

400 лет Дому Романовых

ИМПЕРАТОРСКАЯ КУХНЯ

XIX—начало XX в.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЖИЗНЬ

РОССИЙСКОГО
ИМПЕРАТОРСКОГО ДВОРА

Жаркое: индейки и молодая цыпленка.

Салатъ.

Целебная ислупета и стручки.

Горячий ананасъ съ фруктами.

Мороженное.

Дессертъ.

И. ЗИМИН, А. СОКОЛОВ,
И. ЛАЗЕРСОН

**Александр Ростиславович Соколов
Илья Исаакович Лазерсон
Игорь Викторович Зимин**

**Императорская кухня. XIX –
начало XX века. Повседневная
жизнь Российского
императорского двора**

Серия «400 лет Дому Романовых»

Текст предоставлен издательством

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8485667

*Императорская кухня. XIX – начало XX в. Повседневная жизнь
Российского императорского двора.: Центрполиграф; Москва; 2014
ISBN 978-5-227-05327-5*

Аннотация

В книге рассказано немало любопытного и подчас неожиданного о сложной организации процессов питания всех категорий обитателей императорских резиденций – от семейств монархов и высокопоставленных придворных до штатных дворцовых служителей и тысяч людей, приглашаемых на праздник. Вы узнаете о кулинарных пристрастиях российских

императоров, о количестве и ассортименте спиртных напитков на царских столах. О том, как контролировалось качество питания и обеспечивалась безопасность на императорских кухнях, об особенностях питания государей вне стен резиденций, в полевых условиях – на войне, на охоте, во время загородных пикников.

Содержание

Введение	6
Гофмаршальская часть Министерства Императорского двора	9
Кухонные комплексы императорских дворцов	32
Кондитерская часть императорской кухни	38
Винная часть императорской кухни	52
Конец ознакомительного фрагмента.	61

**Илья Лазерсон, Игорь
Зимин, Александр Соколов
Императорская кухня.
XIX – начало XX
века. Повседневная
жизнь Российского
императорского двора**

© Зимин И. В., Соколов А. Р., Лазерсон И. И., 2014

© ООО «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.

Введение

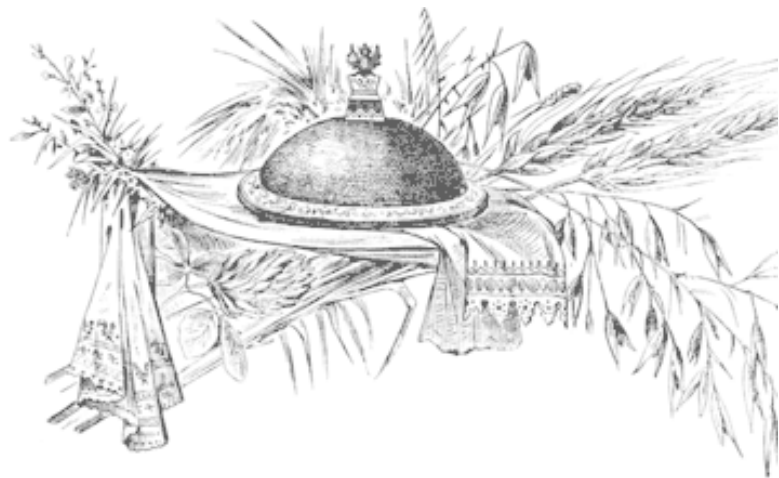
Императорские резиденции – эти слова ассоциируются с блестящими интерьерами, роскошью и торжественными церемониями. Однако при внимательном знакомстве оказывается, что это только вершина айсберга, основу которого составляли различные «установления», входившие в структуру Министерства Императорского двора. Это министерство было сложной хозяйственно-политической структурой, во многом формировавшей облик блестящего российского Императорского двора.

Российский Императорский двор – самодостаточный и довольно своеобразный мир. Некоторые из членов императорской семьи и их окружения подчас проживали в этом искусственном мире целую жизнь, имея весьма смутное представление о реальной жизни за стенами императорских резиденций. Вместе с тем и в императорских резиденциях, наряду с видимой, парадной стороной жизни, всегда существовала своя, скрытая от посторонних глаз *повседневная жизнь*. В парадных резиденциях трудились, ели и спали тысячи людей, там обустроивались поуютнее и императоры, и их придворные. Дворцы имели особый стиль и ритм жизни, который далеко не исчерпывался придворным торжественным

ритуалом¹.

Одним из важнейших «установлений» Министерства Императорского двора являлась Гофмейстерская часть, она, в числе прочего, отвечала за безупречное «довольствие» императорской семьи и ее окружения. В деятельности императорской кухни пересекались интересы различных ведомств, лиц и особ. Персонал кухни подбирался весьма тщательно, исходя не только из его кулинарной квалификации, но и по благонадежности. Дворцовые спецслужбы внимательно следили за дворцовой кухней. Придворные медики также не оставались в стороне, ежедневно контролируя меню российских самодержцев и санитарное состояние императорских кухонь. Личные гастрономические пристрастия российских монархов, кроме влияния на повседневное меню, подчас способствовали «гастрономическим прорывам», формировавшим кулинарную моду своей эпохи.

¹ *Пиотровский М.* Предисловие // Зимний дворец. Очерки жизни императорской резиденции. Т. 1. XVIII – первая треть XIX в. СПб., 2000.



Гофмаршальская часть Министерства Императорского двора

По есть хорошо и вкусно любят все. Поэтому в повседневной жизни императорских резиденций кухни занимали значимое место, как и все, связанное с организацией процесса питания. Это была довольно громоздкая структура, в ее работе участвовали сотни людей. Деятельность этого механизма регламентировалась как инструкциями и положениями, так и негласными традициями «по образцу прошлых лет».

Обеспечением питания Императорского двора занималось одно из «установлений» Министерства Императорского двора, именовавшееся *Гофмаршальской частью*. Это наименование официально введено 15 июня 1891 г., и, естественно, у Гофмаршальской части были предшественники, носившие иные наименования². Но, так или иначе, именно

² Среди предшественников Гофмаршальской части Министерства Императорского двора значатся: Придворная Его Императорского Величества контора (22 августа 1826 – 29 октября 1883 г.): 3-я экспедиция (1841–1854 гг.), 3-е отделение (1854–1882 г.), которое занималось обеспечением довольствием царской семьи. Первое упоминание о Придворной Его Императорского Величества конторе значится в высочайшем указе от 1 июня 1730 г. о назначении Александра Яковлева секретарем Придворной конторы. Затем на смену Придворной Его Императорского Величества конторе пришло Главное Дворцовое правление (17 января

Гофмаршальская часть Министерства Императорского двора, в числе прочего, заведовала «довольствием» Императорского двора.

Упоминая о предшественниках Гофмаршальской части как установления Императорского двора надо иметь в виду, что структуры, обеспечивавшие соответствующим питанием первых лиц, будь то Московского царства или Российской империи, имелись исстари. Например, во времена Елизаветы Петровны императорским столом заведовала *Придворная контора* во главе с обер-гофмаршалом графом Левенвольде. Согласно штату, утвержденному императрицей 16 мая 1741 г., в ее состав входило несколько частей:

1. Кормовые погреба. В них хранились разного рода столовые припасы, поваренная медная, оловянная и железная посуда. Заведовал этим подразделением кухеншрейбер, в его подчинении находились: оловянный мастер с учеником, два медника с двумя работниками, шесть погребных служителей и два писаря;

2. Запасные и повседневные фряжские погреба, хранившие вина, водки и питья. Там же хранились свечи восковые и сальные, разная столовая посуда, от хрустальной до деревянной. За царские вина отвечали келлермейстеры. В погребах вина разливались по бутылкам. В подчинении келлер-

1882 – 14 августа 1883 гг.), в свою очередь переименованное в Главное Дворцовое управление (14 августа 1883 – 15 июня 1891 г.). Именно из этого установления и была выделена в 1891 г. самостоятельная Гофмаршальская часть (15 июня 1891 – 15 января 1918 г.).

мейстера находились водочные мастера с учениками, купор и подкупоры, бочары и служители для разливки напитков и мытья посуды, а также три писаря;

3. В овощной и конфектной палатах хранились запасы чая и сахара и разные «овощные и конфектные принадлежности», а также керамическая и «парцелиновая», то есть фарфоровая, посуда для кофе и чая. До марта 1741 г. овощная и конфектная палаты существовали отдельно. В конфектной палате значились «конфектные мастера», подмастерья, ученики и резчик для «вырезания стекол в пирамиды», где укладывались конфеты и другие украшения.

Еще были *Кофеиенкская палата большая и несколько малых*. Они отвечали за варку шоколада, приготовление чая и кофе. Там хранился сахар разных сортов, чай, кофе, шоколад, леденцы и фарфоровая посуда³.

Столовое серебро, золотые и серебряные сервизы находились в ведении *зильбердинера*.

Сама императорская кухня в XVIII в. делилась на три части: *верхнюю, среднюю и нижнюю кухни*. Верхняя кухня предназначалась для особ императорской фамилии и знатных придворных лиц. Ею заведовали *мундкохи*. Эта веками формировавшаяся структура царских кухонь в целом сохранила свою структуру и в XIX – начале XX в.

Если вернуться в век XIX и взять «гастрономическую со-

³ Внутренний быт Русского государства с 17 октября 1740 года по 25 ноября 1741 года. Кн. 1. Верховная власть и императорский дом. М., 1880. С. 56–58.

ставляющую» в деятельности Гофмаршальской части, то в ее ведение входило множество задач по составлению меню завтраков, обедов и ужинов и приготовлению высочайших столов. Чиновники Гофмаршальской части составляли списки приглашенных к высочайшему столу, планы расположения самих обеденных столов, рассылали пригласительные билеты и повестки, наблюдали за порядком размещения особ, приглашаемых к «большим» императорским столам, составляли и печатали меню на парадных картах и музыкальные программы. Они также формировали убранство дворцов и помещений для парадных обедов и балов, устраивали буфеты, назначали в отправляемые за границу поезда соответствующих придворнослужителей с кухней, буфетом, провизией и винами. Гофмаршальская часть занималась обеспечением императорской свиты довольствием, заготавливала и отвечала за хранение продуктов, предназначенных для членов императорской фамилии, заведовала императорскими кладовыми (сервизной, винной и бельевой).

Проще говоря, чиновники Гофмаршальской части отвечали за все, что так или иначе было связано с обеспечением стола императорской фамилии. Поэтому придворные остроусловы называли этих чиновников, многие из которых носили военные мундиры, «полковниками от котлет». Со временем ироническое выражение стало носить почти официальный характер, и на него не обижались, тем более что «полковники от котлет» исправно получали кресты за выслугу лет и со

временем превращались в «генералов от котлет». Ну и, конечно, «военная служба» при царской кухне проходила не в пример сытнее и спокойней обычной военной службы в армейском полку. Однако это спокойствие было относительно, поскольку любой «гастрономический прокол» на парадном обеде мог обернуться если не крушением карьеры, то очень крупными служебными неприятностями «на высочайшем уровне».

Это во многом связано с тем, что *организация питания в императорских резиденциях всегда выходила за рамки чисто утилитарных задач*. Царские трапезы являлись важнейшей специфической формой общения императорской семьи со своим окружением. А еще был очень важен особый характер этого общения, который позволял обсуждать и подчас принимать решения в неформальной обстановке. А в России традиционно очень многие важные решения принимались именно в неформальной обстановке.

Сам факт приглашения к царской трапезе всегда высоко ценился в России, поскольку свидетельствовал о причастности к «ближнему кругу» царя. Для мемуаристов фиксация кулинарных пристрастий или номенклатура повседневного меню первого лица государства всегда оказывались стандартным пунктом в их писаниях.

Например, о Екатерине II современники вспоминали: «Вседневный обед государыни не более часа продолжался. В пище она была крайне воздержана. Никогда не завтрака-

ла и за обедом не более как о трех или четырех блюд умеренно кушала; из вин же одну рюмку рейнвейну или венгерского вина пила; и никогда не ужинала»⁴. Другие детализировали «вседневное» меню императрицы, упоминая, что по утрам она пила крепчайший кофе, делясь сливками и сахарами с любимой левреткой. Обед Екатерины II был достаточно незатейливым – говядина с соленым огурцом, вишни и яблоки, а в качестве питья – рюмка мадеры или рейнвейна и распущенное в воде смородиновое желе. Обычно она не ужинала, за исключением праздничных дней, и не оставалась за столом более часу⁵.

Немки, которые как жены великих князей появились в России со времен Петра I, привезли с собой и гастрономические привычки, впитанные ими с детства. Первой немкой на российском троне стала Екатерина II, она возвела свои гастрономические привычки на «высочайший уровень». К их числу можно отнести и классический берлинский штрудель⁶,

⁴ Цит. по: *Комелова Г. Н.* Апартаменты Екатерины II в Зимнем дворце // Зимний дворец. Очерки жизни императорской резиденции. Т. 1. XVIII – первая треть XIX в. СПб., 2000. С. 66.

⁵ *Кудрявцева Т. В.* Приемы в Зимнем дворце // Зимний дворец. Очерки жизни императорской резиденции. Т. 1. XVIII – первая треть XIX в. СПб., 2000. С. 83.

⁶ Штрудель (от нем. Strudel – смерч, скрученность, воронкообразный вихрь) – кондитерское изделие балканского происхождения (возможно, византийского или даже древнегреческого), получившее в XVIII в. немецкое наименование через австрийских кондитеров и ставшее одним из дежурных кондитерских изделий немецкой, австрийской, чешской и венгерской кухонь. Штрудель готовится из вытяжного теста, и именно благодаря этому (для него не требует-

и крепчайший утренний кофе.

ся дрожжей) это изделие получило такое распространение в торговле (оно не черствеет, быстро выпекается). Другая черта, привлекавшая внимание кондитеров к штруделю, – это возможность на базе одного и того же теста варьировать вкус изделия, меняя его начинку. Штрудели приготавливаются не только сладкими (с вишней, орехами, земляникой, яблоками, шоколадом, маком), но и с грибами, капустой, картофелем, мясом и даже с рыбой.



Екатерина II. Неизвестный художник. XVIII в.

Судя по всему, Екатерина II была классической кофеманкой. Ее спитой утренний кофе заваривался после нее несколько раз слугами, и им хватало. Сохранилась легенда, согласно которой «матушка-императрица» в знак особой милости дала испить своего утреннего «кофею» старику-сенатору, того после кофе царской крепости едва сумели откачать.

Большой любительницей крепкого кофе была и невестка Екатерины II – императрица Мария Федоровна (Вюртембергская). По свидетельству очевидцев, «поутру вставала она в 7 часов, а летом в 6 часов, обливалась холодной водою с головы до ног и после молитвы садилась за свой кофе, который пила всегда очень крепкий, а потом тотчас занималась бумагами»⁷. В традиции пить крепкий кофе ранним утром прослеживалась отчетливая национальная составляющая, связанная с тем, что все русские императрицы и очень многие великие княгини приезжали в Россию из Германии. На родине они с детства впитывали «кофейную» традицию, которая успешно прижилась при русском Императорском дворе. Но и требовали императрицы для себя кофе соответствующего качества. В мемуарной литературе описано несколько «кофейных эпизодов», когда императрицы жестко «разбранивали» должностных лиц по гофмейстерской части, которые

⁷ Из записок Марьи Сергеевны Мухановой, фрейлины высочайшего двора. М., 1878. С. 21.

отвечали за «стол» императрицы: «...Императрица на него разгневалась за кофе, который ей показался кислым». Правда, «отхлынув», Мария Федоровна «оправдывалась» перед своим камердинером, ссылаясь именно на свои с детства сформированные вкусы: «Прости меня, – говорила она камердинеру, – за мою вспыльчивость. Ты знаешь, как немки любят кофе: ничем нельзя их рассердить больше, как сделать кофе не по вкусу»⁸.

В рассматриваемый нами период XIX – начала XX в. императорские кухни находились в ведении обер-гофмаршала, который возглавлял Гофмаршальскую часть Министерства Императорского двора. Чин обер-гофмаршала ввели в Табель о рангах как придворный чин II класса еще в 1726 г. Обер-гофмаршалу в свою очередь подчинялись гофмаршалы (от нем. Hofmarschall), являвшиеся придворными чиновниками III класса.

В различные исторические периоды этот чин имели весьма заметные чиновники, возглавлявшие Придворную контору⁹. При Николае I дворцовым хозяйством занимались К. А. Нарышкин (1821–1838 гг.); кн. Н. В. Долгоруков (1838–1844 гг.) и гр. А. П. Шувалов (1850–1873 гг.). При

⁸ Из записок Марьи Сергеевны Мухановой, фрейлины высочайшего двора. М., 1878. С. 25.

⁹ Например, в XVIII в. первыми президентами Придворной Е.И.В. конторы являлись: Р. Г. Левенвольде (1730–1740 гг.); Д. А. Шепелев (1741–1764 гг.); К. Е. Сиверс (1765–1766 гг.); кн. Н. М. Голицын (1769–1774 гг.); Н. Г. Орлов (1776–1795 гг.).

Николае II должность обер-гофмаршала последовательно занимали кн. А. С. Долгорукий (1899–1912 гг.) и гр. П. К. Бенкендорф.



Биография графа Павла Константиновича Бенкендорфа (1853–1921) довольно типична для придворного чиновника-аристократа. Выходец из знаменитого дворянского рода Бенкендорфов, окончил элитный Пажеский корпус, затем служил в не менее элитных столичных гвардейских кавалерийских полках, где не только буйствовал по молодости на офицерских пирушках, но и был отмечен на литературном поприще как автор «Краткой истории лейб-гвардии Гусарского Его Величества полка»¹⁰.

Во время Русско-турецкой войны 1877–1878 гг. участвовал в боевых действиях на Кавказском фронте. После этой войны и началась его придворная карьера. Он не только сохранил офицерский мундир, но и стал в 1905 г. генерал-адъютантом, а в 1912 г. – генералом от кавалерии. Любопытно, что П. К. Бенкендорф был женат на Марии Сергеевне Долгоруковой, которая в своем первом браке являлась женой непосредственного начальника Бенкендорфа – обергофмаршала князя А. С. Долгорукого. Современники описывали П. К. Бенкендорфа следующим образом: «Дядя Павлин Бенкендорф, – рассказывала княгиня С. Волконская, – был высокий, красивый, худощавый старик, до конца сохранивший и изысканную прелесть манер, и как внешнюю, так

¹⁰ Краткая история лейб-гвардии Гусарского Его Величества полка / Составил штаб-ротмистр П. К. Бенкендорф. СПб., 1879.

и внутреннюю свою безукоризненность... В начале февраля 1921 года их, наконец, выпустили. Переехав эстонскую границу, старый граф заболел и тут же в карантинной больнице в три дня скончался... Похоронили его на семейном кладбище в Фалле...». Тем не менее П. К. Бенкендорф успел после 1917 г. оставить воспоминания, являющиеся важным источником по истории последнего года жизни семьи Николая II.

Гофмаршальская часть являлась важной и влиятельной частью придворного ведомства. Царские кухни традиционно были сложным и отчасти стихийным механизмом. «Порядок на кухне» начал наводить Павел I. Продолжил эту практику педантичный Николай I, при котором императорская кухня приобрела законченный характер и прочные традиции, в целом сохранявшиеся до 1917 г.

Одной из важнейших обязанностей Гофмаршальской части было обеспечение «Собственного стола» императорской семьи. Этот стол стоял вне категорий. Следует подчеркнуть, что императорский стол обслуживался исключительно придворными служителями. Что касается других классов столов, то по высочайше утвержденному 30 декабря 1796 г. «Придворному штату»¹¹ их число ограничивалось тремя классами.

¹¹ ПСЗРИ. 30 декабря 1796 г. № 17700.



К первому классу пр идворных столов относился так называемый гофмаршальский стол (или «кавалерский») для дежурных офицеров и гостей Императорского двора. К этой же категории относился стол обер-гофмейстрины, от которого кормились жившие при Дворе фрейлины, и стол начальника кавалергардских рот. Весьма важным было и то, что по статусу гофмаршальского стола «Придворным штатом» 1796 г. предусматривалось, что «всякому, для кого стол назначен, позволяется иметь гостей, а содержатель по числу оных стол сервировать обязан».

Со временем круг столовавшихся за гофмаршальским столом неоднократно менялся. Блюда, приготовленные по категории этого «стола», подавались самому гофмаршалу, министру Императорского двора, когда он находился в Петербурге, обер-гофмейстерским и свитским фрейлинам. Имели также право получать довольствие с того же стола военные, дежурившие при императорах, и офицеры, несшие в этот день караульную службу при дворце. Лица, представлявшиеся императорской чете и не удостоившиеся личного приглашения к Высочайшему столу, завтракали за столом гофмаршала в его присутствии¹².

Одной из производных от «статуса стола» стало широко бытовавшее понятие «гофмаршальский завтрак». Так, мему-

¹² Мосолов А. При дворе императора. Рига, 1936. С. 222.

арист упоминает, что в 1877 г. «во дворце после представления свиты последовал семейный завтрак, а для всей свиты – гофмаршалский»¹³.

По одному из рассказов, после доклада императору в его рабочем кабинете Гатчинского дворца, «прежде чем отпустить... из кабинета с милостивым пожатием руки, государь, подойдя к рабочему столу, надавил ногой находившуюся под ним пуговку, должно быть, от электрического звонка... это послужило сигналом, чтобы предложили ему позавтракать, когда он выйдет из кабинета. Так и было сделано. Завтрак был вкусный и сытный, водка в маленьких графинчиках, с расчетом по две рюмки на одного с vis-à-vis, и две порционные бутылочки: красного и еще какого-то крепкого вина, хереса или мадеры. За общим столом... сидели всего три или четыре osoby. Должно быть, это были дежурные придворные чины, в форме исключительно военной»¹⁴. Это описание гофмаршалского стола дано «разовым» докладчиком, а его чем бы ни накормили во дворце, все оказывалось замечательным.

Завсегдатаи императорских резиденций оценивали качество гофмаршалского стола достаточно противоречиво. С одной стороны, крупный чиновник Министерства Импера-

¹³ Из воспоминаний адмирала Д. С. Арсеньева. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн.: 1877–1880 гг. М., 2007. С. 18.

¹⁴ Кропачев Н. А. Воспоминания // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001. С. 222.

торского двора генерал А. А. Мосолов считал, что гофмаршальский стол «мало чем отличался от стола Государя. Может быть, подавали немного меньше фруктов и ранних овощей». Действительно, было бы странно, если бы плохо покормили руководителя Канцелярии министра Императорского двора или гофмейстера, который ведал императорской кухней. Один из офицеров императорской яхты «Штандарт» упоминал, что у флаг-капитана К. Д. Нилова стол был «от гофмаршальской части, всегда очень хороший...»¹⁵.

С другой стороны, С. Ю. Витте придиричиво заметил, что «ели при дворе сравнительно очень скверно. Я не имел случая часто бывать за столом императора, но что касается так называемого гофмаршальского стола, то за этим столом так кормили, что, можно сказать, почти всегда, когда приходилось там есть, являлась опасность за желудок»¹⁶.

Конечно, Витте преувеличивал, но, возможно, столь критическая оценка качества блюд гофмаршальского стола связана с тем, что честолюбивый мемуарист, по его словам, «не имел случая часто бывать за столом императора».

¹⁵ *Саблин Н.* Десять лет на императорской яхте «Штандарт». СПб., 2008. С. 254.

¹⁶ *Витте С. Ю.* Воспоминания // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001. С. 286.



Нельзя не привести и мнение видного чиновника Министерства Императорского двора В. С. Кривенко, он в унисон с С. Ю. Витте писал, что «придворная кухня, кондитерская и булочная также не могли удовлетворять вкусам заправских гурманов»¹⁷. Это мнение, видимо из разряда «на вкус и цвет...». Возможно и то, что в лучших петербургских ресторанах, таких как «Донон», «Кюба», «Астория», готовили действительно очень хорошо. На качество кухни, безусловно, влияло и то, что в частных ресторанах повара-«шефы» были буквально «богами и главными воинскими начальниками» и над ними не висел тяжкий груз ответственности, неизбежно присутствовавший на императорских кухнях. «Шефы» были раскрепощены в своих гастрономических изысках, работая на «квалифицированную» и разборчивую публику. На императорской же кухне к гастрономическим изыскам относились с настороженностью, следуя «традиции прежних лет».

Находились и те, кто не желали садиться за гофмаршальский стол по «политическим» соображениям. Например, председатель второй Государственной думы, один из создателей партии кадетов Ф. А. Головин был принят императрицей Александрой Федоровной в 1907 г. «по должности». После приема оппозиционному думскому политику предложи-

¹⁷ Кривенко В. С. В Министерстве двора. Воспоминания. СПб., 2006. С. 168.

ли отобедать за гофмаршалским столом в Большом Екатерининском дворце: «После приема у государыни камер-фурьер доложил мне, что готов завтрак, но я не счел нужным завтракать без хозяев и уехал на вокзал»¹⁸. Политик просто не знал, что «хозяева» никогда и не появлялись за гофмаршалским столом.

Следует добавить, что гофмаршалский завтрак предлагался не только из вежливости. Дело в том, что Александр III по большей части жил в Гатчине, а Николай II – в Царском Селе, поэтому сановники, отправлявшиеся на доклад к императору, вставали затемно, приводя себя в должный вид. Затем – путь до Варшавского или Витебского вокзала и почти часовая поездка в поезде. В транспортной суеде многим из сановников было действительно не до завтрака. Пожалуй, сказывалось и нервное напряжение перед «высочайшим докладом». Зато после удачного доклада, когда нервное напряжение спадало, все за гофмаршалским столом казалось вкусным, да и ледяная водочка в графинчиках оказывалась очень к месту...

Ко второму классу относились столы для караульных офицеров, дежурных секретарей и адъютантов, дежурных камер-пажей и пажей и некоторых других лиц. Князь П. А. Кропоткин, который в молодые годы обучался в Пажеском корпусе и, будучи камер-пажом, часто бывал при Дво-

¹⁸ Головин Ф. А. Николай II // Николай II: Воспоминания. Дневники. СПб., 1994. С. 88.

ре, упоминал, что «каждый раз, когда мы бывали во дворце, мы обедали и завтракали там»¹⁹. Это была одна из старых традиций, восходящая еще ко временам Московского царства, когда всех «служилых» кормили от царского стола.

К третьему классу («общая столовая») относились столы для старших слуг Двора (камер-юнкеры, камердинеры, официанты и ливрейные лакеи). При этом надо иметь в виду, что у каждого класса столов была своя кухня с разным ассортиментом и качеством продуктов, со своими расценками «поперсонного» питания.

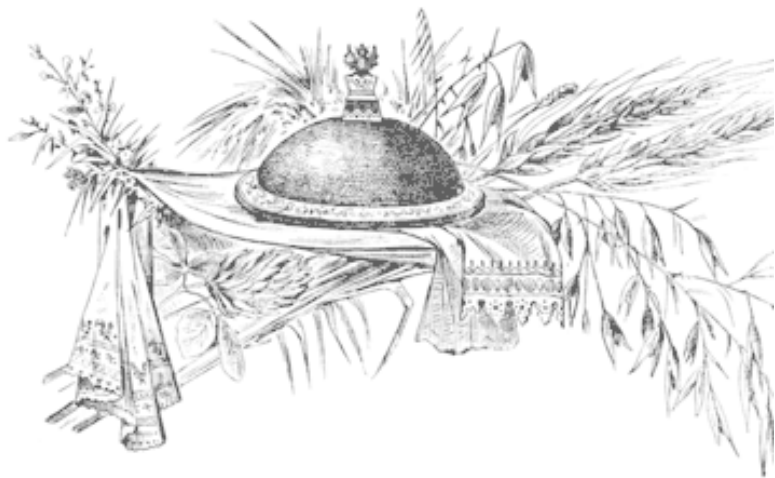
Например, именно по этому классу стола кормили приглашаемых ко двору артистов. Об обилии «третьего» стола свидетельствует то, что иногда «богема» позволяла себе «лишнее» даже в императорском дворце. Сохранилось любопытное описание одной из «артистических» трапез в Большом Екатерининском дворце Царского Села, и не просто во дворце, а в его бесценной Янтарной комнате. Мемуарист вспоминал, как после спектакля «два маленьких артиста, Годунов и Беккер, выпили лишнее и поссорились между собою». Во время ссоры Годунов бросил в Беккера бутылкой, но промахнулся, и бутылка, пролетев мимо головы артиста, попала в драгоценную янтарную панель, от которой «отскочил кусочек янтаря». Артисты, зная грозный нрав императора, моментально протрезвели. О ЧП немедленно доложили министру Императорского двора князю П. М. Волконскому: «Все

¹⁹ Кропоткин П. А. Записки революционера. М., 1990. С. 138.

ужасались при мысли, что будет, когда государь узнает об этом. Ни поправить скоро, ни скрыть это нельзя. Государь, проходя ежедневно по этой зале, должен был непременно увидеть попорченную стену». Однако Николай I отнесся к событию довольно спокойно и ограничился приказанием давать артистам «на будущее время... больше воды»²⁰.

Таким образом, императорская кухня в своей повседневной деятельности была жестко иерархически ориентирована. Ассортимент, качество и «полнота тарелки» тесно связывались с положением, занимаемым тем или иным лицом в дворцовой иерархии. А центральным установлением, обеспечивавшим все многочисленные стороны питания не только императорской семьи, но и его многочисленного окружения, являлась Гофмаршальская часть Министерства Императорского двора.

²⁰ *Бурдин Ф. А.* Воспоминания артиста об императоре Николае Павловиче // Исторический вестник. 1886. Т. 23. № 1. С. 153.



Кухонные комплексы императорских дворцов

В Зимнем дворце постоянно или временно находились тысячи людей, которых надо было ежедневно кормить, поэтому *кухни дворца занимали значительные площади в цокольном и первом этажах дворца.*

До рассказа о «географии» императорских кухонь необходимо отметить два важных момента. Во-первых, традиционно, наряду с гастрономической составляющей, важное значение имел вопрос безопасности питания, с точки зрения государственной охраны. Ведь редко о ком из русских монархов XVI–XVIII вв. не говорили бы, что они отравлены. По легендам, травили их либо «питьем», либо «яствами». И это были не досужие разговоры. Как показали исследования останков московской царицы Елены Глинской (жена Василия III и мать Ивана IV Грозного), ее действительно отравили после пяти лет достаточно жесткого правления при своем малолетнем сыне.

Поэтому в сферу ведения служб, отвечавших за безопасность царей и императоров, кухня входила традиционно. В XVIII в. за поварами присматривали надежные сержанты гвардейских полков. Имена некоторых из них история сохранила, но об этом речь пойдет ниже.

В первой половине XIX в. ситуация изменилась. Эпоха дворцовых переворотов ушла в прошлое. Указ Павла I «Об императорской фамилии» (1797 г.) восстановил жесткую преемственность власти по мужской линии. Не менее важным было и то, что Павел I оставил после себя четырех сыновей. Поэтому к началу правления Николая I кухня как «фактор риска» почти утратила свое значение и контролировалась скорее по традиции. Отражением этой традиции стало то, что в Зимнем дворце начиная с конца XVIII в. одновременно работали несколько кухонь для каждого из живущих во дворце членов императорской фамилии. Дань этой традиции оказалась настолько устойчивой, что вплоть до 1917 г. на нее никто покушался. Бдительных гвардейских сержантов во второй половине XIX в. сменили санитарные врачи. Тех прежде всего интересовали качество продуктов, поступающих на императорскую кухню от придворных поставщиков, и санитарное качество «конечного продукта» дворцовых поваров.

На кухнях императорских резиденций постоянно внедрялись технические кухонные новинки, они позволяли не только поднять качество готовившихся блюд, но и просто помогали поварам своевременно кормить изысканными блюдами нескольких тысяч царских гостей. Например, на протяжении десятилетий хозяйственные подразделения Гофмаршальской части пытались решить сложную техническую задачу. С одной стороны, приготовленные блюда необходимо

было как можно быстрее подавать на стол, и, следовательно, кухня должна была находиться непосредственно во дворце. С другой стороны, постоянно существовало стремление вывести кухню с ее чадом, запахами и суетой за пределы парадной резиденции. Елизавета Петровна, а за ней и Екатерина II пыталась реализовать эту идею в Зимнем дворце. Елизавета Петровна издала распоряжение, а Екатерина II в марте 1763 г. его подтвердила, о выведении из Зимнего дворца кухонь и различных служб: «Во дворце кухням не быть, только для разогревания кушаний, ибо от тех кухонь в том дворце будет происходить великая нечистота и нехороший дух»²¹. Однако жизнь брала свое, и императорские кухни так и остались в Зимнем дворце, несмотря на «великую нечистоту и нехороший дух».

²¹ *Комелова Г. Н.* Апартаменты Екатерины II в Зимнем дворце // Зимний дворец. Очерки жизни императорской резиденции. Т. 1. XVIII – первая треть XIX в. СПб., 2000. С. 52.



И. И. Шарлемань. Зимний дворец со стороны Невы. 1853 г.

Самый большой кухонный комплекс Зимнего дворца – *Императорский* – располагался в помещениях первого и полуподвального этажей, сгруппированных вокруг внутреннего двора северо-восточного ризалита. До сих пор бытует старое название этого двора – *Кухонный*. В прежние времена его также нередко называли Черным. Сейчас это современное название проезда между Зимним дворцом и Малым Эрмитажем. В подвале кухни хранились продукты, во-

да, уголь, дрова, лед, а также находились жилые помещения. Названия помещений кухни отражали их функциональное назначение: *Пирожная, Мундкохская, или Собственная кухня Его Императорского Величества, Супермейстерская, Расходная кухня, Портомойня для мытья посуды*. Далее, вдоль Расстрелиевской галереи, под залами Военной галереи 1812 г., находились помещения кухни императрицы Марии Федоровны (жены Павла I). Повара обычно переезжали из дворца во дворец вслед за своими хозяевами. И, соответственно, в каждой из резиденций было несколько помещений, предназначенных под кухни. Повара работали там по сложному графику, готовя еду только для «своих» господ.

Персонал, работавший во дворце (придворнослужители), подбирался очень тщательно. Часто должности наследовались от родителей детьми, выросшими и воспитанными при дворце. Это была каста, и каста достаточно закрытая. Поэтому занятие штатной должности, как правило, становилось результатом длительной службы и высоко ценилось персоналом.

На кухне, как и в других дворцовых «частях», существовала своя иерархия штатных должностей, проходимых ступенька за ступенькой. Некоторые из дворцовых «частей», формально не входя в состав кухни, были непосредственно связаны с ней своими прямыми функциональными обязанностями. Например, персонал *Мундшенкской части* («мунд» – значит «рот», то есть буквально «подающие

в рот», накрывающие обеденный стол) насчитывал 6 мундшенков, 12 их помощников и 12 работников, всего 30 человек. В *Кофешенскую часть* (ее задачей являлось приготовление кофе, чая и шоколада и, соответственно, обслуживание) входили: 6 кофешенков, 12 помощников, 12 рабочих, всего 30 человек. В *Тафельдекерскую часть* (в ее задачу входило накрыть и сервировать столы) входили: 6 тафельдекеров, 12 помощников и 12 рабочих, всего 30 человек. Можно только предполагать, какой высочайшей квалификацией должны были обладать эти люди, прошедшие, ступенька за ступенькой, всю иерархическую лестницу по «своей части».

Кондитерская часть императорской кухни

Императорская кухня была большим и сложным механизмом. Ее структура включала в себя три основных подразделения: кондитерскую, винную и кухонные части. Сфера ведения каждой из частей определялась ее специализацией.

Первой считалась Кондитерская часть, в ее составе работали 4 кондитера, 8 их помощников и 8 работников, всего 20 человек. «Вкусная» продукция Кондитерской части пользовалась огромным спросом на всех уровнях. Именно в Кондитерской части готовилось знаменитое дворцовое мороженое, которое подавалось «тарелками». Например, в 1850-х гг. для «собственного стола» императрицы Александры Федоровны (жены Николая I) в кондитерской готовились и ежедневно отпускались конфеты (2 тарелки на 1 руб. 72 коп. в день) и мороженое (2 тарелки на ту же сумму).

Естественно, что для изделий кондитерского цеха в придворных сервизах требовались особые предметы. Например, когда в 1776 г. Екатерина II заказала сервиз на Севрской мануфактуре на 60 персон, состоявший из 800 предметов, в нем предусматривались многочисленные и разнообразные емкости для мороженого: 10 ваз для льда, с ручками в виде замерзшего фонтана и 116 чаш. В комплект сервиза входили

12 специальных подносов, на каждом из которых умещалось по семь чаш с мороженым, и 8 подносов для шести чаш²².

Мороженое было необходимой принадлежностью любого большого бала. Дело в том, что императорские резиденции вплоть до конца 1880-х гг. освещались свечами. Тысячи свечей, установленных на специальных стойках, поднимали температуру в залах на несколько градусов, а дыхание тысяч разгоряченных танцами гостей также добавляло духоты. Неудивительно, что накануне «больших императорских балов» с приглашением тысячи гостей кондитерская часть работала с огромной нагрузкой. Царского мороженого желали попробовать буквально все.

Естественно, мороженое тогда готовилось только из натуральных компонентов. Например, 7 февраля 1851 г. «для потчевания во время спектакля в Эрмитаже» подали 30 блюд мороженого (всего на 120 руб. сер.), лимонада 60 графинов (на 51 руб. 50 коп. сер.). Несколько позже для высочайшего стола на 570 персон подали 220 тарелок конфет (на 189 руб.) и мороженого 57 блюд (на 228 руб. сер.)²³. Отметим высокую стоимость мороженого по сравнению с конфетами.

Мемуаристы не обошли добрым словом продукцию мастеров придворной кондитерской. Особенно много упоми-

²² Боганов И. Лекарство от скуки, или История мороженого. М., 2007. С. 28.

²³ РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 1448. Л. 17. О расходах, последовавших для бывшего, по случаю спектакля, Высочайшего большого вечернего стола на 570 пер. в Новом Эрмитаже Зимнего Дворца 7 февраля 1851 г.

наний о «конфектах» и леденцах, готовившихся придворными кондитерами.

Разнообразные кондитерские изделия, то есть десерт, были обязательной завершающей частью трапезы, будь то официальные торжественные обеды или повседневные трапезы. Во время любых дворцовых балов выставлялись буфеты, предлагавшие «царское угощение». Естественно, что большая часть «царских гостинцев» готовилась на императорской кухне. Их буквально сметали с полок буфетов. Практика легкого «штурма» «царских гостинцев» совершенно не считалась моветоном. По традиции, «царские гостинцы» принято было брать прямо со стола, когда императорская фамилия уже удалялась из обеденной залы. И брали очень и очень многие, вне зависимости от чинов, рангов и материального положения. Один из мемуаристов упоминает: «Было в обычае, что приглашенные к обеду лица, как только удалялась царская фамилия, брали со стола фрукты, дабы повезти своим семейным гостинцу с царского стола». Другой пишет, как в годы его молодости после воскресного обеда у великого князя Михаила Павловича «при отъезде из дворца кадетские кивера наполнялись конфектами»²⁴.

Любопытно, что «борьба за царские гостинцы» шла не только среди мещан, но и среди аристократов, способных свободно купить подобное лакомство в любом кондитерском

²⁴ Лаврентьева Е. В. Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. М., 2005. С. 442, 460.

магазине. Обычай привозить из дворца «царские гостинцы» существовал в аристократической среде издавна.

Граф В. А. Соллогуб вспоминал, что когда его бабушка, кавалерственная дама Е. А. Архарова, возвращалась с обеда при дворе вдовствующей императрицы Марии Федоровны, то «весь дом ожидал нетерпеливо ее возвращения. Наконец грузный рыдван вкатывался во двор. Старушка, несколько колыхаясь от утомления, шла, опираясь на костыль. Впереди выступал Дмитрий Степанович, но уже не суетливо, а важно и благоговейно. В каждой руке держал он тарелку, наложенную фруктами, конфектами, пирожками – все с царского стола. Когда во время обеда обносился десерт, старушка не церемонилась и при помощи соседей наполняла две тарелки лакомою добычею. Гоффурьер знал, для чего это делалось, и препровождал тарелки в пресловутый рыдван. Возвратившись домой, бабушка... садилась в свое широкое кресло, перед которым ставился стол с бронзовым колокольчиком. На этот раз к колокольчику приставлялись и привезенные тарелки. Начиналась раздача в порядке родовом и иерархическом. Мы получали плоды отборные, персики, абрикосы и фиги, и ели почтительно и жадно. И никто в доме не был забыт, так что и Аннушка кривая получала конфекту, и Тулем устаивался кисточкою винограда, и даже карлик Василий Тимофеевич откладывал чулок и взыскивался сахарным сухариком».

Нечто подобное описывал и директор Пажеского корпуса

генерал от инфантерии Н. А. Епанчин: «Александр III был весьма бережлив в расходовании народных денег, и Его внимание привлекали даже небольшие расходы в придворном обиходе. Так, Государь обратил внимание на значительное количество фруктов, конфет и вообще угощения во время приемов во дворце. Иногда приглашенных было немного, а расход на угощение выводился очень большой. Государь как-то в беседе с К. П. Победоносцевым упомянул, что по случаю небольшого приема, бывшего недавно во дворце, было показано в счете гофмаршальской части множество фруктов, конфет и пр., но что, разумеется, гости не могли уничтожить все это количество. Особенно Государь обратил внимание на расход фруктов, считая, что едва ли гости могли съесть несколько штук. На это Победоносцев объяснил Государю, что такой расход возможен. Так, например, он сам съел один апельсин, но взял с собою другой и грушу для Марфиньки – его приемной дочери. Многие гости так делают, привозя детям из дворца какое-нибудь лакомство – как бы Царский подарок. Государь не знал этого обычая и успокоился. Я сам держался такого обычая и привозил нашим детям, когда они были маленькие, „царские гостинцы“... Особенно детям нравились конфеты придворной кондитерской, да и не одним детям. Эти конфеты имели особый вид – это были леденцы, которые изготовлялись из настоящего фруктового или ягодного сока, а не из эссенций. Иногда конфет во дворце не подавали, – например, за завтраком в день Кре-

щения 6 января к этому завтраку а la fourchette приглашались офицеры, участвовавшие в крещенской церемонии»²⁵.

Княгиня Л. Л. Васильчикова также упоминает, что в детстве она любила смотреть, как одевается ее мать, отправляясь на придворные балы и спектакли, и «мечтала о том, когда я сама подрасту, смогу носить такие красивые драгоценности и набивать себе карманы вкусными леденцами с желтой, красной и синей бахромой, которые нам привозили из Зимнего дворца»²⁶. Следовательно, «царские гостинцы» высоко ценились не только за великолепное качество, но и за саму их «принадлежность» к царскому дому.

К кондитерской части структурно примыкала Придворная пекарня, где выпекалась обширная номенклатура «хлебобулочных» изделий. На стандартном бланке пекарни за 1884 г. типографским способом отпечатан весь перечень изделий, большая часть которых выпекалась по ежедневным заявкам камер-фурьеров: сухари (большие, малые, круглые, стрельнинские); сухари польские обыкновенные, двойные; розаны; ратперы; кисло-сладкие подковки соленые, сдобные, мягкие; гюпфели; булки сдобные, с ванилью; розетки; крендели сдобные, с сахаром; бутер-крендели; плюшки; черкески; тмин-кухен; шманд-кухен; куличи; карлсбладские кала-

²⁵ *Епанчин Н. А.* На службе трех императоров // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001. С. 202.

²⁶ *Исчезнувшая Россия: Воспоминания княгини Лидии Леонидовны Васильчиковой (1886–1919).* СПб., 1995. С. 56.

чи²⁷; чайное печенье; пирожки; кексы; стрельнинские булочки; датское печенье²⁸.

Карлсбладские калачи (современный рецепт)

Мука – 600 г, масло сливочное – 400 г, яйца – 10 шт., сливки – 250 мл, дрожжи – 0,5 стакана, сахар-песок – 160 г, варенье – 200 г.

Высыпать на стол просеянную муку, сделать углубление и положить туда масло. Размешать 6 целых яиц и 4 желтка со сливками, добавить дрожжи, сахар и немного мускатного ореха. Все это влить в муку и замесить тесто, пока оно не начнет отставать от рук. Уложить кучками величиной с половину яйца на масляную бумагу, поставить в теплое место. Затем сделать в каждой кучке небольшое углубление, положить немного варенья, а на него – взбитые белки, посыпать сахаром. Выпекать в духовке на умеренном огне.

Конечно, Кондитерская часть работала прежде всего на императорскую семью, ежедневно обеспечивая ее стандартным набором «вкусностей». Например, 1 января 1874 г. Кон-

²⁷ Калач – выпечное изделие, по форме напоминающее навесной замок. Чаще всего готовился из сдобного дрожжевого теста, то есть теста с высоким содержанием сливочного масла, сахара и яиц. Особенность карлсбладского калача в том, что в «теле» еще невыпеченного калача делалось углубление, туда помещали немного варенья, а затем укладывали взбитые с сахаром белки. И все это выпекали.

²⁸ РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 308. Л. 34. О выдаче денег камер-фурьеру Ингано за купленные предметы продовольствия и употребленные к столам Высочайшему и нижних чинов 26 ноября, по случаю Георгиевского праздника. 1884 г.

дитерская часть поставила семье Александра II:

- к высочайшему обеденному столу: две тарелки конфет, одно блюдо мороженого, три вазочки с фруктовым и три вазочки с ягодным вареньем, восемь порций пунша, четыре груши, восемь мандаринов и три кисти винограда;

- императрице Марии Александровне к обеду: одну тарелка конфет;

- в комнаты императрицы Марии Александровны: два графина лимонада;

- в комнаты Александра II: 10 груш, 10 яблок, 15 мандаринов и три кисти винограда;

- в Большой театр: три фунта конфет, три блюда мороженого, три графина лимонада и 15 мандаринов;

- великим князьям Сергею и Павлу Александровичам: 5 груш, 5 яблок, 5 мандаринов и две кисти винограда;

- великой княжне Марии Александровне (единственная дочь Александра II): 5 груш; 5 яблок и две кисти винограда;

- герцогу Эдинбургскому (жених великой княжны Марии Александровны): одну тарелку конфет, три груши, 6 мандаринов, две кисти винограда;

- свите герцога Эдинбургского: три тарелки конфет, 9 груш, 9 яблок, 6 мандаринов и 4 кисти винограда.

Отметим, что это «довольствие» только одного дня. Но в тот же день были выдачи из Кондитерской части обслуживающему персоналу, включая певчих. В результате только за один день 1 января 1871 г. из Кондитерской части отпусти-

ли: конфет 11 тарелок и 8 фунтов, 7 тарелок бисквитов, 7 блюд мороженого, варенья 9 фунтов и три вазочки, 24 порции пунша-гляссе²⁹, 5 графинов лимонада, 46 груш, 29 яблок, 67 мандаринов и 22 кисти винограда. В последующие дни из Кондитерской части по-прежнему отпускалось много конфет, изредка – мороженое, пунш и много фруктов. Яблоки были сорта «Розмарин», а груши – сорта «Дюшес». В конце января на царском столе появились и апельсины³⁰.

Пунш-гляссе (современный рецепт)

Сахар – 400 г, вода – 3 стакана, цедра 2 апельсинов и 2 лимонов, лимонный и апельсиновый соки, ликер, ром или коньяк, яйцо (белок) – 3–4 шт.

Сахар всыпать в кастрюлю, залить холодной водой и сварить сироп. Когда сироп будет готов, положить в него тонко нашинкованную апельсиновую и лимонную цедру и поставить остыть. Затем добавить по вкусу лимонный и апельсиновый соки, ликер, коньяк или

²⁹ Пунш-гляссе – это замороженный десерт. Тем не менее часто его подавали перед основным блюдом, жарким, например. Такой холодный замороженный воздушный десерт облегчает нагрузку на желудок после обильной трапезы и перед последующей «нагрузкой» в виде серии горячих блюд. Более того, подобный пунш освежает вкусовые ощущения. Особенности весьма распространённого пунша-гляссе в том, что смесь соков цитрусовых (апельсины, лимоны) смешивали с сахарным сиропом, добавляли алкоголь (часто – шампанское) и замораживали, время от времени перемешивая, чтобы не образовывались крупные кристаллы. Перед подачей пунш смешивали с белками, взбитыми при подогреве с сахаром и ромом. В результате получалась воздушная, очень холодная освежающая смесь. Отпускали в хрустальных стаканчиках.

³⁰ РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 1863. Л. 14. Кондитерские ведомости за 1874 год.

ром. Смесь процедить и взбить. Прибавить взбитые в крепкую пену белки, хорошо размешать и взбить всю смесь еще раз, чтобы напиток был белым и пышным. Подать в стаканчиках.

Примечательно, что Александр II и зимой получал довольно много витаминов. Каждый день в его комнаты из Кондитерской части отправлялись фрукты. Стандартный набор состоял из 10 груш, 10 яблок, 10 апельсинов, 10 мандаринов и 3 кистей винограда.

У императрицы Марии Александровны был несколько иной набор: 5 груш, 5 мандаринов, 5 апельсинов и 2 кисти винограда. Кроме этого, в ее комнаты ежедневно отправлялись два графина лимонада. В апреле в кондитерское меню императрицы добавлялась ежедневная коробка абрикосов.

Довольно много фруктов в период весеннего авитаминоза получали младшие сыновья Александра II – великие князья Сергей (17 лет) и Павел (14 лет). Ежедневно для них отпускалось 15 апельсинов. Вероятно, упор на апельсины делался не без влияния придворных медиков, поскольку в апельсинах, как известно, довольно много аскорбиновой кислоты³¹. В мае им продолжали ежедневно выдавать только апельсины и виноград. С июня молодым людям оставили только апельсины. 1 июля 1874 г. в кондитерской ведомости, наряду с виноградом и апельсинами, впервые упомянута земляника. Со 2 июля царский двор перешел исключительно на землянич-

³¹ РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 1863. Л. 262 // Кондитерские ведомости за 1874 год.

ную «диету». Других ягод или фруктов к столу не подавали. В конце августа разнообразие сезонного «фруктово-ягодного меню» стало максимальным. К столу подавались свежие персики, французские сливы, виноград, земляника, вишни шампанские. Наряду с пуншем-гляссе впервые упоминаются пунш-виктория³² и неаполитанский шоколад.

Пунш-виктория (современный рецепт)

Сухая заварка черного чая – 4 ч. ложки, гвоздика – 2 цветка, измельченная кора корицы – 1 щепотка, вода – 1 л, сахар – 300 г, красное сухое вино – 1 л, ром — $\frac{1}{2}$ л, лимон – 2 шт.

Способ приготовления: Засыпьте в эмалированную посуду черный чай, добавьте гвоздику и корицу. Залейте смесь кипятком, через 7–10 мин все процедите, перелейте в другую посуду, добавьте сахар, столовое красное вино, ром и лимонный сок.

Спецы Кондитерской части сопровождали императоров во время их вояжей. Так, когда Николай II стал постоянно отдыхать в финляндских шхерах, то на царском камбузе яхты «Штандарт» установили все необходимое кухонное оборудование для специалистов Кондитерской части.

Одной из задач кондитеров было обеспечение царского

³² Этот пунш готовили горячим и холодным. Судя по тому, что этот пунш по-является летом, он подавался холодным. Есть две версии такого пунша. Их объединяет то, что обе они с ромом и с отваром специй (гвоздика, корица, кардамон). Различает то, что в одном случае добавляется крепкая чайная заварка, а в другом – кофе.

пятчасового чая свежими бисквитами и печеньем. Решал эту задачу «пекарь их величеств, с неизменной наружностью жен-премьера³³ из Михайловского театра», который важно проносил подогретые московские калачики и соленые витые батоны мимо офицеров яхты. По свидетельству одного из офицеров, «кондитер убирал горки с конфетами, а старый гоффурьер Ферапонтьев, очень похожий на председателя Правительствующего сената, в строгом, синем с золотыми пуговицами, сюртуке и в белом крахмальном галстуке, вынес вахтенному начальнику и нянюшкам горсть свежего миндаля в бархатистой зеленоватой шелухе»³⁴.

Офицеры яхты с иронией отмечали выражение «величайшего священнодействия на лице», когда царский пекарь пробежал в царскую рубку «со своими булками».

Однако команда яхты и кондитеры, к взаимному удовольствию, быстро нашли общий язык. Особенно это касалось вахтенного начальника, который во время «собачей вахты» (в российском флоте таковой традиционно принято считать ночную вахту, длящуюся с полуночи до 4 часов утра) мог наблюдать, как в царской хлебопекарне начинается «жаркая работа. Сам старший пекарь их величеств, господин Ермолаев, с засученными руками, чисто выбритыми до локтей руками, командуя своими мальчишками-учениками, лепил что-то из теста. И было принято, что хлебопек часа

³³ Драматический актер, исполняющий роли первого любовника.

³⁴ *Саблин Н.* Десять лет на императорской яхте «Штандарт». СПб., 2008. С. 65.

в два ночи выносил вахтенному начальнику тайком парочку горячих булочек, тарталетку из рассыпного, тающего во рту песочного теста с ароматной малиной в ней, и почтительно просил отведать своих изделий». По мнению флотских офицеров, «Ермолаев был отличным мастером. К высочайшему чаю подавались всегда прекрасные печенья, маленькие, с копеечку, калачики, молочные розанчики, удивительные слоеные булочки и витые соленые батоны, которые, разогретые, получались просто объеденье»³⁵.

Именно в Кондитерскую часть шли фрукты из царских оранжерей. Оранжереи и парники имелись почти при всех императорских резиденциях. Прямо оттуда пупырчатый молодой огурчик или ранняя клубника попадали на царскую тарелку. Для эффективной работы оранжерей и парников в них регулярно вкладывали значительные средства. Например, при Александре III только в Гатчине на постройку оранжерей потратили: на 12 новых парников в 1883 г. – 2480 руб.; фруктовую оранжерею в 1888 г. – 24 000 руб.; оранжерею для персиков в 1889–1890 гг. – 55 500 руб.³⁶ Обратите внимание на огромные суммы, потраченные на фруктовые оранжереи. Столь крупные затраты обусловлены тем, что они подчас круглогодично отапливались и должны были хоро-

³⁵ *Саблин Н.* Десять лет на императорской яхте «Штандарт». СПб., 2008. С. 223.

³⁶ *Кривенко В. С.* Обзор деятельности Министерства Императорского Двора и Уделов за время царствования в Бозе почившего Государя императора Александра III (1881–1894 гг.). Ч. 1. СПб., 1901. С. 255.

шо держать тепло, что позволяло садовникам ранней весной «подносить» императрицам раннюю землянику и клубнику, получая свои традиционные 2 руб. «на чай».

Винная часть императорской кухни

Вторая часть императорской кухни занималась *«винами и питиями»*. Ее возглавлял смотритель, у которого было три помощника, сложное делопроизводство вели два писца, а тяжелую работу выполняли «работники» (8 чел.). Всего 14 человек.

Вторая кухонная часть, безусловно, занимала важнейшее место в повседневной жизни императорских резиденций. Понятно, что знатоков и любителей хорошего спиртного при российском Императорском дворе традиционно хватало. О внимании к этой части кухонного комплекса говорит и то, что в бюджете Двора расходы на приобретение спиртного всегда шли «отдельной строкой».

Что и сколько пили при Императорском дворе?

Если посмотреть перечень напитков, подававшихся к столу Елизаветы Петровны в начале 1740-х гг., то там упоминаются водки разных названий: *приказная, коричная, из красного вина, гданьская, боярская водка*. Из вин приводятся такие названия: *«простое вино», «французское вино», шампанское, сект, рейнвейн, пиво, мед, квас*³⁷.

Документы 1852 г. свидетельствуют о сохранении традиции пушкинской эпохи начинать обед с сухих вин, а закан-

³⁷ Внутренний быт Русского государства с 17 октября 1740 года по 25 ноября 1741 года. Кн. 1. Верховная власть и императорский дом. М., 1880. С. 45.

чивать его холодным шампанским, впрочем, его могли подавать и по требованию гостей перед жарким. Шампанское, естественно, подавалось со льда.

Конечно, императорский погреб располагал самым широким ассортиментом напитков. В 1849 г. только шампанского из погребов Зимнего дворца выпили 2064 бутылки, из них для «Его Величества» выдали 950 бутылок: 213 бутылок выпили в январе во время новогодних праздников. Наиболее популярными марками вин были «Медок» (красное бордоское вино из района Медока), «Мадера», шампанское разных марок, популярный среди фрейлин «Барзак» (белое бордоское вино из Ле Бланша), «Шато-Лафит» (бордоское), испанский «Херес», «Го-Сотерн» (белое бордоское вино), «Сен-Жюльен» и другие сухие бордоские вина³⁸. Большую часть этих вин покупали через Английский магазин – первый универсальный магазин столицы, находившийся на углу Невского проспекта и Большой Морской улицы.

В императорских погребах хранились большие запасы коньяков, водок («французской», «сладкой Ланга», «водки Асорта» водочного заводчика Гартоха), а также измеряемого ведрами (в бочках) «простого вина», то есть хлебной водки, которую выдавали «в порцию» нижним чинам.

Каков был ассортимент спиртных напитков на «Собственном» Императорском столе? В качестве примера возьмем

³⁸ *Высочков Л. В.* Император Николай I: человек и государь. СПб., 2001. С. 433.

период конца 1880-х гг. В дворцовых ведомостях четко фиксировалось, сколько и каких напитков заказывалось в повседневном обиходе императорской семьи. Например, на праздничный предновогодний обед 31 декабря 1885 г. «к Собственному обеду с гостями» заказали 25 бутылок различных алкогольных напитков. Ассортимент был разнообразен: 5 бутылок вина («Мадеры» – 2, «Хереса» – 1, «Шато-Лафита» – 2), 1 бутылка шампанского «Цесаревич», 2 бутылки с экзотическими напитками с родины императрицы Марии Федоровны (по бутылке «Шлоса» и «Аквавита датского») и 3 бутылки различных водок (по бутылке «Датского джина», кюммеля «Кристалль» и «Английской горькой»). На десерт подали 4 бутылки ликеров: «Чая японского», «Кофейной эссенции», «Шартреза»³⁹ и «Мараскина»⁴⁰ – и даже самодель-

³⁹ «Шартрез» – это французский ликер, изготовленный монахами картезианского ордена в винных погребах Вуарона в Изере, на границе горного массива Шартрез. Этот ликер изготавливается в разных цветах. Исторически первым является зеленый «Шартрез», который обладает уникальным цветом благодаря настою из 130 трав, входящему в его состав. Желтый «Шартрез» изготовлен с применением тех же растений, что и зеленый, но в других пропорциях, он более сладкий и менее крепкий (крепость – 40°). Пигмент, определяющий цвет напитка, – шафран. Крепость зеленого «Шартреза» – 55°. Его употребляют со льдом, в качестве дижестива или в коктейлях. Надо заметить, что во время студенческого молодости автора университетское студенчество успешно употребляло «Шартрез» в чистом виде, не размениваясь на коктейли. По легенде, в 1605 г. французский маршал Франсуа д'Эстре передал в картезианский монастырь Гранд Шартрèз, расположенный недалеко от Гренобля, загадочный манускрипт с описанием «эликсира долголетия». Будучи слишком сложным, долгое время рецепт не использовался, пока не стал предметом для работ монастырского аптекаря Жерома Мобека. В 1737 г. монастырь Гранд Шартрèз стал производить эликсир для

ную наливку от флигель-адъютанта графа С. Д. Шереметева. Кроме спиртных напитков, к столу подали пиво (3 бут.), хлебный (3 бут.) и яблочный (2 бут.) квасы. Также к столу подавались сельтерская и содовая вода⁴¹.

лечебных целей и продавать его в ограниченных количествах жителям близлежащих Гренобля и Шамбери, где он быстро стал популярным. Начав с эликсира, монахи разработали дижестив с оригинальным вкусом, а в 1764 г. начались продажи зеленого «Шартреза», сделанного по оригинальному рецепту и продававшегося под названием «Ликер здоровья». В 1793 г., во время Французской революции, монахи были разогнаны. Производство приостановили, но рецепт удалось сохранить в секрете. Затем, преследуемые и гонимые, монахи передавали его друг другу. Последний из них, брат Базиль Нантас, находясь в тюрьме в Бордо и опасаясь распада ордена, доверил рецепт гренобльскому фармацевту Лиотарду. В соответствии с существовавшим тогда императорским рескриптом «о тайных снадобьях», рецепт был передан в Министерство внутренних дел Наполеона I, а затем опять вернулся к фармацевту с пометкой «отказано», так как государство сочло производство лечебных средств по этому рецепту нецелесообразным. После смерти Лиотарда рецепт вернулся в монастырь Гранд Шартрёз, который в 1816 г. восстановили монахи и продолжили производство «Шартреза».

⁴⁰ «Мараскин» – бесцветный сухой фруктовый ликер, изготавливаемый из мараскиновой вишни, измельчаемой вместе с косточкой для придания напитку вкуса горького миндаля. Настоящий «Мараскин» выдерживается не менее трех лет, содержание в нем алкоголя – 32°. Процесс изготовления сходен с коньячным. Затем в «Мараскин» добавляется сахарный сироп, а после выдержки он проходит фильтрацию. «Мараскин» отличается от других фруктовых ликёров тем, что в его производстве не используется фруктовый сок или фруктовый экстракт. Первое производство «Мараскина» открылось в 1821 г. в портовом городе Задаре в Хорватии. Спустя восемь лет его владелец, коммерсант Джироламо Луксардо, получил монополию на производство этого ликёра. «Мараскин» часто используется в рецептах десертов, мороженого или для придания особого вкуса фруктовым салатам.

⁴¹ РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 316. Л. 3. О расходе вин, водок и питий при высочайших и других столах. 1885–1886 гг.

В обычные дни все было скромнее. Так, уже 1 января 1886 г. к «Собственному обеду» подали всего 10 бутылок: четыре бутылки различных вин (2 бут. «Шато-Лафита», по 1 бут. «Мадеры» и «Хереса»), бутылку шампанского «Цесаревич», бутылку пива и 3 бутылки кваса. 17 января 1886 г. к царскому столу в течение всего дня (завтрак, обед и ужин) продали 11 бутылок. Причем спиртное содержалось только в 4 бутылках (по 2 бут. французского шампанского «Брон-Мутон Сегеж» и мадеры «Крона»), в остальных 7 бутылках – различный квас (3 бут. яблочного и 4 – хлебного кваса). Говоря о десятках бутылок спиртного, поданных к «Собственному столу», следует понимать, что за этим столом, как правило, находилось до десятка человек, а в праздничные дни и до нескольких десятков.

Напитки могли подаваться «по требованию» и вне стола, по официальной формулировке, «в продолжение дня». Так, 2 января 1886 г. на «Собственный завтрак» и «в продолжение дня» заказали бутылку «Английской горькой», 2 бутылки вина («Шато-Лафит» и «Мадера» 1883 г.) и бутылку портвейна «Регенсберг» 1859 г., всего 5 бутылок.

Поскольку в царской семье подрастали мальчики, то спиртное заказывали и они. Например, 1 января 1886 г. в комнаты цесаревича Николая, которому шел 18-й год, было подано по его просьбе 2 бутылки вина («Шато-Лафит» и «Мадера»), 14 бутылок кваса (12 бутылок яблочного и 2

хлебного) и 1 бутылка пива⁴². Видимо, в этот день молодежь «отходила» от ночных новогодних гуляний. 17 января 1886 г. цесаревичу подали «Лафит № 2» 1883 г. и шампанское «Эль-Бас».

При Императорском дворе было установлено «*винное довольствие*» и для *отдельных персон*, которые пользовались правом заказывать себе спиртное из дворцовых подвалов в собственные комнаты. Персоны соответствовали совершенно разным уровням. Одна из камер-юнгфер Марии Федоровны *ежедневно* заказывала себе по бутылке «Шато-Лафита» и пива. Фельдшер Чекувер, которого высоко ценил Александр III, с 1 по 17 января 1886 г. выпил 32 бутылки пива и 4 бутылки «Английской горькой» (в среднем по 2 бутылки в день, и, что характерно, пиво с водкой, хорошо известный многим в России коктейль).

Традиция щедрого «винного довольствия» придворных сложилась еще в XVIII в. По словам графа Ф. Г. Головкина, камер-юнкера при Дворе императрицы Екатерины II: «Неуместная щедрость препятствовала сбережениям, которые сами по себе казались малозначительными, но взятые вместе заслуживали самого серьезного внимания. Я раз присутствовал при предложении, сделанном императрице обергофмаршалом князем Барятинским и касавшимся отмены весьма разорительного, хотя и пышного обычая, подроб-

⁴² РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 316. Л. 3. О расходе вин, водок и напитков при высочайших и других столах. 1885–1886 гг.

ности которого покажутся даже мало правдоподобными, а именно: при каждой смене службы, то есть через две недели, в комнату каждого из придворных приносили по две бутылки известных марок столового вина и по одной бутылке всякого сорта ликеров, что, насколько мне помнится, составляло шестьдесят бутылок на каждого, не считая английского пива, меда, минеральных вод и пр. Это расточительство было тем более вопиющим, что никто из нас не дотрагивался ни до каких напитков, кроме шампанского, смешанного с сельтерской водой, которое мы пили в жаркие дни, так что этот обычай приносил пользу только прислуге. Императрица сначала терпеливо выслушала речь Барятинского, а потом оборвала его словами: „Я вас прошу, милостивый государь, никогда не предлагать мне экономию свечных огарков; это, может быть, хорошо для вас, но мне это не приличествует“».

Эти традиции сохранялись и в XIX в. Например, начальник личной охраны Александра III, генерал П. А. Черевин, был пьющим и хлебосольным хозяином. Конечно, за счет Гофмаршальской части. Со временем в его квартире в Кухонном корпусе Гатчинского дворца постепенно возник своеобразный клуб. Туда имели доступ не только министры и сановники, но и «простые смертные», которые были по душе генералу. Фактически Черевин держал открытый стол, который не стоил ему ни копейки, поскольку все необходимое поступало бесплатно из дворцовой кухни, буфета и по-

греба⁴³.

При Императорском дворе ежемесячно подводились итоги расхода спиртных напитков за месяц. Так, за первую половину января 1886 г. (с 1 по 17 января) выпили 808 бутылок различных напитков. Из них «Шато-Лафита» – 39, мадеры «Крони» – 49, очищенного вина (проще – водки) – 118 бутылок и пива – 602 бутылки. Как свидетельствуют беспристрастные документы, абсолютными лидерами среди подаваемых напитков при Императорском дворе времен Александра III были «простонародные» водка и пиво. Или водка с пивом. За это же время израсходовали 39 бутылок 95-процентного спирта. Спирт шел на хозяйственные нужды, в основном на спиртовки, на которых подогревались кушанья. Ну и, наверняка, даровой спирт не обходила своим вниманием прислуга.

Основная часть императорских винных подвалов опустошалась на больших официальных церемониях и праздниках. На большом балу в Зимнем дворце 30 января 1886 г. хозяева и гости выпили 818 бутылок, в основном – шампанского и вина.

Шампанское пили разных сортов. Но если за «Собственным столом» в 1880-х гг. преобладало отечественное шампанское «Цесаревич», то на публичных балах преобладали французские марки. Император Александр III не стре-

⁴³ ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Л. 155 (Кривенко В. С. В Министерстве двора. 1876–1896 гг.).

мился навязывать свои вкусы утонченному столичному бомонду. Шампанское носило марку «Цесаревич» неслучайно. При дворе Александра II пили в основном иностранные вина и шампанское. Александр III, еще будучи цесаревичем, всячески поддерживал отечественных винопроизводителей. Он поддержал идею разведения виноградников в Причерноморье и Крыму и опыты по выделке шампанского. Став императором, он буквально насаждал в своем окружении употребление отечественных вин и шампанских. Поэтому шампанское, названное в честь наследника Александра Александровича «Цесаревичем», постоянно присутствовало на его «Собственном» столе. Так, на больших балах в январе 1886 г. выпили 351 бутылку французского шампанского: «Генри-Гуле» – 112, «Генри-Гуле Сек» – 180 и «Руинар» – 59. А отечественного шампанского «Цесаревич» – только 16 бутылок. Можно предположить, что это шампанское выпили именно за царским столом.

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.