

Оксана Захарова

**Российское церемониальное
застолье. Старинные меню
и рецепты императорской
кухни Ливадийского дворца**

«Центрполиграф»

2012

Захарова О. Ю.

Российское церемониальное застолье. Старинные меню и рецепты императорской кухни Ливадийского дворца / О. Ю. Захарова — «Центрполиграф», 2012

Почтительное, религиозное отношение к пище существовало еще в Древней Руси. К самой еде и ко всему, что ее сопровождало, относились очень уважительно. Так и застолье на Руси всегда было особым церемониалом. Огромное значение на пирах и приемах имела рассадка гостей, очередность подачи блюд и многое другое. Авторы дают прекрасный экскурс в историю российских застолий от древних времен и до наших дней. Во второй части книги представлены старинные рецепты блюд из меню, по которым питалась последняя царская семья России. Также приводятся выдержки из дневников Николая II, писем и журналов, освещающие значение каждого дня, меню которого выбрано для этой книги, в истории. Отдельно даны самые любимые блюда императорской семьи. В формате a4.pdf сохранен издательский макет.

Содержание

| | |
|-----------------------------------|----|
| Раздел 1 | 6 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 16 |

**Оксана Захарова
Сергей Пушкарёв**

**Российское церемониальное застолье
Старинные меню и рецепты
императорской кухни Ливадийского дворца**

После таких катастроф поколение детей может уже потерять такое высокое благородство породы и культуры отцов. Но память о таком благородном типе, выработанном длительным культурным процессом, должна всегда сохраняться. Память сама всегда есть признак благородства, забвение же – признак неблагородства.

Н.А. Бердяев

Охраняется законодательством РФ о защите интеллектуальных прав. Воспроизведение всей книги или любой ее части воспрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Раздел 1

История российских церемониальных застолий



Уважаемый читатель!

Книга, которую вы держите в руках, по-своему уникальна. Она содержит не только рассказ об истории русского церемониального застолья X – XX столетий.

Данный проект – это прежде всего дань уважения к прошлому нашего Отечества, что, как известно, отличает «образованность от дикости».

Это подлинная реконструкция определенных исторических традиций, и каждый из нас имеет возможность, с выходом этой книги, принять в ней участие.

Светские церемониалы – это события в жизни общества, имеющие символическое значение. Общеизвестно, что, когда форма поведения начинает контролироваться правовыми актами, она становится церемониалом, призванным поддерживать гармоническую связь между поколениями.

Церемониал – это некий культурный посыл одной социальной группы другой. Основная идея поведения, внутренний смысл светского церемониала заложены в церковных ритуалах, а внешние формы поведения могут быть заимствованы из традиций повседневной жизни.

Чем больше потрясений в политической жизни государства, тем резче изменения в формах и бытовых условиях жизни и тем дальше отодвигаются от современных поколений прошедшие эпохи.

«Современное общество легко и развязно отрекается от недавних еще законов жизни, с презрением и насмешкой машет рукой на прежний бытовой уклад и умышленно разрывает всякую связь с родным прошлым». Эти слова Е.Н. Опочинина, опубликованные на страницах печати в 1909 году, удивительным образом созвучны сегодняшнему времени. Между тем, чтобы «осмотрительнее и вернее идти вперед, хорошо иногда припоминать, откуда идешь».



Царская трапеза. С рисунка В. Васнецова (фрагмент)

Обязательной составляющей большинства светских ритуалов является трапеза. В славянской традиции стол символически уподоблялся церковному престолу – «Стол – это престол Божий». На стол не разрешалось помещать посторонние предметы, стучать по нему ложкой или рукой. Трапеза всегда организовывалась таким образом, чтобы представить пищу как Божий дар. Символика стола у славян также соотносилась с идеей Пути: «На столе рождаются, со стола провожают в последний путь». До сих пор сохраняется обычай провожать в дорогу и встречать человека застольем.

В большинстве культур существует почтительное, религиозное отношение к пище. Установилась связь между статусом участников застолья и определенными частями подаваемой к столу мясной пищи или птицы. Горцы Кавказа, казаки, тувинцы, монголы и калмыки считают почетной частью голову, «которая у русских подавалась на стол только в ритуальных ситуациях, в частности на свадьбе».

У славян наиболее сакральный продукт – хлеб. Бог наделяет хлебом человека, причем вместе с «долей» – куском хлеба – человек получает и свою «долю», вместе с счастьем хлеба – и свое «счастье».

Христианская символика эвхаристии, отождествления хлеба с телом Господним, сочеталась с древним языческим обожествлением хлеба. В Белоруссии, если упадет крошка хлеба, ее поднимают, целуют и произносят: «Выбачай (то есть извини), Божинька!» – обращаясь именно к хлебу.

Мусульмане Средней Азии ломали хлеб на куски перед едой. Честь преломить хлеб для гостей принадлежала хозяину угощения. Ножом хлеб не резали, от целой лепешки не откусывали.

По свидетельству английского посланника Дж. Флетчера (1588), у русских в конце бракосочетания «отец жениха подносит ломоть хлеба священнику, который тут же отдает его отцу и другим родственникам невесты, заклиная его перед Богом и образами, чтобы он выдал приданое в целости и сполна в назначенный день и чтобы все родственники хранили друг к другу неизменную любовь. Тут они разламывают хлеб на куски и едят его в изъявление истинного и чистосердечного согласия на исполнение этой обязанности и в знак того, что будут с тех пор как бы крохами одного хлеба и участниками одного стола».

В середине XVII в. большие и знаменитые монастыри имели обыкновение присылать царю огромный черный ржаной хлеб как благословение, часть от хлеба отцов духовных. «Причина, почему они дарят этот черный хлеб, та, что он у них в большей чести и что от употребления его в пищу получается благословение. Поэтому первое, что кладут на стол за трапезой царя, есть этот хлеб. Также большинство их подарков своим вельможам состоит из этого хлеба; они говорят, что этот их хлеб издревле и что прежде они не знали пшеницы». В начале угощения за царским столом стольники подносили «царю большие продолговатые хлебы, которые он рассылал для раздачи всем присутствовавшим: сначала патриархам, которые при этом кланялись ему. Потом всем вельможам, из коих каждый вставал с своего места и кланялся ему издали... Таков у них обычай за столом. Смысл его такой: «Всякого, кто ест этот хлеб и изменит мне, оставит Бог». «Первое, что все вкусили, был этот хлеб с икрой». Сходным образом на частных обедах в Москве гостям передавал хлеб перед обедом хозяин дома.

«Соль тоже требовала бережного обращения. В прошлом, по-видимому, хозяин сам солил общую еду. Можно было также отсыпать себе немного соли на скатерть, но ни в коем случае не обмакивать хлеб в солонку, так как «только Иуда в солоницу хлеб макал». Это поверье восходит к известному евангельскому эпизоду и его иконографическим версиям (Мф., 26: 23; Мк., 14: 20; Иоанн, 13: 21 – 27). Соблюдаемое поныне правило – не брать соль из солонки руками – в народной традиции тоже связывалось с образом Иуды. «Кто берет соль из солонки пальцами, а не ножом или «цавьем» ложки, того смело можно считать тайным врагом дома, «юдашом околелым». По легенде, от Пасхи до Вознесения Иисус Христос ходит по земле, и он посещает только те дома, в которых соль отсыпают на стол, потому-то Христос якобы никогда не обмакивал хлеб в солонку», – отмечают в своем исследовании А.А. Байбурин и А.А. Топорков.

Особым почетом на Руси пользовалась каша. Древняя Русь знала такие злаки, как пшено, ячмень, рожь и просо. В зимнее время каша – основное блюдо, она спасала от голода, горячей кашей грелись, лечили простуду.

В знак мира вожди враждующих племен ели кашу из одного горшка. В Древней Руси свадебный пир называли «каша». Если род невесты был по происхождению и положению выше рода жениха, то кашу варили в доме отца невесты.

Повивальная бабка приносила на крестины один горшок с вкусной кашей, а другой с пригорелой или пересоленной, последней угощали отца ребенка, чтобы он испытал, как было тяжело его супруге.

В память об ушедших из жизни на тризнах варили кутью.

Одно из первых упоминаний о церемониальном застолье Киевской Руси выглядит весьма драматично.

Княгиня Ольга, желая отомстить древлянам за смерть мужа, устроила тризну на его могиле. «Посем седоша древляне питии, и повеле Ольга отроком своим служить пред ними... И яко упишася древляне, повеле отроком своим пити на ня, а сам а отъиде кроме, и повеле дружине своей сечи древляны». Выражение «пити на ня» переводят как «пить за их честь», но, учитывая контекст, можно думать, что оно здесь связано и с погребальной обрядностью и значит в переносном смысле также «пить за смерть или на смерть» древлян. С.М. Соловьев не исключал даже, что в Древней Руси существовал «обычай пить в погибель кому-нибудь, как пить за здравие».

И все же пир – это прежде всего символ единения. Именно такие застолья устраивал князь Владимир. Приглашение за княжеский стол – знак особого уважения к гостю, дружинники, пирующие с князем, не только его ближайшие помощники, они друзья. Князь – первый среди равных.

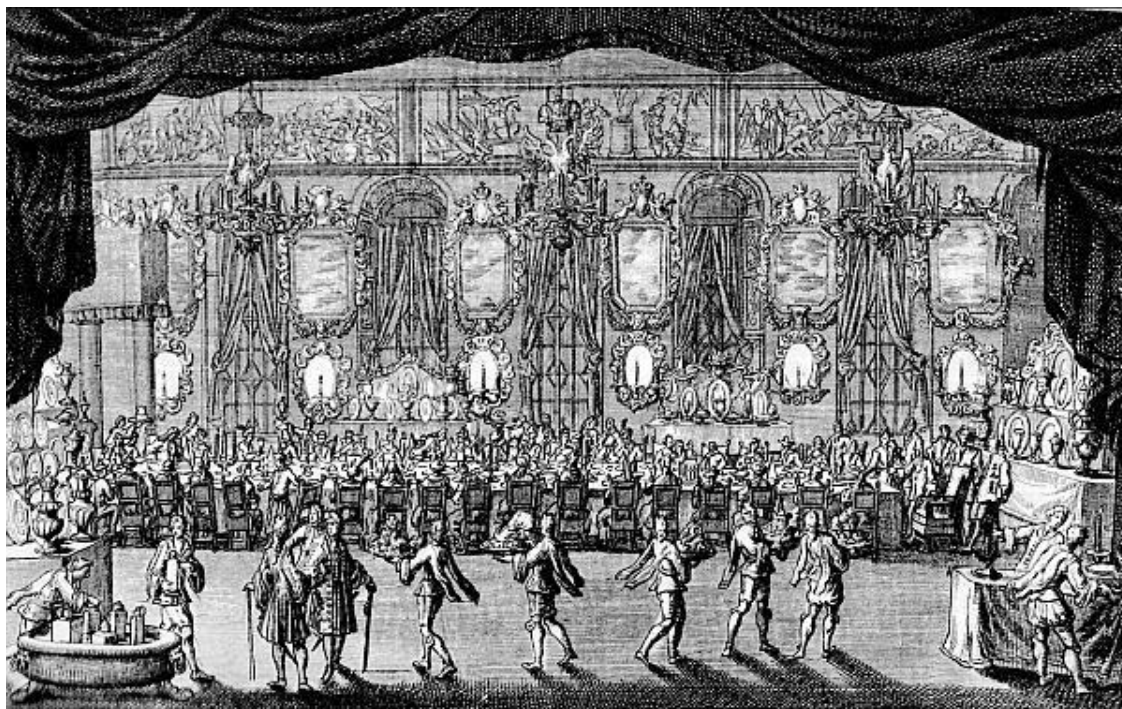
Несмотря на то что столы буквально ломились от яств, участникам трапезы следовало помнить, что христианские проповедники осуждали обжорство не только как бытовой порок, но и как остаток языческого культа. «Кто сядет есть, не умывши руки и не помолившись, то этот человек съедает в три раза более, чем ему полагается, потому что это будет есть не он, а с ним сидящие домовые, лессовые и проч.».

В былинах нечеловеческим аппетитом отличаются враждебные персонажи – Тугарин, Идолище.

Стали тут пить, есть, прохложатися,
А Тугарин Змеевич нечестно хлеба ест:
По целой ковриге за щеку мечит,
То ковриги монастырския;
И нечестно Тугарин питья пьет:
По целой чашке охлестовает,
Котора чаша в полтретья ведра.

Кстати, в самом образе Идолища видят иногда отражение воспоминаний о языческих идолах. «Обжорство Идолища, пожирание целого быка, коровы, птиц и огромного количества питья нам кажутся поэтическим отголоском древних языческих жертвоприношений», – писал известный фольклорист Б.М. Соколов.

Оставшуюся после пира еду не выбрасывали. Когда на одном из пиров князь Владимир увидел, что гости не осилят угощения, он приказал развозить по городу и раздавать «прохожим ковриги хлебов, вареное и печеное мясо, дичь и рыбу... Дворовые запросто высыпали в рубахи и фартуки горожан корзины фруктов и овощей, а уж мед и квас пили тут же, на улицах, черпая их без меры из широких бочек». Великие князья не гнушались подчевать простой люд, таким образом княжеский пир становился народным.



Император Леопольд принимает московских послов. Гравюра 1698 г.

Пир не имеет точно установленного времени, к примеру, как завтрак, обед и ужин. В то же время пир может длиться несколько часов, несколько суток, а может и несколько недель.

Почти все монархи Европы были приглашены литовским князем Витовтом на пир по случаю обещания папы римского присвоить ему королевский титул, а Литве статус королевства. Семь недель длилось это торжество.

Один из пиров Бориса Годунова, который проходил в Серпухове, продолжался почти шесть недель. На одном из обедов, по случаю расставания царя с войском, пиروвало пятьсот тысяч человек. Столы, накрытые в поле, буквально ломились от обилия серебряной посуды, яства, мед и вино развозили обозами, а гостей одаривали бархатами, парчами и камками.

Не менее ослепителен был прием датского принца Иоанна – жениха дочери Бориса Годунова Ксении. На специальном столе находились подносы, чаши и кубки из чистого золота, рядом царское кресло, выполненное также из чистого золота. Блюда для государя ставились на отдельном столике. Каждое угощение повар пробовал на глазах у стольника, затем то же угощение отведывал на глазах царя кравчий. После этого блюдо ставилось на стол государю или посылалось гостям.

Подарки, которыми одаривал государь своих гостей после пиршества, имели символическое значение.

Господарь Молдавии Иоанн решил обратиться к казакам за помощью в защите от набегов турок и татар. За обеденным столом Иоанн преподнес блюдо гостям со словами: «Они доставят вам отдохновения от путевых трудов, омоют дорожную пыль вашу». Но когда царь сдернул салфетку, то «вместо ожидаемой вкусной снеди казацкие посланники увидели груды червонцев. Казаки гордо ответствовали господарю, что «пришли к нему не за златом, а за славою, желая сразиться с врагом христианства», и отказались от денег.

После присоединения Украины к России русская дипломатия выражала недовольство Богдану Хмельницкому по поводу его дружбы с королем Швеции. Чтобы смягчить отношения, гетман пригласил послов русского царя Ф. Бутурлина и В. Михайлова отобедать с ним. Получив отказ, гетман вновь просит послов сесть за его стол. Бутурлин и Михайлов отвечают: «По милости его царского величества изготвлен у нас обед дома!» Хмельницкий продолжает их

уговаривать, ссылаясь на то, что предшественники не брезговали их угощением и что отказ Бутурлина и Михайлова гетман воспринимает как царскую немилость. Послы согласились, и, несмотря на то что после пиршества переговоры были сложными, обе стороны все больше склонялись к взаимным уступкам.

Характер русской трапезы зависел от того, на какой день – постный или скоромный – она приходилась. Обычно царские пиры проходили в Грановитой палате Кремля. Из кухни кушанья приносили в буфетную, устроенную в ее сенях. Поставцы (ящики с полками) с драгоценной посудой размещали в середине палаты вокруг четырехгранного столба. Вдоль стен стояли лавки, перед ними – длинные столы, на которых в начале трапезы находились сосуды с уксусом, перцем, солью.

До середины XVI в. прибывшего дипломата после первой аудиенции, как правило, приглашали к столу. Количество повторных приглашений зависело от политической ситуации, хода переговоров.

К этому времени столовый церемониал московского двора достиг своего расцвета. Расположение столов, за которыми сидели обедающие, напоминало расположение лавок в приемной палате, но точкой отсчета здесь был не трон, а царский стол. Справа от него находился наиболее почетный «болший» стол. «Кривой» стол ставился слева от царя и имел форму «глаголя». Та его часть, что находилась напротив царского стола, носила название «окольные место» и считалась наименее почетной.

В XVII в. на подворье к гонцам блюда посылались зачастую даже не с кухни царя, а «с яму» (из трактира), хотя и от имени царя.



Московская улица. XVII в. Художник А.П. Рябушкин

Имело значение не только то, за каким столом размещались гости, но и его сторона. Более «честным» было размещение «в лавке», то есть у стены, лицом к залу. «В лавке» обычно сидели послы, а лицом к стене, «в скамье», рассаживались их приставы. На предполагавшемся съезде монархов, переговоры о котором вело литовское посольство, членам Литовской рады предназначалось место «в лавке», а Польской – «в скамье».

Послы сидели не все вместе, а по отдельности, в окружении лиц, равных им по статусу. На обедах в Москве «подача» главе посольства следовала обычно после бояр, «меньшим» послам – после окольных, посланникам – после «больших дворян», гонцам – с «детьми боярскими». «Подача» – отправление обедавшему еды и питья от имени царя – демонстрировала опреде-

ленное место в придворной иерархии. «Подача» была торжественным актом – название блюда объявлялось вслух, присутствовавшие вставали.

К XVI в. столовый церемониал московского двора окончательно формализовался. Посольские обеды длились по пять-шесть часов, что было вызвано непрерывным потоком церемоний – «подач», здравниц и т. д. Количество и качество посуды зависело от политической обстановки и отношения к посольству.

На Руси XVII в. даже на свадьбах мужчины и женщины сидели в разных комнатах. Женщины не имели права вступать с мужчинами в беседу и без разрешения мужа показываться на людях (разве что в церкви). Хозяин дома выводил свою жену и детей к гостям лишь в знак особого уважения. Жена подносила гостю чарку водки и тут же удалялась в свои покои. Один из современников отмечал, что «никакой музыки на вечеринках не бывает; над танцами нашими смеются, считая неприличным плясать честному человеку».

Одна из первых сохранившихся записей торжественного брачного пира гласит:

«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,
порося жаркое,
гусь жаркой,
куря в колье с лимоны,
куря в лапше,
куря в щах богатых,

да про государя же и про государыню царицу подаваны хлебные ествы:

перепеча крупиечатая 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 росольный,
блюдо пирог росольный,
блюдо пирогов подовых,
на торговое дело
коровай яйцкий,
кулич недомерок и проч.».

В допетровские времена мы знавали: пиво, квасы, морсы, меды, чай, водки. Для царя и бояр из-за границы привозили вина. В Новое время к ним добавились шампанское, коньяки, ликеры, пунш, ром, кофе и какао.

19 февраля 1699 г. в Москве в Лефортовском дворце прощальная аудиенция бранденбургского посла завершилась пиром с участием женщин. Гости шумно веселились, танцевали, а из соседней комнаты, чуть раздвинув пышные занавески, на них смотрели восьмилетний царевич Алексей и сестра Петра Великого Наталья Алексеевна. «Этот день, – сообщает в своем дневнике секретарь австрийского посольства Иоганн Корб, – сильно ослабил суровость обычаев русских, которые не допускали доселе женский пол на общественные собрания и веселые пиршества; теперь же некоторым позволено было принять участие не только в пиршестве, но и в последовавших затем танцах».



Празднество свадьбы князя-папы и маскарад в Петербурге (по случаю Ништадтского мира 10 сентября 1721 г.). С литографии XVIII в.

Ф. Берхгольц состоял в свите герцога Голштинского Карла-Фридриха, прибывшего в Санкт-Петербург просить руки дочери Петра Великого Анны Петровны. Ф. Берхгольц оставил яркое описание свадьбы княжны Лобановой и графа Пушкина, произошедшей в 20-х гг. XVIII в. Согласно обычаю, для распоряжений на свадьбе избирался из почетных лиц «маршал», которому подчинялись шаферы. После приезда из церкви «маршал» встречал молодых и усаживал за пиршественные столы под балдахины. Балдахин невесты украшали венком из цветов, кото-

рый осенял и головы ее подружек. Накрывались два стола для жениха, за которым пировали мужчины, и отдельно для невесты и для дам. После молитвы начинался обед, по окончании которого «маршал» и невеста открывали бал полонезом. Он завершался в 11 часов церемониальными танцами и проводами молодых. «Маршал», затем жених и невеста, а потом все родственники и гости (за исключением холостых), сделав несколько туров под музыку, отправлялись с зажженными свечами-факелами в спальню невесты, где всех угощали сладостями.

Как вспоминал один из сподвижников Петра I А.К. Нартов: «Петр Великий не любил никакой пышности, великолепия и многих прислужников... <...> Кушанье его было: кислые щи, студени, каша, жареное с огурцами или лимонами солеными, солонина, ветчина, да отменно жаловал лимбургский сыр... <...> Водку употреблял Государь анисовую, обыкновенное питье – квас, во время обеда пил вино Эрмитаж, а иногда венгерское; рыбы никогда не кушал; за стулом стоял всегда один из дневальных денщиков; о лакеях же говаривал: «Не должно иметь рабов свидетелями того, когда хозяин ест и веселится с друзьями. Они – переносчики вестей, болтают то, чего не бывало».

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.