

Михаил Иванович Пыляев

Старое житье



*Часть сборника
Замечательные чудачки и
оригиналы (сборник)*



Михаил Иванович Пыляев

Старое житъе

Серия «Старое житъе»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=152668

*Михаил Пыляев. Замечательные чудаки и оригиналы: Эксмо; Москва;
2008*

ISBN 978-5-699-26293-9

Аннотация

«В XVII столетии еда наших предков была крайне неприхотливая: обыкновенную пищу простого народа был ржаной и ячменный хлеб с чесноком, или ячменная каша. Щи составляли уже роскошное кушанье и даже больше того, если в них было ржаное свиное сало. В военное время в войсках пища была – сухари и толокно. По свидетельству иностранных посланников, поваренное искусство русских состояло из множества блюд, но нечистота и еще более чесночный и луковый запах делали их почти несъедобными, притом почти все кушанья приправлены были конопляным маслом или испорченным коровьим...»

Содержание

I	4
Конец ознакомительного фрагмента.	13

М. И. Пыляев

Старое житье

I

Еда в XVII веке. – Порядок угощения. – Французы-повара. – Вельможи-гастрономы: Потемкин, Строганов, Остерман и Разумовский. – Гастрономические праздники Н.В. Всеволожского. – Путеводитель по лучшим петербургским ресторациям

В XVII столетии еда наших предков была крайне неприхотливая: обыкновенною пищею простого народа был ржаной и ячменный хлеб с чесноком, или ячменная каша. Щи составляли уже роскошное кушанье и даже больше того, если в них было ржаное свиное сало. В военное время в войсках пища была – сухари и толокно. По свидетельству иностранных посланников, поваренное искусство русских состояло из множества блюд, но нечистота и еще более чесночный и луковый запах делали их почти несъедобными, притом почти все кушанья приправлены были конопляным маслом или ис-

порченным коровьим. В старину коровье масло приготавлилось в печах и без соли, от этого оно скоро горкло. Петр Великий первый научил русских делать его по голландскому способу, из сметаны и сливок. Иностранцы говорят, что единственно хорошими кушаньями у русских были холодные (Мейерберг). До конца семнадцатого столетия русские не знали другой огородной зелени, кроме простой капусты, чеснока, луку, огурцов, редьки, бураков и дынь. Указом 1660 года ноября 11-го велено разводить в Чугуеве арбузы и, когда они поспеют, присылать в Москву. Салата предки наши не сеяли и не ели; Брюин говорит, что в его время русские стали разводить «саллери», но спаржи и артишоков не знали, несмотря на то, что первая росла у них дико на полях. Первые артишоки в Петербург были привезены из Голландии в 1715 году. Русские в старину не ели ни телятины, ни заячьего, ни голубиноного мяса, ни раков и вообще ничего, что само по себе умирало (Рейтенфельс), также они считали нечистыми всех животных, которые были убиваемы женщинами. Из мясных яств самые обыкновенные были: говядина, баранина и свинина, также домашняя и дикая птица. Индейки появились у нас около 1625 года. Приготовление мясных блюд было весьма просто: почти все мяса варили в одной воде с небольшим количеством соли, лука и перца, и нередко различные роды мяса варились в одном горшке. К мясным кушаньям на стол ставили в приправу соленые огурцы, соленые сливы и кислое молоко.

Чтобы судить о мясных и других блюдах того времени, приведем, что было подано царю Алексею Михайловичу в сенник во время бракосочетания его с Наталией Кирилловной Нарышкиной: «...квас в серебряной лощатой братине, да с кормового двора приказных еств: папорок лебедин по шафранным взварам; ряб, окрошиван под лимоны, потрох гусинный; да к государыне царице подано приказных еств: гусь жаркой, порося жаркое, куря в колее с лимоны, куря в лапше, куря в щак богатых, да про государя же и про государыню царицу подаваны хлебные ествы: перепеча крупичетая в три лопатки недомерок, четь хлеба ситного, курник подсыпан яйцы, пирог с бараниною, блюдо пирогов кислых с сыром, блюдо жаворонков, блюдо блинов тонких, блюдо пирогов с яйцы, блюдо сырников, блюдо карасей с бараниной. Потом еще: пирог росольный, блюдо пирогов подовых, на торговое дело, коровай яцкый, кулич недомерок» и проч.

Но самые любимые блюда русских были рыбные, особенно такими любили они хвалиться перед иностранцами. Рыба в старину не была дешева, и волжская свежая стала в цене несравненно дороже мяса домашних животных и дичины.

Путешественник Танер говорит, что иногда одну половину рыбы едва три сильных мужчины в состоянии были подать на стол. Множество рыб, по его свидетельству, совсем не имели собственного своего вида, но искусством поваров обращены были в индейских петухов, кур, гусей и проч.

Во время стола 1671 года патриарх подносил великому

государю «домового кушанья в три статьи по четыре ествы: первая статья: щука паровая живая, лещ паровой живой, стерлядь паровая живая, спина белорыбицы; вторая статья: оладья, тельная живой рыбы, уха щучья живой рыбы, пирог с телом живой рыбы; третья статья: щуки голова живая, полголовы осетрей живой, тешка белужья; питья подносили ренское, да романею, да бастр».

Постные яства у нас в старину были, как и теперь, разные: в иные дни позволялось есть рыбу, а в другие – нет. Так, «в среду первые недели Великого поста (1667 года) святейшему патриарху готовлено кушанья: хлебца четь, папошник, взвар сладкий с пшеном и с ягод, с перцем да с шафраном, хрен, греночки, капуста топаная холодная, горошек зобанец холодный, киселек клюковный с медом, кашка терта с маковым сочком и проч. Того же дня было к патриарху прислано: кубок романеи, кубок ренского, кубок малвазии, хлебец крупичатый, полоса арбузная, горшечек патоки с инбирем, горшечек мазули с инбирем, три шишки ядер».

Стол домашний у русских бывал простой и сытный и не отличался большим обилием блюд, но если стол был званый, как, например, когда нужно было угощать иностранных посланников, то число блюд доходило до пятисот. При столах русских бояр подаваемые яства и напитки были несравненно дороже, нежели была столовая и для питья ежедневно употребляемая посуда. В бытность Бухава в Москве богатые вельможи едали и пивали по большей части из деревянной

посуды, которую дельвали монахи и у которой края бывали обыкновенно позолочены. Оловянные блюда и тарелки составляли тогда большую редкость, но каждый боярин имел непременно серебряный кубок, из которого подавали гостям пить за здоровье.

В бытность Мейербера в Москве, в царствование Алексея Михайловича, у бояр столовая посуда была оловянная; ложки, ножи и вилки, как и тарелки были подаваемы одним только почетнейшим гостям. Бухав, бывши при столе Иоанна Грозного, говорит, что он не имел ни тарелки, ни ножа, а пользовался ими от сидевшего подле него боярина.

Позднее, при Петре Великом, столовая посуда у его вельможи была почти у всех серебряная, а у придворных императрицы Екатерины II – нередко и золотая. Граф Сегюр рассказывает, что когда он сопровождал императрицу на одном из праздников в селе Кусково графа П.Б. Шереметева, то его поразило, что стол графа был сервирован золотою посудой на шестьдесят персон; граф Комаровский, видевший этот праздник, замечает в своих записках; «... что всего более удивило меня, так это плато, которое было поставлено перед императрицей. Оно представляло на возвышении рог изобилия, все из чистого золота, а на том возвышении был вензель императрицы из довольно крупных бриллиантов».

Порядок угощения был совсем другой в XVII, чем в XVIII столетии. Так, в XVII веке столы при дворе начинались с жаркого и притом жареными павлинами. В следующем же

столетии, напротив, сперва подавали студень из говяжьих ног или икру.

При Петре Великом в домах его вельмож стол был установлен окороками, колбасами и другими солеными и копчеными мясными блюдами, приготовленными с деревянным маслом, чесноком и луком. После этих холодных подаваемы были разные похлебки, жаркие и другие теплые кушанья и наконец закуски, состоявшие из свежих и вареных в сахаре плодов, по большей части в дынях и арбузах.

Десерты и закуски были особенно богаты в XVII столетии. Так, по случаю рождения Петра Великого царю Алексею Михайловичу было подано на стол в числе других лакомств: коврижка сахарная большая – герб государства московского; вторая коврижка сахарная же коричная – голова большая расписана с цветом, весом два пуда двадцать фунтов; орел, сахарный большой литой белый и другой орел, сахарный же, большой красный с державами, весу в них по полтора пуда, лебедь сахарный литой весом два пуда; утя сахарная литая весом двадцать фунтов. Затем шли еще сахарные попугай, голубь. Но верхом кондитерского дела здесь были город Кремль сахарный с людьми конными и пешими, башня большая с орлом, башня средняя с орлом, город четвероугольный с пушками, две трубы сахарных весом в 15 фунтов, марципан сахарный большой на пяти кругах, другой – леденцовый, две спицы сахару-леденцу белого да красного, весом по двенадцать фунтов каждая; сорок блюд Сахаров узорочных лю-

дей конных, пеших и разных статей, по полуфунту на блюде. Следовали дальше блюда смоквы, цукату, citronу, шампалы, яблоч мушкатных и иных индейских овощей; всего таких блюд было наряжено и подано 120.

Из напитков русских самые древние были меды. Пиво в старину называлось *олуй*; меды были вареные и ставленные, первые варились, вторые только наливались (Русская Правда)... При Петре Великом, при дворе и в домах знатных вельмож стало входить в моду венгерское вино – его употребляли при питье в торжественных случаях. При императрице Елизавете Петровне стало уже входить в моду шампанское; первый привез его в Россию французский посланник маркиз де ла Шетарди, а пропагандировали его Андрей Шувалов и Кирилл Разумовский.

Обыкновенным напитком русских был квас, пили его все от царя до крестьянина. Употребление чая стало известно в России только около половины XVII столетия. Сперва употреблялся он при царском дворе как лекарство, и настоящий китайский чай привозим был чрез Сибирь. Его еще тогда употребляли у нас так мало, что Кильбургер в бытность свою в Москве в 1674 году покупал его по 30 коп. за фунт. Кофе впервые стал известен в начале прошлого столетия, первый кофейный дом был заведен Петром Великим в Петербурге в 1704 году, но кофе вошел в употребление только с половины нынешнего столетия. Императрица Екатерина II была большая охотница до кофе и пила необыкновенно крепкий.

У нас в старину был в большой моде так называемый *взварец*, род напитка, составленного из пива, вина и меду с пряными кореньями; его пивали обыкновенно ковшами. У малороссов такой напиток известен под именем *варенуха*. Сахарные фабрики у нас заведены в начале XVII столетия. Петр I указом 1718-го и 1721 года запретил привозить из-за границы головной сахар – можно было ввозить только сахарный песок.

В царствование императрицы Екатерины II русское поваренное искусство теряет свой национальный характер: в моду входят приглашенные к вельможам-гастрономам французы-повара; вкус русского стола и простые русские яства уступают место чужеземным многосложным. В это время русский стол состоял из четырех подач: 1) холодные; 2) горячие или похлебки; 3) взвары и жаренье и 4) пирожные. Великолепие пиршественных столов заключалось не столько в изяществе, сколько и изобилии и множестве блюд. Так, стол ужинный на пятьдесят кувертов в зимнее время состоял более чем из восьмидесяти блюд; в первой подаче из десяти супов и похлебок, затем двадцать четыре средних антрме вроде индейки с шио, пирогов королевских, теринов с крылами и пуре зеленым, уток с соком, руладов из кроликов, пулярд с кордонами и проч; далее следует тридцать два ордевра, в которые входят маринады из цыплят, крыла с пармезаном, курицы скатанные и т. д. На смену им идут «похлебки большие блюда»; далее: семга глазированная, карп с приборами, торн-

бут гласированный с кулисом раковым, окуни с ветчиною; последние сменяют курицы жирные с прибором, пулярды с трюфелями. После на смену этих идет тридцать два ордевра, в которые входят; рябчики по-испански, даже черепахи, чирята с оливками, व्यюны с фрикандо, куропатки с трюфелями, фазаны с фисташками, голубята с раками, сальми из бекасов. После идет жареное; большие антрме и салаты – здесь и ростбиф из ягненка, дикая коза, гато компиенский, зайцы молодые, двенадцать салатов, восемь соусов и проч. После следует двадцать восемь средних антрме и горячих, и холодных, в числе последних – ветчина, языки копченые, торты с кремом, пирожное, тартелеты, хлебцы итальянские; далее идут смены салатов: померанцы и соусы с тридцатью двумя антрме горячих, где входят: потроха по-королевски, цветная капуста, сладкое мясо ягнячье, буконы, гателеты из устриц и проч. и проч.

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.