

Елена Первушина



За столом
ОБЛОМОВЫМ

Кухня Российской империи.

Обеды повседневные и парадные.

Для высшего света и бедноты.

Русская кухня второй половины XIX века



Елена Первушина

**За столом с Обломовым. Кухня
Российской империи. Обеды
повседневные и парадные. Для
высшего света и бедноты. Русская
кухня первой половины XIX века**

«Центрполиграф»

2023

УДК 641.55
ББК 36.991

Первушина Е. В.

За столом с Обломовым. Кухня Российской империи. Обеды повседневные и парадные. Для высшего света и бедноты. Русская кухня первой половины XIX века / Е. В. Первушина — «Центрполиграф», 2023

ISBN 978-5-227-10105-1

Вторая половина XIX века была для России во многом переломным временем. Дворяне стояли на страже традиций старинной русской и высокой французской кухни. Купеческие семьи активно «прорывались» в высший свет, осваивая его меню и стремясь перещеголять дворян в роскоши и мотовстве. Фабричные и заводские рабочие нуждались в простой, дешевой и одновременно сытной пище. Все большее число людей разных сословий ездило за границу, привозя оттуда кулинарные новинки. Открывались фабрики по производству конфет, новые дорогие рестораны, чайные, кофейни и дешевые кухмистерские... Герой нашей книги Илья Ильич Обломов, как никто другой, умеет ценить простые радости — мягкий диван, покойный сон, удобный халат и конечно — вкусную еду. Мы узнаем, что подавали на завтраки домашние и торжественные, обеды повседневные и парадные, что ели на провинциальных застольях и что хранилось в погребе у «феи домоводства» Агафьи Матвеевны... В книге вы найдете огромное количество уникальных рецептов блюд, которые подавались в то время. В формате PDF А4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.55
ББК 36.991

ISBN 978-5-227-10105-1

© Первушина Е. В., 2023

© Центрполиграф, 2023

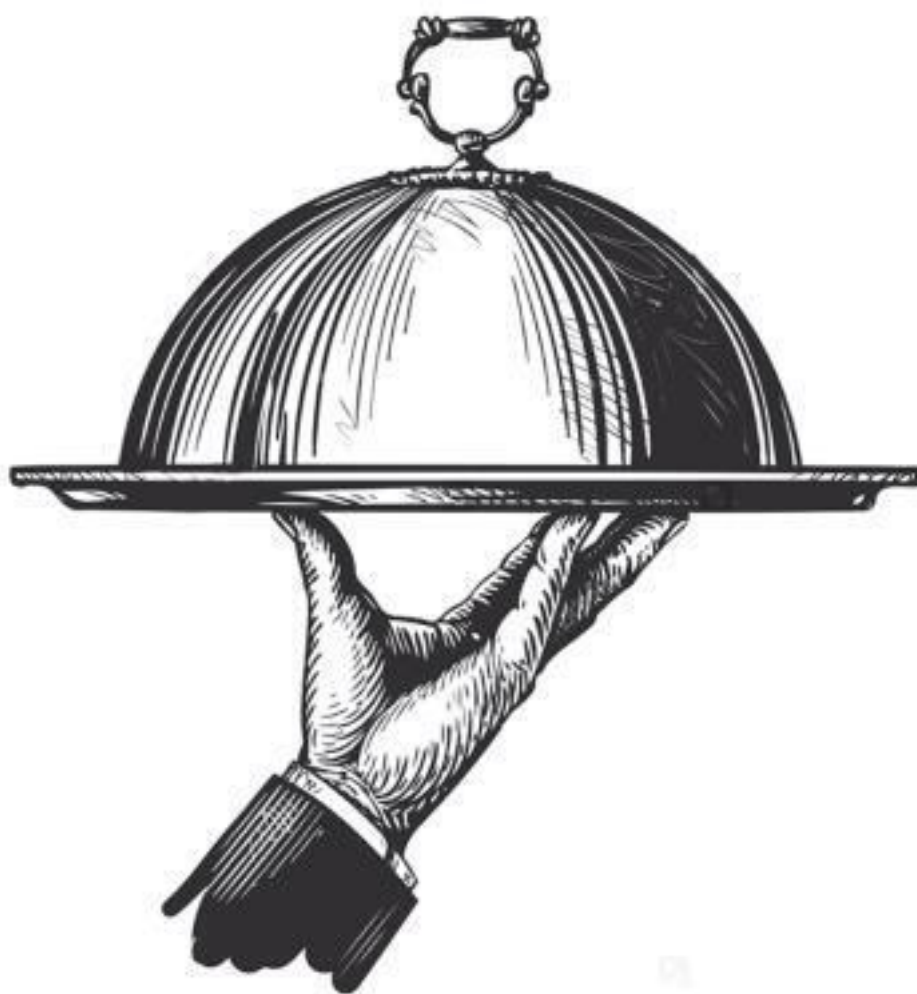
Содержание

К читателю	9
Пролог	10
Конец ознакомительного фрагмента.	24

Елена Первушина

За столом с Обломовым. Кухня Российской империи. Обеды повседневные и парадные. Для высшего света и бедноты. Русская кухня первой половины XIX века

*Пока останется хоть один русский – до тех пор будут помнить
Обломова.
И.С. Тургенев*



Но главною заботою была кухня и обед.
Об обеде совещались целым домом;
и престарелая тетка приглашалась к совету.
Всякий предлагал свое блюдо: кто суп с потрохами,
кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную,
кто белую подливку к соусу.

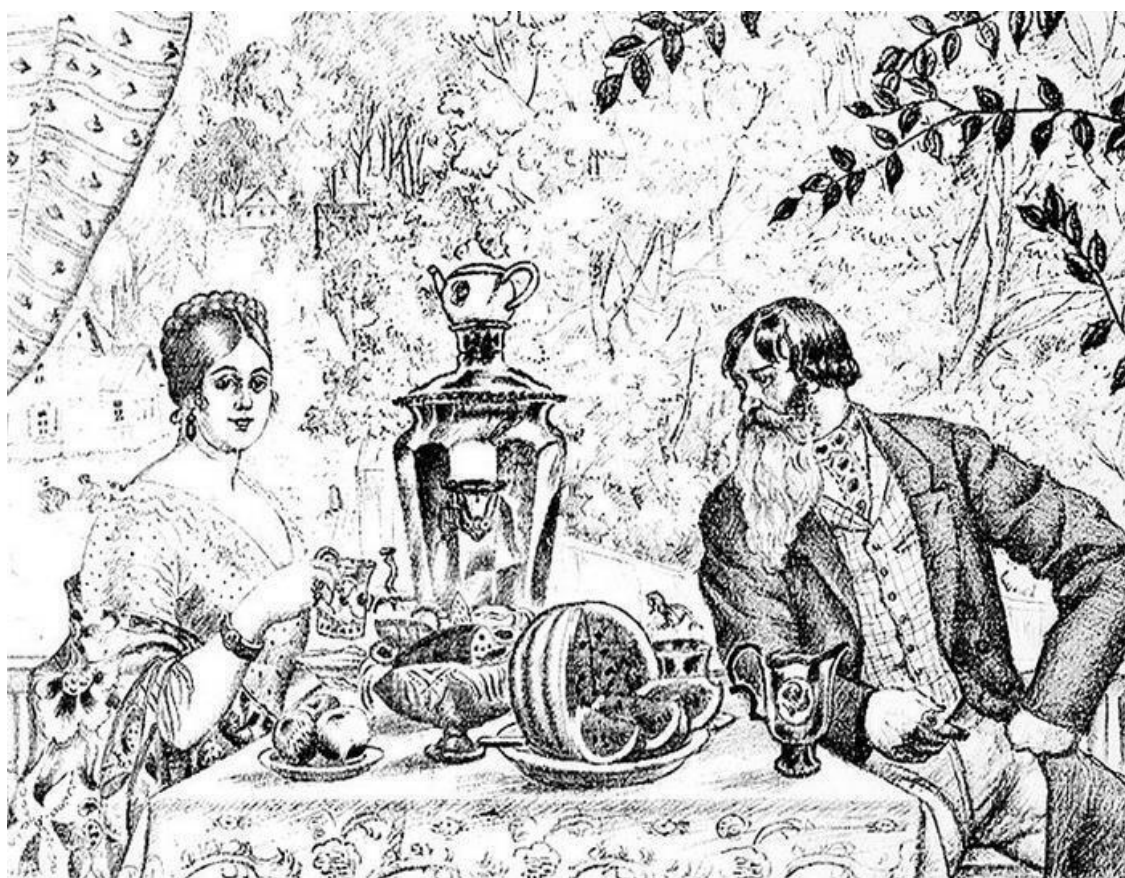


На контртителе использована иллюстрация А.Д. Силина



Москва
ЦЕНТРОЛИГРАФ

© Первушина Е.В., 2023
© «Центролиграф», 2023



К читателю

Для России вторая половина XIX в. – переломное время, дворяне стояли на страже традиций старинной русской и высокой французской кухни, купеческие семьи активно «прорывались» в высший свет, осваивая его меню и стремясь перещеголять дворян в роскоши и мотовстве. Фабричные и заводские рабочие нуждались в простой, дешевой и одновременно сытной пище. Все большее число людей разных сословий ездило за границу, привозя оттуда кулинарные новинки. Открывались фабрики по производству конфет, консервов или детского питания, появлялась мода на вегетарианство, сыроедение, различные оздоровительные диеты. Открывались новые дорогие рестораны, чайные, кофейни и дешевые кухмистерские.

Книга расскажет о том, как изменилась кухня Российской империи от Владимира Одоевского до Елены Молоховец. Будут приведены рецепты из кулинарных книг второй половины XIX в.

Пролог

Три «К» – кризис, конфликт, кухня

1

«В Гороховой улице, в одном из больших домов, народонаселения которого стало бы на целый уездный город, лежал утром в постели, на своей квартире, Илья Ильич Обломов».

Так начинается роман Гончарова, на его создание Иван Александрович потратил более десяти лет – с 1847 до 1859 г., и действие самого романа также происходит в середине XIX в., который, как это водится в русской истории, – время тревожное и переломное, период, когда, с одной стороны, укреплялась административно-бюрократическая система, а с другой – росло ее неприятие, причем еще не доходившее до открытого бунта.

Показательна в этом смысле история «петрашевцев» – кружка молодых просветителей, если и помышлявших о том, чтобы колебать «престолы и алтари», то лишь на словах. Эта трагикомедия разыгралась в 1849 г. Петр Петрович Семенов-Тянь-Шанский, будущий великий путешественник по Средней Азии, а тогда – 17-летний юноша, писал о Петрашевском, что тот был: «...крайним либералом и радикалом того времени, атеистом, республиканцем и социалистом, замечательный тип прирожденного агитатора: ему нравилась именно пропаганда и агитационная деятельность, которую он старался проявить во всех слоях общества. Он проповедовал, хотя и очень несвязно и непоследовательно, какую-то смесь антимоноархических, даже революционных и социалистических идей не только в кружках тогдашней интеллигентной молодежи, но и между сословными избирателями Городской думы. Стремился он для целей пропаганды сделаться учителем, в военных учебных заведениях. И на вопрос Ростовцева, которому он представился, какие предметы он может преподавать, он представил ему список одиннадцати предметов, когда же его допустили к испытаниям в одном из них, он начал свою пробную лекцию словами: “На этот предмет можно смотреть с двадцати точек зрения”, – и действительно изложил все двадцать, но в учителя принят не был».

Семенов-Тянь-Шанский) описывает Петрашевского, как завязанного оригинала, обожавшего эпатировать публику: «В костюме своем он отличался крайней оригинальностью: не говоря уже о строго преследовавшихся в то время длинных волосах, усах и бороде, он ходил в какой-то альмавиве испанского покроя и цилиндре с четырьмя углами, стараясь обратить на себя внимание публики, которую он привлекал всячески – например, пусканием фейерверков, произнесением речей, раздачею книжек и т. п., а потом вступал с нею в конфиденциальные разговоры. Один раз он пришел в Казанский собор переодетый в женское платье, стал между дамами и притворился чинно молящимся, но его несколько разбойничья физиономия и черная борода, которую он не особенно тщательно скрыл, обратили на него внимание соседей, и когда наконец подошел к нему квартальный надзиратель со словами: “Милостивая государыня, вы, кажется, переодетый мужчина”, он ответил ему: “Милостивый государь, а мне кажется, что вы переодетая женщина”. Квартальный смутился, а Петрашевский воспользовался этим, чтобы исчезнуть в толпе, и уехал домой».

Михаил Васильевич Буташевич-Петрашевский учился в Царскосельском лицее, затем поступил на юридический факультет Петербургского университета. По окончании университета служил переводчиком в Министерстве иностранных дел. В этом качестве ему пришлось участвовать в процессах по делам иностранцев и составлять описи их имущества, в том числе и библиотек. Любопытный юноша начал тайком забирать интересующие его книги, заменяя их другими. Так он познакомился с идеями утопистов и социалистов. Он попытался организо-

вать «фалангстер» в своей деревне, но добился только крестьянского бунта и пожара. Тогда он пришел к выводу, что необходимо просвещение народа. В его маленьком деревянном домике в Коломне собирались по пятницам самые разные люди, большинство которых лишь отчасти разделяло идеи Петрашевского, среди них: М.Е. Салтыков-Щедрин, критик В. Майков, художник П.А. Федотов, композиторы М.И. Глинка и А.Г. Рубинштейн, Н.Г. Чернышевский и даже Л.Н. Толстой. Главным делом кружка Петрашевского стал выпуск «Карманного словаря иностранных слов, вошедших в состав русского языка», в котором читателям, в частности, объяснялось, что значит «мистицизм», «материализм», «мораль», «натуральное право» и т. д. Как видите, если это и была оппозиция, то весьма «карманная» и «литературная».

Но полиция и правительство отреагировали довольно жестко. Узнав о «заговоре», министр внутренних дел Л.А. Перовский с шефом жандармов графом А.Ф. Орловым приняли решение об аресте заговорщиков. 21 апреля 1849 г. Орлов представил Николаю I свое резюме, а через несколько часов доложил императору о готовности Третьего отделения к производству арестов. На этом документе Николай I наложил резолюцию: «Я все прочел; дело важно, ибо ежели было только одно вранье, то и оно в высшей степени преступно и нестерпимо. Приступить к арестованию, как ты полагаешь; точно лучше, ежели только не будет разгласки от такого большого числа лиц на то нужных». В итоге Следственная комиссия пришла к выводу, что «... все сии собрания, отличавшиеся вообще духом, противным правительству, и стремлением к изменению существующего порядка вещей, не обнаруживают, однако ж, ни единства действий, ни взаимного согласия, к разряду тайных организованных обществ они тоже не принадлежали, и чтоб имели какие-либо сношения внутри России, не доказывается никакими положительными данными».

Вскоре Достоевский писал брату: «Сегодня 22 декабря нас отвезли на Семеновский плац, там всем нам прочли смертный приговор, дали приложиться к кресту, переломили над головою шпаги и устроили наш предсмертный туалет (белые рубахи). Затем троих поставили к столбу для исполнения казни. Я стоял шестым, вызывали по трое, следовательно, я был во второй очереди и жить мне оставалось не более минуты». Потом последовали годы каторги, возвращение, всемирно известные романы и слава. Но суд, ожидание казни и каторга навсегда остались в сознании Достоевского, во многом определили его взгляд на мир и на общество.

Уже на склоне лет, в 1873 г., Достоевский признается в «Дневнике писателя»: «Почему же вы знаете, что петрашевцы не могли бы стать нечаевцами, то есть стать на нечаевскую же дорогу, в случае если б так обернулось дело? Конечно, тогда и представить нельзя было: как бы это могло так обернуться дело? Не те совсем были времена. Но позвольте мне про себя одного сказать: Нечаевым, вероятно, я бы не мог сделаться никогда, но нечаевцем, не ручаюсь, может, и мог бы... во дни моей юности».

Нечаев, которого Федор Михайлович упоминает здесь как «имя нарицательное», – это Сергей Геннадьевич Нечаев (1847–1882), русский нигилист и революционер, один из первых русских террористов, лидер «Народной Расправы» и автор радикального «Катехизиса революционера». «Нечаевщина» пугала Достоевского ничуть не меньше, чем «полицейское государство» Николая I. И надо признать, у обоих – и у Достоевского, и у Николая, – было достаточно поводов для тревоги. Потому что, в то время как в России отправляли на каторгу за «непричесанные мысли», в Европе гремела «весна народов».

Одно за другим европейские государства объявляли о своей независимости, перекраивали границы, вводили конституции, меняли строй с монархического на республиканский. Революция 1848–1849 гг. в Италии, февральская революция 1848 г. во Франции, мартовская революция в Германии, введение конституционной монархии в Дании в том же 1848 г., война за независимость в Шлезвиге и Гольштинии, беспорядки в Швеции, гражданская война в Швейцарии, волнения в Польше, Революции 1848 г. в Дунайских княжествах. Вскоре император почувствовал, что вместо нового мирового порядка, который создавал его брат Александр

I на Венском конгрессе, он оказался в кольце недружелюбно настроенных республиканских государств и «зараза революции» вот-вот перекинется на Россию.

А Обломов все спал...

2

Дом Обломова – многоэтажный, доходный, настоящий человеческий муравейник, такие строились ближе к окраинам. Столица требовала все новых рабочих рук, причем не только рук, но и мало-мальски образованных голов, и жадно поглощала новоприбывших, суля им головокружительные карьеры и золотые горы, а одаривая вместо этого комнаткой, «похожей на гроб», под самой крышей да чухоткой. Писателям, чья юность пришлась на первую половину века – Лермонтову, Гоголю – в таких домах будет мерещиться что-то темное, бесчеловечное, они станут местом действия мистических повестей и фантастических памфлетов («Штосс» – М.Ю. Лермонтова, «Записки сумасшедшего» Н.В. Гоголя). В такой комнатке-гробе будет жить Раскольников, поселится рядом с Сенной площадью – в одном из самых бедных районов. «Жилищные условия» Обломова все же не в пример лучше: «Когда он был дома – а он был почти всегда дома, – он все лежал, и все постоянно в одной комнате, где мы его нашли, служившей ему спальней, кабинетом и приемной. У него было еще три комнаты, но он редко туда заглядывал, утром разве, и то не всякий день, когда человек мёл кабинет его, чего всякий день не делалось. В тех комнатах мебель закрыта была чехлами, шторы спущены».

Мебель и прочая обстановка в комнате, кажется, говорит о недостатке и даже о некоторой роскоши, какой может наслаждаться владелец, но это только на первый, беглый взгляд. Если же присмотреться внимательнее: «Комната, где лежал Илья Ильич, с первого взгляда казалась прекрасно убранною. Там стояло бюро красного дерева, два дивана, обитые шелковой материей, красивые ширмы с вышитыми небывальными в природе птицами и плодами. Были там шелковые занавесы, ковры, несколько картин, бронза, фарфор и множество красивых мелочей.

Но опытный глаз человека с чистым вкусом одним беглым взглядом на все, что тут было, прочел бы только желание кое-как соблюсти *decorum* неизбежных приличий, лишь бы отделаться от них. Обломов хлопотал, конечно, только об этом, когда убирал свой кабинет. Утонченный вкус не удовольствовался бы этими тяжелыми, неграциозными стульями красного дерева, шаткими этажерками. Задок у одного дивана оселся вниз, наклеенное дерево местами отстало.

Точно тот же характер носили на себе и картины, и вазы, и мелочи... вид кабинета, если осмотреть там все повнимательнее, поражал господствующею в нем запущенностью и небрежностью.

По стенам, около картин, лепилась в виде фестонов паутина, напитанная пылью; зеркала, вместо того чтоб отражать предметы, могли бы служить скорее скрижальми для записывания на них по пыли каких-нибудь заметок на память. Ковры были в пятнах. На диване лежало забытое полотенце; на столе редкое утро не стояла не убранная от вчерашнего ужина тарелка с солонкой и с обглоданной косточкой да не валялись хлебные крошки».

Дом Обломова расположен на Гороховой улице – магистрали, связывавшей центр города с окраинами (один из лучей «трезубца Еропкина»), по которой каждый день проделывают путь пешком бедные чиновники – винтики и шестеренки административной системы и студенты – будущие ее ниспровергатели и палачи. Но Обломов их не видит – его окна давно покрылись пылью и копотью из-за нерадения Захара.

3

Разумеется, Обловов бесконечно далек от каких-либо бунтарских идей, даже таких скромных, мирных и общественно полезных, как у петрашевцев. В то время как в обществе бурно обсуждался крестьянский вопрос, и о необходимости просвещения крестьян, если не полного их освобождения (конечно, оставляя землю в неприкосновенной собственности помещиков) говорили решительно все. Идеал Ильи Ильича подчеркнуто архаичен: помещик – отец крестьян, они – его дети. С полным сознанием своих прав и правоты он выговаривает Захару: «Я спрашиваю тебя: как ты мог так горько оскорбить барина, которого ты ребенком носил на руках, которому век служишь и который благодетельствует тебе?..

– А я, – продолжал Обломов голосом оскорбленного и не оцененного по достоинству человека, – еще забочусь день и ночь, тружусь, иногда голова горит, сердце замирает, по ночам не спишь, ворочаешься, все думаешь, как бы лучше... а о ком? Для кого? Все для вас, для крестьян; стало быть, и для тебя. Ты, может быть, думаешь, глядя, как я иногда покроюсь совсем одеялом с головой, что я лежу как пень да сплю; нет, не сплю я, а думаю все крепкую думу, чтоб крестьяне не потерпели ни в чем нужды, чтоб не позавидовали чужим, чтоб не плакались на меня господа богу на страшном суде, а молились бы да поминали меня добром. Неблагодарные! – с горьким упреком заключил Обломов».

И неожиданно Захар вполне понимает справедливость этих упреков.

«Захар тронулся окончательно последними жалкими словами. Он начал понемногу всхлипывать; сипенье и хрипенье слились в этот раз в одну, невозможную ни для какого инструмента ноту, разве только для какого-нибудь китайского гонга или индийского там-тама.

– Батюшка, Илья Ильич! – умолял он. – Полно вам! Что вы, господь с вами, такое несете! Ах ты, мать пресвятая богородица! Какая беда вдруг стряслась нежданно-негаданно...»

И хотя он не отказывает себе в удовольствии побранить барина и позлословить о нем, но не позволяет сделать это другим: «Как он смеет так говорить про моего барина? – возразил горячо Захар, указывая на кучера. – Да знает ли он, кто мой барин-то? – С благоговением спросил он. – Да, тебе, – говорил он, обращаясь к кучеру, – и во сне не увидать такого барина: добрый, умница, красавец! А твой-то точно некормленная кляча! Срам посмотреть, как выезжаете со двора на бурой кобыле: точно нищие! Едите-то редьку с квасом. Вон на тебе армячишка: дыр-то не сосчитаешь!.. Такая добрая душа; да это золото – а не барин, дай бог ему здоровья! Я у него как в царствии небесном: ни нужды никакой не знаю, отроду дураком не назвал; живу в добре, в покое, ем с его стола, уйду, куда хочу, – вот что!.. А в деревне у меня особый дом, особый огород, отсыпной хлеб; мужики все в пояс мне! Я и управляющий, и можедом!»

Разумеется, идеалу Обломова крепостное право вовсе не помеха, более того, оно является неотъемлемой частью его мира. Такой же неотъемлемой, как стабильность и отсутствие резких перемен. Впрочем, и не редких тоже. Илью Ильича всерьез пугает сообщение Штольца, что около тихой Обломовки предполагается устроить пристань и шоссе, а в ближайшем уездном городе – ярмарку. Он дрожит, думая о связанном с этим «разврате», шуме и суете. Он критически относится к крестьянским школам, к грамотности крестьян: «Выучи его, так он, пожалуй, и пахать не станет». Впрочем, излишняя грамотность, особенно в естественных, точных и «практических» науках, по его мнению, опасна и для дворян. На замечание Штольца, что забота о детях не должна смущать мысли Обломова, так как детей нужно только воспитывать и направлять, Илья Ильич сухо отвечает: «Нет, что из дворян делать мастеровых!»

Не менее пагубный путь – делать из дворян чиновников. Поначалу, когда Обломов поступил на службу, столоначальник, в воображении Обломова, – отец чиновников, ему подчиненных: «О начальнике он слышал у себя дома, что это отец подчиненных, и потому составил себе самое смеющееся, самое семейное понятие об этом лице. Он его представлял себе чем-то вроде

второго отца, который только и дышит тем, как бы за дело и не за дело, сплошь да рядом, награждать своих подчиненных и заботиться не только о их нуждах, но и об удовольствиях.

Илья Ильич думал, что начальник до того входит в положение своего подчиненного, что заботливо расспросит его: каково он почивал ночью, отчего у него мутные глаза и не болит ли голова?»

И мысль о том служит ли деятельность того или иного департамента на благо или напротив, во вред России, Илью Ильича никогда не посещала. Впрочем, как известно, он не задержался на службе и, опасаясь нервных потрясений от столкновения с действительностью, вынужден был уйти в отставку по состоянию здоровья.

Обломов, как никто другой, умеет ценить простые радости – мягкий диван, покойный сон, удобный халат... «Халат имел в глазах Обломова тьму неопцененных достоинств: он мягок, гибок; тело не чувствует его на себе; он, как послушный раб, покоряется самомалейшему движению тела». И конечно – вкусную еду.

4

Как крупный город, расположенный далеко на севере, в неплодородной зоне среди лесов и болот, Петербург постоянно нуждался в подвозе продовольствия. «Первой линией» его снабжения стали Новгородская и Псковская области, тоже не особенно плодородные, но поставлявшие в город лесную дичь и скот. В повести Александра Александровича Бестужева-Марлинского «Испытание» автор с большим вкусом описывает Сенной рынок, где закупались припасы: «Сенная площадь... проезжая через нее, в этот день наиболее достойна внимания наблюдательной кисти Гогарта, заключая в себе все съестные припасы, долженствующие исчезнуть завтра, и на камчатных скатертях вельможи, и на обнаженном столе простолюдника, и покупателей их. Воздух, земля и вода сносят сюда несчетные жертвы праздничной плотности человека. Огромные замороженные стерляди, белуги и осетры, растянувшись на розвальнях, кажется, зевают от скуки в чуждой им стихии и в непривычном обществе. Ощипанные гуси, забыв капитальскую гордость, словно выглядывают из возов, ожидая покупателя, чтобы у него погреться на вертеле. Рябчики и тетерева с зеленеющими елками в носиках тысячами слетелись из олонекских и новгородских лесов, чтобы отведать столичного гостеприимства, и уже указательный перст гастронома назначает им почетное место на столе своем. Целые племена свиней всех поколений, на всех четырех ногах и с загнутыми хвостиками, впервые послушные дисциплине, стройными рядами ждут ключниц и дворецких, чтобы у них, на запятках, совершить смиренный визит на поварню, и, кажется, с гордостью любуясь своею белизною, говорят нам: “Я разительный пример усовершенности природы; быв до смерти упреком неопрятности, становлюсь теперь эмблемою вкуса и чистоты, заслуживаю лавры на свои окороки, сохраняю платье вашим модникам и зубы вашим красавицам!” Угол, где продают живность, сильнее манит взоры объедал, но это на счет ушей всех прохожих. Здесь простосердечный баран – эта четвероногая идиллия – выражает жалобным блеяньем тоску по родине. Там визжит угнетенная невинность, или поросенок в мешке. Далее эгоисты телята, помня только пословицу, что своя кожа к телу ближе, не внемлют голосу общей пользы и мычат, оплакивая скорую разлуку с пестрою своею одеждою, которая достанется или на солдатские ранцы, или, что еще горче, на переплеты глупых книг. Вблизи беспечные курицы разных наций: и хохлатые цесарки, и пегие турчаночки, и раскормленные землячки наши, точь-в-точь словоохотные кумушки, кудахтают, не предвидя беды над головою, критикуют свет, который видят они сквозь щелочки своей корзины, и, кажется, подтрунивают над соседом, индейским петухом, который, поджимая лапки от холоду, громко ропщет на хозяина, что он вывез его в публику без теплых сапогов... Проницательный взор какого-нибудь пустынного Галерной гавани, или Коломны, или Прядыльной улицы мог бы собрать здесь сотни портретов для замысловатых статей под заглавием “Нравы”

как нельзя лучше. Он бы сейчас угадал в толпе покупателей и приказного с собольим воротником, покупающего на взяточный рубль гусиные потроха, и безместного бедняка, в шинели, подбитой воздухом и надеждой, когда он, со вздохом лаская правой рукою утку, сжимает в кармане левою последнюю пятирублевую ассигнацию, словно боясь, чтоб она не выпорхнула как воробей; и дворецкого знатного барина, торгующего небрежно целый воз дичины; и содержателя стола какого-то казенного заведения, который ведет безграмотных продавцов в лавочку, расписываться в его книгу в двойной цене за припасы; и артиста французской кухни, раздувающего перья каплуна с важным видом знатока; и русского набожного повара, который с умиленным сердцем, но с красным носом поглядывает на небо, ожидая звезды для обеда; и расчетливую немку в китайчатом капоте, которая ластится к четверти телятины; и повариху-чухонку, покупающую картофель у земляков своих; и, наконец, подле толстого купца, уговаривающего простака крестьянина “знать совесть”, сухощавую жительницу иного мира – Петербургской стороны, которая заложила свои янтари, чтоб купить цикорию, сахарцу и кофейку и волошских орехов, выглядывающих из узелка в небольших свертках. Площадь кипит».

Не менее поэтично описывает рынок А. Никитин, автор книги «Задачи Петербурга», вышедшей в 1908 г.: «В организме городской общественной жизни центральный рынок играет ту же роль, какую играет сердце в человеческом организме. В человеческом организме вся кровь направляется к сердцу, а от него уже идет, равномерно распределенною, в самые мелкие сосуды, до оконечностей ног и рук. Физиология обращения крови и рыночная торговля, как физиология обращения продуктов, очень походят одна на другую, в распределении продуктов обращения... Россия заключает в себе все страны света: крайний север, жаркий восток, умеренный запад и юг, и, конечно, производит все продукты, свойственные всем этим странам света... Пищевые продукты со всех стран света России стягиваются к Петербургу и нередко – при ускоренной доставке и в приспособленных вагонах, даже нежные сорта съестных припасов благополучно доставляются в столицу».

Но есть и ограничения: свежие овощи и фрукты доступны петербуржцам только летом, «в остальные 8 месяцев свежие овощи и нежные сорта плодов продаются чуть не на вес золота; среднего же достатка люди – капусту квасят, огурцы солят, салаты, фрукты и ягоды маринуют и варят, и в таком измененном к худшему вкусу потребляют их две трети года, с меньшими питательностью и удобоусвояемостью».

Необходимость выбрасывать скоропортящиеся продукты, приводит к повышению цен на них. «Зеленщики, по их словам, теряют таким образом до одной трети товара», – признается Никитин.

Молоко и молочные продукты также везли из ближайших пригородов. Особенно славились охтинские молочницы, воспетые Пушкиным («с кувшином охтенка спешит»).

Охтянки – жительницы Охты, жены мастеровых, работавших в Адмиралтействе. Полудеревенское житье позволяло им держать коров и снабжать город молоком. Я.И. Басин писал о них еще в начале XIX в.: «Живущие на предместии С.-Петербурга, лежащем за Невою, именуемом Охтою... по причине хороших выгонов содержат довольно коров, то жены их торгуют молоком, которое возят они зимою на санках, а летом носят в город на коромыслах, железными крючками на обоих концах утвержденных, на коих висят кувшины. Голос сих молошниц весьма пререзлив, которые крича, идучи по улице, так сводят его жалостно, как бы оплакивали усопшего».

А литератор первой половины XIX в. Павел Васильевич Ефебовский в очерке «Петербургские разносчики» пишет: «Посмотрите, как кокетливо охтянка выступает зимою, таща за собою санки, нагруженные кувшинами с молоком и сливками. Наряд ее, особливо при хорошеньком, свежем личике, подрумяненном морозом, очень красив: кофта, опушенная и часто подбитая заячьим мехом, очень хорошо выказывающая стройность талии; ситцевая юбка и

синие чулки с разными вычурами и стрелками. Все это, вместе с красивыми лицами, встречаете вы у молодых охтянок».

Известный краевед А.А. Бахтияров писал о них: «В летнее время, ежедневно по утрам, яличники исключительно бывают заняты перевозкою охтянок с молочными продуктами через Неву. Обыкновенно охтянки разносят молоко по местам, т. е. у каждой торговки имеется 5-10 знакомых квартир, куда она изо дня в день доставляет молоко... На возвратном пути охтянки моют свои пустые кувшины на Неве на плотках».

Но вскоре город разросся так, что одни охтянки уже не справлялись и производством молока занялись немецкие колонисты и финны. Бахтияров пишет: «Ежедневно – ни свет, ни заря – из окрестных деревень тянутся многочисленные обозы чухон, которые везут в город разные молочные продукты. На чухонской двухколесной таратайке, запряженной низкорослой лошадейкой... На каждом возу нагружены жестяные баклаги с молоком; в деревянных кадучках – свежее чухонское масло¹. Во время летней жары во избежание порчи молоко на возах обкладывают льдом, а сверху прикрывают сеном или рогожею и затем увязывают веревками. Чухны останавливаются на всех столичных рынках и даже по дворам, но особенно много съезжается чухон на Охтенском рынке; сюда же приходят и охтянки для закупки молока».

Когда в 1870 г. железная дорога соединила Петербург с Гельсингфорсом, у состоятельных петербуржцев появилась возможность покупать парное молоко, «приехавшее» по железной дороге из пригородов, в 1877 г. оно стоило 10–12 коп. за бутылку (750 мл), цельное – 8-10, и снятое – 3–5 коп.

Многие держали коров прямо в столице, возили их пастись на пароме через Неву. Общее число таких «домашних» коров в Петербурге в конце XIX в. доходило до 8 тысяч. Из них 1,5 тысячи семьи держали только для личных потребностей, остальных – для продажи молока и молочных продуктов.

Разумеется, не все молоко было одинаково качественным. Тот же Бахтияров отмечает: «...одним господам требуется безукоризненно хорошее молоко и сливки; другим можно подсунуть похуже, да зато подешевле и, наконец, третьи без возражения берут все, что им не принесут...».

В 1891 г. во многих российских городах (и, прежде всего, в столице, и в Москве) появились санитарно-гигиенические станции и лаборатории, проверявшие качество продуктов, поступающих в продажу. И врачи открыли покупателям безрадостную картину, показали, что, отправляясь на рынок, они ежедневно рискуют принести домой возбудителей кишечных заболеваний.

В отчетах санитарных врачей сообщалось, например, что «в Спасской части нет благоустроенных и специально приспособленных молочных ферм, как в других частях города; здесь эти фермы ютятся на задних дворах громадных каменных зданий, в помещениях, напоминающих собою конюшни, в одно, два и до 20 стойл и называются коровниками... Держат коров обыкновенно вдовы отставных нижних чинов и мещанки, которым привелось скопить еще при жизни мужей деньжонок на покупку одной или двух коров и развить затем свое хозяйство; некоторые из них занимаются молочным хозяйством в Петербурге 15–18 лет в одном и том же помещении и не могут помириться с современными требованиями медико-полицейского надзора, старающегося упорядочить этот неопрятный и вредный в таком виде торговый промысел».

За чистотой молока, которое шло на продажу, хозяйки совсем не следили: «Перед доением хвосты оставляют невымытыми, почему во время доения, с каждым взмахом последнего,

¹ Чухонское масло – название высокосортного сливочного масла, которое обычно приготавливается не из цельных сливок, а из сквашенных. Отличается приятным кисловатым привкусом {Левшин В.А. Русская поварня, или Наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении впрок разных припасов. М., 1816).

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».

Молоко щедро доливали водой, подойники плохо мыли, а о кипячении посуды речи вообще не было. Молоко разливалось в кухне или передней хозяйской квартиры, на дворе коровника или в самом коровнике в старую посуду из белой жести или меди, часто с ржавчиной.

Но лишь с осени 1896 г. городская лаборатория занялась систематическим исследованием продажного молока из лавок, ферм, сливочных и молочных, для чего в обязанность полицейским врачам вменили доставлять пробы молока в лабораторию три раза в неделю. Однако законодатели не спешили помочь санитарным врачам. «До сего времени, – писал в 1897 г. старший врач петербургской полиции И. Еремеев, – еще не издано обязательного постановления Думы по содержанию молочных ферм. Все, что до сих пор предпринималось, сводилось лишь к преследованию фальсифицированного молока, а на устройство помещений ферм и на хранение молока обращено было внимание лишь в смысле некоторых улучшений, общих для всех заведений, торгующих съестными припасами».

Не менее тревожные отчеты приходили и из Москвы. После исследования продукции более чем сотни подмосковных молочных хозяйств, санитарные врачи пришли к таким выводам: «По прибытии в Москву крестьянское молоко подвергается дальнейшим манипуляциям в молочных, трактирах и мелочных лавках, и до потребителя доходит в большинстве случаев только подобие молока. Результаты этого путешествия по посредникам видны из след, факта. По обследованию скотоводства в Московском у. процент жира в крестьянском молоке – 4,5... по анализу городской санитарной станции рыночное молоко имело уже 3,46 % жира, молоко из молочных – 3,13 %, из мелочных лавок – 2,47 % и из лавок Хитрова рынка – 0,64 %. Фальсифицированных проб оказалось среди рыночного молока 29,4 %, молока из молочных – 55,5 %, из мелочных лавок – 73,7 %, на Хитровом рынке – 100 %».

В семье вдовы Пшеницыной, где в конце концов найдет приют Обломов, закупками занимался «братец» хозяйки – Иван Матвеевич. И вкладывал в это дело всю душу: «Хозяйственная часть в доме Пшеницыной процветала, не потому только, что Агафья Матвеевна была образцовая хозяйка, что это было ее призванием, но и потому еще, что Иван Матвеевич Мухояров был в гастрономическом отношении великий эпикуреец. Он был более нежели небрежен в платье, в белье: платье носил по многим годам и тратил деньги на покупку нового с отвращением и досадой, не развешивал его тщательно, а сваливал в угол, в кучу. Белье, как чернорабочий, менял только в субботу; но что касалось стола, он не щадил издержек... От этого на столе у Пшеницыных являлась телятина первого сорта, янтарная осетрина, белые рябчики. Он иногда сам обходит и обнюхает, как легавая собака, рынок или Милютины лавки, под полкой принесет лучшую пулярку, не пожалеет четырех рублей на индейку». И конечно – никаких испорченных продуктов и никаких фальсификатов!

5

Чем быстрее рос Петербург, чем более он приобретал черты современного крупного промышленного города, тем актуальнее становилась еще одна проблема, напрямую связанная с кухней – вывоз пищевого мусора.

А. Никитин в своей книге «Задачи Петербурга» (1904) пишет: «Большая заботливость о чистоте и опрятности, как, например, в Голландии, не составляет в России народного обычая. Но, *par le temps qui court*², Петербургу знакома санитария с бактериологией во главе, о которых лет 4–5 назад и слуху не было, а все “моровья поветрия” принимались с благоговением, как неисповедимые судьбы Божьи и наказания за грехи человеческие. Теперь, в Петербурге, много речей произносится во славу чистоты и гигиены, и даже изрядное количество денег изводится на жертвоприношения этим современным нимфам, покровительницам победы города над деревней. Но, правду сказать, жертвоприношения эти во многом пока еще смахивают у нас на упражнения в бутафорском искусстве и в иллюзионных посулах. Волнуются о ключевой воде, настаивают на учреждении станций для предохранительных прививок, требуют чуть не на каждой улице дежурного, круглые сутки, врача для бесплатной помощи, устройства изоляционных санитарных квартир, дезинфекционных в каждой казарме камере, распространения среди населения сведений о формалине, сернистом ангидриде и тому подобных антисептиках, одними своими названиями уже убивающих бацилл, кокков, микробов и т. п., великолепных и необходимых вещей, о которых написаны и пишутся прекрасные книги и статьи, и о которых читаются красноречивейшие лекции. А вот, об ежедневном вывозе из дворовых мест кухонных помойных отбросов никто у нас ни лекций не читает, ни книг не пишут, да и говорят редко об этом предмете, и то разве между делом».

Далее автор рассказывает, что обычно дело с отбросами обстоит так – во дворе дома вырыта яма, стенки которой укреплены досками, или изредка залиты бетоном. Туда сбрасываются пищевые отходы из всех квартир, заливаются карболовой кислотой и время от времени вывозятся на городскую свалку – раз в месяц, а то и реже. Такие ямы служат источником заражения и там кормятся различные паразиты, которые разносят заразу по квартирам. В то же время, как в большинстве европейских городов, отбросы собирают в «небольшой, сделанный из котельного или тяжелого оцинкованного железа ящик, или еще лучше ведро», и меняют его ежедневно.

Если автор в начале XX в. пишет о модернизации методов уборки пищевых отходов, как об актуальной задаче Петербурга, то легко понять, что эта проблема беспокоила петербуржцев и раньше.

6

Другая весьма актуальная проблема, напрямую связанная с кухней и качеством питания, – это приспособления для длительного хранения продуктов. А. Никитин признает изыскание таких способов одной из «задач» Петербурга и посвящает им отдельную главу, он пишет: «Подавляющее большинство городского населения принуждено, по свидетельству городской статистики, большую часть заработков или вознаграждения за свой труд издерживать на пропитание себя и семьи, поэтому современные городские управления главнейшей из своих задач ставят – уменьшение процентного отношения издержек на питание населения, чтобы доставить ему возможность большего удовлетворения, по степени достатка, его духовных потребностей.

² В настоящее время (*фр.*).

Средством, которым эта задача величайшего социального интереса ближе всего разрешается, служить рынок для съестных припасов. Рынок, это регулятор экономической жизни города: чем он совершеннее, тем экономическая жизнь стоит выше. Современный большой город должен иметь центральный рынок, как складочное место, прежде всего, произведений сельского хозяйства, садоводства, огородничества, мясных и рыбных продуктов».

А для хранения всех этих припасов, естественно, нужны холодильники. И снова – если эту проблему признавали не решенной в начале XX в., то тем более она была актуальна в течение XIX в. В частных домах скоропортящиеся продукты хранили в погребах, на льду, который зимой заготавливали на Неве и ее притоках. Но в сыром петербургском климате погреб постоянно затапливало, если не наводнениями, то грунтовыми водами.

Никитин пишет: «Петербургские ледники – это нечто совсем патриархальное, но ведь во времена патриархов жизнь в деревне, на просторе, на лоне природы, была правилом, а жизнь в городе – исключением, тогда такие ледники и удовлетворяли своему назначению. Но может ли удовлетворять современный большой город ледник, с зараженным бактериями, речным, городским льдом, в бревенчатом срубе или в подвале, на заднем дворе, около конюшен, коровников, а нередко вблизи помойных и навозных ям, с деревянным полом и стенами, покрытыми плесенью, лишенный какой бы то ни было вентиляции». Далее он рассказывает о новом способе замораживания продуктов с помощью охлажденного воздуха. «Этим достигается, что продукты в течение многих месяцев хранения в таких холодильниках (фригориферах) совершенно не меняют своего вида и не подвергаются процессам гниения и разложения. Припасы в фригориферах не замораживаются, а только охлаждаются до требуемой каждым из продуктов температуры, а потому и не подвергаются быстрой порче по извлечении их из фригориферов. Хранимые продукты совершенно не меняют своих качеств, которыми обладали в момент помещения их в холодильник». И соблазняет читателей, рисуя перед их мысленным взором малину, «помещенную летом в холодильник», которая «вынимается зимою в совершенно свежем виде».

И рассказывает, что «результаты экспертиз, произведенных в этом направлении, в 1889 году, в Париже, во время Всемирной выставки, прямо поразительны. Для представителей цеха трактирщиков и мясников был приготовлен обед из провизии, хранившейся в фригорифере, в жаркое летнее время, от 12 до 22 дней. В протоколе сказано, что все эксперты единогласно утверждали, что лососина была вполне розовая и не дряблая; филей сохранил свою сочность; лангуст был безупречно свеж и не сух; пулярка казалась убитою накануне», также удобно оказалось хранить в этих аппаратах фрукты и овощи. Фригорифер – это тот самый аппарат, который позже стал называться холодильником. Еще до того как была написана книга о задачах Петербурга, в 1901 г., Адольф Кренцин основал «Первое Санкт-Петербургское ледовничество», выпускавшие деревянные шкафы с оцинкованными полками емкостью 100 л и весом 55 кг. В них поддерживалась температура примерно +7 °С.

Правда, охлаждение в них осуществлялось по старинке – за счет льда. А до тех пор широко применялись различные приемы консервации. Фрукты засахаривали, варили в меду. Заготавливали сиропы, соки и фруктовые воды и помещали их на лед. Овощи и грибы солили, мариновали и сушили.

Мясо перерабатывали в колбасы, солили, коптили или замораживали – зимой при температуре ниже 10 °С. Домашнюю птицу или дичь, к примеру, 4–5 раз окунали в бочку с водой, затем ставили на головку, плотно одна к другой, на подстланной на снегу рогоже. Позже, когда птица обледенела, ее клали в медные или чугунные формы, плотно закрывали, оборачивали рогожкой и ставили в прохладное место. В одну форму помещалось 100 кур или 200 цыплят.

Для консервации нежных и скоропортящихся измельченных продуктов, к примеру, паштетов, предварительно обжаренное, тушеное или закопченное мясо сначала заливали маринадом, с добавлением анчоусов, лимонов и тому подобного, потом запекали в тесте, защищавшем

мясо от контакта с воздухом и загрязненными поверхностями. Получались пироги – классическая дорожная еда или знаменитый «Страсбурга пирог нетленный» – деликатесный паштет из гусиной печени и трюфелей, доставлявшийся морем во льду и в теляном панцире.

Но в середине XIX в. изобрели новый метод консервации, и Владимир Одоевский, сторонник всевозможных кухонных новаций, спешил познакомить с ним публику. В издании «Записок для хозяев» (приложение к «Литературной газете»), выходявшем в 1844–1845 гг., он рассказывает: «Способ Аппера основан на следующем физическом начале: всякое растительное и животное тело, положенное в плотно закупоренном сосуде и подверженное действию 80° Реомюрова термометра, разлагает воздух, находящийся в сосуде, поглощает кислород и тем делается неспособным к гниению. Об этом начале в теоретическом смысле могут быть разные толкования, но самый опыт не подлежит ни малейшему сомнению... Первая попытка была сделана Аппером еще в 1804 г.; она обратила особенное внимание Наполеона; изобретатель получил двенадцать тысяч франков награды от правительства, золотые медали от разных учебных обществ. С тех пор, мало-помалу, свежесохраненные припасы не только сделались необходимою принадлежностью мореходных судов для продовольствия пассажиров, но и развозятся во все стороны света для продажи. Уже более тридцати лет, как Аппер обнародовал свой способ приготовления; его опыты были повторены другими и усовершенствованы. Ныне находятся в продаже свежесохраненными: говядина, телятина, баранина, все роды птиц, тетерева, куры, цыплята, форели, карпы, сардины, морские и речные раки, зеленый горошек, спаржа, артишоки, турецкие бобы, молодая морковь, цикорий, шампиньоны, трюфели, персики, абрикосы, сливы, груши, яблоки, смородина, клубника, малина, молодой миндаль в зеленой шелухе, свежие грецкие орехи и проч, и проч. Огромные заводы свежесохраненных припасов существуют в Париже, в Нанте, в Бордо и в других городах и едва успевают удовлетворять требования покупателей; в Лондоне особое заведение продовольствует Апперовыми припасами все военные и торговые суда; английское адмиралтейство снабжает этими припасами все госпитали в Индии, находя гораздо выгоднее готовить их в Англии, нежели покупать мяса на месте, – какая указка для наших держателей огромных стад, которые с такими неудобствами, издержками и потерями проходят тысячи верст до столицы! В наших морских и степных путешествиях также употребляются Апперовы припасы... В магазинах Аппера находятся ящики, из которых в каждом до 20 килограммов говядины хранятся лет до двадцати. На огромные суммы производятся обороты, в особенности говядиной, живностью и супами». И далее подробно рассказывает, как сохранять продукты по методу Аппера в домашних условиях.

К концу XIX в. консервы стали уже повседневной реальностью, хотя все еще не получили широкого распространения, и авторы книг, посвященных не только приготовлению блюд, но и хранению продуктов, уже начали отмечать недостатки этого метода. Первый и главный их них – сложность домашнего изготовления консервов и высокие требования к гигиене при этой работе.

Автор книги «Домашний стол и домашние заготовки» (1898) пишет: «У нас при изобилии мяса, дичи и рыбы, а также при возможности сохранять эти продукты в мороженном виде, в течение полугода, консервы не могут еще иметь такого значения и распространения, как в Западной Европе. Тем, особенно в Англии, для морских путешествий готовятся целые запасы полных обедов, начиная от супа до компота, с соусом, гарнирами, паштетами, – так что остается только откупорить известные консервы, и, не вынимая из жестянок или из банок, разогреть в паровой кастрюле». Автор также отмечает несомненную ценность этого метода для торговцев, получивших возможность доставлять, к примеру, «сардины, омары, креветки, американскую семгу» из мест лова, где они «имеют ничтожную цену», гурманам всего мира.

До середины XIX в. качество приготовленных блюд оценивали в основном по двум критериям – насколько они вкусны и сколько они стоили. Причем опытный хозяин и опытный повар мог угостить друзей отличным обедом, не потратив чрезмерной суммы. А богач, соривший деньгами, но не умевший заказать хороших продуктов и выбрать правильные блюда, показывал, что он – *parvenu*, т. е. разбогатевший выскочка. Уже знакомый нам Владимир Одоевский писал: «Хотите ли знать признаки, по которым вы можете узнать роскошный обед внезапно разжившегося молодца? Скажи мне, как ты ешь, – я скажу – кто ты! – глубокая истина! Разжившийся молодец хочет дать обед на славу; он пригласил половину города – ничего не жалеет; ему хочется, чтобы у него было все, о чем он слышал в порядочных домах, и еще больше. Но ни воспитание, ни образ жизни не дали ему того тонкого, изящного вкуса, которым отличается человек образованный. На столе у него нет только птичьего молока; всюду золото и серебро – а ничего в рот нельзя взять. Уха – горькая; пирожки с трюфелями – но сделаны не в ту минуту, как подавать, а оттого холодны и жестки; бифштекс подают на серебряных тарелках, но тарелки не нагреты, и оттого бифштекс стынет на них еще скорее, нежели на фарфоровых; желе вокруг рыбы на шампанском, но – или распустилось, или его надобно резать ножом; зелень – необыкновенная по времени года, куплена на золотники³, почти на вес золота – но она с песком; трюфелей – море, но они переварены и потеряли весь аромат; на жаркое – фазаны, но они пережарены; перед вами 20-рублевый лафит, но он только что из погреба; шампанское в серебряных вазах, но в них забыли положить льда; наконец, о кухонном масле вовсе не позаботились; оно куплено, правда, свежее, но принесено в кухню с утра и успело до обеда прогоркнуть, что и отзывается во всех блюдах!..»

Но позже люди начали задумываться и о том, полезна или вредна та или иная пища для здоровья. И в первых рядах были... государственные чиновники, попечению которых вверялись учебные заведения.

Удивляться тут не приходится, им нужно «сводить счета» еще строже, чем домохозяевам, кормить своих многочисленных подопечных как можно дешевле, но так, чтобы они оставались здоровыми и работоспособными. В прежние времена администрация таких заведений часто экономила на детях, кормила их пусть не скудно, но недоброкачественной и просто плохо приготовленной пищей, что доводило учениц женских институтов до воровства, а юных гардемарин – до бунтов. В начале XX в. школьные надзиратели поняли, что такая тактика себя не оправдывает, и обратились к науке. Один из них – М.Н. Супрунов, эксперт по учебно-воспитательным вопросам при Управлении делами железнодорожного пенсионного комитета, издал в 1909 г. брошюру под названием «Научные основы питания и опыт применения их согласно с требованиями физиологии и диетики», и благодаря ей, мы знаем, какие представления о правильном и здоровом питании сформировались на основе научных исследований в начале XX в.

Автор имеет представление о трех основных классах органических веществ, из которых состоит пища: белках, жирах и углеводах. Он также знает, что такое калории – «так называется количество тепловой энергии, потребное для повышения на один градус Цельсия температуры килограмма воды», – и учит своих читателей рассчитывать калорийность того или иного блюда. Обыкновенный обед из супа и второго, который он предлагает школьникам, содержит около 800–900 ккал, чего «с избытком достаточно и 25-летнему среднему мужчине при умеренной работе, если ему прибавить еще от полунунта⁴ до $\frac{3}{4}$ фунта хлеба», т. е. поднять калорийность обеда до 1400–1500 ккал. В сутки он должен получать 3400 ккал, в то время как современ-

³ Золотник – единица измерения массы русской системы мер, равен 4,2655 г.

⁴ 1 фунт равен 409,5 г.

ные диетологи рекомендовали бы 25-летнему мужчине, занятому не тяжелым трудом, дневную норму в 2600–2800 ккал; 11-летнему школьнику, как считает Супрунов, вполне достаточно 800–900 ккал в обед и 2700 ккал в сутки, а современные диетологи предлагают 2400 ккал в день.

Супрунов также подчеркивает важность свежих овощей, зелени и фруктов, приводя высказывание профессора А.Я. Данилевского. Оно касается пищевого довольствия войск, но его можно отнести и к любому организованному питанию: «Считаю долгом очертить вкратце физиологическое значение некоторых пищевых статей, которые обыкновенно ставятся на задний план, но пренебрежение которыми в пищевом довольствии людских масс не остается безнаказанным для здоровья людей. Сюда относятся: капуста, бураки, картофель, брюква и другие овощи, а также и подходящие к солдатскому столу вкусовые вещества, как то: лук, чеснок, хрен и пр. Разнообразие климатических поясов Империи делает невозможным устанавливать для войсковых хозяйств определенный шаблон употребления овощей. Необходимо дать этим хозяйствам полную свободу выбора, смотря по местным условиям. Обязательным следует сделать лишь вообще употребление для стола солдат разнообразных овощей. Ошибочно думать, что польза, даже необходимость овощей исчерпывается заключенными в них неорганическими солями. Не отрицая, конечно, пользы последних, нельзя не указать, что много важнее для человека заключенные в них органические вещества, содержания в своей частиц некоторые неорганические элементы, как, напр., железо, марганец, фосфор, хлор, йод, кальций, вероятно, кремний и фтор. А так как одни из этих соединений находятся в одном, другие в другом овоще, то, естественно, для пользы человека никоим образом не следует ограничивать употребление овощей одним или двумя видами их, но необходимо всячески поощрять пользование разнообразными овощами».

Правда, у людей малоимущих, а также у экономов детских учебных заведений, может попросту не хватить денег для покупки овощей и фруктов, после того как они купили достаточно картофеля и хлеба, составляющих основу их рациона. В этом случае на помощь приходит «Книжка о салатах» некого Теодора Ланге: «Прежде всего прекрасный салат дают, оцененный нашими соседями, французами, бледные весенние побеги цикория и львиного зуба. К ним присоединяются: ложечная трава, вероника ручейная, подорожник, щавель дикий, огуречник, кислица, побеги болотной жерухи до цветения. В Англии и Франции очень любят полевую горчицу. Вообще есть много сорных трав, годных для салата, приобретать их можно даром и запасы их можно собирать по воскресным дням и в послеобеденные часы; напр., дикая полевая лебеда всюду растет в изобилии. Значительно труднее народу обеспечить себя ягодами и плодами, так как лесов уже не так много, чтобы можно было на зиму запастись черникой. Если бы в нашем сельском хозяйстве не ставилось на карту все, т. е., если бы оно не ограничивалось только посевами хлеба, картофеля и репы, а приняло бы садовый (хлебно-огородный), прибавлю от себя, характер, и культивировало бы всевозможные плоды и овощи, смотря по времени года и условиям почвы, тогда неурожай был бы решительно невозможен, так как совершенно невозможно, чтобы круглый год продержалась неблагоприятная погода для всех плодов и овощей. В этом-то именно и заключается рычаг для будущего естественного улучшения положения сельского хозяйства и в то же время – для улучшения народного здоровья».

Но используя дикорастущие травы, важно не попасть впросак. Об одном таком случае читаем в записках Д. Рунича: «Другой зелени на кухнях не употребляли, кроме капусты, крапивы и огурцов; салат, щавель, шпинат, спаржа и прочие овощи на русской кухне не употреблялись».

Лет за 10-ть до кончины Екатерины, один московский житель, помещик ближайшей губернии, приехав на лето в свое поместье, во время пребывания своего в нем был посещаем соседями. Имея при себе хорошего повара, он пригласил один раз к обеду нескольких соседей.

Между прочим за столом подавали соус из шпината с яйцами, любимое блюдо хозяина, хорошо приготовленное и которым он исключительно подчивал гостей своих.

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.