

М.И. Пыляев

Старое житье

Издание второе

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 304
ББК 60.5
М11

М11 **М.И. Пыляев**
Старое житье: Издание второе / М.И. Пыляев – М.: Книга по Требованию,
2012. – 324 с.

ISBN 978-5-458-01222-5

ISBN 978-5-458-01222-5

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2012

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2012

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

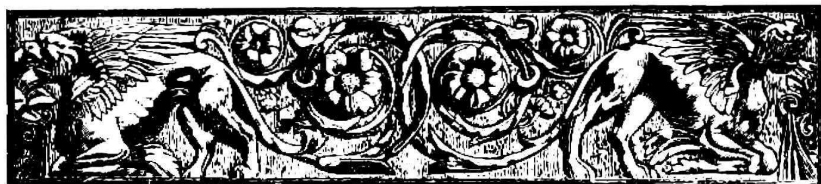
Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint



Какъ ѣли встарину.

Събра утица ѣства мой,
Красна дѣвица невѣста мой.
Старинная пѣснь.

Ѣда нашихъ предковъ въ XVII столѣтїи была крайне неприхотлива: обыкновенною пищею простаго народа были ржаной и ячменный хлѣбъ съ чеснокомъ, или ячменная кашница. Щи составляли уже роскошное кушанье и даже больше того, если въ нихъ было рѣзавое свиное сало. Въ военное время въ войскахъ пища была — сухари и толокно. По свидѣтельству иностранныхъ посланниковъ, позарешное искусство русскихъ состояло изъ множества блюдъ, но нечистота и еще болѣе чесночный и луковый запахъ дѣлали ихъ почти несъѣдобными, 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 сѣвокъ. Иностранцы говорятъ, что единственно хорошими кушаньями у русскихъ были холодныя (Мейербергъ, стр. 37). До конца семнадцатаго столѣтїя 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 ѣдали 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 Голландїи въ 1715 году. Русскіе встарину не ѣли ни телятины, ни зайчяго, 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: говядина, баранина и свинина, также домашнія и дикія птицы. Индѣйки появились у насъ около 1625 года. Приготовленіе мясныхъ блюдъ было весьма просто: почти всё 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 кислое молоко.

Чтобы судить о мясныхъ и другихъ блюдахъ того времени, приведемъ, что было подано царю Алексѣю Михайловичу въ сѣнникъ во время бракосочетанія его съ Наталіей Кирилловной Нарышкиной: «квасъ въ серебряной ложатой братинѣ, да съ кормового двора приказныхъ ѣствъ: папорокъ лебединъ по шафраннымъ взварамъ; рябъ окрошванъ подъ лимоны, потрохъ гусиный, да къ государынѣ царикѣ подано приказныхъ ѣствъ: гусь жаркой, пороса жаркое, кура въ кольѣ съ лимоны, кура въ лавинѣ, кура въ щахъ богатыхъ, да про государя же и про государыню царицу подаваны хлѣбныя ѣствы: перепеча крупичетая въ три лопатки недомѣрокъ, четь хлѣба ситного, курникъ подсыпанъ яйцы, пирогъ съ бараниною, блюдо пироговъ кислыхъ съ сыромъ, блюдо жаворонковъ, блюдо блиновъ тонкихъ, блюдо пироговъ съ яйцы, блюдо сырниковъ, блюдо карасей съ бараниной. Потомъ еще: пирогъ росольный, блюдо пирогъ росольный, блюдо пироговъ подовыхъ, на торговое дѣло, коровай яйкій, куличъ недомѣрокъ» 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 говорить, что иногда одну половину рыбы съда три сильныхъ мужчины въ состояніи были подать на столѣ. Множество рыбъ, по его свидѣтельству, совсѣмъ не имѣли собственного 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 головы живая, полголова осетрей живой, тешка бѣлужья; питья подносили: репейное, да романею, да бастръ».

Постныя яства у насъ встарину были, какъ и теперъ, разныя: въ пныя дни позволялось ѣсть рыбу, а въ другіе — нѣтъ. Такъ, «въ среду первыя недѣли Великаго поста (1667 года) святѣйшему патріарху готовлено кушанья: хлѣбца четь, папошникъ, взваръ сладкій съ пшеномъ и съ ягоды, съ перцомъ да съ шафраномъ, хрѣнъ, грѣночки, капуста то-

паная 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 шишки ядеръ».

Столъ домашній у русскихъ бывалъ простой и сытный и не отличался большимъ обиліемъ блюдъ, но если столъ былъ званый, какъ, напримеръ, когда нужно было угощать иностранныхъ посланниковъ, то число блюдъ доходило до пятисотъ. 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. Б. Шереметева, то его поразило, что столъ графа былъ сервированъ золотою посудою 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 жаркаго 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 устроенъ окороками, колбасами и другими солеными и копчеными мясными блюдами, приготовленными съ деревяннымъ масломъ, чеснокомъ и лукомъ. Послѣ этихъ холодныхъ подаваемыхъ были разныя похлебки, жаркія и другія теплыя кушанья и, наконецъ, закуски, состоявшія изъ свѣ-

жить и вареныхъ въ сахарѣ плодовъ, по большей части въ дыняхъ и арбузахъ.

Десерты и закуски были особенно богаты въ XVII столѣтіи. Такъ, по случаю рожденія Петра Великаго, царю Алексѣю Михайловичу было подано на столъ въ числѣ другихъ лакомствъ: коврижка сахарная большая — гербъ государства московскаго; вторая коврижка сахарная же коврижачья—голова большая росписана съ цвѣтомъ, вѣсомъ два пуда двадцать фунтовъ; орель сахарный большой литой бѣлый и другой орель сахарный же большой красный съ державами, вѣсу въ нихъ по полтора пуда; лебедь сахарный литой, вѣсомъ два пуда; утя сахарная литая, вѣсомъ двадцать фунтовъ. Затѣмъ шли еще сахарные: попутай, голубь. Но верхомъ кондитерскаго дѣла здѣсь были: городъ Кремль сахарный съ людьми конными и пѣшими; башня большая съ орломъ; башня средняя съ орломъ; городъ четверугольный съ пушками; двѣ трубы сахарныхъ вѣсомъ въ 15 фун.; марципанъ сахарный большой на пяти кругахъ; другой—леденцовый; двѣ спицы сахару-леденцу бѣлаго да краснаго, вѣсомъ по двѣнадцати фунтовъ каждая; сорокъ блюдъ сахаровъ узорочныхъ людей конныхъ, пѣшихъ и разныхъ статей, по полуфунту на блюдѣ. Слѣдовали дальше блюда смоквы, цукату, citronу, шампалы, яблокъ мушкетныхъ и иныхъ, индѣйскихъ овощей; всего такихъ блюдъ было нарочно и подано 120*).

Изъ напитковъ русскихъ самыя древнія были [меды. Пиво старину назывались «олуй»]; меды были вареные и ставленные, первые варилась, вторые только наливались... (см. «Прав. Русск.», стр. 88). При Петрѣ Великомъ, при дворѣ и въ домахъ знатныхъ вельможъ стало входить въ моду венгерское вино: его употребляли при питъѣ въ торжественныхъ случаяхъ. При императрицѣ Елисаветѣ Петровнѣ стало уже входить въ моду шампанское—первый привезъ его въ Россію французскій посланникъ маркизъ де-ла-Шетарди, а пронагандировали его Андрей Шуваловъ и Кириллъ Разумовскій.

Обыкновеннымъ напиткомъ русскихъ былъ квасъ: пили его всѣ отъ царя до крестьянина. Употребленіе чая стало извѣстно въ Россіи только около половины XVII столѣтія. Сперва употреблялся онъ при царскомъ дворѣ какъ лекарство, и настоящій китайскій чай привозимъ былъ чрезъ Сибирь. Его еще тогда употребляли у насъ такъ мало, что Кильбургеръ, въ бытность свою въ Москвѣ въ 1674 году, покупалъ его по 30 копѣекъ за фунтъ. Кофе впервые сталъ извѣстенъ въ началѣ прошлаго столѣтія; первый кофейный домъ былъ заведенъ Петромъ Великимъ въ Петербургѣ въ 1704 году, но кофе вошелъ въ употребленіе только съ половины нынѣшняго столѣтія. Императрица Екатерина II была большая

* См. «Опытъ трудовъ воын. рос. собр. при Импер. Московск. универс.» ч. 4, стр. 158.

охотница до кофе и пила необыкновенно крѣпкой. У насъ встарину былъ въ большой модѣ такъ называемый «взварецъ», родъ напитка, составленнаго изъ пива, вина и меду съ пряными кореньями; его пивали обыкновенно ковшами. У малороссовъ такой напитокъ извѣстенъ подъ именемъ «варенухи». Сахарныя фабрики у насъ заведены въ началѣ XVII столѣтія. Петръ I указомъ 1718 и 1721 года запретилъ привозить изъ заграницы головной сахаръ; можно было ввозить только сахарный песокъ.

Въ царствованіе императрицы Екатерины II русское поваренное искусство теряетъ свой національный характеръ: въ моду входятъ приглашенные къ вельможамъ-гастрономамъ французы-повара; вкусъ русскаго стола и простыя русскія яства уступаютъ мѣсто чужеземнымъ многосложнымъ. Въ это время русскій столъ состоялъ изъ четырехъ подачъ: 1) холодныя; 2) горячія или похлебки; 3) взвары и жаренье, и 4) пирожныя. Великолѣпіе пиршественныхъ столовъ заключалось не столько въ изяществѣ, сколько въ изобиліи и множествѣ блюдъ. Такъ, столъ ужинный на пятьдесятъ кувертовъ въ зимнее время состоялъ болѣе чѣмъ изъ восьмидесяти блюдъ; въ первой подачѣ идетъ по десяти суповъ и похлебокъ, затѣмъ двадцать четыре среднихъ антрме въ родѣ: индѣйки съ шіо, пироговъ королевскихъ, териновъ съ крылами и пуре зеленымъ, утокъ съ сокомъ, руладовъ изъ кроликовъ, пулярдъ съ кордонами и проч.; далѣе слѣдуетъ тридцать два ордевра, въ которые входятъ маринады изъ цыплятъ, крыла съ пармезаномъ, курицы скатанныя и т. д. На смѣну имъ идутъ «похлебки большія блюда»; далѣе: семга гласированная, карпъ съ приборами, торнбутъ гласированный съ кулисомъ раковымъ, окуни съ ветчиною; послѣдніе смѣняютъ: курицы жирныя съ приборомъ, пулярды съ трюфелями. Послѣ на смѣну этихъ идетъ тридцать два ордевра, въ которые входятъ: рябчики по-испански, даже черепахи, чирята съ оливками, व्यоны съ фрикандо, куропатки съ трюфелями, фазаны съ фишашками, голубята съ раками, сальми изъ бекасовъ. Послѣ идетъ жареное: большіе антрме и салаты — здѣсь и ростбифъ изъ ягненка, дикая коза, гато компіенской, зайцы молодые, двѣнадцать салатовъ, восемь соусовъ и пр. Послѣ слѣдуетъ двадцать восемь среднихъ антрме и горячихъ, и холодныхъ; въ числѣ послѣднихъ: ветчина, языки копченые, турты съ кремомъ, широкое, тартелеты, хлѣбцы итальянскіе; далѣе идутъ смѣны салатовъ: померанцы и соусы съ тридцатью двумя антрме горячихъ, гдѣ входятъ: потроха по-королевски, цвѣтная капуста, сладкое мясо ягнячье, буконы, гателеты изъ устрицъ и пр., и пр.

Въ Екатерининское время многіе изъ нашихъ вельможъ щеголяли своими изысканными столами; къ числу такихъ гастрономовъ-баръ принадлежали: Потемкинъ, Строгановъ, Остерманъ и Разумовскій. У перваго изъ этихъ вельможъ столъ отличался всѣми диковинками кулинарнаго искусства: у князя было до десяти главныхъ поваровъ всѣхъ національностей, начиная отъ француза и кончая молдованиномъ, который гото-

вилъ князю кукурузную похлебку. По преданію, у Потемкина вся кухонная посуда была изъ чистаго серебра и съ такими чанами-кострюлями, въ которые входило по двадцати ведеръ жидкости; въ такой кострюль князю готовили уху изъ аршинныхъ стерлядей и кронштадтскихъ ершей. Столъ великолѣпнаго князя былъ баснословный: у него были чудные повара. Иногда всѣ блюда были приготовлены изъ однѣхъ рыбъ, но, кушая, вы бы и не подозрѣвали, что это рыбы: вамъ бы казалось, что это дичь, баранина, свинина; каждое такое блюдо имѣло не только свойственный ему видъ, но даже вкусъ и запахъ. Его поварь-французъ ввелъ первый блюдо «бомбы а-ла-Сарданапаль»: это не былъ одинъ картофель, какъ теперь это дѣлаютъ; въ то время это были котлеты, сдѣланныя изъ фарша всевозможной дичины. Императрица Екатерина II особенно ихъ любила, не смотря на то, что государыня не долгоблывала изысканныхъ блюдъ, а предпочитала всему разварную говядину съ солеными огурцами и соусъ изъ вяленыхъ оленьихъ языковъ.

Потемкинъ очень любилъ гусиную печенку, которой искусные повара, посредствомъ размачиванья въ меду и молокѣ, давали размѣры почти невѣроятные. Точно также и свиную печень увеличивали въ то время до колоссальныхъ размѣровъ; для этого кормили свинью грецкими орѣхами и винными ягодами, а передъ тѣмъ, какъ убить ее, поили до-пьяна лучшимъ венгерскимъ виномъ. Такая свинья за столомъ являлась почти цѣликомъ на видъ не выпотрошенной; искусники повара дѣлали, что половина ея была сжарена, а другая сварена; для этого свинью убивали, дѣла въ паху небольшую ранку, и когда кровь стекала, ее тщательно вымывали виномъ, а внутренности вынимали изъ горла, затѣмъ брали колбасы и сосиски и пропускали ихъ черезъ горло, заливая отъ времени до времени вкуснымъ питательнымъ соусомъ. Послѣ этого обмазывали одну часть тѣла ея толстымъ слоемъ тѣста, замѣшаннаго на винѣ и маслѣ, и ставили жариться въ самый вольный духъ. Когда жаркое было готово, тѣсто снимали; та часть свиньи, которая была обложена, оказывалась какъ бы сваренною. Этотъ способъ приготовления былъ самый древнѣйшій, онъ былъ извѣстенъ римскимъ гастрономамъ и носилъ название *porcus trojanus*, въ честь «Троянскаго коня».

Также тогдашнимъ русскимъ гастрономамъ былъ извѣстенъ необыкновенно пикантный соусъ, или вѣрнѣе, соя; ею приправляли почти всѣ кушанья и даже устрицъ. Она дѣлалась изъ молока какой-то рыбы, просаливалась, сушилась на солнцѣ, затѣмъ превращалась въ порошокъ и снова съ уксуомъ и пряными спеціями въ жидкомъ видѣ подавалась на столъ. Въ цѣнѣ эта соя стояла выше всякаго вина.

Вотъ меню изысканнаго обѣда время Потемкина:

Похлебка изъ рябцевъ съ пармезаномъ и каштанами.

Филейка большая по-султански.

Говяжьи глаза въ соусѣ, называемомъ «пютру проснувшись».

Говяжья нѣбная часть въ золѣ, гарнированная трюфелями.

Хвосты телячьи по-татарски.

Телячьи уши крошенныя.

Баранья нога столістовая.

Голуби по-Станіславски.

Гусь въ обуви.

Горлицы по Ноялеву и бекасы съ устрицами.

Гато изъ зеленого винограда.

Кремь жирный, дѣвичій.

У Рауумовскаго, графа Строганова и Остермана обѣдали каждый день по полтора часа человѣкъ и болѣе: такое многочисленное собраніе гостей вредило изготовленію блюдъ. Еще римляне говорили, что число гостей за столомъ не должно быть меньше числа грацій и больше числа музъ. Это правило даже перешло въ поговорку: семь гостей — ѣда, девять — бѣда (*septem — convivium, novem — convicium*).

Въ царствованіе императора Павла роскошь стола значительно падаетъ; самъ императоръ даетъ примѣръ умѣренности и довольствуется простыми блюдами, которыя ему изготовляетъ кухарка. Въ слѣдующемъ царствованіи опять лукуловскіе обѣды и праздники воскресаютъ въ быту нашего барства, и цѣлыя миллионныя состоянія продаются нашими вельможами, какъ, напримѣръ, сыномъ графа Завадовскаго, который жарилъ себѣ дичь на коричѣ и гвоздикѣ, употребляя послѣднюю вмѣсто дровъ.

Въ это время входитъ въ моду у насъ дорогое изобрѣтеніе французскаго кулинарнаго искусства, *roti à l'impératrice*. Рецептъ этого блюда заключается въ слѣдующемъ: возьми лучшую мясистую оливку, вынь изъ нея косточку, и на мѣсто ея положи туда кусочекъ анчоуса. Затѣмъ начини оливками жаворонка, котораго, по надлежащемъ приготовленіи, заключи въ жирную перепелку. Перепелку должно заключить въ куропатку, куропатку въ фазана, фазана въ кашлуна и, наконецъ, кашлуна въ поросенка. Поросенокъ, сжаренный до румянки на вертелѣ, даетъ блюдо, которое черезъ смѣшеніе всѣхъ припасовъ по вкусу и запаху не имѣетъ себѣ подобнаго. Величайшая драгоценность въ этомъ блюдѣ — оливка, которая, находясь въ серединѣ, напитывалась тончайшими соками окружавшихъ ее снадобій.

Въ гастрономическихъ лѣтописяхъ Александровской эпохи у насъ занимаетъ почетное мѣсто министръ финансовъ графъ Д. А. Гурьевъ; прежде своей финансовой дѣятельности, онъ долго путешествовалъ за границей и тамъ усовершенствовался въ гастрономическихъ тонкостяхъ. Его имя носить манная каша, изготовляемая на сливочныхъ пѣнкахъ, вмѣстѣ съ грецкими орѣхами, персиками, ананасами и другими фруктами; также подъ его именемъ извѣстны еще паштеты и котлеты. Въ свое время его домъ считался первымъ, гдѣ можно было бы хорошо поѣсть.

Такой же славой больших гастрономов пользовались еще другие два министра царствования императора Николая, Уваровъ и К. В. Несельроде; особенно послѣдній былъ неистощимъ по части изобрѣтеній въ области кулинарнаго искусства: его пудинги, мороженое и *potag'ы* по сей часъ удерживаютъ его имя. Въ доброе старое время почти вся наша знать отдавала своихъ кухмистеровъ на кухню Несельроде, платя за науку баснословныя деньги его повару.

Въ концѣ сороковыхъ годовъ въ Петербургѣ гремѣлъ своими гастрономическими праздниками Никита Всеволодовичъ Всеволожскій. Въ барскомъ домѣ этого богача, въ селѣ Рябовѣ, лежащемъ недалеко отъ Охты, въ праздники накрывался столъ на 120 кувертовъ, за которыми нерѣдко гости ѣли въ декабрѣ свѣжую землянику со сливками и почасту за столъ вносились одна рыба четырьмя дюжими кухонными мужиками; такая рыба получалась по почтѣ съ Урала. Меню этихъ обѣдовъ были полны каламбуровъ и остротъ. Родъ Всеволожскихъ издавна славится своимъ остроуміемъ. Всеволожскій говаривалъ, что порядочный человекъ прежде всего долженъ позаботиться о своемъ столѣ. Хорошая кухня есть сытный кормъ чистой совѣсти. Вотъ нѣсколько гастрономическихъ афоризмовъ: «картофель — мягкій воскъ въ рукахъ хорошаго повара; онъ можетъ сдѣлать изъ него все. Но и въ невинномъ природномъ костюмѣ картофель имѣетъ для многихъ любителей неодолимую прелесть, и въ этомъ видѣ они обращаются къ нему, какъ нѣжный Парисъ къ Еленѣ. Яйцо — всегдашній обязательный посредникъ въ спорныхъ дѣлахъ между обѣдами. Трюфель, при всей его неблаговидности, можно считать алмазомъ кухни; паплетъ, каково бы ни было его основаніе, но наполненный трюфелями — табакерка съ портретами, осыпанная брилліантами. Десертъ безъ сыра — то же, что кривая красавица. Свинина — герой праздника. Какъ пылкая юность, она надѣваетъ на себя всевозможныя маски, но и въ самомъ красивомъ нарядѣ всегда выказывается ея оригинальность, станемъ ли мы искать ее подъ покровомъ кровяной колбасы или подъ бѣлымъ кителемъ колбасы ливерной, въ курточкѣ колбасы изъ рубленаго мяса или въ мантильѣ сосиски».

Для полноты гастрономическаго очерка приведемъ дневникъ или, вѣрнѣе, путеводитель по всѣмъ лучшимъ петербургскимъ рестораціямъ, веденный за шестьдесятъ лѣтъ тому назадъ: «1-го іюня 1829 года обѣдать въ гостиницѣ Гейде, на Васильевскомъ острову, въ Кадетской линіи, — русскихъ почти здѣсь не видно, все иностранцы. Обѣдъ дешевый, два рубля ассигнаціи, но пирожнаго не подаютъ никакого и ни за какія деньги. Станный обычай! Въ салатъ кладутъ мало масла и много уксуса. 2-го іюня. Обѣдалъ въ нѣмецкой рестораціи Клея, на Невскомъ проспектѣ. Старое и законченное заведеніе. Больше всего нѣмцы; вина пьютъ мало, за то много пива. Обѣдъ дешевъ; мнѣ подали лафиту въ 1 рубль; у меня послѣ этого два дня болѣлъ животъ. 3-го іюня обѣдъ

у Дюме. По качеству обѣдъ этотъ самый дешевый и самый лучший изъ всѣхъ обѣдовъ въ петербургскихъ ресторацияхъ. Дюме имѣетъ исключительную привилегію — наполнять желудки петербургскихъ львовъ и денди. 4-го іюня. Обѣдъ въ итальянскомъ вкусѣ у Александра, или Signor Alesandro, по Мойкѣ, у Полицейскаго моста. Здѣсь нѣмцевъ не бываетъ, а болѣе итальянцы и французы. Впрочемъ, вообще посѣтителей немного. Онѣ принимаетъ только хорошо знакомыхъ ему людей, изготовляя болѣе обѣды для отпуска на дома. Макароны и стофато превосходны! У него прислуживала русская дѣвушка Марья, переименованная въ Маріанну; самоучкой она выучилась прекрасно говорить по-французски и по-итальянски. 5-го. Обѣдъ у Леграна, бывшій Фельета, въ Большой Морской. Обѣдъ хорошъ; въ прошломъ году нельзя было обѣдать здѣсь два раза сряду, потому что все было одно и то же. Въ нынѣшнемъ году обѣдъ за три рубля ассигнаціями здѣсь прекрасный и разнообразный. Сервизы и всѣ принадлежности — прелесть. Прислуживаютъ исключительно татары, во фракахъ. 6-го іюня. Превосходный обѣдъ у Сень-Жоржа, по Мойкѣ (теперь Дононъ), почти противъ Alesandro. Домикъ на дворѣ деревянный, просто, но со вкусомъ убранный. Каждый посѣтитель занимаетъ особую комнату; при домѣ садъ; на балконѣ обѣдать прелесть; сервизы превосходные, вино отличное. Обѣдъ въ три и пять рублей ассигнаціями. 7-го іюня нигдѣ не обѣдалъ, потому что неосторожно позавтракалъ и испортилъ алетитъ. По дорогѣ къ Alesandro, тоже на Мойкѣ, есть маленькая лавка Діаманта, въ которой подаются страсбургскіе пироги, ветчина и проч. Здѣсь обѣдать нельзя, но можно брать на домъ. По просьбѣ хозяинъ позволилъ мнѣ позавтракать. Кушанья у него превосходны, г. Діамантъ золотой мастеръ. Лавка его напоминаетъ мнѣ парижскія *guinguettes* (маленькіе трактиры). 8-го іюня. Обѣдалъ у Simon-Grand-Jean, по Большой Конюшенной. Обѣдъ хорошъ, но нестершимъ запахъ отъ кухни. 9-го іюня. Обѣдалъ у Кулона. Дюме лучше и дешевле. Впрочемъ, здѣсь больше обѣды для живущихъ въ самой гостинницѣ; вино прекрасное. 10-го іюня. Обѣдъ у Отто; вкусный, сытный и дешевый; изъ дешевыхъ обѣдовъ лучше едва ли можно сыскать въ Петербургѣ».

Въ тридцатыхъ и сороковыхъ годахъ Петербургъ въ Великомъ посту славился своими постными яствами, подаваемыми въ нашихъ русскихъ ресторанахъ и даже нѣмецкихъ кафе-ресторанахъ. Такъ, въ «Строгановскомъ» трактирѣ, на Невскомъ, близъ Полицейскаго моста, посѣщаемомъ биржевыми и береговыми калашниковскими купцами, обѣденная трапеза, на первой и Страстной недѣляхъ поста, ничѣмъ не отличалась отъ строго монастырской и въ эти дни въ этомъ трактирѣ рыбной пицци достать нельзя было ни за какія деньги, и весь обѣдъ ограничивался одними грибными блюдами. Зато въ перечнѣ послѣднихъ находились такія, которыя теперь совсѣмъ позабыты. Такъ, въ то время извѣстны были: грибы, грѣтые съ лукомъ,

капуста шатковая съ грибами, грибы въ тѣстѣ, галушки грибяныя, грибы холодные подъ хрѣномъ, грузди съ масломъ, грузди, грѣтые съ сокомъ. Кромѣ грибовъ, въ обѣденную карту входили горохи и кисели; первые были: мятые, битые, пѣженые; вторые—ягодные, овсяные и гороховые съ патокой, сытой и миндальнымъ молокомъ. Чай въ эти дни пили съ изюмомъ и медомъ, варили и сбитень для постниковъ. Въ остальные недѣли поста, когда уже нѣкоторые ѣли рыбу, въ числѣ рыбныхъ блюдъ подавали тамъ очень вкусную «прикрошку тѣльную» — нѣчто въ родѣ котлетъ, затѣмъ — не менѣе лакомый «кавардакъ», родъ окрошки изъ разныхъ рыбъ, кашу изъ семги, визигу съ хрѣномъ, стерляжій присолъ, уха карасевую на сковородкѣ и т. д. Изъ любопытной карты кафе-ресторана И. И. Излера, помѣщавшагося тоже на Невскомъ, въ домѣ Армянской церкви, видимъ, что въ Великій постъ здѣсь пекли особенные пирожки-растегай, которые у насъ вошли въ моду въ 1807 году, когда въ Москвѣ цыганка Степа своимъ соловьинымъ голосомъ дѣйствовала на сердца и карманы своихъ слушателей и поклонниковъ: особенно хорошо она пѣла романсъ «Сарафанчикъ-растеганчикъ»; въ честь послѣдняго и стали печь растегай. Вотъ недѣльная карта излеровскихъ пирожковъ. Воскресенье: 1) растегай излеровскіе, 2) скромные, 3) безопасные, 4) музыкальные (скоромные); понедѣльникъ: 5) съ рыбкой-съ! 6) съ живыми картинами (скоромные), 7) успокоительные, 8) безъ таящевъ (скоромные); вторникъ: 9) съ вариациями, 10) просто прелесть! 11) на здоровье, 12) малъ золотникъ, да дорогъ! среда: 13) безъ рыбы, но со вкусомъ! 14) съ загадкой? 15) лубо и дешево! (скоромные), 16) съ боровичками; четвергъ: 17) астрономическіе, 18) на всѣхъ правахъ пирога, 19) концертные, 20) съ фюритурой (скоромные); пятница: 21) настоящіе русскіе, 22) нескучные, 23) въ добрый часъ, 24) бодрые; суббота: 25) пчелка или что въ ротъ, то спасибо! 26) фельетонъ безъ писемъ (скоромные), 27) повтори, 28) безъ рассказовъ (скоромные). Сверхъ того, всякій день приготавлились особыя пирожки подъ названіемъ: «кларнетистъ-солистъ» и «вечера Новой-Деревни» (скоромные). Цѣна на эти пирожки была 10 и 5 копѣекъ. Вся наша знать ходила ѣсть къ Излеру его пирожки. Эти пирожки носили названіе «утреннихъ».

II.

Пышнымъ гастрономическимъ столомъ отличался въ Екатерининское и Павловское времена графъ Александръ Сергѣевичъ Строгановъ. Этотъ гостепріимный вельможа любилъ на своихъ роскошныхъ обѣдахъ соединять вокругъ себя лучшихъ представителей русской интеллигенціи. Онъ, какъ Шуваловъ, носилъ въ то время названіе мецената: почти всѣ писатели