

Елена Первушина

За столом
ПУШКИНЫМ

Чем угощали
великого поэта.

Любимые блюда, воспетые
в стихах, высмеянные
в письмах и эпиграммах.
Русская кухня первой
половины XIX века



Елена Первушина

**За столом с Пушкиным. Чем
угощали великого поэта.
Любимые блюда, воспетые в
стихах, высмеянные в письмах
и эпиграммах. Русская кухня
первой половины XIX века**

«Центрполиграф»

2022

УДК 641.55
ББК 36.991

Первушина Е. В.

За столом с Пушкиным. Чем угощали великого поэта. Любимые блюда, воспетые в стихах, высмеянные в письмах и эпиграммах. Русская кухня первой половины XIX века / Е. В. Первушина — «Центрполиграф», 2022

ISBN 978-5-227-10050-4

Жизнь Пушкина, какой бы короткой она ни была и как бы трагически ни закончилась, стала для нас ключом ко всему XIX веку. Сквозь призму биографии легендарного русского поэта можно изучать многие проблемы, которые волновали его современников. Но Елена Первушина неожиданно обратилась не к теме творчества Александра Сергеевича, не к внутренней политике Российской империи, не к вопросам книгоиздания... Автор решила раскрыть читателям тему «Пушкин и кухня XIX века», и через нее мы сможем поближе узнать поэта и время, в которое он жил. В XIX веке дворянская кухня отличалась исключительным разнообразием. На нее значительно влияли мода и политика. В столичных ресторанах царила высокая французская кухня, а в дорожных трактирах приходилось перекусывать холодной телятиной и почитать за счастье, если тебе наливали горячих щей... Пушкин никогда не бывал за границей, но ему довелось немало постранствовать по России. О том, какими деликатесами его угощали, какие блюда он любил, а какие нет, какие воспел в стихах, а какие высмеял в письмах и эпиграммах, расскажет эта увлекательная книга. В ней вы найдете огромное количество уникальных рецептов блюд, которые подавались в пушкинское время. В формате PDF А4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.55
ББК 36.991

ISBN 978-5-227-10050-4

© Первушина Е. В., 2022

© Центрполиграф, 2022

Содержание

К читателю	8
Глава 1	9
Конец ознакомительного фрагмента.	27



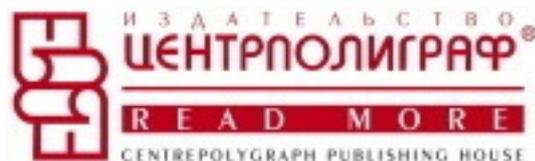
Елена Первушина
За столом с Пушкиным. Чем угощали
великого поэта. Любимые блюда,
воспетые в стихах, высмеянные
в письмах и эпитафиях. Русская
кухня первой половины XIX века

*О, царство кухни! Кто не восхвалял
Твой снгий чад над жарящимся мясом,*

Твой легкий пар над супом золотым!

*И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым...*

А.С. Пушкин



© Первушина Е.В., 2022
© «Центрполиграф», 2022

К читателю



Пушкин – ровесник XIX в., а в этом веке дворянская кухня отличалась исключительным разнообразием. На нее влияла мода, но также и политика. Лицейстам, одиннадцатилетним мальчикам, за обедом одно время для укрепления здоровья давали портер, как это было принято в Англии. На «русских завтраках» у декабристов подавали черный хлеб, кислую капусту и водку. В столичных ресторанах царила высокая французская кухня, а в дорожных трактирах приходилось перекусывать холодной телятиной и почитать за счастье, если тебе наливали горячих шей. Провинциальные дворяне лакомились на Масленицу блинами и вареньем на меду, а для гостей приберегали варенье на дорогом сахаре. Пушкин никогда не бывал за границей, но ему довелось немало путешествовать по России. О том, какими деликатесами его угощали, какие блюда он любил, а какие нет, какие воспел в стихах, а какие высмеял в письмах и эпиграммах, расскажет эта книга.



Глава 1

«Ах умолчу о мамушке моей?..» Чем кормили Пушкина в первые годы жизни

1



Долгожданный первый сын в семье отставного майора, чиновника Московского комиссариата, комиссионера 8-го класса Сергея Львовича Пушкина и Надежды Осиповны Пушкиной (урожд. Ганнибал) появился на свет 26 мая (6 июня) 1799 г. – в последний год XVIII в. Едва ли родители придавали этой дате какое-то особое значение, да и родился Александр годом раньше, или годом позже, вряд ли бы это существенно повлияло на его жизнь. И все же дата получилась символическая.

Новому веку (и Пушкину в том числе) предстояло осмыслить, какое наследие оставил им век минувший, что-то с гордостью и радостью принимать, от чего-то с возмущением или даже с омерзением отказываться. Но вопросы политики, идеального государственного устройства, равенства сословий и естественных прав человека, идеалов классицизма и романтизма, и прочие тому подобные мы оставим для других книг. Сейчас нас будут интересовать только кулинарные традиции XVIII в., и для начала – как в то время кормили совсем маленьких детей?

Никто, разумеется, не взял на себя труд записать по дням и часам, что ел будущий гений, когда еще лежал в пеленках. Туго ли его пеленали, давали ли соску, кормили по часам или по требованию? (Обычно, разумеется, кормилицы давали грудь ребенку без режима, «как захочет».) Вопросы, которые в XX и XXI вв. приобрели общественное значение, широко обсуждались и обсуждаются в прессе, в книгах и на телевидении, тогда были делом сугубо частным, семейным.

Впрочем, это не совсем так. Еще в 1761 г. вслед за революционным, ломающим устои и ниспровергающим кумиров, любовным романом «Юлия, или Новая Элоиза» вышла книга Жана Жака Руссо – трактат «Эмиль, или О воспитании». Автор одно время работал частным гувернером в аристократическом семействе и написал книгу на основании своего опыта и общих философских размышлениях о месте и назначении человека в этом мире.

Он пытался создать систему воспитания, ориентированную прежде всего на ребенка и его потребности – «здесь и сейчас», а не только на те требования, которые будут предъявлять к нему, когда он станет взрослым. Его воспитанник, Эмиль, должен был жить вместе со своим наставником в деревне и на первых порах довольствоваться обществом крестьян, а главное – учиться у природы. В младенчестве его не пеленают, чтобы не стеснять движений, выросши он носит самую простую и удобную одежду, не слишком теплую, ведь он будет согреваться, бегая, прыгая и играя. А что должен есть Эмиль?

Конечно, самую простую и здоровую пищу. «Если вы приучаете их только к обыкновенным и простым блюдам, – пишет Руссо, – то предоставьте им есть, бегать и играть, сколько им угодно, и затем будьте уверены, что они никогда не будут есть слишком много и не будут страдать несварением желудка; но если вы половину времени морите их голодом и если они найдут средство ускользнуть от вашей бдительности, они, насколько хватит сил, вознаградят себя, они наедятся по горло, до отвала. Аппетит наш бывает чрезмерным только потому, что мы хотим навязать ему другие правила – не природные; вечно регулируя, предписывая, прибавляя, урезывая – мы все делаем с весами в руке; но весы эти соразмерны с нашими фантазиями, а не с нашим желудком. Я постоянно возвращаюсь к своим примерам; у крестьян ларь для хлеба и подвал для плодов всегда отперты, а дети, как и взрослые, не знают, что такое несварение желудка».

Подобные же советы дает и предшественник Руссо – британский философ Джон Локк, написавший книгу о воспитании юного джентльмена: «Что касается пищи, то она должна быть совсем обыкновенной и простой; и я бы советовал, пока ребенок ходит в детском платьице или, по крайней мере, до двух- или трехлетнего возраста, вовсе не давать ему мяса. Но как это ни полезно для его здоровья или силы в настоящем или в будущем, я боюсь, что родители с этим не согласятся, так как они сбиты с толку собственной привычкой есть слишком много мяса: они готовы думать, что их дети, как и они сами, если не будут иметь мяса, по крайней мере, два раза в день, то подвергнутся опасности умереть с голода. Я уверен, что зубы у детей прорезывались бы с гораздо меньшей опасностью для них, что они гораздо менее были бы подвержены болезням в младенческом возрасте и у них закладывалась бы более надежная основа здорового и сильного организма, если бы нежные матери и неразумная прислуга не закармливали их так и в первые три или четыре года совсем не давали им мяса.

Но если мой юный джентльмен уж так обязательно должен получить мясо, то пусть он получает его только раз в день, и притом только одного сорта. Обыкновенная говядина, баранина, телятина и т. д. безо всякой другой приправы, кроме голода, лучше всего; и нужно как следует заботиться о том, чтобы он ел много хлеба, одного хлеба или с чем-либо другим, и чтобы хорошо пережевывал какую бы то ни было твердую пищу. Мы, англичане, часто относимся к этому с пренебрежением, а отсюда проистекают всякие расстройства желудка и другие очень вредные последствия».

Современные детские диетологи тоже рекомендуют не спешить давать детям мясо. Правда, начинать они рекомендуют все же не в 2–3 года, а в 6–8 месяцев.

Следующие рекомендации Локка звучат вполне современно (только вместо «пряности горячат кровь», диетологи сказали бы, что они раздражают детский желудок): «На завтрак и ужин очень полезно давать детям молоко, молочный суп, кашу на воде, овсянку и целый ряд блюд, которые принято готовить в Англии; нужно только заботиться о том, чтобы все эти блюда были просты, без обильных примесей и очень мало приправлены сахаром, а еще лучше совсем

без него. Особенно же тщательно следует избегать всяких пряностей и других вещей, которые могут горячить кровь. Следует также умеренно солить их пищу и не приучать к сильно приправленным блюдам...».

Пожалуй, порой Локк ударяется в излишний аскетизм, ссылаясь, впрочем, на авторитет древних римлян, которые часто становились для его соотечественников образцом для подражания: «Я думаю, что ломоть хорошо замешанного и хорошо пропеченного полубелого хлеба, иногда с маслом или сыром, а иногда и без него, мог бы часто быть лучшим завтраком для моего юного джентльмена. Я уверен, что этот здоровый завтрак сделает его столь же сильным человеком, как и более тонкие блюда; да если приучить его к такому завтраку, он и нравиться ему будет не меньше. Когда мальчик просит есть не в установленное время, не давайте ему ничего другого, кроме сухого хлеба. Если он голоден, а не капризничает только, он удовлетворится одним хлебом; если же он не голоден, то ему вовсе не следует есть. Этим вы достигнете двух хороших результатов. Во-первых, привычка заставит его полюбить хлеб, ибо, как я сказал, наш вкус и желудок находят удовольствие в том, к чему мы их приучили. Другая польза, достигаемая этим, заключается в том, что вы не приучите его есть больше и чаще, чем требует природа. Я не думаю, что все люди обладают одинаковым аппетитом: у одних желудки от природы крепче, у других слабее. Но я думаю, что многие люди становятся гурманами и обжорами в силу привычки, не будучи таковыми от природы; и я вижу, что в разных странах люди, которые едят только два раза в день, так же сильны и бодры, как и те, которые постоянным упражнением приучили свои желудки напоминать о себе четыре или пять раз. Римляне почти ничего не ели до ужина; это была единственная настоящая еда даже у тех, которые ели более одного раза в день; и те, кто имел привычку завтракать – одни в восемь часов, другие в девять, третьи в двенадцать или несколько позже, – никогда не ели мяса и не заставляли для себя готовить особого блюда. Август, будучи уже величайшим монархом на земле, рассказывает нам, что он брал с собой в одноколку кусок хлеба. А Сенека, сообщая в своем 83-м письме, какой режим он установил для себя, уже будучи стариком, когда возраст допускал послабления, говорит, что он имел привычку съедать за обедом лишь кусок сухого хлеба и даже не садился за стол, хотя его состояние позволяло ему (если бы этого требовало его здоровье) тратить на обед не худший, чем любой принятый в Англии, даже в два раза больше. Повелители мира росли на этой скудной пище; и молодые джентльмены в Риме не чувствовали недостатка силы, физической или духовной, из-за того что они ели лишь один раз в день. Если же случалось, что кто-либо не был в состоянии поститься до ужина, который был единственной установленной едой, то он брал только кусок сухого хлеба или – самое большее – несколько изюминок, чтобы «заморить червячка»».

Книга Джона Локка, не оказала большого влияния на российских родителей. Но книги Руссо произвели фурор в Европе, а потом и среди прогрессивно мыслящих людей России. «По Руссо» Екатерина II растила своих старших внуков – Александра (будущего императора Александра I) и Константина. Она не удержалась и похвасталась королю Швеции Густаву III (с которым у нее были очень непростые отношения, что вполне традиционно для России): «Только что он (Александр. – Е. П.) появился на свет, я взяла его на руки и, когда он был выкупан, перенесла его в другую комнату, где положила его на большую подушку; его завернули в ночное покрывало, и я позволила не иначе запеленать его, как по способу, который можно видеть на прилагаемой кукле. Потом его положили в корзину, где теперь лежит кукла, чтобы приставленным к нему женщинам не вздумалось качать его; эту корзину поставили на диване за ширмами». Она в самом деле послала «надменному соседу» корзинку с лежащей в ней куклой, чтобы показать, как именно спеленали ее внука – в точности, как это рекомендовал Руссо.

Следуя советам автора «Эмиля», императрица не позволяла кутать Александра. Температура в комнате, где он находился, не превышала 15 °С, строго-настрого запрещалось туго пеленать ребенка и надевать на него чулки. Он спал на кожаном матрасе. Взрослые не должны

понижать голоса, находясь в комнате, которая к тому же была обращена окнами к Адмиралтейству, чтобы заранее приучить ухо младенца к пушечным выстрелам. Купали его ежедневно – сначала в тепловатой, потом и в холодной воде; летом, в жару, – по два-три раза. Младенец много спал на воздухе. Его одежда состояла из короткой рубашонки, шерстяного вязанного корсетика и шерстяной или шелковой юбочки для прогулок. «Он ничего не знает о простудах; полный, свежий и веселый, любит прыгать и почти никогда не кричит», – писала Екатерина II.

Примеру императрицы пытались следовать наиболее «европеизированные» из ее подданных. Остальные же растили детей по старинке, как некогда растили их самих, – в тепле, оберегая от сквозняков, кутая, лишь в самые теплые летние дни вывозя на свежий воздух.

2

Самой простой и естественной пищей, которую природа предназначила для ребенка на первом году жизни, является материнское молоко. И Руссо посвящает этому вопросу немало страниц «Эмилия»: «Я видел не раз мелкие уловки молодых женщин, которые прикидываются желающими кормить детей своих, – пишет он. – Они умеют так устроить, чтоб их поторопили отказаться от этой прихоти: они ловко впутывают в дело супругов, врачей, особенно матерей. Муж, осмелившийся согласиться, чтоб его жена кормила своего ребенка, был бы пропащим человеком, его принимали бы за убийцу, который хочет отделаться от жены. Благоразумные мужья, вам приходится в жертву миру приносить отцовскую любовь...»

Обязанность женщин не возбуждает сомнений; но спорят о том, не все ли равно для детей, при том презрении, которое питают к ним матери, материнским ли молоком они вскормлены или чужим. Этот вопрос, судьями в котором являются врачи, я считаю решенным по желанию женщин. (Союз женщин и врачей всегда казался мне одной из самых забавных особенностей Парижа. Через женщин именно врачи приобретают свою репутацию, а через врачей женщины исполняют свои прихоти. Отсюда легко догадаться, какого сорта искусство нужно парижскому врачу, чтобы стать знаменитым.)

Лично я тоже думал бы, что ребенку лучше сосать молоко здоровой кормилицы, чем нездоровой матери, если приходится бояться какой-нибудь новой беды от той же самой крови, из которой он создан.

Но разве вопрос должен рассматриваться только с физической стороны и разве ребенок менее нуждается в заботах матери, чем в ее груди? Другие женщины, даже животные, могут дать ему молоко, в котором отказывает мать; но материнская заботливость не восполняется ничем. Женщина, которая вместо своего кормит чужого ребенка, – дурная мать; как же она будет хорошей кормилицей? Она могла бы ею сделаться, но только постепенно: для этого нужно, чтоб привычка изменила природу; ребенок вследствие дурного ухода сто раз успеет погибнуть, прежде чем кормилица почувствует к нему материнскую нежность.

Лишить всякую чувствительную женщину решимости отдавать своего ребенка на кормление другой, – я говорю о необходимости разделять с последнею право матери или, скорее, уступать это право, видеть, как ее ребенка любит другая женщина, столько же и даже больше, чем мать, чувствовать, что нежность, которую он сохраняет к своей собственной матери, есть милость, а его нежность к подставной матери есть долг; ибо не к тому ли я обязан питать сыновнюю обязанность, в ком встретил материнские заботы? Чтобы поправить эту беду, внушают детям презрение к своим кормилицам, обращаясь с ними как с настоящими служанками. Когда служба их кончилась, удаляют ребенка или увольняют кормилицу, затем дурным приемом отбивают у ней охоту навещать своего питомца. Через несколько лет он уже не видит и не знает ее. Мать, думающая заменить ее собою и искупить свое невнимание своею жестокостью, ошибается. Вместо того, чтоб из бесчувственного питомца сделать нежного сына, она учит его

неблагодарности; она учит его презирать со временем и ту, которая дала ему жизнь, как он презирает вскормившую его своим молоком».

Его проповедь возымела эффект, и вот уже в 1818 г. идеальная женщина и идеальная мать Евгения, героиня повести Георгиевского, возмущена предложением мужа взять кормилицу: «Мать и наемная женщина, – сказала она мне, – Эраст, я тебя не понимаю», – сказала, и горячая слеза выкатилась из глаз ее», а Н.М. Карамзин писал: «...молоко нежных родительниц есть для детей и лучшая пища, и лучшее лекарство».

А то, что подобные примеры не ограничивались лишь сентиментальными романами, свидетельствует написанное в 1832 г. письмо к Пушкину от хозяйки «Тригорского замка» Прасковьи Александровны Осиповой-Вульф (знакомство с ней, ее семейством и ее кухней нам еще предстоит). Прасковья Александровна сообщает поэту новости о своей младшей дочери, недавно вышедшей замуж и родившей: «Евпраксия в ее грудной младенец (так как она сама кормит) чувствуют себя, слава богу, хорошо». Через несколько дней после этого письма Прасковья Александровна снова напишет Пушкину, чтобы поздравить уже его с первым ребенком: «Приветствую вас, дорогой Александр <Сергеевич>, поздравляю вас от всего сердца с рождением милой маленькой Марии и очень сожалею, что не могу обнять вас, так же, как молодую и прекрасную мать. – Вот и отлично: маленький барон может сделаться когда-нибудь супругом красавицы Марии! и мы потанцуем на их свадьбе». Правда «маленькому барону» не суждено прожить долго. Но в той семье родилось 11 детей, и 9 из них скончались в преклонном возрасте.

Неизвестно, читала ли Надежда Осиповна Пушкина «Эмилия» и как она относилась к философии Руссо, но она (вероятно, с полного одобрения мужа) брала для своих детей кормилиц.

Когда мы слышим слова «няня Пушкина», то перед глазами сразу возникает образ доброй сказочницы Арины Родионовны. Но если мы говорим о кормлении, то Арина Родионовна – кормилица старшей сестры Александра – Ольги, а маленького Сашу, который родился всего через полтора года после сестры, кормила другая крепостная – Ульяна Яковлева. О ней известно очень мало. Предположительно, она родилась в 1765 г., а умерла в 1811-м. Скорее всего, у нее это не первая беременность, но что стало с ее детьми, в том числе и с молочным братом или сестрой Пушкина, мы не знаем. Едва ли Ульяна смогла взять своего младенца с собой, скорее всего, ей приказали оставить его в деревне.

3

Если к ребенку все же решали взять кормилицу, то следовало разумно подойти к ее выбору. И здесь Руссо дает уже не патетические, не философские, а очень практические рекомендации. Он уже знает, что женское молоко меняет свои свойства по мере роста ребенка. И хотя ему неизвестно, что в первые дни после родов из груди роженицы течет молозиво, содержащее большое количество антител, которые защитят новорожденного в период его адаптации к миру, он дает точные и абсолютно верные советы: «Для ребенка, только что родившегося, нужна и кормилица, только что родившая. Такой выбор, я знаю, представляет своего рода трудности; но раз мы вышли из порядка природы, нам всюду нужно преодолевать трудности, чтобы сделать что-нибудь хорошо. Удобный путь только один – делать дурно; его именно и выбирают».

Разумеется, кормилица должна быть здоровой и спокойной, так как «переменчивость страстей может... испортить молоко», следовало также обращать внимание на ее характер и добронравие, потому что «...не обязуется ли она, вместе с молоком, отдавать ребенку и свои заботы, которые требуют усердия, терпения, кротости, опрятности? Если она обжорлива, невоздержанна, она скоро испортит свое молоко; если она нерадива или вспыльчива, то что

станет у ней с беднягой ребенком, который не может ни защититься, ни пожаловаться? Никогда, в чем бы то ни было, злые не бывают годными на что-нибудь доброе».

Семен Герасимович Зыбелин (1735–1802), один из первых русских профессоров медицины в Московском университете, также советовал обращать внимание на нравственные качества кормилицы: «Должно оной быть прилежной, знающей свое звание, добродетельной и трезвого жития, ни к каким предосудительным страстям не склонной, т. е. не сердитой, не сварливой, не пьянствующей: которые страсти хотя и не всегда сообщаются младенцу, однако через всегдашнее с нею обхождение иногда к оным всеается расположение».

Родившийся следом за Александром Николай умер в шестилетнем возрасте, рано скончались и четверо младших детей. В этом нет ничего экстраординарного, такая статистика скорее типична для начала XIX в. Однако в семье не сохранилось никаких преданий о тяжелых болезнях старшего сына, а значит, Ульяна и Арина хорошо присматривали за детьми, и молока у Ульяны было достаточно.

Владимир Набоков считал, что именно Ульяне Пушкин обязан первыми детскими впечатлениями, именно ей посвящено незаконченное стихотворение «Сон», написанное в 1816 г.

Я сам не рад болтливости своей,
Но детских лет люблю воспоминанье.
Ах! умолчу ль о мамушке моей,
О прелести таинственных ночей,
Когда в чепце, в старинном одеянье,
Она, духов молитвой уклоня,
С усердием перекрестит меня
И шепотом рассказывать мне станет
О мертвецах, о подвигах Бовы...
От ужаса не шелохнусь, бывало,
Едва дыша, прижмусь под одеяло,
Не чувствуя ни ног, ни головы.
Под образом простой ночник из глины
Чуть освещал глубокие морщины,
Драгой антик, прабабушкин чепец
И длинный рот, где зуба два стучало, —
Все в душу страх невольный поселяло.
Я трепетал – и тихо наконец
Томленье сна на очи упало.
Тогда толпой с лазурной высоты
На ложе роз крылатые мечты,
Волшебники, волшебницы слетали,
Обманами мой сон обворожали.
Терялся я в порыве сладких дум;
В глуши лесной, средь муромских пустыней
Встречал лихих Полканов и Добрыней,
И в вымыслах носился юный ум...

Аргумент «за» слово «мама», «мамушка», по-видимому, иногда действительно означало только кормилицу, а не няньку. Наиболее четко это видно в цитате из рассказа Чехова «Студент»: «Василиса, женщина бывалая, служившая когда-то у господ в мамках, а потом в няньках, выражалась деликатно».

А впрочем, есть свидетельства, что сам Пушкин называл «мамой», правда, не Ульяну (та рано умерла), а Арину Родионовну. А.В. Никитенко и К.А. Тимофеев, навестившие Михайловское уже после смерти поэта, записали такой диалог с его кучером:

«— А няню его помнишь? Правда ли, что он ее очень любил?»

— Арину-то Родионовну? Как же еще любил-то, она у него вот тут и жила. И он все с ней, коли дома. Чуть встанет утром, уж и бежит ее глядеть: “Здорова ли, мама?” — он ее все “мама” называл. А она ему, бывало, эдак нараспев (она ведь из-за Гатчины была у них взята, с Суйды, там эдак все певком говорят): “Батюшка, ты за что меня все мамой зовешь, какая я тебе мать”.

— Разумеется, ты мне мать: не то мать, что родила, а то, что своим молоком вскормила. — И уже чуть старуха занеможет там, что ли, он уж все за ней».

Аргумент «против»: ни Ульяна, ни Арина Родионовна в годы детства Пушкина отнюдь не старухи — обеим по 30–40 лет (Арина старше Ульяны приблизительно на 7 лет). Вряд ли нянька дорогой «антик», скорее, камею в греческом духе, такие украшения носили в дворянской среде в начале XIX в.

Иногда считают, что в стихах речь идет о бабушке Пушкина Марии Алексеевне Ганнибал, которая была действительно в преклонных годах, когда к ней приезжала дочь и внуки, и очень любила и баловала маленького Сашу. Здесь и «антик» — уместен, но, разумеется, этот образ лишь фантазия поэта, и не имеет конкретного прототипа.

Владимир Набоков считает также, что Ульяне посвящено стихотворение «К Музе». Этот вывод может показаться очень неожиданным, но, очевидно, Набоков имеет в виду эти строки:

Я ждал Тебя, в вечерней тишине
Являлась ты веселую старушкой
И надо мной сидела в шушуне,
В больших очках и с резвою гремушкой.
Ты, детскую качая колыбель,
Мой юный слух напевами пленила
И меж пелен оставила свирель,
Которую сама заморозила.

Что это — еще одна поэтическая фантазия? Или впрямь полузабытое воспоминание детства? Так ли это важно? Стихи, в любом случае, чудесные.

4

В работах многих педиатров XVIII в. мы встречаем советы по искусственному вскармливанию. Врачи рекомендуют: осторожное использование коровьего молока, разводить его перед кормлением, следить за чистотой рожков. О вреде от использования рожков предупреждают Зыбелин и другие врачи, указывавшие на то, что из 10 младенцев, вскармливаемых при помощи рожка, 7 умирают. Богатые люди употребляли иногда вместо коровьего рога рожки, сделанные из смеси серебра и меди. Описывая эти рожки, врачи приходили к заключению, что «богач дает яд своему дитяти в серебряном сосуде». Вместо рожка рекомендовали сосуд из луженой жести, похожий на маленький кофейник с длинным узким носиком, из которого сосет ребенок.

Прикорм врачи разрешали в основном с 5–6 месяцев в виде киселя из муки с молоком, жидких каш из разных круп или из белого хлеба, но обычно в семьях его начинали давать раньше — начиная с сорокового дня, постепенно добавляя хлеба с коровьим молоком и бульона. К слову, Руссо был очень недоволен этим обычаем. Он пишет: «Выяснено, что детская каша не особенно здоровая пища. Кипяченое молоко и сырая мука производят много желудочных

нечистот и мало пригодны для нашего желудка. В кашице мука менее сварена, чем в хлебе, и, кроме того, она не перебродила; хлебная похлебка, рисовая каша кажутся мне более предпочтительными. Если желают приготовить непременно мучную кашницу, то муку нужно предварительно несколько поджаривать. На моей родине из такой подсушенной муки готовят очень приятный и очень здоровый суп. Мясной бульон и суп тоже плохое кушанье, употреблять которое следует как можно реже. Важно, чтобы дети приучились, прежде всего, жевать: это верный способ облегчить прорезывание зубов; а когда они начинают глотать пережеванное, слюна, перемешанная с пищей, облегчает им пищеварение... Я заставлял бы их поэтому жевать на первых порах сухие фрукты, корки. Я давал бы им вместо игрушки небольшие ломтики черствого хлеба и сухаря... Размягчая этот хлеб во рту, дети глотали бы по крошке, зубы скоро прорезались бы, и дети отвыкли бы от груди прежде, чем это заметили бы. У крестьян обыкновенно очень крепкий желудок, и детей у них отучают от груди не с большими церемониями, чем мы указали».

В дворянских семьях хлеб пекли, как правило, из пшеничной муки тонкого помола (подробнее о разных сортах пшеничной и ржаной муки будет рассказано в следующей главе).

Автор книги «Новейший полный и совершенный русский повар и приспешник», вышедшей в Санкт-Петербурге в 1811 г. и обобщившей кулинарный опыт прошлого века, подробно рассказывает и о том, как делается домашний хлеб. «С вечера перед тем, как печь хлеб, ставится дежа¹, из заквасы, то есть кислого теста с теплой водой и мукою, которая смешивается в жидковатый раствор... Растирают прочее кислое тесто руками с водой так мягко, чтобы оно с прибавлением муки соединилось в одну тесную связь. Перворастворяемая мука с кислым тестом содержит только третью долю того количества, которое после в квашне вымешивается на другой день. Между тем поставленная дежа посыпается сверху мукой, и когда не очень горяча накрывается, или кадка завязывается простынею и оставляется киснуть до следующего утра».

Тесто за ночь должно «подойти» – увеличится в объеме, за счет газов, которые вырабатывают содержащиеся в нем дрожжевые грибки, «разбуженные» теплой водой. «Тогда остальные две трети муки вмешивают туда и прибавляют теплой воды. При сем вторичном замесе дело состоит в том, чтобы трудолюбивый человек обеими руками вымешивал полчаса времени. Настоящую степень полного вымешивания полагают, когда тесто начнет в руках тянуться, не разрываясь. Частицы муки состоят тогда в лучшей между собою связи, когда тесто при вымешивании к рукам приставать перестает».

Тесто выкладывают в формы – «хлебные чаши», посыпанные мукой, дают еще некоторое время подойти. Потом выкладывают на лопату, смачивают верхнюю корочку водой и сажают в печь. Время, которое хлеб должен находиться в печи, зависит от нее самой и точно определить его можно лишь с помощью опыта.

Книга «Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам», написанная прокурором Главной провиантской канцелярии и членом Вольного экономического общества Сергеем Деруковским и вышедшая в Москве 1788 г., советовала: «Когда хочешь хлеб печь или другое что из теста и желание имеешь, чтобы в пору было вынуто из печи, то возьми от одного теста и сделай круглый шарик и положи в воду в хрустальном стакане. Как скоро посадишь в печь, и как тесто поспевать будет в печи то оный шарик подниматься станет и как совсем поднимется вверх, то и в печи оно тесто поспело».

Другие приставляли стружку к своду печи. Если она загоралась или начинала потрескивать – значит, печь достаточно прогрелась, также клали в печь перед самым устьем горсть муки. Если она оставалась белой – значит, печь еще не нагрелась и хлеб получится сырой, если

¹ Дежа (квашня) – хлебное тесто, а также деревянная кадушка для его приготовления.

почернела и обуглилась – печь слишком горяча и хлеб пригорит, если же только потемнела – то в самый раз.

Славилась Москва и своими калачами. Автор «Новейшего и полного русского повара» замечает, что «...калачники не могут равной доброты выделывать ни в Санкт-Петербурге, ни в других местах», и приходит к выводу, что причина – превосходное качество московской воды.

Из муки-крупчатки пекли и сладкие коврижки, но для этого нужно потрудиться.

Коврижки, делать²

Взять двенадцать яичных желтков, десять яиц с белком и бить до тех пор, пока не будет одна пена, потом, убить также гораздо два фунта патоки и смешав с яйцами бить опять. После того положить два фунта с половиной крупчатой муки³ и бить часа три, по учинении сего налить в формы и ставить в печь.

Когда ребенок подрастал, ему могли давать разные вкусные блюда, сделанные из хлеба и молочных продуктов.

«Новая поваренная книга», вышедшая в 1775 г., приводит несколько рецептов «хлебного», по сути, «вариации на тему» английского пудинга. Были простенькие рецепты. Например, такой:

Хлебное с капустою

Капусту изрезать мелко, нажарить на масле мягко, потом взять еще масла, тертого хлеба, яиц и несколько ложек сливок, смешать с капустою и печь на блюде.

А вот более изысканный рецепт:

Хлебное с раками

Возьми фунт ракового масла⁴, размешай с оным 15 яиц, к тому приложи несколько свежего творогу, тертого хлеба, стакана 2 сметаны, лимонной корки и раковых шеек, перемешай, пеки на блюде.

Или подавали к столу вот такой бисквит – очень нежный, ароматный и сладкий:

Хлебный торт

Хлеб изрезать ломтиками и высушить в сухари, толочь мелко и просеять сквозь сито. Потом из 24 яиц выпустить белки, избить в пену, и приложив желтки, перебить. Наконец взять просеянный хлеб 36 золотников⁵ толченого сахару 1 фунт⁶, 3 золотника корицы, столько же кардамону, тертой лимонной корки от двух лимонов, и, смешав вместе, поставив на жар, мешать до тех пор, как согреется умеренно. Сняв с огня мешать же, чтобы остыло, и в форме по обыкновению печь исподволь.

В наше время для приготовления такого торта можно использовать мощный кухонный комбайн, но подумайте только – сколько нужно было приложить усилий в XIX в., чтобы взбить в пену 24 яйца!

² В книге приведены рецепты XVIII–XIX вв., в которых сохранена орфография и пунктуация.

³ О крупчатой муке см. далее.

⁴ Топленое сливочное масло, смешанное с мелко истолченными панцирями раков.

⁵ Русская мера веса, равная $\frac{1}{96}$ фунта, или 4,26 г.

⁶ 1 фунт – 409,5 г.

5

В 1834 г. Пушкин пишет жене, поехавшей навестить родителей в Москву: «Благодарю тебя, мой ангел, за письмо из-под Торжка. Ты умна, ты здорова – ты детей кашей кормишь – ты под Москвою. Все это меня очень порадовало и успокоило; а то я был сам не свой». Тогда у Пушкиных было двое детей. Старшей Маше исполнилось два годика, сыну Саше – год. Тогда для него еще держали кормилицу.

По мере того как ребенок рос, каши для него варили из более крупно смолотого зерна. А какие каши? Гречневая, пшенная, овсяная, «ячная» (ячневая, т. е. из ячменя), полбяная (особый вид пшеницы, зерно которой покрыто несколькими слоями пленки), просяная. Варили кашу из зеленой, не созревшей пшеницы и из «пшена сарацинского» (т. е. из риса). И конечно, манная.

Каша-размазня из манной крупы

Разваривается просто на молоке в кастрюле пополам со сливками.

А чтобы дети (и взрослые) ее охотнее ели, повара не жалели сахару.

Каша молочная немецкая

Сварить на сливках, пополам с молоком и жидкую манную или просяных круп кашу, выложить на плоское блюдо. Когда, поостынув, получит она на поверхности своей перепонку, усыпать густо мелким сахаром и припечь раскаленную лопаткою.

В рецепте обычно не указывалось, что крупу перед варкой надо перебирать, очищая от грязи, мелких камешков, зерен сорняков, затем тщательно промыть, просушить, а иногда обжарить на сухой сковородке. Вероятно, авторы не сомневались, что читатели и сами об этом догадаются. Иногда кашу варили только на воде, но все равно она получалась вкусной благодаря способам приготовления.

Каша гречневая на воде

Насыпь полгоршка перемытой гречневой крупы, остаток дополни водою и брось туда смотря по количеству соли, перемешай и поставь в устье печи. Когда же истопится печь и каша сгустится, то горшок опрокинув вверх дно тл поставь в самую печь и заслони заслонкою.

Смысл этих манипуляций, очевидно, в том, что каша оставалась на несколько часов в остывающей печи, зерна распаривались и полностью раскрывали свой вкус. Каша получалась вкусной даже без дополнительных приправ. Разумеется, при желании ее приправляли молоком (в постные дни – миндальным), сливками или маслом. Можно было сварить кашу только на молоке.

Каша крутая гречневая и пшенная на молоке

Доставить в горшок молока, засыпать гречневыми крупами и разварить густа. Когда каша сядет и сверху оной сделается корка, поставить в печь, чтобы докрасна успела. Сию горячую кашу едят с маслом, а холодную со сливками.

А можно поступить так, как рекомендует следующий рецепт.

Гречневая каша с яйцом

Возьми горячей гречневой крутой каши, размешай в чашке с довольном количеством коровьего масла, прибавь туда несколько мелко изрубленных яиц, и положи в сковороду, поджарь в масле.

В той же книге приводится рецепт своеобразных лепешек из гречневой каши-размазни.

Каша поджаренная, размазня

Положи в горилоч четверть оного крупы, посоли., налей воды и дай хорошенько кипеть и крупе перевариться. Потом, высыпав из печи, разлей на блюда и дай на оных застыть и сгуститься, После того изрежь тонкими небольшими ломтиками, которые поджарь на сковороде в коровьем масле.

А еще из каши делали пудинг.

Хлебное из каши

Сварить молочной каши круто и, простудя, взять оный фунт, полфунта топленого масла, и несколько приложить яиц, а как сделаешь такой состав, который бы стекал с ложки, приложи две ложки дрожжей, четверть фунта сахару, и перемешав, пеки на блюде или в форме по обыкновению.

6

Кашу и ломоть хлеба хорошо запивать молоком. Особенно это полезно для маленьких детей. Но достать коровье молоко, которое можно без опаски давать ребенку, в Москве XIX в. нелегкая задача. Молоко в московские лавки и магазины везли из соседних деревень, и главной задачей молочников было, как водится, купить товар как можно дешевле, а продать как можно дороже.

Крестьянки же, зная, что молоко пойдет на продажу, а не для своей семьи, даже не пытались соблюдать чистоту. Уже в конце века санитарные врачи писали о нравах, царивших на сельских и городских молочных фермах: «Перед доением хвосты оставляют немывтыми, почему во время доения, с каждым взмахом последнего, вымя пачкается, навоз падает в молоко и придает ему тот запах стойла, которым отличается продажное молоко... Из экономии, доводя неопрятность в коровниках до последней степени, они мирятся с тою же неопрятностью и в своих квартирах, где производят процеживание и разливку молока. Занимая с семьей из нескольких человек детей помещение из одной комнаты и кухни, чаще всего в подвальном этаже дома они держат в нем все принадлежности хозяйства, не отводя для них даже отдельного угла, а все подойники, сита, тряпки, кувшины и ведра держатся вместе с кухонной посудой, с разным домашним хламом по разным углам помещения, на постели прислуги и под кроватью. Нет надобности здесь распространяться о том, что подобное ведение молочного хозяйства служит разносчиком многих инфекционных болезней». Разумеется, эта лень и грязь появилась гораздо раньше, просто в конце века на нее, наконец, стали обращать внимание.

Жадные торговцы норовили разбавить молоко водой, чтобы получить больше прибыли. Вывести их на чистую воду (простите за невольный каламбур) можно было с помощью... ногтя. Вот как советовала это делать писательница и публицист Екатерина Алексеевна Авдеева – сестра редактора журнала «Московский телеграф» и издателя Пушкина Николая Алексеевича Полевого, автор нескольких книг по кулинарии и домоводству⁷: «Молоко, разведенное водою

⁷ «Ручная книга русской опытной хозяйки» (СПб., 1842; 11-е изд., 1877), «Руководство для хозяек, ключниц, экономок

(грубый обман, слишком обыкновенный в рыночной как гуртовой, так и мелочной торговле и преимущественно практикуемый петербургскими лавочниками и подвижными или ходячими продавщицами, известными под общим названием «охтянок»), может быть тотчас же узнано, так как такое молоко, разбавленное водою с целью увеличения его объема, имеет обыкновенно светло-синий оттенок и бывает синевато-прозрачно у краев сосуда. Оно так жидко, что капля его, положенная на ноготь, не остается выпуклою, как это бывает всегда с неподдельным молоком, а расплывается».

Выходов всего два – либо выбирать честного молочника или молочницу, которым можно доверять, либо держать собственную корову, как, впрочем, кур, гусей и другую живность. Такая возможность была, ведь Москва долгое время оставалась «большой деревней». М.Н. Загоскин, заслуживший прозвище «русского Вальтера Скотта», автор «Юрия Милославского», которым зачитывались Анна Андреевна и Марья Антоновна в «Ревизоре», и один из корреспондентов Пушкина, пишет: «Вы найдете в Москве самые верные образчики нашего простого сельского быта, вы отыщете в ней целые усадьбы деревенских помещиков с выгонами для скота, фруктовыми садами, огородами и другими принадлежностями сельского хозяйства».

На картине Василия Поленова «Московский дворик», написанной уже в последней трети XIX в., мы видим почти сельский пейзаж – на траве пасутся куры, стоит лошадь с телегой, за забором – сад, на первом плане вырытый в земле ледник, куда еще весной заложили нарезанный на Москве-реке лед. А женщина с ведром, может быть, несет с кухни помой скотине в сарае. Более того – коров держали в домах (точнее – в дорах) даже в «имперской столице»! И возили на пароме через Неву на пастбище на Петербургской стороне.

Уже знакомая нам книга «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» рекомендовала: «...ежели молоко у коровы уменьшается, изрубить больше обыкновенной крапивы и, облив кипятком и пересыпав мукою, перемешать и чаще сим месивом кормить корову, также и вымя у коровы один раз потерять крапивою, от чего не только молоко умножится, но и будет еще гуще».

Другая книга объясняла, что «скотнице надлежит весьма прилежной быть и смотреть, чтоб всякий скот и птица в призрении были, коров привязывать каждую в стойло, и обмывать титьки теплой водою, а зимой мазать титьки теплым деревенским маслом, чтобы не мерзли и не трескались. Оттого коровы худы бывают и мало молока дают».

Молоко давали не только в кружке, а делали десерт, чтобы порадовать малыша, например, такой:

Как сделать аглинское молоко

Возьми штоф молока, и из двенадцати яиц белки, и оные все хорошенько избить и положить немного розовой воды, толченого сахару, и мушкатных цветов, оное все положить в высокий глиняный горшок и пускай оное до тех пор кипит, пока будет ключом бить, потом пусть простудится и отлить ложкою в миску или в глубокое блюдо не более половины. После оно прибавь сливок, розовой воды, сахару, вылей оное туда же и так оное готовое будет.

и кухарок» (СПб., 1846), «Карманная поваренная книга» (СПб., 1846; 9-е изд., 1874), «Экономический лексикон, расположенный по азбучному порядку» (СПб., 1848), «Полная хозяйственная книга» (СПб., 1851; 2-е изд. 1868), «Ручная книга русского практического хозяина и русской практической хозяйки» (СПб., 1858; в составлении ее участвовал муж писательницы), «Руководство к устройству ферм и ведению в них хозяйства» (СПб., 1863). А также «Русские сказки для детей, рассказанные нянюшкою Авдотьею Степановной Черепевой» (СПб., 1844; 9-е изд., 1879), «Записки и замечания о Сибири, с приложением старинных русских песен» (Москва, 1837), «Записки о старом и новом русском быте» (СПб., 1842), «Русский песенник» (СПб., 1848).

Розовая, или, как ее еще называли, гуляфная, вода – это водный раствор компонентов эфирного масла розы, широко применявшийся в XVIII–XIX вв. для ароматизации не только парфюмерии, но и десертов.

Кулинарные книги XVIII в. сохранили для нас рецепт ее приготовления, правда, не слишком аппетитный.

Вода гуляфная

Оборвавши с розы или шиповника все цветочные листочки дочиста, изрубить их или истолочь в ступе, положить в глиняный горшок, придавить потуже и посыпать сверху немного соли. Потом разослать по верху мокрую тряпку и наложя кружок с гнетом дать стоять в погребу недель восемь, покамест они начнут гнить. Когда переложить их в кубик и, вливши несколько штофов холодной ключевой или колодезной воды, перемешать гораздо и заказавши гнет по обыкновению.

Было и «французское молоко» – тот самый десерт, который сами французы называют «крем-брюле» – от французского *crème brûlée* – «обожженные сливки». Только французский десерт украшают карамельной корочкой (отсюда и название).

Французское молоко

Когда молоко закипит, положи шесть желтков и довольно количество сахару, 12 золотников померанцевой воды, полфунта тертого миндаля, мешай до тех пор, как загустеет, и подавай в рюмках или в срасроровых чашках на стол.

Умелая скотница снимала с молока сливки, делала сметану, творог и домашний сыр, а остатки сыворотки добавляли в хлебы, и тогда «оные будет белый и вкусные и так ничего пропасть напрасно не может».

А из творога повар мог испечь «алады», которые теперь называют «творожниками» (правда, теперь в них часто добавляют яйцо).

Английские алады

Тварагу растереть с умеренным количеством коровьего масла, сваяв с мукой сделать маленькие булочки и печь по обыкновению. Потом, сделав сверху маленькие ямки, начинить оные сахаром, смешанным с маслом.

В пост молоко, разумеется, исключалось из рациона, и его заменяли миндальным. Обычно дети начинали поститься в возрасте 7 лет. И хотя религиозный смысл поста заключается именно в том, чтобы отказаться от «услаждения плоти» и сосредоточиться на благочестивых мыслях, предприимчивые русские гурманы часто воспринимали его по-своему – это повод сменить меню, перейти не только от коровьего молока – к миндальному или маковому, но и от сливочного масла – к ореховому, а от мяса – к рыбе и грибам, из которых искусный повар мог приготовить изысканные блюда. Пост отнюдь не исключал употребление алкоголя, и во многих постных рецептах вы можете прочесть, что в «суп из одного миндаля» нужно добавить бутылку «рейнского белого», а десерт из яблок с финиками или барбарисом залить «рейнским красным сладким».

Давали ли такие блюда детям? Это возможно. Даже в 1913 г. на Первом Всероссийском съезде по семейному воспитанию докладчик с возмущением рассказывал о таком случае: «Девочка 5 лет, из интеллигентной, зажиточной семьи получает уже с 1-го года жизни то портвейн, то коньяк, то малагу. Начали давать вино по назначению врача, продолжали – по собственному усмотрению. Ежедневно получает не менее 2 рюмочек портвейну и чайную

ложечку коньяку. Новый год встречает с бокалом шампанского в руке. Пьет вино с удовольствием, после чего “оживляется”; обычно же вяла и апатична»⁸.

И конечно, любящие родители редко отказывали детям, даже уже подросткам и соблюдающим пост, в ложке варенья или в моченых яблоках.

7

По воспоминаниям тех, кто знал Пушкина в самые первые годы его жизни, он был тучен и медлителен. Старшая сестра Ольга, с которой в детстве он не разлучался, позже вспоминала: «До шестилетнего возраста Александр Сергеевич не обнаруживал ничего особенного; напротив, своею неповоротливостью, происшедшею от тучности тела, и всегдашнюю молчаливость приводил иногда мать в отчаяние. Она почти насильно водила его гулять и заставляла бегать, отчего он охотнее оставался с бабушкою Марьею Алексеевною⁹, залезал в ее корзину и смотрел, как она занималась рукоделем. Однажды, гуляя с матерью, он отстал и уселся посреди улицы; заметив, что одна дама смотрит на него в окошко и смеется, он привстал, говоря: “Ну, нечего скалить зубы”. Достигнув семилетнего возраста, он стал резв и шаловлив».

Руссо настаивал, что детям нужна особая диета, отвечающая их потребностям. Он писал: «Кто говорит, что детей нужно приучать к такой пище, которую они будут употреблять, ставши взрослыми, тот, мне кажется, рассуждает неправильно. Почему же пища должна быть тою же самою, меж тем как образ жизни их столь различен? Взрослый человек, истощенный трудом, заботами, горем, нуждается в пище сочной, которая приносила бы жизненные силы его мозгу; ребенок, который только что резвился и тело которого растет, нуждается в пище обильной, которая давала бы ему много млечного сока». Характерно, что в кулинарных книгах XVIII – начала XIX вв. нет специальных разделов, посвященных детскому питанию. Едва ли в доме Пушкиных кто-то руководствовался советами Руссо. Скорее всего, подрастающих детей быстро начинали кормить тем же, что было на столе у взрослых, возможно, только с некоторыми ограничениями, которые диктовал простой здравый смысл и потребности самого ребенка.

А москвичи любили и умели вкусно поесть. Вера Бокова, автор книги «Повседневная жизнь Москвы в XIX веке» пишет: «Ели в дворянских домах, как и везде в Москве, часто и помногу. Поутру, в полдевятого-девять, пили чай со сливками и белым хлебом (калачами, солеными бубликами); около полудня обильно завтракали чем-нибудь горячим и часто мясным, что считалось слишком простым для обеда, – битками, котлетами, оладьями, сырниками, яичницей, а часто всем сразу. Между двумя и пятью часами был обед, который даже в будни за семейным столом насчитывал пять-шесть блюд, не считая закуски. К обеду обычно бывали «полугости» – постоянно бывавшие в доме. Далеко не все московские дворяне, даже и во второй половине века, были поклонниками европейской кухни. По-прежнему хватало и любителей отечественного продукта. Многие, особенно в будни, любили пироги, кулебяки, ботвинью, жареную баранину, поросенка с хреном и прочие русские лакомства, причем дело не обходилось и без чудачеств. Вся Москва знала старушку-барыню Марфу Яковлевну Кроткову – большую обожательницу каши. Эту кашу ей подавали каждый день – и за простым, и за званым обедом – по пять-шесть сортов, всякую: пшеничную, манную, гречневую, овсяную, пшеничную, крутую и размазную, молочную, с изюмом, с грибами, с мозгами, со сметочками. Старушка и себе накладывала по изрядной порции каждого сорта, и блаженствовала, и о гостях не забывала, бдительно следя, чтобы каждому досталось по полной тарелке. Гости ели и кряхтели.

⁸ Сажин И.В. Влияние алкоголя на развивающийся организм и роль семьи в борьбе с алкоголизмом // Труды Первого Всероссийского съезда по семейному воспитанию. Петербург, 30.XII.1912 – 6.I.1913 г. СПб., 1914. Т. I.

⁹ Марья Алексеевна Ганнибал – бабушка со стороны матери поэта.

Отказаться было нельзя: к своей обожаемой каше Кроткова относилась очень ревниво и на каждого, кто ею пренебрегал, ужасно обижалась. При раннем обеде часов в шесть подавался полдник – пироги, чай, протокваша, ягоды со сливками, а вечером, часов в девять, ужин, за которым в небогатых домах доедали обеденные остатки, а в богатых специально готовили два-три блюда, иногда холодных. Если вечером в доме бывали гости, то чай подавался в 11 часов вечера в кабинете или гостиной. Даже скромный званый обед за дворянским столом до середины XIX в. (в отличие от будничного чаще на французский лад) состоял из двух супов (супа и бульона-консома) с пирожками; “холодного” – галантина, майонеза, фрикасе, паштета и т. п.; “говядины” – то есть мясного блюда; рыбного блюда; “жаркого” – т. е. блюда из птицы или дичи; овощного блюда – спаржи, артишоков, горошка и т. п. (сюда же включались грибы), и двух десертов. Отдельно на особый стол к водке выставлялось минимум два вида закусок (мясных или рыбных) и два “салата” – свежий и соленый (в числе последних считались соленые грибы). Что же касается больших званых обедов, то на них хозяева изощрялись в щедрости и выдумке, а повара – в своем искусстве, и гостям предлагалось двадцать, тридцать, иногда и больше блюд с несколькими переменами, и обязательно какие-нибудь гастрономические редкости – спаржа, земляника, персики и виноград в разгар зимы, деликатесная рыба необыкновенных размеров, особого качества телятина или индейка, английские устрицы и прочее, на что специально обращалось внимание гостей. Такой обед мог тянуться часа четыре, и пока были живы старинные традиции, принято было все блюда каждой перемены одновременно выставлять на стол, а сопровождать обед “живой музыкой” собственного крепостного оркестра. Позднее блюдами стали обносить. На званых ужинах полагался суп и несколько горячих блюд».

А вот что рассказывает о московских чудаках, гурманах и кулинарах Петр Андреевич Вяземский: «Мария Ивановна Римская-Корсакова должна иметь почетное место в преданиях хлебосольной и гостеприимной Москвы. Она жила, что называется, открытым домом, давала часто обеды, вечера, балы, маскарады, разные увеселения, зимою санные катанья за городом, импровизированные завтраки, на которых сенатор Башилов, друг дома, в качестве ресторатора, с колпаком на голове и в фартуке угощал по карте блюдами, им самим изготовленными, и, должно отдать справедливость памяти его, с большим кухонным искусством. Красавицы дочери ее, и особенно одна из них, намеками воспетая Пушкиным в “Онегине”¹⁰, были душою и прелестью этих собраний. Сама Мария Ивановна была тип московской барыни в хорошем и лучшем значении этого слова. В ней отзывались и русские предания екатерининских времен, и выражались понятия и обычаи нового общежития... Сын ее, Григорий Александрович, был замечательный человек по многим нравственным качествам и по благородству характера. Знавшие его коротко и пользовавшиеся дружбою его (в числе их можно именовать Тучкова, бывшего после московским генерал-губернатором), искренно оплакали преждевременную кончину его. Он тоже в своем роде был русский и особенно московский тип, отличающийся оттенками, которые вынес он из довольно долгого пребывания своего в Париже и в Италии. Многие годы, особенно между предшествовавшими тридцатому году и вскоре за ним следовавшими, был он на виду московского общества. Все знали его, везде его встречали. Тогда еще не существовало общественного звания: светского льва. Но, по нынешним понятиям и по новейшей Табели о рангах, можно сказать, что он был одним из первозванных московских львов. Видный собою мужчина, рослый, плечистый, с частым подергиванием плеча, он, уже и по этим наружным и физическим отметкам, был на примете везде, куда ни являлся. Умственная физиономия его была также резко очерчена. Он был задорный, ярый спорщик, несколько властолюбивый в обращении и мнениях своих. В Английском клубе часто разда-

¹⁰ В VII главе «Евгения Онегина» (LIII строфа) содержится намек на А.А. Корсакову, которой поэт был увлечен. В набросках «Романа на Кавказских водах» фигурирует «девушка лет осьмнадцати, стройная, высокая, с бледным прекрасным лицом и черными огненными глазами» (VIII, 413), образ которой навеян Пушкину Корсаковой (А.С. Пушкин в воспоминаниях современников. Т. 1. М., 1985).

вался его сильный и повелительный голос. Старшины побаивались его. Взыскательный гастроном, он не спускал им, когда за обедом подавали худо изготовленное блюдо или вино, которое достоинством не отвечало цене, ему назначенной. Помню забавный случай. Вечером в газетную комнату вбежал с тарелкою в руке один из старшин и представил на суд Ивана Ивановича Дмитриева котлету, которую Корсаков опорочивал. Можно представить себе удивление Дмитриева, когда был призван он на третейский суд по этому вопросу, и общий смех нас, зрителей этой комической сцены».

Еще один из приятелей Пушкина, Филипп Филиппович Вигель, подтверждает, что не только старая знаменитая чудачка Марфа Яковлевна сохраняла приверженность русской кухне, он пишет: «Французские блюда почитались как бы необходимым церемониалом званых обедов, а русские кушания: пироги, студени, ботвиньи оставались привычною любимую пищею».

Если бы я попыталась привести рецепты всех перечисленных ранее блюд, они заняли бы добрую половину книги. Поэтому упомяну только несколько произвольно выбранных рецептов супов и вторых блюд, которые вполне подходят для детского питания и дают пусть самое поверхностное представление о том, что могло быть на столе у Пушкиных в первое десятилетие жизни Александра.

К примеру, на первое в скоромные дни могли подать очень простой, но вкусный и сытный суп с домашней лапшой.

Лапша

Замешать на воде пшеничное или крупитчатое тесто и при мешании толкнуть туда одно яйцо, Потом разославши скалкой весьма тонко нарезать в мелкие длинные лепесточки. А между тем сделать взвар из мяса или курицы и когда поукипит довольно, то всыпать туда лапшу, и поставить в печь, чтобы упрела.

Молочную лапшу делать таким же образом, только вместо отвару с мясом взваривать одно молоко.

А в постные дни баловали себя ухой.

Окуневая уха с миндальным молоком

Окуни очистить, нарезать штуками, потом, намоча в воде петрушкиных кореньев, нашинковать и положить в кострулю, прибавя еще щавелью, кервелю и парею. Накатить все рыбным бульоном и, положя окуня, дать кипеть. Потом взять один фунт миндаля и натолочь его мелко, положя немного воды и сделав из оногo молоко. Налить в уху и скипятить, а после, нарезав французского хлеба, ломтиками положить туда же и подать.

В постные дни на столе могла быть не только рыба, но и грибы.

Ушки, или курдюбки

Грибов белых свежих или сухих разварив изрубить мелко, обжарить в постном масле и смешать немного с разваренным сарацинским пшеном. Замесить тесто на постном масле с прибавкою муки и горячей воды, раскатать тонкий лист, накладывать вышесказанной начинки, обрезать резцом четвероугольно, загнуть на один угол вдвое, чтобы вышел треугольник, еще обойти резцом, согнуть крепко, слепить, отчего выйдет подобие скотского уха. Переделав таким образом ушки, испечь на сковороде, в печи, сложить в горшок и, налив грибного отвара, приварить в печи.

Одним из вторых блюд на скоромном столе могли быть курятина или мясо цыпленка. Поскольку сам вкус куриного мяса довольно нейтральный, повара изошрялись, стараясь перещеголять друг друга, придумывая разные соусы и добавки. Например, добавляли к курице миндаль, орехи, каштаны или сладкий изюм.

Цыплята в оловянных горшках с изюмом

Цыплят должно по правилам и чисто приготовить¹¹, потом мелко резанными сельдерейными и петрушковыми кореньями с кусочками коровьего масла и небольшою солью к огню поставить и вместе сварить, а изюм особо сварить, А как цыплята поспеют, вынуть их вон и положить в оловянный пащетный горшок, а к похлебке сделать немного белой подпаленной муки, подварить с нею похлебку и процедить сквозь сито, а процеженную похлебку с вареным изюмом вылить к цыплятам. Положить туда же немного мускатного цветцу, в горшке еще немного все вместе подварить, также немного сахаром подсластить горшок, поставить на блюдо и накрывши горшок подать. Большие куры и каплуны¹² можно таким же образом готовить.

Горшки и горшочки, в которых удобно запекать порционные паштеты, благополучно дожили до наших дней. Только сейчас их делают из керамики. А вот с оловянной посудой связан еще один сюжет, имеющий лишь косвенное отношение к Пушкину, но демонстрирующий, каким трудным и опасным порой было детство в XIX в.

Друг Пушкина и замечательный писатель, Владимир Одоевский, написал нравоучительную повесть для детей под названием «Отрывки из журнала Маши», рассказывавшую девочкам о том, как важно для молодой дворянки разумно вести хозяйство, самой вникая во все мелочи и не оставляя все на откуп слугам. В книге есть такой эпизод: в гости к родителям Маши приходит молодая дама, которая жалуется на то, что родители не заботились о ее воспитании, и теперь, выйдя замуж, она просто не в силах следить за слугами: «Теперь я бы и хотела подумать о хозяйстве, – жалуется она. – Да не знаю, как приняться. Какое я ни дам приказание – выйдет вздор, и я в отчаянии уже решилась предоставить все мужу или, лучше сказать, никому».

И беда не заставила себя ждать: «...к ней прискакал человек из дому и сказал, что ее маленький дитя после кушанья очень занемог. Дама вскрикнула, испугалась и сама так вдруг сделалась больна, что маменька не решилась отпустить ее одну, а поехала к ней с нею вместе... Маменька возвратилась очень поздно и рассказывала, что дитя занемог от какой-то нелуженой кастрюльки, доктора думают, что он не доживет до утра. Маменька никак не могла удержаться от слез, рассказывая, как страдал бедный мальчик, – и я заплакала. Я никак не могла понять, каким образом дитя могло занемочь от нелуженой кастрюльки; но папенька сказал: “Вот что может произойти, когда мать семейства сама не занимается хозяйством!”».

В самом деле, пищевое олово, или, как его еще называли, «британский металл», часто использовалось для изготовления посуды, емкостей для хранения продуктов и столовых приборов. Он хорошо выглядел, имел красивый серебристый цвет, а главное – абсолютно не токсичен, однако стоил довольно дорого – цена на него была сопоставима с ценой серебра. И поэтому посуда часто изготавливалась из других металлов, и ее принято было лудить – покрывая тонким слоем олова. Но если лужение сделать некачественно, то олово начинала разъедать «оловянная чума» и оно разрушалось.

В XXI в. появилась легенда о том, что именно «оловянная чума» погубила армию Наполеона в России. Якобы ею были поражены дешевые оловянные пуговицы солдатских мундиров и при наступлении холодов они покрывались и рассыпались. Именно такой «сценарий»

¹¹ То есть выпотрошить так, чтобы желчный пузырь остался целым, и вкус мяса не был испорчен.

¹² Каплун – кастрированный петух, откармливаемый на мясо.

гибели Непобедимой армии изложен в книге Пенни Ле Кутер и Джея Бурреса, которая так и названа «Пуговицы Наполеона». Позже археологические исследования не подтвердили эту версию, в 2002 г. в Литве обнаружили братскую могилу солдат Наполеона и смогли провести идентификацию тел, с помощью многочисленных полковых пуговиц, многие из которых были сделаны из сплава олова и все еще читаемы после 190 лет в земле.

Но если «оловянная чума» и не заморозила французских солдат, то она не пощадила несчастного дитя в повести Одоевского и многих реальных детей, как будто было мало туберкулеза и других инфекций!

Среди детей Пушкиных пятеро по разным причинам не дожили до 7 лет. Но, к счастью, Ольга, Александр и их младший брат Лев благополучно пережили те годы, когда дети особенно беззащитны.

8

Давать ли детям сладкое? Как ни странно, даже строгий Руссо не протестовал против этого. (Верно, он и сам в детстве был сластеной). Он пишет: «Но раз все детство проходит или должно проходить лишь в играх и резвых забавах, я не вижу, почему бы упражнениям чисто телесным не получать награды материальной и осязаемой... Это не противоречит только что изложенным мною правилам относительно простоты блюд: ибо, чтобы польстить детскому аппетиту, приходится не возбуждать чувствительность детей, но только удовлетворять ее, а это достигается самыми обыкновенными в мире вещами, если только не стараются утончить вкус детей. Их постоянный аппетит, возбуждаемый необходимостью расти, есть верная приправа, заменяющая для них множество других. Плоды, какое-нибудь печенье, несколько более нежное, чем обыкновенный хлеб, а главное – искусство наделять всем этим умеренно – вот средство вести армии детей хоть на край света, не возбуждая в них потребности в острых вкусах и не рискуя притупить чувствительность их неба».

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.