

DOI: 10.55959/MSU0130-0083-8-2023-64-3-58-84

Е.В. Долгих

**К ИСТОРИИ ПОВСЕДНЕВНОСТИ:
СКЛАДЫВАНИЕ РУССКОЙ ТРАКТИРНОЙ КУХНИ**

E. V. Dolgikh

**ON THE HISTORY OF EVERYDAY LIFE:
THE FORMATION OF RUSSIAN TAVERN CUISINE**

Аннотация. Статья посвящена истории формирования меню заведений российского общественного питания XIX — начала XX в. Заведения, где главную роль играла еда, возникают в XVI–XVII вв.: харчевни, блинни. На основании доступных источников этого времени обозначаются основные принципы кулинарии: хлебный характер кухни, связь всех блюд и основных напитков с крупой или мукой. Существовали важные пищевые запреты (помимо постов): запрет на употребление в пищу крови; мяса, добытого животными; мяса телят, коз, голубей, медведя и т.д. В силу этих запретов в средневековой русской кухне не употреблялось мелко нарезанное сырое мясо (фарш), соответственно не было колбас и паштетов. По материалам археологических исследований восстанавливается соотношение основных элементов в питании средневековых горожан, выявляется, насколько позволяют источники, технологии приготовления блюд. Особое внимание автор обращает на эволюцию печей и очагов, постепенное складывание конструкции русской духовой печи (на рубеже XV–XVI вв.). Прослеживаются новации конца XVII–XVIII в. и то, как в XVIII в. инновационный процесс интенсифицируется и касается как оборудования кухни, так и новых способов изготовления масла, сметаны, соусов и т.д. Кратко рассматривается эволюция кулинарных книг XVIII в. от становления жанра (примерно 1730-е гг.) до создания обобщающих компиляций 1790-х гг., анализируется их лексика и структура. Примечательно, что их авторами являлись не повара, а чиновники-переводчики, ищущие литературный заработок. Автор высказывает предположение о существовании рукописного свода рецептов

Долгих Елена Валерьевна, кандидат исторических наук, старший научный сотрудник лаборатории истории культуры исторического факультета МГУ имени М.В. Ломоносова

Dolgikh Elena Valerievna, PhD Candidate in History, Senior Research Fellow, Laboratory of Cultural History, Faculty of History, Lomonosov Moscow State University

alenadolgih@yandex.ru

ORCID 0009-0005-4910-2926

русской традиционной кухни, известного составителям кулинарных компиляций XVIII в. В центре внимания — процесс адаптации новых блюд, напитков, продуктов и особая роль заведений общественного питания (харчевен, трактиров, гербергов) в этом процессе. На примере чаепития выявляется путь превращения ранее неизвестных блюд в привычные и распространенные, ставшие к середине XIX в. атрибутами традиционной трактирной кухни.

Ключевые слова: история повседневности, история общественного питания, история кулинарии, пищевые запреты, кулинарные книги, чаепитие в России.

Abstract. The article examines the history of menu formation in the Russian public eating establishments in the 19th and early 20th centuries. Taverns and pancake houses appeared in the 16th and 17th centuries. The main principles of cookery (its bread character, the use of grits or flour in all dishes and main drinks) are outlined on the basis of available sources of that time. There were important food bans (besides fasts): to eat blood, animal prey, calves, goats, pigeons, bears, etc. Due to these prohibitions medieval Russian cuisine did not use finely chopped raw meat (minced meat), respectively, there were no sausages and pates. The materials of archaeological research allow to determine the ratio of the main elements in the diet of medieval urban dwellers and cooking technology. The author pays special attention to the evolution of stoves and hearths, the gradual development of the construction of the Russian oven at the turn of the 15th and 16th centuries. She traces the innovations of the late 17th and 18th centuries, reveals the intensification of the innovation process in the 18th century and its influence on both kitchen equipment and new ways of making butter, sour cream, sauces, etc. The article briefly deals with the evolution of 18th-century cookbooks from the formation of the genre (ca. the 1730s) to the generalized compilations of the 1790s and examines their vocabulary and structure. It is noteworthy that their authors were not cooks, but officials-translators looking for literary work. The author suggests the existence of a handwritten collection of recipes for the traditional Russian cuisine, known to the compilers of culinary compilations in the 18th century. She focuses on the adaptation of new dishes, drinks, foods, and the special role of eating establishments (eateries, taverns, herbergs) in this process. Through the example of tea-drinking the author demonstrates the way of transformation of the earlier unknown dishes into the customary and widespread ones, which became the attributes of traditional tavern cuisines by the middle of the 19th century.

Keywords: history of everyday life, history of eating establishments, history of cookery, food bans, cookbooks, tea-drinking in Russia.

* * *

В одном из очерков В.А. Гиляровского есть яркая сценка: московский купеческий сын «еще двадцатилетним малым, сперва ходил в картузе и поддевке, по-купечески, раза три со стариком Рошфором ездил в Париж за “модьем”, но после третьей поездки,

продолжавшейся около двух месяцев, ... вместо “Ванятки” в картузе, бородатый, в долгополом сюртуке родитель своего единственного сына увидал франтом, одетым по последней моде и причесанным а ля Капуль, в желтых перчатках и цилиндре. А когда отец по обыкновению повел его завтракать в “Дыру” под Бубновским трактиром, то сынок предложил отправиться наверх в парадные бубновские залы и там, призвав хозяина, стал ему заказывать такие блюда, что тот глаза вытаращил, а отец рассердился, сказал ему: “Лопай сам”, — и ушел в “Дыру” хлебать солянку из осетрины и есть битки в сметане¹.

Конечно, сам автор при этой сцене не присутствовал, но сочность языка превращает описанное в убедительное повествование. И здесь меню бубновского «низка» предстаёт квинтэссенцией русской трактирной кухни. Более того, упомянутые кушанья расцениваются как старинные и исконные, намного старше своих «братьев» из парадных залов. Подобные рассуждения стали аксиомой для людей второй половины XIX в. и рубежа веков, в том числе и для профессиональных поваров.

Между тем словари русского языка XI–XVII и XVIII вв. не знают слова «битки». Вероятно, отбивание мяса в кухне XVI–XVII вв. вообще не применялось; чаще всего в перечнях кушаний встречается «горох битой». Более того, насколько можно судить по перечислениям блюд XVI–XVII вв., сметану не использовали как соус. Она была исходным продуктом для приготовления и сыров, и масла (накопленную сметану перетапливали в печи), а для этого требовался большой объем продукта. Она не упомянута в царских кушаньях 1610–1613 гг.², хотя царское хозяйство могло располагать большим стадом коров. Кроме того, из средневековых текстов неясно, как поварская традиция относилась к смешению мясных и молочных продуктов³. Впрочем, нам не встретились и варианты рыбы в сметане.

¹ Гиляровский, по его замечанию, помнил Ивана Емельянова-младшего с 1876 г. Тогда Ивану было 20–21 год. Торговля мануфактурным товаром под фирмой «И. Емельянов и В. Рошфор» велась на Чижовском подворье. Преображение Ванятки случилось, видимо, в конце 1870-х гг. К 1888 г., ко времени переезда писателя в Москву, Иван Иванович уже лишился своей доли в торговле и стал играть своеобразную роль гастрономического арбитра в лучших ресторанах (см.: *Гиляровский В.А. Друзья и встречи*. Ч. 1. М., 1934. С. 103–104; *Справочная книга о лицах, получивших ... купеческие и промысловые свидетельства по г. Москве ... на 1869 год*. М., 1869. С. 37; ... на 1879 г. М., 1879. С. 44).

² Роспись царским кушаньям. 1610–1613 гг. // *Акты исторические, собранные и изданные археографическою комиссиею*. Т. 2. СПб., 1841. № 356. С. 426–438.

³ Единственное прямое указание на такое смешение относится к бараньим субпродуктам: «легкое, молочкомъ с мукою съ яички приболтав, нальет» (Домострой. Гл. 42. «...Коли что купить, у кого сель нет, и всякой домашней обиходь, и лѣте, и зимѣ, и как запасати в год и дома животины водити всякая, и ества, и питье

Всё это заставляет пересмотреть простое соотношение низовой и «парадной» кулинарии.

Прежде всего, в средние века приготовление кушаний на большое количество разных едоков являлось свойством дворцовой и монастырской кухни. Постоялые дворы предоставляли путешественникам кров и ночлег, а не питание; иногда еду можно было заказать у хозяина за особую плату. Заведения, где главную роль играла стряпня, а не распитие алкоголя разной крепости, возникают в Европе и в Московской Руси в XVI–XVII вв. Примерно в 1620-е гг. появляется термин «харчевники» и «харчевные избы». Само слово «харч» приобрело в русском языке смысл «продовольствие, на которое надо расходоваться»⁴. Харчевни и блинни в разных городах могли существовать и в совместном владении, причем хозяевами могли быть не только посадские люди и их жены (и вдовы), но и посадские общины, а также служилые люди (часто это была привилегия, заменявшая денежное жалование)⁵. Количество лавок зависело не только от размеров города, но и от состава населения, интенсивности дальнего товарообмена, наличия административных властей.

А вот чем торговали подобные заведения, выяснить сложнее. Документы редко поясняют состав блюд харчевенного промысла. Гораздо чаще писцы ограничивались перечислением оброчных мест пирожников (т.е. пекарей любых пирогов), квасников, блинников, квашенинников (квашениной называли студень), прянишников. «Среди площади шалаши, а сидят в них с рыбою с вареною и с пироги с пряжеными [жаренными] и с кисели [блюдо наподобие студня]»⁶, — эта запись казанской писцовой книги за 1565 г. представляет собой наиболее подробное описание меню, доступного горожанам. В дозволении 1592 г. владимирским стрельцам значилось: «...хлеб и калачи печь и квас и ботвинью держать и торговать рубли

держати всегды (Домострой // Библиотека литературы Древней Руси / Под ред. Д.С. Лихачева и др. Т. 10: XVI век. Подгот. текста, перевод и комм. В. В. Колесова. СПб., 2000. Электронная библиотека ИРЛИ РАН: <http://lib.pushkinskijdom.ru/Default.aspx?tabid=5145> (дата обращения 14.02.2023). Дальнейшие ссылки на «Домострой» приводятся по этой публикации.

⁴ Такое употребление отмечается уже с XV в., с «Хожения» Афанасия Никитина. В народной речи это значение сохраняется в середине XIX в. и зафиксировано в словаре В.И. Даля.

⁵ Раздорский А.И. Торгово-промышленные объекты Белгорода в XVII веке (по материалам городских оброчных книг и приходо-расходных книг Разрядного приказа) // Белгородская черта. Сборник статей и материалов по истории Белгородской оборонительной черты / Редколл.: В.М. Жигалов и др. Белгород, 2017. С. 71; Булгаков М.Б. Пищевые промыслы и торговля продуктами питания в русском городе в XVII в. // Проблемы исторической географии и демографии России. Вып. I. М., 2007. С. 120.

⁶ Словарь русского языка XI–XVII вв. Вып. 21. М., 1995. С. 25.

на два и на три...»⁷. Ботвинья различалась по ингредиентам: «ботвинье свекленное» — со свеклой, «борщовая ботвинья» — со съедобным борщевиком. Англичанин Ричард Джеймс так описал холмогорскую ботвинью 1618–1619 гг.: «род каши или смеси из отварной свеклы и лука» (*botfinia, a kinde of porridge or hodgpodg made of boild beets and onions*)⁸. Харчевня посадского человека белозерца Петра Божедомова по росписи 1679 г. предлагала: калачи, пироги, квашни напеченного хлеба, муку, крупу, квас, пиво, вино (возможно, он незаконно торговал пивом и вином), хмель, солод, окорока свиные, мясо говяжье, студни говяжьи и бараньи, головы и легкие бараньи, яйца, масло коровье, рыбу свежую и соленую; там имелись сковородки, тазы, ставцы, ковши, утки, блюда, ложки и т.д.⁹

Для более полного представления о возможных кушаньях общепита XVI–XVII вв. придется привлечь данные археологии, этнографии, перечни блюд царской, патриаршей и монастырской кухни. При этом необходимо учитывать, что за два века продукты и способы ихготовки не оставались неизменными, часто сохраняя прежние названия.

Естественно, существовали региональные варианты блюд, тесно связанные с природными условиями и возможностями обмена. Но некоторые черты кулинарии были общими. Главное — это зерновой, «хлебный» характер как хозяйства, так и стола. Каши (на воде)¹⁰ готовились из всех видов круп. С отваривания цельных или дробленых зерен начиналась кулинария большинства народов. Каши могли быть жидкие, с добавлением других ингредиентов: «челядь кормити по вся дни: <...> каша с ветчиною житкая, а игда густая с саломъ, переменяя часто»¹¹. Нередко упоминаются каши с растительным маслом — «соком», например «каша тертая с соком»¹². При этом «сок»

⁷ Это право им давалось вместо денежного жалованья (см.: Булгаков М.Б. Указ. соч. С. 120).

⁸ Ларин Б.А. Три иностранных источника по разговорной речи Московской Руси XVI–XVII веков. СПб., 2002. С. 243.

⁹ Харчевня была оценена и «отписана на государя» за кабацкие недоимки (в 1678 г. хозяин был кабацким целовальником и «учинил недобор денег»), в связи с чем и составлена роспись (Булгаков М.Б. Указ. соч. С. 119–120).

¹⁰ Молочные каши — явление не столь частое. «Каша молочна гречнева» готовилась в крупных монастырях, а также на царской кухне: «А приказные ѣствы <...> Въ кашу въ молочную 3 чюмича [половника] крупъ гречневыхъ, да въ кашу же и въ молочко топленое полведра молока прѣсного, 5 яицъ» (Указы о трапезах Троицкого Сергиева и Тихвинского монастырей. 1590 г. № 155 // Дополнения к актам историческим, собранные и изданные археографической комиссией. Т. I. СПб., 1846. № 155. С. 221. Роспись царским кушаньям. С. 428).

¹¹ Домострой. Гл. 51.

¹² Указы о трапезах Троицкого Сергиева и Тихвинского монастырей. С. 216.

мог быть конопляным, ореховым, маковым, — но в средневековых перечнях кушаний обычно не уточнялось, какой именно. Крутая каша часто именовалась «гущей» («гусчей») ¹³, и в этом смысле упоминается в источниках XVI–XVII вв. Еще один древний прием использования зерновых — замешивание муки в воде или в иной жидкости ¹⁴. Таким блюдом изначально был кисель. Это несладкое блюдо консистенции студня — одно из старейших блюд русской кухни: кисели упомянуты в летописях под IX–X вв. ¹⁵ Приготавливались они из овсяной, гречневой, пшеничной или гороховой муки, которая заваривалась кипятком. Кисель мог употребляться и горячим, но чаще холодным; монастырские источники упоминают «кисель холодной с соком» ¹⁶, «кисель с молоком» ¹⁷. Кисели оставались обычной частью повседневной кухни. В среде старообрядцев сохранялся поминальный кисель: из пшеничной или гречневой муки, заваренной кипятком в чугуне, нарезанный кубиками и залитый медовой сытой; в 1930-е гг. в некоторых селах стали использовать покупной крахмал ¹⁸. В некоторых сообществах старообрядцев такие кисели готовят и сейчас ¹⁹.

Пироги — это оптимальное кушанье с разнообразными начинками, различных форм, способов приготовления и употребления. Само слово известно по крайней мере с XII в. ²⁰ Для повсеместного бытования пирогов важным фактором была возможность жарить, а не печь, — для этого можно было использовать любую плиту и любое топливо.

С хлебным характером русской кухни связано даже такое блюдо, как бытовавшие во множестве локальных и социальных вариантов щи (в источниках называются «шти», и такое произношение закрепилось в некоторых диалектах). В первоначальном варианте

¹³ *Словарь обиходного русского языка Московской Руси XVI–XVII вв.* Вып. 4. СПб., 2011; *Словарь русского языка XI–XVII вв.* Вып. 4. М., 1977. С. 162.

¹⁴ *Липинская В. А.* Адаптивно-адаптационные вопросы в народной культуре питания русских // *Традиционная пища как выражение этнического самосознания.* М., 2001. С. 18.

¹⁵ *Словарь русского языка XI–XVII вв.* Вып. 7. М., 1980. С. 137.

¹⁶ *Словарь русского языка XI–XVII вв.* Вып. 26. М., 2002. С. 118.

¹⁷ Указы о трапезах Троицкого Сергиева и Тихвинского монастырей. 1590 г. С. 221–223.

¹⁸ *Савостьянова О. П.* Традиционная культура питания крестьян-старообрядцев Нагатинской волости Московского уезда (конец XIX в. — 1940-е гг.) // *Этнографическое обозрение.* 2014. № 6. С. 161.

¹⁹ Автор благодарит В. П. Богданова за сообщенную информацию.

²⁰ «Даются пирожи мнихом» (*Словарь русского языка XI–XVII вв.* Вып. 15. М., 1989. С. 49).

щи представляли собой кислое питье на мучной основе²¹. Память об этом сохранилась в названии одного из видов кваса — «кислых щей», которые изготавливались под таким наименованием и в XIX в. (в отличие от прочих разновидностей кваса «кислые шти» были шипучим напитком с ярко-кислым вкусом). Невозможно установить, когда в упомянутое питье стали добавлять капусту, однако по этнографическим свидетельствам в разных местностях России щи готовили либо с мучной заправкой, либо с разными видами крупы («толстые щи»)²². Средневековые источники в большинстве своем не описывают способ приготовления щей, обозначая по доминирующему продукту: «шти борщовы», «шти капустны», «шти репняны»; обычно имелись в виду квашенные продукты. Вот чуть более развернутое описание трапезы в Волоколамском монастыре XVI в.: «А въ трапезѣ въ недѣлю: хлѣбъ ясти кладуть, да во штяхъ бѣлая капуста, или борщ, или кислица [в данном случае — щавель] съ чеснокомъ ... да ко штямъ по два яйца на брата»²³. Если же речь шла о свежих ингредиентах, то это обязательно оговаривалось. «На блюдо, лытка [голень] ветчины во штѣхъ, а на шти кочень капусты свѣжие бѣлые»²⁴, — таково описание царских щей.

Видимо, именно со щами городское население употребляло говядину²⁵.

Борщовые щи дали название другому известнейшему супу — борщу, при этом опять-таки нельзя с точностью сказать, когда именно главным его атрибутом стала свекла²⁶. Для «борщовых штей» ос-

²¹ *Липинская В.А.* Адаптивно-адаптационные вопросы... С. 20.

²² Там же.

²³ *Словарь обиходного русского языка Московской Руси XVI–XVII веков.* Вып. 1. СПб., 2004.

²⁴ *Роспись царским кушаньям.* С. 428.

²⁵ По археологическим данным, в русских городах XIII–XV вв. превалировала белковая пища, причем ее основу составляла говядина, свинину ели меньше (средневековые свиньи были мелкими), редкие индивиды регулярно ели речную рыбу. Домашняя птица была мелкой, ее использовали для получения яиц и пера (см.: *Антипина Е.Е., Яворская Л.В.* Проблемы, вопросы и основные результаты изучения остеологических материалов из раскопок 2016 года на территории Московского кремля // *Краткие сообщения Института археологии.* 2018. № 252. С. 302; *Энговатова А.В., Добровольская М.В., Антипина Е.Е., Зайцева Г.И.* Коллективные захоронения в Ярославле. Реконструкция системы питания на основе результатов изотопного анализа // *Краткие сообщения Института археологии.* 2013. № 228. С. 96–115).

²⁶ Свекла называлась также «ботвинье», т.к. ее ботва использовалась для приготовления пищи. Однако и любая другая зелень корнеплодов могла обозначаться тем же словом. Поэтому не всегда возможно определить, о каком блюде идет речь: «ботвинье свекленое» готовилось в монастырях XVI в. Чаще употреблялось просто в списках без пояснений: «А у вужину копуста, росоль, ботьвинья, толокно». В XVIII в. появляется «борщовая ботвинья». Видимо, блюда из ботвы или/и из све-

новным ингредиентом был съедобный вид борщовника; его листья собирали, рубили, отваривали и солили на зиму, подобно капусте²⁷. Домострой велел специально высевать борщовник в огородах вдоль тына, резать и сушить впрок²⁸. В записной книжке 1618–1619 гг. англичанина Ричарда Джеймса, два года прожившего в Старых Холмогорах, есть замечание: “boursch” — «трава, которую собирают в начале лета и варят, очень вкусное кушанье»²⁹.

С хлебом связан и базовый уникальный напиток — квас. Он упомянут в «Повести временных лет» под 996 г.³⁰ Разумеется, приготовление напитка с годами менялось и насчитывало множество вариантов. Разной была и крепость кваса. Тем не менее, он не считался опьяняющим напитком и не регламентировался государством, как хмельной мёд, пиво и позже дистилляты; не было ограничений на его изготовление. К XVI в. различались разные виды по сладости: «держати квасы сладкие и черствые и выкислые, кто какова требует»³¹; «в квасы ставить яблока и груши»³². «Квас варится из ржи или ячменя, и пьют его вместо воды, так как во всей этой стране вообще не имеют обыкновения пить воду, разве только по нужде, вследствие чего число больных у них невелико. Мы под конец привыкли пить квас, потому что он холоден и питателен. Московиты, обыкновенно, им завтракают, как будто это вино или превосходный напиток. Наконец мы привыкли к нему, и я его очень полюбил, ибо он весьма вкусен, освежает нутро, питателен и оставляет в глотке приятный вкус», — сообщал Павел Алеппский³³.

клы существовали в разных локальных вариантах (см.: Указы о трапезах Троицкого Сергиева и Тихвинского монастырей. С. 227); Домострой. Гл. 45; Словарь русского языка XVIII в. Т. 1. Л., 1984.

²⁷ *Литинская В.А.* Адаптивно-адаптационные вопросы... С. 33.

²⁸ Домострой. Гл. 45.

²⁹ “a herbe, which in the first of sommer they gather and boile it, which is verie good meate” (*Ларин Б.А.* Указ. соч. С. 305).

³⁰ «Си слышавъ, повелѣь нищю всяку и убогу приходити на дворъ на княжь и взимати всяку потребу: питье и яденъе, и от скотъничъ кунами. Устрои же се: рек, яко “Немощнии, болнии не могут дойти двора моего”, повеле устрои кола и, въскладываше хлѣбы, мяса, рыбы и оwoць разноличный и медь въ бочках, а въ другыхъ квасы, возити по градомъ, въпрашающе: “Кде болнии, нищии, не могут ходити?” И тѣмъ раздаваху на потребу. [...] И бываше на обѣдъ томъ множество от мясь, и от скота и от звѣрины, и бяше же изобилъю всего» (Повесть временных лет / Подгот. текста, пер. и комм. О. В. Творогова / Библиотека литературы Древней Руси / Под ред. Д. С. Лихачева и др. Т. 1: XI–XII век. СПб., 1997).

³¹ Словарь русского языка XI–XVII вв. Вып. 7. С. 130.

³² Домострой. Гл. 45.

³³ Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским // Чтения в обществе истории и древностей российских. Кн. 3 (186). М., 1898. С. 123.

Технология приготовления блюд в средневековых документах отражается лишь косвенно. Наиболее известный источник — «Домострой» середины XVI в.³⁴ Но это не поваренная книга, а свод поучений, рисующий обобщенный образец устройства элитарного быта. Поэтому она дает не точные указания по приготовлению кушаний, а общий подход к ним. Вот, в частности, текст, где описываются простонародные «ествы»³⁵: «Наказ от государя повару и ключнику или от государыни, варить на семью челяди или нишимъ [нищим] скоромную и постную еству: капусту или натину [ботву], или крошиво [рубленная капуста] — исѣчено мѣлко, и вымыть хорошо, и уварить, и упарити горазно, в скоромные дни мяса или ветчина, или сальца ветчинного положить, забелки поддать да припарить, а в постъ сочкомъ залить или иной какой навары прибавить да упарить; хорошо или заспицы [крупы] подсыпать да с солью и с кислы штями приварить, а кашку всякую по тому же уварить и упарить хорошо с саломъ или с масломъ, или селедовую, или с сокомъ, и всякую семейную еству хорошенько устряпати, и хлѣбы семейные тако ж мѣсити и уквасити, и вывалить хорошо и выпечь, и пирошки семѣиные по тому же. И всякую еству хорошенко и чистенько устряпать, какъ своя душа любит <...>»³⁶.

Первая часть этого наказа, похоже, описывает приготовление щей (скоромных и постных), как самого простого, универсального и доступного кушанья. Вторая часть говорит о кашах, хлебах и пирогах, таким образом перечисляя базовые «ествы» широких слоев населения. Не очень ясно, кислые шти здесь — второй вариант заправки или второй этап приготовления того же кушанья. Обычно в этом отрывке «забелку» переводят как «сметанку», однако «Словарь русского языка XI–XVII вв.» рекомендует считать ее заправкой из молока, сметаны или муки. В «Домострое» «забелка» упоминается единожды («сметана» — единожды, «забела» — дважды) и именно в ходе стряпни («сметана» и «забела» упомянуты как продукты для запасливого хранения). Итак, в качестве соусов используются кислый газированный квас, растительное масло, «взвары» и «навары». Есть и более интересные свидетельства. Англичанин, опубликовавший в 1696 г. «Русскую грамматику», отметил, что некоторые ягоды, «сва-

³⁴ Как приложение к Домострою часто рассматривается «Книга во весь годъ въ столъ ѣствы подавать», опубликованная И.Е. Забелиным по рукописям XVII в. Она содержит тексты, близкие к собственно кулинарным рецептам (Временник МОИДР. М., 1850. Кн. 6, отд. II. С. 1–30, 31–39).

³⁵ «какъ своя душа любит, такъ служокъ и нищих кормити, ино то Богу в честь, а себѣ во спасение», т.е. «служек и нищих кормить, как себя» (Домострой. Гл. 51).

³⁶ Домострой. Гл. 51.

рив с сахаром, подают на стол к жареному мясу как подливку»³⁷. Его соотечественник, живший два года в Холмогорах, упоминал даже специальную посуду для соусов — “*sacerka, a saulcer*”³⁸.

Говоря о развитии средневековой кулинарии, надо учитывать ограничения, которые вносили в кулинарную традицию различные пищевые запреты. И здесь важны не только чередования постных и скоромных дней. Эти запреты имели разные источники: прямые церковные воспрещения, народные представления о благочестии и, вероятно, дохристианские табу.

Не употребляли телятину, конину, козлятину (что подтверждается археологическими находками костей). Не ели мясо медведя и кабана, осуждалось уничтожение «божьего вестника» — голубя, в народе не одобрялась охота на лебедей, живущих парными семьями, как и люди³⁹.

Запрет на употребление в пищу крови животных известен с «Ответов Иакову черноризцу» митрополита Иоанна (XI в.). Из этого положения вытекали и строгие ограничения в охоте: пойманные зайцы и птицы должны были быть заколоты и кровь должна полностью стечь; естественно, не дозволялось есть удушенное (например, птиц и зайцев, запутывавшихся в силках) и звероядину (в том числе добычу охотничьих собак)⁴⁰.

Однако запрет на употребление крови определил и более важную черту традиционной кухни: полное отсутствие кровяных колбас и сырых мясных фаршей в русской кухне до конца XVII в. (хотя само слово «колбаса» было хорошо известно и употреблялось уже в XIII в., например, в Новгородской кормчей 1280 г.⁴¹). Более того, мелко рубить и перемешивать было обычным приготовлением овощей, но никак не мяса. Из этого правила было единственное исключение — «тельное». Готовилось оно только из рыбы: «Выбирают из нее все

³⁷ Генрих Вильгельм Лудольф называет «грозицу» (скорее всего, от слова «гроздь»), — такого наименования ягод нет ни в книжном языке, ни в поздних диалектах. Причем он говорит о ягодах, «растущих прямо на земле», таких, как клюква и брусника (брусница). Точно определить, что же это был за соус, невозможно (см.: *Лутвинова И.С.* Названия продуктов питания и кушаний в записях иностранцев XVI–XVII столетий // *Русская историческая лексикология и лексикография*. Вып. 4. Л., 1998. С. 123).

³⁸ *Словарь-дневник Ричарда Джеймса (1618–1619 гг.) // Ларин Б.А.* Указ. соч. С. 289.

³⁹ *Литинская В.А.* Пища (XII–XX века) // *Русские*. Серия «Народы и культуры». Институт этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая Российской АН. М., 2003. С. 361.

⁴⁰ *Арицховский А.В.* Пища и утварь // *Очерки русской культуры XIII–XV веков*. Ч. 1. Материальная культура. М., 1969. С. 301–302.

⁴¹ *Словарь русского языка XI–XVII вв.* Вып. 7. С. 231–232.

кости и бьют ее в ступках, пока она не сделается как тесто, потом начиняют луком и шафраном в избытии, кладут в деревянные формы в виде барашков и гусей и жарят в постном масле на очень глубоких, вроде колодцев, противнях, чтобы она прожарилась насквозь, подают и разрезают наподобие кусков курдюка. Вкус ее превосходный: кто не знает, примет за настоящее ягнячье мясо»⁴².

В развитии кулинарии определяющую роль играют очаги и печи. Однако их эволюцию проследить непросто. На территории русских княжеств в XIII–XIV вв. каменки и полусферические глинобитные печи постепенно вытесняются глинобитными сводчатыми печами с плоским подом на «опечке»⁴³. Вероятно, на рубеже XV–XVI вв. печь получила форму куба⁴⁴, при этом отверстие топки служит и для выхода дыма, и для приготовления еды⁴⁵. Априори можно предположить, что истопка по-черному и по-белому допускает разные технологии приготовления кушаний. В городах, скорее всего, совершенствование устройств для отопления и готовки пошло путем разделения функций: приготовление еды выносится в специальную поварню, где помимо духовой печи используются и другие приспособления — вертел, открытый очаг и/или плита. В перечнях «еств» XVI–XVII вв. присутствуют все три основных приема обработки — варение, жарение, тушение. Длительное томление кушанья в горшке в вольном духу требует особой конструкции печи, которая была бы способна долго удерживать постоянную температуру. Этот способ не мог быть универсальным для кулинарии XVI–XVII вв., но был известен: в «Книге во весь годъ въ столъ ѣствы подавать» (по рукописям XVII в.) есть рецепт мазюни из редьки⁴⁶, изготовлявшейся именно таким образом.

В последней четверти XVII в. намечаются некоторые новшества. Так, например, появляется кушанье, которое обозначило собой некоторое изменение взгляда на мелко порубленное мясо. Это «кавардак» — блюдо многих тюркских народов (кавурдак, куурдак, куырдак), общим для которого является обжарка кусочков мяса. Однако в русской кухне это слово, похоже, не применялось к сырому мясу: «розвезено в девичьи монастыри кавардаку Астраханского, белужья пластинчатого и мелкого по ведру, сомовья пластинчатого

⁴² Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию С. 27–28.

⁴³ Рабинович М.Г. Жилища // Очерки русской культуры XIII–XV веков. Ч. 1. Материальная культура. С. 266–267.

⁴⁴ Громов Г.Г. Жилище // Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. М., 1977. С. 199–200.

⁴⁵ Козлов А.А. История печного отопления в России. М., 2017. С. 16.

⁴⁶ Временник МОИДР. 1850. Кн. 6. Отд. II. С. 26.

и мелко по ведру ж», «велено на стрелецкие кормки наготовить . . . ковордаку ветчинного»⁴⁷. Излишне говорить, что сохранение в русском языке идиомы «кавардак» показывает непривычность такого использования продуктов. В конце XVII в. впервые в хозяйственных перечнях возникает название «окрошка» и «ботвинье салатное [т.е. из листового салата] с луком»⁴⁸; как лечебные элитные напитки употребляются чай и кофе⁴⁹.

В XVIII в. инновационный процесс интенсифицируется. Осваиваются новые системы отопления. Происходит знакомство с кухней стран «печной зоны» Европы. Приглашаются иноземные повара; особенную роль в жизни двора Петра I играл обер-кухенмейстер датчанин Иоганн (Иван Иванович) Фельтен⁵⁰. Развивается жанр кулинарной книги, сначала в виде авторизированных переводов, чаще всего в составе домоводств, экономий, специализированных словарей. Одним из первых переводческих опытов, о котором есть сведения, — это энциклопедия домоводства «Флоринова Экономия»⁵¹

⁴⁷ Словарь русского языка XI–XVII вв. Вып. 7. С. 10. В XVIII в. это слово исчезает из письменной речи, однако в народных говорах Псковской и Тульской губерний середины XIX в., зафиксированных в словаре В.И. Даля, оно означало «окрошка», «селянка», «смесь», а иногда и «дурная стряпня».

⁴⁸ В расходной книге кушаний Патриаршего приказа за 1698–1699 гг. (Словарь русского языка XI–XVII вв. Вып. 12. М., Наука, 1987. С. 347).

⁴⁹ Соколов И.А. Чай и чайная торговля в России в XIX — начале XX веков // Вестник Московского городского педагогического университета. Серия: Исторические науки. 2009. № 2. С. 28–38; Лю Цзайци. Чайная торговля между Китаем и Россией // Теория и практика общественного развития. 2009. № 2. С. 63–75; Кожухарь А.И. Периодизация русско-китайской чайной торговли (XVII–XIX вв.) // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. Тамбов, 2011. № 8-2. С. 115–117; Лю Шисюе, Арсентьева И.И. Чай в России // Россия и Китай: проблемы стратегического взаимодействия: сборник Восточного центра. 2012. № 11. С. 134–141.

⁵⁰ Варианты его имени: Йон, Ян, Яган; фамилия иногда пишется как Фельтон. Иоганн Фельтен служил при дворе по крайней мере с 1709 по 1724 г. Иногда кухмистра смешивают с его родственником, экономом Петербургской АН Маттиасом Фельтеном, и передают рассказ о том, что Петр в виде особого благоволения женил академика И.Д. Шумахера на дочери своего повара. На самом деле невеста была дочерью эконома Академии наук (см.: Агеева О.Г. Мужчины-мигранты из Европы на службе при императорском дворе России в первой половине XVIII века // Женщины и мужчины в миграционных процессах прошлого и настоящего. Материалы XII междунар. науч. конференции Российской ассоциации исследователей женской истории и Института этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН: в 2 ч. М. 2019. С. 43–46; Биохроника Петра Великого (1672–1725 гг.). Проект Санкт-Петербургского филиала НИУ-ВШЭ / Руководитель проекта Е.В. Анисимов — URL: <https://spb.hse.ru/humart/history/peter/biochronic/persons/226990878>)

⁵¹ Это сокращенный перевод книги “Oeconomus prudens et legalis oder Allgemeiner Klug- und Rechts-verständiger Haus-Vatter” пастора и герцогского библиотекаря Франциска (Франца) Филиппа Флорина (Florin, Franz Philipp (ок. 1649–1699), Franciscus Philippus Florinus, Francisci Philippi Florini). Первое издание «Экономии» Волчкова вышло в 1738 г., книга выдержала 5 изданий.

секретаря Академии наук Сергея Саввича Волчкова⁵². Это вполне традиционная книга, где кулинарные страницы являются частью «генеральной домово́й регу́лы», завершающейся расписанием «что во всяком месяце делать, начиная с Генваря». В этом переводе встречаются как старинные русские кулинарные термины (пряные зелия, сок, уха в значении «бульон, отвар», тертый калач, заедки, каши), так и кальки с французского и немецкого языков, которым предстояло войти в профессиональный язык поваров (нашпиковать/ спиковать, фрикасе, соус).

Во второй половине XVIII в. начинается активная компиляция кулинарных текстов, и переводных, и связанных с русской традицией. Важно отметить: эту работу выполняли не повара, а профессиональные переводчики (чиновники и литераторы), отнюдь не являвшиеся специалистами в поварской терминологии. Точность описаний в одной книге может варьироваться от очень общих неясных указаний до четкой рецептуры. Адресат наставлений довольно условен — некий неопытный сельский хозяин, заинтересованный в полезной информации.

Первой по времени компиляцией, где присутствуют блюда традиционной русской кухни, является сочинение члена Вольного экономического общества С.В. Друковцева⁵³. Материалы для своей книги автор собрал и/или перевел в 1765 г., прибавил сочинение В.Н. Татищева 1742 г. «Краткие экономические до деревни следующие записки» и в 1772 г. издал под названием «Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам, сочинена главной провиантской канцелярии прокурором и вольного экономического общества членом Сергеем Друковцовым» (книга выдержала 5 изданий)⁵⁴. Частью этого сборника стали «Краткие поваренные записки», впоследствии напечатанные отдельным изданием (1779

⁵² Сергей Саввич Волчков (1707–1773) состоял переводчиком в Коллегии иностранных дел, с 1730 по 1735 г. находился в Берлине в должности секретаря посольства. С 1735 г. по прошению Академии наук становится секретарем, а с 1748 г. — штатным переводчиком. АН. Волчков опубликовал более двадцати переводных книг; для его языка характерно широкое использование калькированных оборотов; заметно также сильное влияние синтаксиса оригинала (см.: Пухов В.В. Словарь русских писателей XVIII века. Вып. 1. Л., 1988. — URL: <http://lib.pushkinskiydom.ru/Default.aspx?tabid=663> (дата обращения 03.06.2022)).

⁵³ Сергей Васильевич Друковцев/ Друковцов (1731–1786) происходил из дворян. Начал службу в армии, позднее состоял при артиллерийском ведомстве; в 1765–1773 гг. исполнял должность прокурора в 1-м департаменте Главной провиантской канцелярии в Москве. В 1772 г. стал членом Вольного экономического общества. Писал сочинения на хозяйственные темы, беллетристические сборники сказок-новелл (см.: Словарь русского языка XVIII века. [Автор статьи Пухов В.В.] / Отв. ред. А.М. Панченко. Вып. 7. СПб., 1992).

⁵⁴ Там же.

и 1783 г.). Таким образом, сочинение Друковцева можно считать первой русской кулинарной книгой.

Книга содержит примерно 217 рецептов разной точности и «Реестр старинному русскому кушанью» из 114 наименований. Это именно реестр: большинство блюд просто названы наподобие старинных перечней XVII в. В реестре есть некоторые переключки с «Росписям кушанью» боярина Б.И. Морозова⁵⁵ 1656–1661 гг., где упомянуты «куря под лимоны», «тетеря под сливы», «тетерев жаркой надергиван ветчиною», «куря индейское».

В записках Друковцева приведены 4 вида щей, а также суп под тем же названием, хотя порядок приготовления неясен: «Шти с говяжьими голяшками, вятчиной, смятаной, луком, перцом и сухарями. Шти зборные: свинина, говядина, вятчина, баранина, гусь и две курицы русские, с кислой белой капустой и луком варено вместе. Ленивые шти пресные: свежая капуста изрезана на четверо с одною говядиною. <...> Крапивные шти ветчина, говядина, яйца, и сметана»⁵⁶. По всей видимости, зеленые щи потеснили щи борщовые. Похлебка с квашенной свеклой в описании «Реэстра» выглядит так: «Бураки с говядиной, свининой, с луком и перцом»⁵⁷.

Только у 5 кушаний «Реэстра» можно восстановить технологию изготовления, и лишь одно удостоилось действительно полного описания: «няня» из баранины, и таким образом, это — первое изложение приготовления известного в будущем кушанья⁵⁸. Реестр разделен на «холодное», «похлебки», «жаркое», «пирожное» (т.е. любые изделия из теста), «каши и молошное» (сюда попали и жареные грибы с луком). Такое перечисление, возможно, соответствовало подаче кушаний во времена Друковцева, а для XVI–XVII в. более характерно чередование блюд по их консистенции — густое/жидкое⁵⁹. Этой традицией и объясняется состав раздела «каши». Друковцов дал названия разделам современные ему, а реестр составлен по предшествующей традиции.

⁵⁵ «Росписи кушанью боярина Бориса Ивановича Морозова» были опубликованы И.Е. Забелиным во Временнике МОИДР с минимальными комментариями, как приложение к публикации «Книги во весь годъ въ столъ ѣствы подавать» (Временник МОИДР. 1850. Кн. 6. Отд. II. С. 31–39).

⁵⁶ Друковцов С.В. Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам... 2-е изд. СПб., 1773. С. 100, 102.

⁵⁷ Там же. С. 101.

⁵⁸ «Няня делается таким образом: возьми баранью голову с рошками, налей немного водою, упарь в горшке; по том с костей сними мясо, положи оное в чашу, изруби с луком и перцом, прибавь немного грешневых круп, по соли, все оное смешай, на чини бараней сычуг, за шей, по ставь, покрыв в горшке, в печь; и как поспеет, будет называемая няня» (Там же).

⁵⁹ Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального государства. М., 1988. С. 235.

Переводные рецепты выстроены по другому принципу: они начинаются с базовых рекомендаций «о делании бульонов», т.к. в кухне XVIII в. бульоны разной концентрации и состава стали основой кулинарного искусства (изначально этот способ разработан французскими поварами и позже стал употребляться и профессионалами других кулинарных традиций). Затем следуют такие же базовые разделы «о делании фаршей», «о супах», «о соусах». Вторая часть переводных рецептов описывает рыбные блюда по такому же систематическому принципу — бульоны, супы, соусы. К мясному и рыбному разделам написаны рекомендации «о хлебном» (т.е. о выпечке). Кроме того, переводная часть содержит описание постных кушаний и «экономического стола на восемь человек». Лексика записок сочетает в себе как заимствованные термины, так и традиционные, это касается и названий, и способов приготовления. Часть заимствований уже прочно вошла в поварской, а затем в обиходный язык: соус, суп, фарш, «желей», «нашпигованный»; часть постепенно осваивалась: «бульен», «пашкет», «фурма», «торт» и т.д. Друковцов совмещает старые и новые понятия: «начини фаршем», «подтяни яичными желтками» (так передается термин “liaison” — «связывание», придание густоты супам и соусам). Есть и термины, пришедшие из старинной русской кухни: «изруби мелко», «искроши», «заквась уксусом», «запекай в печи на малом жару», «лещ чинится тем же телом», «вари пока не поспеет», — все они используются в изложении переводных текстов.

Важно отметить те новшества, которые зафиксировала книга Друковцева. Переводная часть записок как бы снимала многие пищевые запреты: хлеб для мясных фаршей вымачивается в молоке, каплун варится в бульоне со сливками, есть рецепты для сосисок и колбас, телятины, голубей.

Но интересней то, что в «Реэстре старинному русскому кушанью» очень часто упоминается сметана как соус. XVIII век привнес новые технологии изготовления коровьего масла. В книге Друковцева упомянуты масло чухонское, голландское, немецкое и английское, что подразумевает разные способы выделки такого масла. В силу этого стало возможно употреблять сметану при создании подливок. И именно с XVIII в. берут начало столь популярные и позже варианты блюд: «солонина с смятаной и хреном», «поросенок с смятаной и хреном», «студень свиная с смятаной и хреном», «баранья голова с смятаной и хреном», «рубленные яйца с смятаной, чесноком, подлиты квасом»⁶⁰. В сладких блюдах часты упоминания ранее не встречавшихся сливок: с ними подаются ягоды, кисели, творог⁶¹.

⁶⁰ Друковцов С.В. Указ. соч. С. 99–100.

⁶¹ Там же. С. 106.

С XVIII в. наблюдается также расцвет разнообразных окрошек и селянок. У Друковцова есть их рецепты: «Окрошка делается из разных жарких [жарких] мяс, с луком, огурцами, сливами, нальется огурешным или сливным росолом», «Селянка: капуста обжарена с луком в коровьем масле, с уксусом, с перцем и вятчиной»⁶².

Итогом кулинарных текстов XVIII в. можно считать «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистилляторский» отставного офицера, чиновника и писателя В.А. Левшина⁶³. Словарь в 6 частях издавался с 1795 по 1797 г. Автор применил системный, предметный и алфавитный принципы изложения материала, но ни один не сделал определяющим; поэтому словарь имеет сложную структуру. Как он сам предупреждает читателя, в отдельных статьях Левшин собрал особые систематические наставления к поваренному искусству, «включил все нужное из книг поваренных и прочих, на нашем языке до днесь изданных», поместил также поварни Новую, Мещанскую из книги “La cuisiniere bourgeoise”, Австрийскую, Берлинскую, Богемскую и Русскую (названные поварни представляют собой книгу в книге), многие блюда из поварен Английской, Итальянской, Испанской и Португальской; «присовокупил еще о учреждении столов на известное число особ, с планами расположения блюд, услуги, подач, антреме или еств, подаваемых между главного кушанья и проч.», «за нужное также счел, прежде всего приложить по азбучному порядку объяснение иностранных слов, вошедших в употребление у наших поваров и кандиторов, поелику оные в сем словаре в разных местах встречаться будут»⁶⁴.

Из этого изобилия материала особый интерес представляют два раздела: словарь поварских терминов и «Поварня русская».

⁶² Там же. С. 100–101.

⁶³ Василий Алексеевич Левшин (1746–1826) — сын армейского офицера. В 1765 г. поступил в Новотроицкий кирасирский полк, участвовал в русско-турецкой войне, но в 1772 г. по болезни вышел в отставку. По выбору дворянства с 1779 г. четыре срока был уездным судьей в Белеве; в 1803 г. был определен чиновником по особым поручениям в штат статс-секретаря в Петербурге. В 1818 г. вышел в отставку с чином статского советника. Средством к существованию для него и его обширного семейства служили жалованье и литературный заработок, поэтому ему приходилось заниматься переводами до глубокой старости. Количество и тематика его переводных компиляций велико и разнообразно — от «Полного русского конского лечебника...» (1795. Ч. 1–2; 6-е изд. 1860) до «Библиотеки немецких романов» (1780. Ч. 1–3). Как самостоятельный автор он выступал создателем биографических книг, бытовых повестей, назидательных и любовных сказок-новелл и т.д. Из обширного наследия писателя исследователи выделяют повесть «Досадное пробуждение», где едва ли не впервые в русской литературе дана попытка раскрыть душевные переживания «маленького человека» (Словарь русского языка XVIII века. [Автор статьи Пухов В.В.]. Вып 11. СПб, 2000).

⁶⁴ Левшин В.А. Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистилляторский... Ч. 1. М., 1795. С. III.

Можно предположить, что «Поварня русская» основана на некоем рукописном источнике, известном Друковцову и, вероятно, другим составителям книг по домоводству. Сам автор «Словаря» отрицает это и представляет на суд читателя только то, что «можно было собрать из оставшегося в памяти»⁶⁵. Между тем «Поварня» составляет 50 страниц плотного текста (невозможно точно подсчитать общее число рецептов и рекомендаций). Один из рецептов — «красного кваса» — практически полностью совпадает с аналогичным рецептом из книги Н.И. Осипова⁶⁶ «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха; или Подробное наставление о приготовлении настоящих старинных российских кушаний ...», впервые изданной в 1790 г.

Более того, перечисление холодных блюд и похлебок в «Поварне» повторяет «Реэстр» Друковцева. «Реэстр» оказывается кратким содержанием «Поварни» Левшина.

Так, в «Реэстре» под девятым номером «Холодного» значится «Индейка убрана лимоном крошеным», в «Поварне» девятым блюдом в холодных кушаньях стоит описание индейки с лимоном: «Оную сварить в воде, или изжарив по обыкновенному, разнять в части, уложить на блюде, каждую часть присоединив к тому месту, как находились оные в целой. Соленых лимонов (или в недостатке оных огурцов) нарезать кружечками и оными покрыть всю индейку»⁶⁷. Точно так же крапивные щи Друковцева получают у Левшина развернутое описание и привычное ныне название «Щи зеленые из

⁶⁵ «Знакомство с иностранными, по временам у нас начинавшиеся, действовало тем же образом, как на чистоту русских нравов и на вкус стола. Простые, из отечественных произведений состоявшие приготовления пищи, должны были уступить чужеземным, многосложным, хотя с великими околичностями изобретенным, убыточным, многими несвойственными нам приправами набитым, но за то и вредным здоровью приготовлениям, так что даже сведение о русских блюдах почти совсем истребилось. Не можно по сему представить здесь полного описания русской поварни и должно будет удовольствоваться только тем, что можно было собрать из оставшегося в памяти: ибо история русской поварни, не так как других европейских, никогда не предана была ни писанию, ни тиснению. Учреждение русского стола состояло в четырех подачах: 1) холодных ествах; 2) горячих или похлёбках; 3) взварах и жаренном; и 4) в пирожном. Великолепие столов пиришественных поставлялось не столько в изяществе, сколько в изобилии еств и множестве блюд. Вышеписанному понятию следуя, опишем здесь столы мясоедной и постной, разделяя оные на четыре подачи, как уже сказано» (*Левшин В.А. Указ. соч. Ч. 5. М., 1796. С. 40*).

⁶⁶ Николай Петрович Осипов (1751–1799), сын приказного служащего, сначала армейский солдат, потом поручик, автор множества прозаических и поэтических переводов, а также компилятивных книг по домоводству, ветеринарии, сельскому хозяйству и т.п. (конец 1780 — начало 1790-х гг.). Собственные авторские произведения Осипова представлены назидательными статьями, комическими поэмами, пародийными сочинениями и даже фантастической повестью (См.: *Словарь русского языка XVIII века. [Автор статьи Пухов В.В.]. Вып. 16. СПб., 2006*).

⁶⁷ *Друковцов С.В. Указ. соч. С. 99; Левшин В.А. Указ. соч. Ч. 5. С. 42.*

крапивы, снити или борщу». Надо сказать, что в раздел похлебок Левшин внес некоторые добавления, разделив на два блюда приготовление бураков и борща, опять-таки в уже привычном нам понимании: «Говядину кусками и немного ветчины, также целую курицу приставить вариться с водою. Взять бураков обще с их травкою, скрошить полосками, обжарить в масле коровьем, смочить отваром из горшка, в котором варится говядина и курица; после бураки совсем выложить к говядине, приправить солью, прибавить укропу, луку и уварить очень спело»⁶⁸.

Селянки из похлебок перенесены в раздел «Взвары, селянки и жареное», т.е. Левшин по сравнению с Друковцевым отходит дальше от традиции чередования густое/ жидкое и пытается систематизировать материал по подачам — холодное/горячее. Разварной гусь из похлебок Друковцева перешел у Левшина в жареное. Вместе с тем в разделе каш, который Левшин расширил и озаглавил «Четвертая подача. Содержащая пирожные, каши и т.д.», остались жаренные грибы как самостоятельное блюдо. Совпадают оба автора также в названии «Жареные бараньи мысли».

Расходятся авторы только в описании постного стола. В «Реэстре старинному русскому кушанью» такого раздела нет⁶⁹. А в «Русской поварне» — это обширный раздел с рыбными и грибными блюдами в зависимости от строгости поста.

Разумеется, кулинарные тексты содержат огромное количество новых кушаний и технологий, далеко не все из них осваивались. Именно в переводных рецептах XVIII в. появляется битое мясо. Так, у Друковцова «Телятина или баранина, ребра, мясо битое обжаривается в смятане, сверху осыпается тертым колачем, турецкие бобы [фасоль] варятся в белом бульене»⁷⁰ У Левшина есть развернутый, но не очень понятный рецепт отбивных: «Взять хорошей говядины без жиру, изрезать в тонки ломти, избить гораздо деревянным молотком; вымажь после кострюлю, хорошо вылуженную, коровьим маслом; уклади дно и стены оной избитою говядиною, чтоб вся кострюля оною закрылась; по том посыпь немного солью, толченым перцом и рубленным эшалотом; и вскоре перед подаванием на стол поставить на сильный огонь, чтоб вдруг прохватило; подавать на стол, подавив лимонным соком; выложив на блюдо, которое вымазать коровьим маслом, и посыпав изрубленными анчоусами, приставить на конфор и разогреть». Блюдо это описано в составе алфавитной части

⁶⁸ Левшин В.А. Указ. соч. Ч. 5. С. 45.

⁶⁹ В книге Друковцова рецепты постных блюд — переводные, с применением разных виноградных вин. См.: Друковцов С.В. Указ. соч. С. 95–97.

⁷⁰ Там же. С. 72.

словаря и называется «клопс»⁷¹. Его название происходит от северо-немецкого регионального слова “Klopse” (чаще всего — Königsberger Klopse). В русских кулинарных текстах и меню клопсы существовали вплоть до 1930-х гг. в двух вариантах: шнель-клопс и цвигель-клопс, в зависимости от способа приготовления, оба включали в состав лук и сметанный соус⁷². Вместе с тем в XIX в. вошло в обращение и наименование «битки в сметане»⁷³. Видимо, кушанье становилось очень популярным. Самое интересное, что к середине XIX в. это блюдо приобрело статус традиционно русского, точнее блюда, изготовление которого происходит по оригинальной русской рецептуре. Профессиональный повар Игнатий Михайлович Радецкий в своей книге 1853 г. к блюду «биток в сметане» предложил такой перевод на французский язык: “Côtelettes de bœuf achées à la russe”⁷⁴.

Естественно, что “côtelettes” — это такая же новация XVIII в., как и битки. Узкое значение термина — отбивная на кости. Она вырезается из определенной части туши, и именно с такой отбивной и ассоциируется “côtelettes” в Европе. В России под тем же словом гораздо чаще понималось рубленое мясо из мякоти шеи и мелких кусков, оставшихся при разделе туши⁷⁵, это блюдо со временем стало пользоваться особой любовью едоков. Такая разница в понимании

⁷¹ Левшин В.А. Указ. соч. Ч. 2. С. 168.

⁷² Уже в 1920-е гг. в сфере общественного питания была тенденция к унификации и упрощению названий блюд. Оба «клопса» научно-пищевым советом Нарпита рекомендовано переименовать; цвигель-клопс должен был называться «биточки в сметане с луком» (см.: Продуктовые нормы обедов, отдельных блюд и прочих изделий общественных столовых. М., 1928. С. 97).

⁷³ Согласно Национальному корпусу русского языка, в художественной литературе это слово впервые употребил В.И. Даль в повести «Бедовик» 1839 г. Здесь оно обозначает распространенное повседневно блюдо: «... Корней ходил за барином в комнате, варил ему щи да кашу, по воскресным дням подавал и пирог, а иногда и битки, которые выучился готовить в походах, по недостатку поварского стола, на любом колесе, на шине полкового обоза». — URL: <https://ruscorpora.ru/results?search=CjCkCtCx0LjRgtC60LgqIgoICAQChgyIAogACjE2f6H9MfmCTIJZ3JjcmVhdGVkQAUyAggBOgEBMAE%3D> (дата обращения 03.06.2022)

⁷⁴ Вот этот рецепт: «Взять мягкой говядины из котлетной или костречной частей, очистить от жил, изрубить мелко, положить на каждый фунт говядины 1/4 фунт. хорошего масла, по вкусу соли, перцу, и размешав, сделать умеренной величины битки, запанеровать в тертый хлеб, потом в яиче и хлеб; за 10 минут до отпуска сложить на растопленное масло в сотейник, и изжарив до готовности, снять на блюдо, слить масло, влить немного сметаны, глянцу, сварить на плите, и процедив сквозь сито, полить оным битки, и с обеих сторон обложить жареным картофелем, а сверху обжаренным на масле, мелко нашинкованным луком» (Альманах гастрономов, заключающий в себе тридцать полных обедов, означенных записками русскими и французскими, правила для накрытия стола, служения за оным, порядок вин, т.е. какое именно за которым кушаньем подается, и практическое руководство для кухни / Сост. И.М. Радецким. Кн. 2. СПб., 1853. С. 86).

⁷⁵ Лисова О.В. Котлета: украшение царского стола и любимца общепита // Всё о мясе. Научно-технический и производственный журнал. 2011. № 4. С. 64.

одного слова и дала возможность Радецкому назвать битки «котлетами по-русски». В книге анонимного профессионального повара 1846 г. (первое издание 1837 г.)⁷⁶ описаны котлеты всех видов, в том числе и немясные: из судака, из риса, из черного ситного хлеба. Есть и «котлеты русские».

Названия вообще способны жить своей жизнью, отделяясь от обозначаемого продукта или меняя свое толкование. Это можно проиллюстрировать на примере пожарских котлет: к концу XIX в., когда они стали обычным пунктом меню в любом ресторане, происхождение названия стали связывать с именем князя Дмитрия Пожарского, героя 1612 г. А между тем изобретателем их является торжокский трактирщик Пожарский (это о нем писал А.С. Пушкин в 1826 г.⁷⁷), заменивший телятину курицей⁷⁸. Примечательно, что в книге Екатерины Алексеевны Авдеевой, считающейся сводом рецептов именно домашней кулинарии, нет слов «котлеты» и «битки» (похожий рецепт назван «мясные клецки»)⁷⁹. В начале XX в. разница между изначальным термином и его современным употреблением стала еще более заметна: «Среди мясных блюд, — пишет путешественник из Парижа, — напрасно искать столь любимые в России рубленные котлеты и битки. Их в Париже не умеют делать и не делают. Несколько напоминают русские котлеты — “hachis” из свинины; под словом же “côtelette” понимают то, что у нас называется “отбивной котлетой”»⁸⁰.

Остается, тем не менее, вопрос, как блюда из переводных компиляций стали привычным кушаньем. Риском предположить, что

⁷⁶ Новейший русский опытный практический повар, эконом и кондитер, совершеннейший мастер своего дела для городских и сельских жителей, или Вернейшие наставления для гастрономов и любителей хозяйства как приготавливать отборнейшие, самые лучшие, деликатнейшие и приятнейшего вкуса скоромные и постные русские кушанья и лакомейшие кондитерские приготовления и десерты; также отменнейшие средства как готовить впрок и сохранять на долгое время всякие жизненные потребности, с присовокуплением описания завтрака и полного обеда старинной русской масляницы : В 5 ч. [2-е изд. с изд. 1837 г.]. Ч. 1. М., 1844. С. 87; Ч. 2. С. 21, 53–54, 58.

⁷⁷ «У Гальяни иль Кольони / Закажи себе в Твери / С пармазаном макарони, / Да яишницу свари. / На досуге отобедай / У Пожарского в Торжке, / Жареных котлет отведай (именно котлет) / И отправься налегке. ...» (Пушкин А.С. Письмо С. А. Соболевскому 9 ноября 1826 г // Полное собр. соч. 4-е изд. / Текст проверен и примеч. составлены проф. Л.Б. Модзалевским и И.М. Семенко; под ред. проф. Б.В. Томашевского. Т. II. Л., 1979. С. 316–317).

⁷⁸ Шетэля В. Название «пожарская котлета» как объект лингво-культурологического анализа // Современная парадигма преподавания и изучения русского языка как иностранного. Материалы междунар. науч.-практ. конференции / Под общ. ред. С.А. Вишнякова. М., 2019. С. 463–466.

⁷⁹ Карманная поваренная книга, составленная Катериной Авдеевой. СПб., 1846. С. 43.

⁸⁰ Парижские кафе и рестораны // Ресторатор. 1912. № 14. С. 8.

именно заведения общественного питания оказались тем мостом, который позволил соединить разные кулинарные традиции.

В XVIII в. в общественной жизни шел активный поиск форм объединения людей, которые выходили бы за рамки жесткой сословной структуры (или смягчали ее). В Европе с XVII в. одной из таких форм являлись кофейни — новые заведения, где посетители могли общаться без посредничества алкоголя. Видимо, для России ту же функцию выполняли харчевни (куда был открыт доступ всем), а затем и трактиры. Базовый спиртной напиток (“хлебное вино”), составлявший основу государственной монополии, в трактирах продавать запрещалось. Вероятно, популярность общепита, несмотря на регулярные сословные ограничения, способствовала распространению и освоению новых кушаний. Что же касается поварских навыков, то обычной формой обучения любому ремеслу оставалось ученичество. Ученики применяли знания в других заведениях общественного питания.

Примером может служить известнейший трактир уже упомянутых Пожарских. Пожарские — потомственные ямщики и старожилы Торжка по крайней мере со второй половины XVIII в. Год открытия их трактира неизвестен. В 1826 г. им владел “новоторжского яму ямщик” пятидесятилетний Евдоким Дмитриев Пожарской, впоследствии ставший купцом 3-й гильдии. В 1834 г. гостиница перешла в руки его дочери, Дарьи Евдокимовой Пожарской, о которой чаще всего и вспоминали современники⁸¹. Как видим, никто из владельцев не был связан не только с придворной, но даже и просто со столичной средой. Тем не менее, их повар (или повара) были отлично осведомлены о таком блюде, как телячья котлета на кости, и сумели адаптировать рецепт к местным условиям. Их изобретение стало своего рода знаком своей эпохи: «В те наивные времена, когда... верили в пожарские котлеты, в валдайские колокольчики и бублики», — написал Л.Н. Толстой⁸². Это кушанье превращается в визитную карточку российского общепита и начинается его модификация. «В Торжке не найдешь теперь и знаменитых пожарских котлет: их лучше делают в Петербурге», — заметил И.А. Гончаров⁸³. Его мнение подтверждает И.И. Колышко, посетивший Торжок в 1880-е гг.: «...приехав, сейчас заказал себе порцию пожарских котлет. Через час они торжественно появились. Но, увы! Каких размеров! Какого свойства!.. Как ни би-

⁸¹ См.: Салимов А.М., Салимова М.А. В поисках пушкинской гостиницы. Торжок; Тверь, 2003.

⁸² Цит. по: Шетэля В. Указ. соч. С. 464.

⁸³ Цит. по: Там же.

лись, как ни трудились офицеры стоявшего здесь гвардейского кадра над обучением повара, тот видно не внял ни их мольбам, ни угрозам, ни грозной тени самой ямщицки Пожарской, наверно живущей в темных углах своей громадной, родовой кухни. Воображаю, с каким ужасом взирает она, как ее воздушные котлеточки превращаются в гигантские котлетища и как неуклюже и неаппетитно сии последние плавают в весьма сомнительного свойства жире»⁸⁴.

Насколько быстро непривычный продукт может стать обыденным, показывает складывание традиции русского чаепития, также тесно связанный с трактирным делом.

В 1720-х гг. чай и кофе превращаются из лекарственных напитков в бытовые. Этому способствовало то, что в России (и в Европе в целом) не было «своего» горячего *тонизирующего* напитка. Со временем новые напитки могли повлиять на уже существовавшие местные⁸⁵. Стоит отметить, что в Сибири освоение чая шло активнее не только потому, что именно кяхтинские купцы торговали всевозможными сортами чая, но и за счет посредства принявших российское подданство коренных сибиряков и в адаптированных ими вариантах. Поэтому он стал достоянием сельских жителей Сибири уже в XVIII в.⁸⁶ В европейской части России новые напитки адаптировались обычным путем: от элиты к аристократии, затем к состоятельным жителям разных сословий; из больших городов — в малые. В русской бытовой культуре утвердилось общеевропейское чаепитие: сладкий напиток или напиток со сладостями, из ферментированного чая, иногда с молоком, иногда с лимоном. Английская путешественница посетила в 1831 г. настоятеля одного из подмосковных монастырей (она не уточнила, какого именно), где «он любезно потчевал нас кофе, чаем и сладостями ...»⁸⁷.

С учреждением в 1746 г. в столице гербергов (аналог трактира) в них можно было подавать чай, кофе, шоколад (напиток)⁸⁸. В 1762 г. дозволено открывать трактиры при почтовых станциях, и в них

⁸⁴ *Кольшико И.И.* Очерки современной России. СПб., 1887. С. 64.

⁸⁵ Сбитень стал подаваться горячим по-видимому именно под воздействием чаепития: в XVII в. этот напиток наливался в стеклянные стаканы (см.: *Словарь русского языка XI–XVII вв.* Вып. 23. М., 1996. С. 74).

⁸⁶ *Литинская В.А.* Адаптивно-адаптационные вопросы... С. 22–23.

⁸⁷ Письма леди Рондо, жены английского резидента при русском дворе в царствование императрицы Анны Ивановны / Пер. с англ. [Е.П. Карновича]; ред., примеч. С.Н. Шубинского; предисл., примеч. А.В. Сазанова (Записки иностранцев о России в XVIII столетии). М., 2016. С. 110.

⁸⁸ Об учреждении в Санкт-Петербурге и в Кронштадте гербергов, и об отдале оных в содержание Российским купцам. 1746 июня 9. Сенатский, в следствие именного // ПСЗ. Собр. I. Т. 12. № 9294.

также допущена торговля чаем, кофе и шоколадом⁸⁹. С этого времени кофе и в особенности чай становятся постоянными атрибутами трактиров. В 1760–1770-е гг. С.В. Друковцов отмечал: «В России пред недавним временем кофий и чай никто употреблять не хотел; а ныне ко оному столь много привыкли даже, что и пахотные крестьяне будучи в разнощиках, вкус находить начали»⁹⁰.

Во второй половине XVIII в. в большинстве городов среднего Поочья велась оптовая и розничная торговля на городском рынке, в том числе закупленным в столицах чаем. Так, в 1775 г. в Волоколамске было 5 лавок, где можно было его купить⁹¹. Соотношение двух напитков — кофе и чая — и их роли в массовом потреблении определялись дороговизной колониального кофе (это отличало российскую рыночную ситуацию от европейской). Чай же закупался (в том числе и дешевые сорта) непосредственно у монополиста: на 1780 г. пуд чая, ввезившегося из Китая, стоил в России 11 рублей, а из Западной Европы (в случаях прерывания торговли) — 52 рубля⁹². В первые десятилетия XIX в. потребление чая растет; в 1810–1820 гг. чай составил 88% общего российско-китайского торгового обмена⁹³. Окончательным признанием чая как общенационального напитка можно условно назвать дозволение в 1822 г. торговать чаем в харчевнях — низшем звене законодательно выстраиваемой иерархии заведений общественного питания. Харчевни предназначались для людей в крестьянской одежде, там запрещены были алкогольные напитки и впоследствии запрещено торговать дорогими кушаньями. Комитет министров признал «полезным предоставить харчевням иметь чай, употребление оного сделалось почти вещью первой необходимости. Проезжие ремесленники и всякого рода люди привыкли и имеют надобность в суровом нашем климате, в питье, согреть их могущем. Сие так положительно, что нет почти крестьянина в богатых наших губерниях, который бы не имел в доме своем самовара»⁹⁴

⁸⁹ Выс. утв. доклад. О постройке на станциях почтовых дворов и о дозволении на тех дворах содержать для проезжающих трактиры. 1762 июня 6 // ПСЗ. Собр. I. Т. 15. № 11565.

⁹⁰ Друковцов С.В. Указ. соч. С. 41.

⁹¹ Ломако Е.Л. Формирование торговых площадей в городах среднего Поочья во второй половине XVIII века // История Московского края: Проблемы, исследования, новые материалы. Материалы науч.-практ. конференции, посвященной 85-летию МГОУ / Под ред. В.В. Хорихина. М., 2016. С. 293, 298.

⁹² Лю Цзайци. Указ. соч. С. 68–69.

⁹³ Там же. С. 64.

⁹⁴ Первые самовары предназначались, скорее всего, для меда и были изобретены на Иргинском заводе на Урале между сентябрем 1738 г. и февралем 1740 г. Распространению изобретения способствовал А.Н. Демидов. Первой тульской самоварной

и не употреблял чаю, посему в харчевнях требуют напитка сего, и оный большею частию, не смотря на запрещение в них, особливо вне столицы, продается. Впрочем как в харчевнях строго воспрещено содержание горячих напитков, то не можно опасаться, чтоб продажа чая могла произвести тот вред [для питейных сборов], который от употребления в ресторациях пуншу оказывается»⁹⁵.

Описания Москвы и Петербурга 1830–1840 гг. обязательно упомянут толпы извозчиков, мастеровых и дворников, идущих в харчевни и трактиры пить чай; и фраза «пожалуйте барин на водку» начинает тесниться просьбой дать на чай⁹⁶. О других городах сведения разнятся. Данные анкетирования Географического общества 1848 г. говорят только о 7 негубернских городах, где чаепитие развивалось в различных формах: питья чая в трактирах, домашнего угощения гостей, семейной трапезы⁹⁷. Однако это можно объяснить и особенностью такого источника, как рассылаемые анкеты. Угощение чаем в фольклоре стало частью галантного ухаживания, «чай-кофий» вошел в не только в песни и сказки, но и в былины⁹⁸. В быту это выглядело также: в Сергиевском посаде в герберге начала XIX в. некую барыню, оказавшуюся сержантской женой, купеческий сын «потчивал чаем и пуншом, также и другими напитками»⁹⁹. Уже из сказанного видно, что особая роль в распространении чая принадлежит заведениям общественного питания — харчевням, гербергам, трактирам.

фабрикой стала фабрика братьев Ивана и Назара Лисициных (1778–1863 гг.) (см.: *Корепанов Н.С.* Иргинский завод — родина русского самовара // Россия и Западная Европа: взаимодействие индустриальных культур. 1700–1950 гг. Материалы междунар. науч. конференции. Нижний Тагил. 15–18 августа 1996 г. Т. 1. Екатеринбург, 1996. С. 191–196; *Василенко М.В.* Коллекция самоваров: несколько иллюстраций к отечественной истории // Сукачевские чтения. 2020. № 17. С. 158–162; *Бритенкова Л.В.* Коллекция самоваров в парк-отеле «Грумант» // Тульский краеведческий альманах. 2013. № 10. С. 135).

⁹⁵ Высочайше утвержденное положение комитета министров, объявленное сенату управляющим министерством внутренних дел. 1822 Октября 10. О позволении иметь чай в харчевнях // ПСЗ. Собр. I. Т. 38. № 29197.

⁹⁶ *Баиуцкий А.П.* Панорама Санкт-Петербурга. Ч. 3. СПб., 1834. С. 28–29, 82; *Пушкарев И.И.* Описание Санкт-Петербурга и уездных городов С.-Петербургской губернии. Ч. 3. СПб. 1841. С. 104–105; *Полевой К.А.* Руководство для молодых людей, назначающих себя к торговым делам. СПб., 1847. С. 121.

⁹⁷ *Рабинович М.Г.* Очерки материальной культуры... С. 243.

⁹⁸ «Выходила госпожа Перемитиха, Берет она Чурила за белые руки, за злаченые перстни, Поит его чаем-кофеем, зеленым вином» (цит. по: *Праведников С.П.* Кластер «пища» в русской эпической традиции с точки зрения территориальной специфики // Ученые записки. Электронный научный журнал Курского государственного университета. 2012. № 3-2 (23). С. 102).

⁹⁹ Цит. по: *Четырина Н.А.* Виноторговля как освоение новых культурных практик в России конца XVIII — начала XIX вв. // Сфера культуры. 2021. № 1 (3). С. 33.

Атрибуты чаепития выносились на вывески: «Два золотых самовара и посреди их стол, нагруженный чайниками и чашками, указывают нам, что это трактир или ресторация»¹⁰⁰. В распространении этого напитка через трактиры и харчевни есть прозаическая причина: не у каждого горожанина, а тем более крестьянина на заработках, была возможность вскипятить воду, и за кипятком всё равно обращались в трактиры.

Кулинарная традиция, как всякая традиция, демонстрирует удивительное сочетание глубокого консерватизма и постоянного обновления. Это обновление, если оно проходит «по правилам», принимается, и само становится частью наследия. Традиция — это не строгая неподвижная конструкция, не подвластная времени, наоборот, это живой процесс.

References

Ageeva O.G. *Muzhchiny-migranty iz Yevropy na sluzhbe pri imperatorskom dvore Rossii v pervoy polovine XVIII veka* [Male Migrants from Europe Employed by the Russian Imperial Court in the First Half of the 18th Century] // *Zhenshchiny i muzhchiny v migratsionnykh protsessakh proshlogo i nastoyashchego. Materialy XII mezhdunarodnoy nauchnoy konferentsii Rossiyskoy assotsiatsii issledovateley zhenskoy istorii i Instituta etnologii i antropologii imeni N.N. Miklukho-Maklaya RAN* [Women and Men in Migration Processes of the Past and the Present. Acta of the 12th International Scientific Conference of Russian Association of Researchers of Women's History and N.N. Miklukho-Maklai Institute of Ethnology and Anthropology, RAS]. In 2 parts. Part 1. Moscow; Kaliningrad: Izdatel'stvo BFU imeni I. Kanta, 2019. P. 43–46.

Antipina E.E., Yavorskaya L.V. *Problemy, voprosy i osnovnyye rezul'taty izucheniya osteologicheskikh materialov iz raskopok 2016 goda na territorii Moskovskogo kremlya* [Problems, Issues and Main Results of the Study of Osteological Materials from 2016 Excavations in the Moscow Kremlin] // *Kratkiye soobshcheniya Instituta arkheologii*. 2018. N 252. P. 295–306.

Artsikhovskiy A.V. *Pishcha i utvar'* [Food and Utensils] // *Ocherki russkoy kul'tury XIII–XV vekov* [Essays on Russian Culture from the 13th through the 15th Century]. Part 1. *Material'naya kul'tura* [Material Culture]. Moscow: Izdatel'stvo MGU, 1969. P. 297–306.

Britenkova L.V. *Kollektsiya samovarov v park-otele "Grumant"* [Collection of Samovars in the Park-Hotel "Grumant"] // *Tul'skiy krayevedcheskiy al'manakh*. 2013. N 10. P. 135–142.

Bulgakov M.B. *Pishchevyye promysly i trgovlyia produktami pitaniya v russkom gorode v XVII v.* [Food Trades and Food Trade in the Russian Town in the 17th Century] // *Problemy istoricheskoy geografii i demografii Rossii* [Issues of Historical Geography and Demography of Russia]. Issue I. Moscow: IRI RAN, 2007. P. 115–146.

Chetyrina N.A. *Vinotorgovlyia kak osvoyeniye novykh kul'turnykh praktik v Rossii kontsa XVIII — nachala XIX vv.* [Wine Trade as the Development of New Cultural

¹⁰⁰ Дистрибуенди Ф. Взгляд на московские вывески. Соч. Федора Дистрибуенди. М., 1836. С. 6.

Practices in Russia in the Late 18th and Early 19th Centuries] // *Sfera kul'tury*. 2021. N 1 (3). P. 2–35.

Engovatova A.V., Dobrovol'skaya M.V., Antipina E.E., Zaytseva G.I. *Kollektivnyye zakhoroneniya v Yaroslavle. Rekonstruktsiya sistemy pitaniya na osnove rezultatov izotopnogo analiza* [Collective Burials in Yaroslavl. Reconstruction of the Feeding System Based on the Results of Isotope Analysis] // *Kratkiye soobshcheniya Instituta arkheologii*. 2013. N 228. P. 96–115.

Gromov G.G. *Zhilishche* [Lodging] // *Ocherki russkoy kul'tury XVI veka* [Essays on Russian Culture of the 16th Century]. Part 1. Moscow: Izdatel'stvo MGU, 1977. P. 254–270.

Korepanov N.S. *Irginskiy zavod — rodina russkogo samovara* [Irginsky Factory, the Birthplace of the Russian Samovar] // *Rossiya i Zapadnaya Yevropa: vzaimodeystviye industrial'nykh kul'tur. 1700–1950 gg. Materialy mezhdunarodnoy nauchnoy konferentsii. Nizhniy Tagil, 15–18 avgusta 1996 g.* [Russia and Western Europe: Interaction of Industrial Cultures. 1700–1950. Acta of the International Scientific Conference]. Vol. 1. Yekaterinburg: Bank kul'turnoy informatsii, 1996. P. 191–196.

Kozhukhar' A.I. *Periodizatsiya rusско-kitayskoy chaynoy torgovli (XVII–XIX vv.)* [Periodization of Russian-Chinese Tea Trade from the 17th through 19th Century] // *Istoricheskiye, filosofskiyе, politicheskoye i yuridicheskoye nauki, kul'turologiya i iskusstvovedeniye. Voprosy teorii i praktiki*. 2011. N 8–2. P. 115–117.

Kozlov A.A. *Istoriya pechnogo otopleniya v Rossii* [History of Stove Heating in Russia]. Moscow: ANKO, 2017. 164 p.

Larin B.A. *Tri inostrannykh istochnika po razgovornoy rechi Moskovskoy Rusi XVI–XVII vekov* [Three Foreign Sources on the Colloquial Speech of Moscow Rus' in the 16th and 17th Centuries]. Saint Petersburg: Izdatel'stvo Sankt-Peterburgskogo universiteta, 2002. 684 p.

Lipinskaya V.A. *Adaptivno-adaptatsionnyye voprosy v narodnoy kul'ture pitaniya russkikh* [Adaptive and Adaptation Issues in the Folk Food Culture of the Russians] // *Traditsionnaya pishcha kak vyrazheniye etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional Food as an Expression of Ethnic Self-Consciousness]. Moscow: Nauka, 2001. P. 18–40.

Lipinskaya V.A. *Pishcha (XII–XX veka)* [Food (from the 12th through the 20th Century)] // *Russkiye / Seriya "Narody i kul'tury"*. Institut etnologii i antropologii imeni N.N. Miklukho-Maklaya RAN [Russians / Peoples and Cultures Series. N.N. Miklukho-Maklai Institute of Ethnology and Anthropology, RAS]. Moscow: Nauka, 2003. P. 354–396.

Lisova O.V. *Kotleta: ukrasheniye tsarskogo stola i lyubimitsa obshchepita* [The Cutlet: An Ornament of the Royal Table and a Favorite of Catering] // *Vse o myase. Nauchno-tekhnicheskyy i proizvodstvennyy zhurnal*. 2011. N 4. P. 64–66.

Lomako E.L. *Formirovaniye torgovykh ploshchadey v gorodakh srednego Pooch'ya vo vtoroy polovine XVIII veka* [The Formation of Commercial Areas in the Towns of Middle Oka Region in the Second Half of the 18th Century] // *Istoriya Moskovskogo kraya: problemy, issledovaniya, novyye materialy. Materialy nauchno-prakticheskoy konferentsii, posvyashchennoy 85-letiyu MGOU* [History of the Moscow Region: Issues, Studies, New Materials. Acta of the Scientific-Practical Conference in Honour of the 85th Anniversary of Moscow State Regional University] / Ed. by V.V. Khorikhin. Moscow: Moskovskiy gosudarstvennyy oblastnoy universitet, 2016. P. 292–301.

Lutovinova I.S. *Nazvaniya produktov pitaniya i kushaniy v zapisyakh inostrantsev XVI–XVII stoletiy* [Names of Food and Dishes in the Foreign Records in the 16th

and 17th Centuries] // *Russkaya istoricheskaya leksikologiya i leksikografiya* [Russian Historical Lexicology and Lexicography]. Issue 4. Leningrad: Leningradskiy gosudarstvennyy universitet, 1988. P. 121–127.

Liu Shixue, Arsent'yeva I.I. *Chay v Rossii* [Tea in Russia] // *Rossiya i Kitay: problemy strategicheskogo vzaimodeystviya: sbornik Vostochnogo tsentra*. 2012. N 11. P. 134–141.

Liu Zaiqi. *Chaynaya trgovlya mezhdru Kitayem i Rossiye* [Tea Trade between China and Russia] // *Teoriya i praktika obshchestvennogo razvitiya*. 2009. N 2. P. 63–75.

Pravednikov S.P. *Klaster "pishcha" v russkoy epicheskoy traditsii s tochki zreniya territorial'noy spetsifiki* [A Cluster "Food" in Russian Epic Tradition from the Point of View of Territorial Specificity] // *Uchenyye zapiski. Elektronnyy nauchnyy zhurnal Kurskogo gosudarstvennogo universiteta*. 2012. N 3–2 (23). P. 95–103.

Rabinovich M.G. *Ocherki material'noy kul'tury russkogo feodal'nogo goroda* [Essays on the Material Culture of the Russian Feudal Town]. Moscow: Nauka, 1988. 309 p.

Rabinovich M.G. *Zhilishcha* [Lodgings] // *Ocherki russkoy kul'tury XIII–XV vekov* [Essays on Russian Culture from the 13th through the 15th Century]. Part 1. *Material'naya kul'tura* [Material Culture]. Moscow: MGU, 1969. P. 254–270.

Razdorskiy A.I. *Torgovo-promyslovyye ob'yekty Belgoroda v XVII veke (po materialam gorodovykh obrochnykh knig i prikhodo-raskhodnykh knig Razryadnogo prikaza)* [Trade and Craft Objects of Belgorod in the 17th Century (according to the Town Quit-Rent (Obrok) and Account Books of Razryadnyy Prikaz)] // *Belgorodskaya cherta. Sbornik statey i materialov po istorii Belgorodskoy oboronitel'noy cherty* [Belgorodskaya Cherta. Collection of Articles and Materials on the History of the Belgorod Defensive Line]. Belgorod: Konstanta, 2016. P. 67–73.

Salimov A.M., Salimova M.A. *V poiskakh pushkinskoy gostinitsy* [In Search of Pushkin's Inn]. Torzhok; Tver': Vserossiyskiy istoriko-etnograficheskiy muzey, 2003. 112 p.

Savost'yanova O.P. *Traditsionnaya kul'tura pitaniya krest'yan-starooobryadtsev Nagatinskoy volosti Moskovskogo uyezda (konets XIX v. — 1940-ye gg.)* [Traditional Food Culture of Old Believer Peasants of Nagatinskaya Volost, Moscow Uyezd (Late 19th Century — 1940s)] // *Etnograficheskoye obozreniye*. 2014. N 6. P. 155–169.

Sokolov I.A. *Chay i chaynaya trgovlya v Rossii v XIX — nachale XX vekov* [Tea and Tea Trade in Russia in the 19th and Early 20th Centuries] // *Vestnik Moskovskogo gorodskogo pedagogicheskogo universiteta*. Series "Istoricheskiye nauki". 2009. N 2. P. 28–38.

Szetela V. *Nazvaniye "pozharskaya kotleta" kak ob'yekt lingvo-kul'turologicheskogo analiza* [The Name "Pozharsky Cutlet" as an Object of Linguistic and Cultural Analysis] // *Sovremennaya paradigma prepodavaniya i izucheniya russkogo yazyka kak inostrannogo. Materialy mezhdunarodnoy nauchno-prakticheskoy konferentsii* [Modern Paradigm of Teaching and Learning Russian as a Foreign Language. Acta of the International Scientific-Practical Conference] / Ed. by S.A. Vishnyakov]. Moscow: MPGU, 2019. P. 463–466.

Vasilenko M.V. *Kollektsiya samovarov: neskol'ko illyustratsiy k otechestvennoy istorii* [Collection of Samovars: Some Illustrations of Russian History] // *Sukachovskiyeh chteniya*. 2020. N 17. P. 158–162.

Поступила в редакцию
15 января 2023 г.