

58
1454

801-24
7510-4

СТАРОЕ ЖИТЬЕ



ОЧЕРКИ И РАЗСКАЗЫ

БЫВШИХЪ ВЪ ОТШЕДШЕЕ ВРЕМЯ ОБРЯДАХЪ, ОБЫЧАЯХЪ И ПО-
РЯДКАХЪ ВЪ УСТРОЙСТВѢ ДОМАШНЕЙ И ОБЩЕСТВЕННОЙ ЖИЗНИ.

М. И. ПЫЛЯЕВА

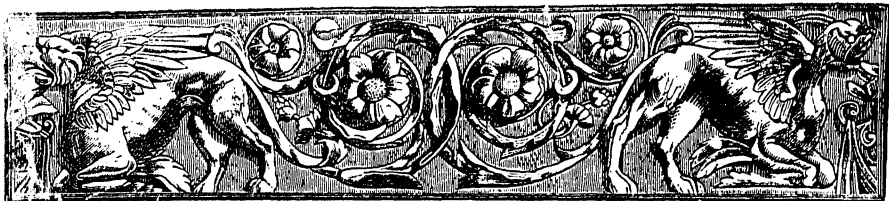


С.-ПЕТЕРБУРГЪ
ТИПОГРАФІА А. С. СУВОРИНА. ЭРТЕЛЕВЪ ПЕР., Д. 13

1892



СТАРОЕ ЖИТЬЕ



Какъ ѣли встарину.

Сѣра утица ѣства моя.
Красна дѣвица невѣста моя.
Старипапа пѣся.

Бѣда нашихъ предковъ въ XVII столѣтіи была крайне неприхотливая: обыкновенною пищею простого народа былъ ржаной и ячменный хлѣбъ съ чеснокомъ, или ячменная каша. Щи составляли уже роскошное кушанье и даже больше того, если въ нихъ было ржавое свиное сало. Въ военное время въ войскахъ пища была — сухари и толокно. По свидѣтельству иностранныхъ посланниковъ, поваренное искусство русскихъ состояло изъ множества блюдъ, но нечистота и еще болѣе чесночный и луковый запахъ дѣлали ихъ почти несѣдобными, притомъ почти всѣ кушанья приправлены были коноплянымъ масломъ или испорченнымъ коровьимъ. Встарину коровье масло приготавливалось въ печахъ и безъ соли, отъ этого оно скоро горѣло. Петръ Великій первый научилъ русскихъ дѣлать его по голландскому способу, изъ сметаны и сливокъ. Иностранцы говорятъ, что единственно хорошими кушаньями у русскихъ были холодныя (Мейерберъ, стр. 37). До конца семнадцатаго столѣтія русскіе не знали другой огородной зелени, кромѣ простой капусты, чесноку, луку, огурцовъ, рѣдьки, бураковъ и дынь. Указомъ 1660 г. ноября 11 велѣно разводить въ Чугуевѣ арбузы и, когда они поспѣютъ, присылать въ Москву. Салата предки наши не сѣяли и не ѣли; Брюинъ говоритъ, что въ его время русскіе стали разводить «саллери», но спаржи и артишоковъ не знали, не смотря на то, что первая росла у нихъ дико на поляхъ. Первые артишоки въ Петербургъ были привезены изъ Голландіи въ 1715 году. Русскіе встарину не ѣли ни телятины, ни заячьего, ни голубиного мяса, ни раковъ и вообще ничего, что само по себѣ умирало (Рейтенфельсъ, 198); также они считали нечистыми всѣхъ животныхъ, которыя были убиваемы женщинами. Изъ мясныхъ яствъ самыя

обыкновенныя были: говяядина, баранина и свинина, также дичины и дикія птицы. Индѣйки появились у насъ около 1625 года. Приготовленіе мясныхъ блюдъ было весьма просто: почти всѣ мяса варили въ одной водѣ съ небольшимъ количествомъ соли, луку и перцу, и нерѣдко различные роды мясъ варились въ одномъ горшкѣ. Къ мяснымъ кушаньямъ на столѣ ставили въ приправу: соленые огурцы, соленыя сливы и шаса, молоко.

Чтобы судить о мясныхъ и другихъ блюдахъ того времени приведемъ, что было подано царю Алексѣю Михайловичу въ сѣнникѣ во время бракосочетанія его съ Наталіей Кирилловной Нарышкиной: «квасъ въ серебряной ящатой братинѣ, да съ кормового двора приказныхъ ѣствъ: папорокъ лебединъ по шафраннымъ взварамъ; рябъ окрошиванъ подъ лимоны, потрохъ гусиный, да къ государынѣ царицѣ подано приказныхъ ѣствъ: гусь жаркой, порося жаркое, куря въ кольѣ съ лимоны, куря въ лапшѣ, куря въ щахъ богатыхъ, да про государя же и про государыню царицу подаваны хлѣбныя ѣствы: перепеча крупнечтая въ три лопатки не домѣрокъ, четь хлѣба ситного, курникъ подсыпанъ яйцы, пирогъ съ бараниною, блюдо пироговъ кислыхъ съ сыромъ, блюдо жаророшкоти, блюдо блиновъ тонкихъ, блюдо пироговъ съ яйцы, блюдо сырниковъ, блюдо карасей съ бараньиной. Потомъ еще: пирогъ росольный, блюдо широгъ росольный, блюдо пироговъ подовыхъ, на торговое дѣло, коровай яйкій, куличъ не домѣрокъ» и проч.

Но самыя любимыя блюда русскихъ были рыбныя; особенно такими любили они хвалиться передъ иностранцами. Рыба встарину не была дешева, и волжская свѣжая стояла въ цѣнѣ несравненно дороже мяса домашнихъ животныхъ и дичины.

Путешественникъ Танеръ говоритъ, что иногда одну половину рыбы едва три сильныхъ мужчины въ состояніи были подать на столѣ. Множество рыбъ, по его свидѣтельству, совсѣмъ не имѣли собственнаго своего вида, но искусствомъ поваровъ обращены были въ индѣйскихъ пѣтуховъ, куръ, гусей и проч.

Во время стола 1671 года патріархъ подносилъ великому государю «домового кушанья въ три статьи по четыре ѣствы: первая статья: щука паровая живая, лещъ паровой живой, стерлядь паровая живая, спина бѣлорыбцы; вторая статья: оладья, тѣльная живой рыбы, уха щучья живой рыбы, пирогъ съ тѣломъ живой рыбы; третья статья: щуки голова живая, полголовы осетрей живой, тешка бѣлузья; питья подносили: ренское, да романею, да бастръ».

Постныя яства у насъ встарину были, какъ и теперь, разныя: въ иные дни позволялось ѣсть рыбу, а въ другіе — пѣтъ. Такъ, «въ среду первыя недѣли Великаго поста (1667 года) святѣйшему патріарху готовлено кушанья: хлѣба четь, папошникъ, взваръ сладкій съ пшеномъ, съ ягоды, съ перцомъ да съ шафраномъ, хрѣвъ, грѣбники, кашуста и

панная холодная, горошекъ зобанецъ холодный, киселекъ клюковный съ медомъ, кашка терта съ маковымъ сочкомъ и проч. Того же дня было къ патриарху прислано: кубокъ романей, кубокъ ренскаго, кубокъ малвазіи, хлѣбецъ крупичатый, полоса арбузная, горшечекъ патоки съ инбиремъ, горшечекъ мазули съ инбиремъ, три шинки ядеръ».

Столъ домашній у русскихъ бывалъ простой и сытный и не отличался большимъ обиліемъ блюдъ, но если столъ былъ званный, какъ, напримеръ, когда нужно было угощать иностранныхъ посланниковъ, то число блюдъ доходило до пятидесятъ. При столахъ русскихъ бояръ подаваемые яства и напитки были несравненно дороже, нежели была столовая и для питья ежедневно употребляемая посуда. Въ бытность Бухавъ въ Москвѣ, богатые вельможи ѣдали и пивали по большей части изъ деревянной посуды, которую дѣлывали монахи и у которой края бывали обыкновенно позолочены. Оловянные блюда и тарелки составляли тогда большую рѣдкость, но каждый бояринъ имѣлъ непременно серебряный кубокъ, изъ котораго подавали гостямъ пить за здоровье.

Въ бытность Мейербергера въ Москвѣ, въ царствованіе Алексѣя Михайловича, у бояръ столовая посуда была оловянная; ложки, ножи и вилки, какъ и тарелки, были подаваемы однимъ только почетнѣйшимъ гостямъ. Бухавъ, бывши при столѣ Іоанна Грознаго, говоритъ, что онъ не имѣлъ ни тарелки, ни ножа, а пользовался ими отъ сидѣвшаго подлѣ него боярина.

Позднѣе, при Петрѣ Великомъ, столовая посуда у его вельможъ была почти у всѣхъ серебряная, а у придворныхъ императрицы Екатерины II — нерѣдко и золотая. Графъ Сегюръ рассказываетъ, что когда онъ сопровождалъ императрицу на одномъ изъ праздниковъ въ с. Кусковѣ графа П. В. Шереметева, то его поразило, что столъ графа былъ сервированъ золотомъ посудомъ на шестьдесятъ персонъ; графъ Комаровскій, видѣвшій этотъ праздникъ, замѣчаетъ въ своихъ запискахъ: «что всего болѣе удивило меня, такъ это плато, которое было поставлено передъ императрицей. Оно представляло на возвышеніи рогъ изобилія, все изъ чистаго золота, а на томъ возвышеніи былъ вензель императрицы изъ довольно крупныхъ брилліантовъ».

Порядокъ угощенія былъ совсѣмъ другой въ XVII, чѣмъ въ XVIII столѣтіи. Такъ, въ XVII вѣкѣ столы при дворѣ начинались съ жаркого и притомъ жареными павлинами. Въ слѣдующемъ же столѣтіи, напротивъ, сперва подавали студень изъ говяжьихъ ногъ или икру.

При Петрѣ Великомъ въ домахъ его вельможъ столъ былъ установленъ окороками, солбасами и другими солеными и копчеными мясными блюдами, приправленными съ деревяннымъ масломъ, чеснокомъ и лукомъ. Послѣ этихъ холодныхъ подаваемы были разныя похлебки, жаркія и другія теплыя кушанья и, наконецъ, закуски, состоявшія изъ свѣ-