подрос, объектами его забав стали уже не животные, а люди. В отрочестве он и его приятели выезжали верхами на столичные улицы и площади и нещадно, ради развлечения, давили лошадиными копытами ни в чем не повинных горожан. Или ловили молодых девушек и насиловали их. Английский посланник Горсей, живший в то время в России, писал, что Иван сам ему признавался, что растлил тысячу девиц. И не только девиц. Пользовал он также и мальчиков отроческого возраста. Да и взрослыми не брезговал: один из современни-

ков обвинял Федора Басманова в том, что тот служит царю также и своей задницей. Тогда это называлось грехом содомии.

Когда Иван Васильевич стал царем, забавы его стали еще более жестокими и кровавыми. Травля людей животными, весьма популярное зрелище в Древнем Риме, прижилась и в Москве. Царь очень любил смотреть, как терзают медведи безоружных людей. Для обвиняемых придумывались изощренные пытки, на которых царь часто бывал. Также и казнил врагов не просто отсечением головы, а жарил на сковородах, опускал в кипяток и так далее. Очень ярко и красочно это показано в фильме Павла Лунгина «Царь». Человеческая жизнь едва ли в его глазах имела хоть какую-нибудь цену. Если еще вчера, скажем, он считал человека незаменимым другом и соратником, то на другой день в его голове складывалось убеждение, что тот его злейший, недостойный жизни, враг. И хоть некоторые историки оправдывают массовые казни и насилия в то время политическими мотивами, а политика, как известно, не терпит морали, но в случае с Иваном Васильевичем все же больше психопатологии, нежели целесообразных, пусть и жестоких, действий ради сохранения целостности и крепости государства.



*Царь Иван IV*

И это, в общем-то, несколько странно, если иметь в виду, что Иван Грозный был одним из самых образованных людей того времени, много читал, и не только церковную литературу. У него накопилась большая библиотека, ее поиски продолжают и по сей день. Так что на досуге он развлекал себя не только кровавыми зрелищами, но и тихой охотой за знаниями, а также игрой в карты, шашки и шахматы. Тот же Горсей утверждал, что царь и умер за шахматной доской.

Теперь обратимся непосредственно к описаниям царских пиров<sup>1</sup>. Начнем с яркого и художественного отрывка из романа А. К. Толстого «Князь Серебряный», где описан пир, устроенный Иваном Грозным для своих верных опричников. Их на этом пиру присутствовало 700 человек.

«Отличились в этот день царские повара. Никогда так не удавались им лимонные калыи, верченые почки и караси с бараниной. Особенное удивление возбуждали исполинские рыбы, пойманные в Студеном море и присланные в Слободу из Соловецкого монастыря. Их привезли живых, в огромных бочках; путешествие продолжалось несколько недель. Рыбы эти едва умещались на серебряных и золотых тазах, которые вносили в столовую несколько человек разом. Затейливое искусство поваров выказалось тут в полном блеске. Осетры и шевриги (севрюги) были так надрезаны, так посажены на блюда, что походили на петухов с простертыми крыльями, на крылатых змиев с разверстыми пастями. Хороши и вкусны были также зайцы в лапше, и гости, как уже ни нагрузились, но не пропустили ни перепелов с чесночною подливкой, ни жаворонков с луком и шафраном. Но вот, по знаку стольников, убрали со столов соль, перец и уксус и сняли все мясные и рыбные яства. Слуги вышли по два в ряд и возвращались в новом убранстве. Они заменили парчовые доломаны летними кунтушами из белого аксамита с серебряным шитьем и собольею опушкой. Эта одежда была еще красивее и богаче двух первых. Убранные таким образом, они внесли в палату сахарный кремль, в пять пудов весу, и поставили его на царский стол. Кремль этот был вылит очень искусно. Зубчатые стены и башни, и даже пешие и конные люди, были тщательно отделаны. Подобные кремли, но только поменьше, пуда в три, не более, украсили другие столы. Вслед за кремлями внесли около сотни золоченых и крашенных деревьев, на которых вместо плодов висели пряники, коврижки и сладкие пирожки. В то же время явились на столах львы, орлы и всякие птицы, литые из сахара. Между горами и птицами возвышались груды яблоков, ягод и волошских орехов. Но плодов никто уже не трогал, все были сыты. Иные допивали кубки романеи, более из приличия, чем от жажды, другие дремали, облокотясь на стол; многие лежали под лавками, все без исключения распоясались и расстегнули кафтаны».

Отрывок напомнил мне описание пира у богатого высочки Тримальхиона, описанный в романе древнеримского писателя Петрония «Сатирикон». Там рассказывается об изобретательности повара с красноречивым именем Дедал. «Захоти только, – говорит о нем его хозяин, – он тебе из свиной матки смастерит рыбу, из са ла – голубя, из окорока – горлинку». На этом пиру, среди прочего, принесли огромную свинью, которая держала в зубах корзиночки, где лежали финики, а у ее сосков «лежали поросята из пирожного теста, будто присосавшись к вымени». Когда свинью взрезали, из ее чрева вылетела стая дроздов. Вообще, надо сказать, древние римляне были до свинины большие охотники и готовили ее в разных видах. По ходу повествования мы еще будем обращаться к античной кулинарии, но теперь продолжим о русской кухне допетровского периода.

Русские повара того периода также были своеобразными в этом смысле умельцами и тоже «всячески изощрялись». Особенно в посты. Сын антиохийского патриарха Макария Павел Аллепский, который вместе с отцом путешествовал по России, в своих записках отмечает изобилие рыбы на Руси и описывает одно из рыбных блюд: «Выбирают из рыбы все кости, бьют ее в ступках, пока она не сделается как тесто, потом начиняют луком и шафраном в изобилии, кладут в деревянные формы в виде барашков и гусей и жарят в постном масле на очень глубоких, вроде колодцев, противнях, чтобы она прожарилась насквозь, подают и нарезают наподобие кусков курдюка. Вкус ее превосходный: кто не знает, примет за настоящее ягнячье мясо».

---

<sup>1</sup> Обычно я стараюсь ссылаться на документальные источники, но в данном случае цитата из художественного произведения столь «вкусна» и уместна, что не привести ее здесь я просто не могу. А. К. Толстой словно на машине времени переносит читателя в эпоху Ивана Грозного... – *Авт.*

Когда царь Алексей Михайлович принимал у себя Макария, он угощал его именно этим блюдом – «душеной бараниной» из рыбы. А вот цитата из упоминаемой уже нами «Росписи»: «А рыбную еству подают: селди паровые, спины белые рыбицы, короваи, поросята, утки телные, ухи шафранные, черные, мневые, кавардакъ (нечто вроде крошки из разных рыб), молока, лещевина, осетрина шехонская, косячья». Сразу возникает вопрос: как в перечне рыбных блюд оказались «утки телные» и поросята? Надо думать, что поросята и утки были приготовлены из рыбы так же, как описано Павлом Аллепским.

Присутствовавшие на пирах у государя иностранцы не скрывали своего восторга и удивления, когда, к примеру, несколько человек вносили и громоздили на стол огромного медведя или оленя, а также огромных двухметровых осетров. Или описанный у А. К. Толстого кремль из сахара, который в то время был очень дорог. Любопытно, что даже в XIX веке варенье варили на меду, потому что это было дешевле, нежели на сахаре.

Зато мясо, рыба, овощи, крупа были чрезвычайно дешевы. Голландский художник и писатель Корнилий де Бруин, приплывший из Гааги в Архангельск в 1701 году, пишет о поразившей его дешевизне местных продуктов. Домашняя птица, говядина, телятина, баранина, а также дичь, зайцы и прочее продавались за копейки. К примеру, пару куропаток он мог купить за четыре штивера (мелкая голландская монета). Если учесть, что курс голландского гульдена к рублю составлял тогда пять к одному, то этим куропаткам действительно грош цена была в то время. Также он пишет об изобилии и разнообразии рыбы: корюшка, пескари, щуки, стерляди, камбала, лабардан (треска), палтус, окунь, хариус, лосось и так далее. Удивил путешественника карась. Такую рыбу он у себя на родине не видел, вкус ее ему очень понравился, поэтому он заспиртовал несколько экземпляров, чтобы показать соотечественникам.

Об изобилии и разнообразии рыбы он пишет и после посещения Астрахани. Упоминает белугу до двух сажений длиной, судака, ту же стерлядь, которую он считал лучшей рыбой в России. Причем цена ее в Астрахани и в Москве разилась в сотни раз.

Де Бруин прожил в России два года и оставил довольно интересные и очень ценные для нас описания городов, прежде всего Москвы, тогдашнего быта, костюмов, обрядов и прочего. Кстати, читая воспоминания иностранцев о России, подчас удивляешься, почему же наши летописцы не описывали многое из того, что отмечено приезжими людьми. Дело в том, что привычное и постоянное как бы просто не замечается, становится фоном, а для человека из другой страны, где другие обряды, обычаи и привычки, наша обыденная жизнь во многих проявлениях вызывает удивление и интерес. Тем и ценны для историков и этнографов их наблюдения. И к ним мы будем не раз обращаться.

Но вернемся к царскому столу. Во время пиров, которые при Иване Грозном затягивались до утра, объевшиеся гости шли на двор, где ложились животом на специально сколоченные козлы, чтобы вызвать рвоту и таким образом освободить желудок для дальнейшего потребления пищи. Так же, кстати, поступали и древние римляне. Правда, там для этих целей использовались павлиньи или иные перья, ими щекотали в горле, чтобы вызвать рвотный рефлекс.

Царский стол во время таких многолюдных застолий обслуживали две, а то и три сотни человек. Одеты они были в парчу, на головах красовались шапки из черных лис, а на груди висели золотые цепи. Перед началом трапезы они низко кланялись государю, который сидел отдельно от других на возвышенном месте. Затем слуги попарно отправлялись на кухню за едой. На столах уже стояли крупно нарезанный хлеб, соль, приправы, ножи и ложки. Вилка тогда не было. Этим прибором стали пользоваться во Франции во время царствования Людовика XIV. Как не было и салфеток (ими стали пользоваться при Петре Первом, хотя и при его отце Алексее Михайловиче подавался расшитый платок для вытирания рук; бояре, однако, предпочитали пользоваться для этих целей собственными бородами).

Любопытно, что суп (в то время любой суп назывался ухой) наливался в глубокую миску, которая ставилась для двоих, и гости попарно хлебали из нее; так же обстояло и с иными блюдами. За царским столом по этому поводу иной раз возникали распри. На одном из застолий у царя Федора Иоанновича рязанский епископ был обижен тем, что архиепископ ростовский не дал ему есть из одного блюда с ним, и написал в челобитной, что при царе Иоанне Васильевиче Грозном «едал из одного блюда с новгородским архиепископом».

Подобные способы приема пищи возмущали иностранцев, и некоторые покидали пир, не желая делить еду в тарелке на двоих. Впрочем, после таких демаршей это стали учитывать, и почетным гостям из Европы подавали отдельные приборы. Гостей из Европы коробило и поведение пирующих. Громкий говор, даже крики во время застолья, то, что утирали губы одеждой или просто рукой, сморкались прямо на пол, – все это, конечно, было слишком непривычно для европейцев, привыкших к чинной за столом беседе и светским манерам.

Как и теперь, иностранцам особенно нравилась икра, как красная, так и черная. Ее подавали в те времена не только соленой, но и вареной в маковом молоке. Экзотикой для зарубежных гостей были начиненные гречей гуси, жаренные в меду кукушки, жареные рыси.

После первых блюд подавались вина. Привозное из Европы вино называлось фряжским, независимо от страны происхождения, будь то Италия, Испания или Франция. И царь посылал чашу или кубок заморского вина почетным гостям, в этом случае обрядовая сторона была той же, что и при раздаче еды. Так называемую заздравную чашу, какую гости получали из рук самого царя, не выпить было просто невозможно. Отказ означал оскорбление государя. И это тоже было не по вкусу иностранцам, привыкшим к другим обрядам у себя на родине. Еще для них было удивительным, когда, вернувшись после пира на место своего временного в Москве жилища, они обнаруживали посланцев царя с дарами – ведром вина и возом всяких продуктов и кушаний. Это служило знаком государевой милости и доброго расположения.

Уместно здесь пролистать труд немецкого ученого Адама Олеария (1599–1671) «Описание путешественника в Московию и через Московию в Персию и обратно». В нем он повествует и о питании простого народа: «...Ежедневная пища их состоит из крупы, репы, капусты, огурцов, рыбы свежей или соленой». Из утвари «не более 3 или 4 глиняных горшков и столько же глиняных и деревянных блюд». Он отмечал, что на Руси «имеется хорошая баранина, говядина и свинина, но так как по религии своей имеют почти столько же постных дней, сколько и мясоеда, то они и привыкли к грубой и плохой пище...» И это для Олеария, да и других иностранцев, было более чем странно. Впрочем, истины ради, немецкий ученый отмечает: «Они умеют из рыбы, печени и овощей приготовить многие разнообразные кушанья, так что ради них можно забыть мясо. Например, однажды нам... в посту было подано 40 подобных блюд, пожалованных царем. Между прочим, у них имеется особый вид печени вроде паштета или, скорее, пфанкухена, называемый ими „пирогом“; эти пироги величиною с клин масла, но несколько более продолговаты. Они дают им начинку из мелко изрубленной рыбы или мяса и луку и пекут их в коровьем, а в посту в растительном масле. Вкус их не без приятности. Этим кушаньем у них каждый угощает своего гостя, если он имеет в виду хорошо его принять». Описывает он также, как солится икра, и это кушанье пришлось Олеарию по вкусу. Правда, с оговоркой: «Если вместо уксусу полить его лимонным соком».

Процитируем еще один документ XVII века, «Калязинскую челобитную», которая позволит нам заглянуть за монастырские стены. Это сатирическое письмо монахов архиепископу Тверскому и Кашинскому Симеону. Они жалуются на своего архимандрита, тот, «когда есть прикажет, то ставят репу пареную, да редьку вяленую, кисель овсяный, щи мартовские, посконную кашу в вязовой плошке, а в братину квас нальют да на стол подадут. А нам, богомольцам твоим, то не сладко – редька да хрен, да чашник Ефрем. А по нашему бы разуму лучше было бы для постных дней: вязига, да икра, да белая рыбица, тельное, да по две тешки паровых, да семга и сиг, да десять стерлядок, да по три пирога, да по два бы блина пшеничных, молочная

каша, а кисель бы с патокою, а в братине бы пиво крепкое, мартовское, да мед, сваренный с патокою».

Еще раз обратимся к описанию пира Ивана Грозного, данному А. К. Толстым: «С появлением Иоанна все встали и низко поклонились ему. Царь медленно прошел между рядами столов до своего места, остановился и, окинув взором собрание, поклонился на все стороны; потом прочитал вслух длинную молитву, перекрестился, благословил трапезу и опустился в кресла... Множество слуг в бархатных кафтанах фиалкового цвета, с золотым шитьем, стали перед государем, поклонились ему в пояс и по два в ряд отправились за кушанием. Вскоре они возвратились, неся сотни две жареных лебедей на золотых блюдах. Этим начался обед... Когда съели лебедей, слуги вышли и возвратились с тремя сотнями жареных павлинов, которых распущенные хвосты качались над каждым блюдом в виде опахала. За павлинами следовали кулебяки, курники, пироги с мясом и с сыром, блины всех возможных родов, кривые пирожки и оладьи. Пока гости кушали, слуги разносили ковши и кубки с медами: вишневым, можжевелевым и черемховым. Другие подавали разные иностранные вина: романею, рейнское и мушкатель. Обед продолжался... Слуги, бывшие в бархатной одежде, явились теперь все в парчовых доломанах. Эта перемена платья составляла одну из роскошей царских обедов. На столы поставили сперва разные студени, потом журавлей с пряным зельем, рассольных петухов с имбирем, бескостных кур и уток с огурцами. Потом принесли разные похлебки и трех родов уху: курячью белую, курячью черную и курячью шафранную. За ухую подали рябчиков со сливами, гусей с пшеном и тетерок с шафраном. Тут наступил прогул в продолжение которого разносили гостям меды: смородинный, княжий и боярский, а из вин: аликант, бастр и мальвазию. Разговоры становились громче, хохот раздавался чаще, головы кружились».

Слуги, подавая тому или иному отличенному государем знатному гостю чашу с вином, называли его по имени с прибавлением «ста». Например: «Афанасий-ста, государь жалует тебя...» и так далее. Менее знатных величали с приставкой к имени «су», а всех прочих просто по имени. Самым изысканным угощением считалась почему-то отварная баранья или поросья голова с приправой из толченого хрена в сметане.

Для самого царя блюда ставились на отдельный стол. Каждое кушанье пробовал повар, затем кравчий, и только потом блюдо ставилось перед царем. Какую именно еду подавали царю, мы можем судить по сохранившемуся описанию свадебного застолья после бракосочетания царя Алексея Михайловича: «Подано царю Алексею Михайловичу в сенник во время бракосочетания с Натальей Кирилловной Нарышкиной: квас в серебряной лощатой братине, да с кормового двора приказным еств: папарок лебедин по шафранным взварам, ряб окрошиван под лимоны, потрох гусиный, да к государыне царице подано приказных яств: гусь жаркой, поросья жаркое, куря в колье с лимоны, куря в лапше, куря в щах богатых, да про государя же и про государыню царицу подаваны хлебные ествы: перепеча крупитчатая в три лопатки недомерок, чет хлеба ситного, курник подсыпан яйцы, пирог с бараниною, блюдо пирогов кислых с сыром, блюдо жаворонков, блюдо блинов тонких, блюдо пирогов с яйцы, блюдо сырников, блюдо карасей с бараниной, потом еще пирог рассольный, блюдо пирог рассольный, блюдо пирогов подовых, на торговое дело коровай яйцкий, кулич-недомерок и проч.».

В этом перечне наверняка вкусных блюд, приготовленных, как теперь говорят, из экологически чистых продуктов (кроме навоза и золы вряд ли применяли иные удобрения), встречаются такие, например, как «ряб окрошиван», «куря в колье», «папарок лебедин». Как это выглядело и как приготовлено, теперь можно только догадываться. А что касается карасей с бараниной, то у современного человека возникает вопрос: неужели рыбу ели вместе с мясом? Как видим, ели. У тогдашних людей были очень крепкие желудки. Если обратиться к еще более древним временам, то в Древнем Риме, к примеру, ели и не такое. Кстати, порядок подачи блюд был совсем иным, нежели в наши дни. Обычно обед наш начинается с первого блюда, то есть супа, щей, солянки, рассольника и тому подобного (если не считать предваряющих его

салатов), то в то время вначале подавали холодные блюда, затем рубленые и жареные, а уж после этого только на столе появлялась уха и прочее.

Что касается сладких блюд, то самым популярным были пряники. Их подавали в конце трапезы, поэтому это угощение именовалось «разгонным». В разных регионах тогдашней России существовали свои способы и секреты приготовления пряников. В Москве, к примеру, их готовили на меду с патокой, на севере – с глазурью и так далее. Но самые популярные – тульские. Их делали печатными, с начинкой из варенья. Они дожили и до наших дней. Кроме пряников в конце пира государь посылал избранным гостям сладкие фрукты, как свежие, так и сушеные. Особо ценным считался чернослив из Венгрии, и эти плоды государь раздавал своей рукой. Конечно же, на столах в изобилии стояли мед, орехи и сладкие пироги.

После яств подавали различные сладкие напитки с привкусом аниса, корицы и тому подобного. Пили также, разумеется, и хмельные напитки: мед, пиво, привезенное из Европы вино. Что касается рецептов приготовления хмельного меда, пива, сбитня, морса, кваса и прочих напитков, то они дошли до нас в книге со ставшим нарицательным названием «Домострой». В ней много глав, посвященных тому, как вести домашнее хозяйство, и среди них под номером 65 «ПРАВИЛО О РАЗЛИЧНЫХ МЕДАХ СЫЧЕНЫХ: КАК СЫТИТЬ МЕДЫ ВСЯКИЕ, КАК ЯГОДНЫЙ МОРС ГОТОВИТЬ, И КВАС МЕДОВЫЙ ПРОСТОЙ СТАВИТЬ, И ПИВО ПРОСТОЕ ПОДСЫЧИВАТЬ МЕДОМ. И ХМЕЛЬ ВАРИТЬ В КИПЯТКЕ, ЧТОБЫ СЫТИТЬ МЕД ОБВАРНОЙ.



*Царь Алексей Михайлович*

Обварного меда взять всемеро больше свежего, чуть теплой водой разбавить, да мед процедить ситом начисто, чтоб не осталось воску, да положить в тот мед по полумере хмелю на каждый пуд раствора. А при варке того меда пену снимать ситом, чтоб было в котле чисто, когда же уварится мед вполовину, его из котла долой, остудить чуть-чуть, да сложить мед в мерник чисто, опять без воску, да краюшку хлеба натереть дрожжами с патокой и запечь в печи, да положить тот мед в мерник и заквасить. А как станет мед сильно скисать, тотчас сливать его в бочки, чтобы не перекис».

Далее говорится о том, как сытить мед светлый, паточный, простой, боярский и так далее, а также как готовить ягодный мед и мед с пряностями, морсы, как сытить квас, крепить пиво. («Сварят пиво, оно устоится в бочке, тогда с дрожжей сцедить это пиво и в другую бочку слить без дрожжей, да добавить ведро пива в котел, да меду добавить в котел на каждое ведро, смотря

сколько в той бочке пива-на гривенку больше патоки. Да варить ту патоку с пивом в котле до кипения, чтобы патока с пивом смешалась, да остудить на холоде, да разлить то пиво с патокой в бочку».)

А вот рецепт сбитня: «Сбитень делать так: вина пузырек, уксуса пузырек, пива пузырек, перцу четверть, фунт патоки, три гривенки вина заморского, у кого как случится – столько и положить; сразу же с медом и варить, чтобы не убежало. Как только сварится, пускай устоится, и тогда слить в посуду».

Есть рецепт приготовления лакомства под названием «мазуни». Делается так: «Редьку, какая крепка да ядрена, резать на тонкие ломти, вздеть хвостиками на нитку да вывялить на солнце или в остывающем жару (после выпечки хлеба у печи повесив), чтоб друг друга не касались ломтики. А как все высохнет и места сырого не останется, насухо протереть да истолочь и просеять сквозь мелкое сито, положить в горшочек всю, сколько получится муки редечной; в то же время патоки светлой сварив, не кислой (только вскипит – пену снять дочиста) – положить в редечную муку вскипевшей патоки столько же, сколько есть и муки. Да не забудь мускату, гвоздики, перцу и шафрану по вкусу, чтобы не было ничего чересчур, чувствовалось бы, но в меру. Затем запечатать все в горшке тестом, парить в печи два дня и две ночи, тогда и в сладость все; если же получится жидко, добавь редечной мучки и разбавь до густоты, какая бывает у пластовой икры». Говорят, что хрен редьки не слаще. Но вот такая сладенькая редька, наверное, не чета хрену. Редька с медом и в наши дни используется как средство от кашля.

Следующая глава посвящена овощам и фруктам. И здесь также можно найти блюда с неизвестными ныне названиями и способы их приготовления. К примеру, знаете, что такое леваша? «Как делать леваша ягодные из черничных и малиновых, и смородиновых, и земляничных, и брусничных, и прочих ягод: варить те ягоды очень долго, а когда разварятся, протереть через сито да с патокой упарить до густоты, а выпаривая, беспрестанно помешивать, чтобы не пригорело. Когда хорошо загустеет, лить на доски (а доску заранее смазать патокой), глядя, как сядет; и в другой, и в третий раз подливать. Если же не сядет на солнце, то рядом с печью сушить, если же сядет сразу, заворачивать в трубки».

Весьма любопытны способы хранения яблок. Их помещали в бочки и заливали «сытой паточной». Наверное, это вкусно. Недаром сочинитель «Домостроя» восклицает тут же: «Ох, и сладки бывают вишни, в патоке перепущенные!»

На царский стол овощи и фрукты попадали из Набережных садов, возведение которых имеет довольно длинную историю, описанную И. Е. Забелиным в его книге «Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях». В этих садах, Верхнем и Нижнем, выращивали яблоки, груши, сливы, вишни, разные сорта смородины, барбарис, шиповник, малину, клубнику, всевозможные овощи, зелень, цветы, а также лекарственные растения. И даже виноград и арбузы.

И какие замечательные слова автор «Домостроя» тут о своем сочинении говорит: «Книжица сия пишется – в ней потребность в радости: какому человеку Бог в жизни попустит, тому и нужно в нее заглядывать, ведь душа беспокойная подвержена всяким желанием».

Душа, конечно, подвержена всяким желанием, и относительно еды всегда беспокоится, однако в те времена употребление мясных и растительных блюд строго регламентировалось церковными установлениями. Посты соблюдались неукоснительно, и в «Домострое» говорится, какие блюда ставить на стол в тот или иной пост, а также и в скоромные дни. Вот, к примеру: «В Петров пост к столу подаются: сельдь на пару; сушеная рыба: лососина, белорыбица, осетрина, спинки стерляжь, хребты белужьи, спинки осетровые, спинки белужьи; спинки белорыбицы на пару, уха щучья с шафраном, уха щучьей черной векошники, окуни запеченные, векошники плотичьи, уха пескаревая, уха лещовая, уха из карасей, тавранчук осетровый, тавранчук стерляжий. Из заливных: белорыбица свежая, стерлядь свежая, пироги с пшеном да с вязигой и с горохом, караси с пшеном да с вязигой и с рыбой, стерлядь свежесоленая, осетрина свежая, осетрина соленая, щучина свежесоленая, головы щучьи с чесноком,

гольцы, стерлядь вяленая, осетрина шехонская, осетрина косячная, грибы вареные и печеные, и весенние, щи и раки».

А вот что вкушалось в мясоед: «Заяц простой подается всегда, голова свиная под чесноком – с Покрова, буженина – с самого Богородицына поста; между постом до Семенова дня – ножки говяжьи, тетерка под шафраном. С Покрова – потрох лебязий, с шафраном и с тапешками, шейка лебязья с шафраном, а даются к ней тапешки (по-нашему тапешки зовутся калачами) – в масле жаренные ломтями. А гуся дикого – подают так же, как и лебедя; гусь откормленный подается с Покрова, журавли с подливой шафранной подаются с Покрова, цапля с подливой шафранной подается с Покрова, утка на вертеле с простой подливой подается с Покрова, грудинка баранья на вертеле с шафраном подается до Семенова дня, вырезка говяжья на вертеле подается до Семенова дня, язык на вертеле под простой подливой – до Семенова дня, требуха свиная жареная с простой подливой подается с Покрова, почки заячьи с простой подливой всегда подаются, похлебка из бараньих потрохов да зайчатина заливная подаются всегда, куры с рисом в шафране, зайчатина в лапше, зайчатина с репой, куры в лапше, осердые, бульон мясной (делается из грудинки говяжьей или лосиной), потрох гусиный, похлебка куриная, или тетеревиная, или утиная, сахарные пироги делаются с рисом, подовый пирог мясной готовится с блинами, большие пироги кислые жарят в масле с сыром, большой пирог подовой – с блинами и творогом, оладьи большие подаются с медом, большой каравай блинчатый, пироги пресные готовятся с творогом, а пироги и караваи подаются между разными похлебками, потом и вяленая говядина с чесноком, куры вяленые, свинина, а уж после всех блюд – оладьи сладкие».

## **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.