

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
(Н И У « Б е л Г У »)

ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
ИСТОРИКО-ФИЛОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ВСЕОБЩЕЙ ИСТОРИИ

**РОЛЬ ТРАПЕЗЫ В ПОВСЕДНЕВНОЙ ЖИЗНИ РОССИЙСКОГО
ДВОРЯНСТВА В 50-90-Е ГОДЫ XIX В.**

Выпускная квалификационная работа
обучающегося по направлению подготовки
44.03.05 История и обществознание
очной формы обучения, группы 02031303
Павлова Михаила Викторовича

Научный руководитель
к.и.н., старший преподаватель
Истомина И.В.

БЕЛГОРОД 2018

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ТРАПЕЗА В КОНТЕКСТЕ ПОВСЕДНЕВНОСТИ РОССИЙСКОГО ДВОРЯНСТВА XIX ВЕКА.....	14
§1. Эволюция обеденного стола в дворянской семье в XIX веке.....	14
§2. Особенности национальной русской кухни.....	19
ГЛАВА 2. КУЛЬТУРА ОБЕДЕННОГО ЗАСТОЛЬЯ В СРЕДЕ КРУПНОПОМЕСТНОГО ДВОРЯНСТВА В 50-90 ГОДЫ XIX ВЕКА.....	26
§1. Парадные или званые обеды: светский этикет.....	26
§2. Повседневная трапеза в жизни крупнопоместного дворянства в 50-90 годы XIX века.....	36
§3. Рацион питания крупнопоместного дворянства в 50-90 годы XIX века....	47
ГЛАВА 3. РОЛЬ И МЕСТО ТРАПЕЗЫ В СРЕДЕ СРЕДНЕПОМЕСТНОГО И МЕЛКОПОМЕСТНОГО ДВОРЯНСТВА В 50-90 ГОДЫ XIX ВЕКА.....	55
§1. Трапеза в жизни среднепоместного и мелкопоместного дворянства.....	55
§2. Рацион питания среднепоместного и мелкопоместного дворянства в 50-90 годы XIX века.....	62
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	66
ИСТОЧНИКИ И ИССЛЕДОВАНИЯ.....	70
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	76

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования заключается в том, что такой важный элемент человеческой жизни, как питание, чаще всего сегодня рассматривается только лишь в качестве утилитарного атрибута, который содержит в себе единственную функцию – способность обеспечить жизнедеятельность. Но это не говорит о том, что современное общество не способно оценить светский этикет, интерьер, сервировку обеденного стола и изысканность блюд, все совсем наоборот, сегодня вновь возрождается интерес к русской национальной кухне.

Русское гостеприимство, российская трапеза прочно утвердились в исторической практике. В современной отечественной историографии история повседневности становится все более актуальной и востребованной.

В советское время наблюдался определенный дефицит товаров и услуг, он останавливал общественный интерес к приготовлению различных блюд. 90-е годы XX века отличается взрывом общественного интереса к данным проблемам. В первую очередь об этом говорит резко увеличение число научных трудов и периодических изданий по кулинарной тематике, данная тенденция продолжается и сегодня.

Кроме того, идеологическая цензура, которая существовала в советском обществе, давала возможность рассматривать трапезу главным образом на основе этнографического материала. При таком подходе религиозные аспекты оставались вне сферы внимания, что являлось важным элементом культуры высших сословий. В постсоветский период возникает тенденция к возрождению дореволюционной культуры, и особый интерес исторической науки привлекает история повседневности российского общества. Данная тенденция отмечается как в отечественной, так и в зарубежной историографии, что говорит об актуальности рассматриваемой проблемы.

Объектом исследования является трапеза в контексте повседневной жизни российского дворянства в 50-90 годы XIX века.

Предметом исследования является роль трапезы в повседневной жизни российского дворянства в 50-90 годы XIX века.

Целью исследования является изучение роли трапезы в контексте повседневной жизни российского дворянства в 50-90 годы XIX века.

Задачами исследования являются:

- дать общую характеристику значения трапезы как неотъемлемой части культуры XIX века;
- изучить особенности национальной русской кухни;
- рассмотреть торжественные трапезы, «большие столы» в контексте повседневности крупнопоместного, среднепоместного и мелкопоместного дворянства в 50-90 годы XIX века;
- изучить повседневные семейные трапезы в жизни крупнопоместного, среднепоместного и мелкопоместного дворянства в 50-90 годы XIX века;
- изучить рацион питания крупнопоместного, среднепоместного и мелкопоместного дворянства в 50-90 годы XIX века.

Хронологическими рамками исследования являются 50-90 годы XIX века. Нижняя граница обусловлена тем, что она описывает быт дворянского сословия перед началом реформ. Верхняя граница - это конец XIX века. Время качественных изменений в экономической, общественной и культурной жизни российского общества. Данный период — это время поиска дворянским сословием места в капиталистическом мире.

Географические рамки исследования охватывают Воронежскую Курскую и Тамбовскую губернии, которые представляют собой типичный аграрный регион Центрального Черноземья.

Источниковая база исследования. Источники по данной теме довольно разнообразны, условно их можно разделить на две большие группы, опубликованные и неопубликованные источники по теме исследования.

В ряде архивных документов (неопубликованные источники) можно найти информацию, отражающую хозяйственные аспекты изучения дворянской усадьбы. В этих документах содержится описание усадеб, подробные сведения о постройках, которые находятся на ней, информацию о финансовом состоянии дворян, расходы материальных средств, описи имений, отчеты, также в этих документах есть косвенная информация о повседневной жизни дворянства, в частности питание¹.

Опубликованные источники представлены в данном исследовании гораздо в большем количестве, что, неудивительно исходя из темы исследования. Наиболее информативными для исследования дворянской трапезы являются источники личного происхождения: произведения эпистолярного жанра, мемуары, дневники. Источники данного вида содержат много информации о повседневной жизни помещичьего дворянства. Повседневный быт дворянства получил довольно подробное описание в мемуарной литературе². В данных источниках отдельные стороны быта находят подробное описание, такие как кухня, одежда, предметы быта, окружающие дворянство. В отечественной историографии с начала 70-х годов XX века начинают издаваться справочники дневников и воспоминаний по XVIII-XX векам³.

В материалах официальной статистики представлены статистические обзоры и переписи населения. Данные источники - это справочные издания, которые составили «Обзоры» губерний и «Памятные книжки». В

1 См: ГАБО. Ф.148. Белгородская дворянская опека; ГАБО. Ф.141. И.В.Старова; ГАБО. Ф.156. И.А.Григорьев; ГАКО. Ф.294. Дворянская опека Курской губернии.

2 См: Александра Владимировна Щепкина (1824–1917) //Русские мемуары. Избранные страницы. (1826-1856) /сост. И.И.Подольской. – М.,1990. – С.380-395; Водовозова Е.Н. На заре жизни. – М., 1964. – 234 с.; Энгельгардт А.Н. Из деревни: 12 писем. – М., 1987. – С.123-162

3 См: Воспоминания и дневники XVIII-XX вв. Указатель рукописей // ред. С.В.Житомирской. – М., 1976 – 347 с.; История дореволюционной России в дневниках и воспоминаниях // ред. П.А.Зайончковский. – М., 1979. – 412 с.

них можно встретить общую информацию о количественном состоянии городских жителей, количестве учащихся в разных учебных заведениях, числе учебных заведений в губерниях, и т.д. В сборнике «Труды Курской губернской ученой архивной комиссии» опубликованы духовные завещания помещтных дворян⁴.

Отдельными материалами по изучению повседневности помещтного дворянства выступают материалы периодической печати, которые содержат информацию о быте, статистические и этнографические данные различного характера. Интересный фактологический материал по теме исследования, дополняющий архивные данные, взят из местной и центральной периодической печати: журналов, газет: «Русский вестник»⁵, «Голос минувшего»⁶, «Русская старина»⁷, «Русская мысль»⁸, «Старые годы»⁹, «Столица и усадьбы»¹⁰.

Историческими источниками, которые заслуживают особого внимания и раскрывают широкую панораму многочисленных описаний трапез, можно

4 См: Первая всеобщая перепись населения Российской империи, 1897г. /под ред. И.А.Тройницкого. – СПб.,1904. – 632 с.

5 См: Головачев Г.Ф. Отрывки из воспоминаний //Русский вестник. – 1880. – Т.149. – №10. – С.689-726

6 См: Давыдов Н. Из помещичьей жизни прошлого столетия //Голос минувшего. – 1916. – №2. – С.188-200

7 См: Дубровин Н.Ф. Русская жизнь... //Русская старина. – 1899. – Т.152. – №1. – С.17-29; Новоселова Е.М. Воспоминания 50-х годов //Русская старина. – 1911. – Т.148. – №10. – С.98-111

8 См: Салов И. Умчавшиеся годы (Из моих воспоминаний) //Русская мысль. – 1897. – №8. – С.1-18

9 См: Врангель Н. Убранство комнат и любимых предметов //Старые годы. – 1910. – №7-9. – С.171

10 См: Муравьева А.В. Скрылевка //Столица и усадьбы. – 1914. – №7. – С.23

считать литературные произведения А.С.Пушкина, Д.И.Фонвизина, А.С.Грибоедова, В.Г.Белинского, Н.В.Гоголя, И.С.Тургенева и др.

В целом, анализ материалов по теме исследования позволяет сделать вывод, что объем источниковедческого материала довольно обширен и дает возможность рассмотреть целостную картину быта и культуры русского застоя помещичьего дворянства Центрально-Черноземного региона в 50-90 годы XIX века.

Степень изученности темы. Отечественную историографию по истории дворянского быта можно условно разделить на несколько периодов: дореволюционный (середина XIX века по 1917 годы), советский (с 1918 по 1991годы), современный (с 1992 года по настоящее время). Каждый из обозначенных периодов имеет свои отличительные особенности.

В дореволюционной историографии представлены преимущественно работы дворянских публицистов и историков, во многом для них характерна описательность работ и отсутствие сравнительного анализа. В советский период историография находилась под влиянием марксистской идеологии и характеризуется исследованием преимущественно экономических факторов и аспектов жизнедеятельности дворянского сословия в конце XIX века. В современной отечественной историографии значительно расширилась предметная сфера исследования, включая отдельные бытовые и социально-психологические аспекты.

Особенностью дореволюционного периода является изучение аспектов трапезы в таком контексте, что быт помещичьего дворянства не был предметом специального исследования. Изучались лишь косвенные вопросы обозначенной проблемы, такие как, особенности усадьбы (ее художественно-эстетический аспекты, экономический), образование, изменение положения дворянства после реформ и др. При рассмотрении хозяйственных или экономических аспектов дворянской усадьбы особый акцент уделялся положению дворянства в обществе и его трансформации в пореформенный период. Важно отметить, что реформы 60-х годов XIX века отрицательно

сказались на его социальном положении, изменив экономическое и сословно-политическое положение в обществе.

В советский период трапеза в жизни дворянского сословия как предмет исследования выделяется в трудах культурно-художественного направления. Важную роль в ее изучении сыграли работы П. Вейнера, Н. Врангеля, В. Верещагина, и других авторов, которые публиковались в журнале «Старые годы»¹¹. Довольно полезный материал по быту дворянской усадьбы можно встретить в издании «Россия: Полное географическое описание нашего Отечества»¹².

В советской историографии продолжается изучение пореформенного изменения социально-экономического состояния дворянства в обществе. До середины 1950-х годов основная масса работ посвящалась классовой борьбе. В 1960-1980-х годах вышло несколько работ¹³, обобщающего характера, посвященные пореформенному положению дворянства, в которых были обозначены основные аспекты размещения дворянского землевладения, деятельности дворян в промышленности, материальной базы крупнопоместных хозяйств, торговли. Монография советского исследователя А.П. Корелина¹⁴, представляет собой обширный труд по исследованию численности, состава, экономического и правового положения дворянства, где можно встретить информацию о быте поместного дворянства.

11 См: Вейнер П., Врангель П., Верещагин В. и др. Эрмитаж //Старые годы. – 1910. – №1. –С.5-12; Врангель Н.Н. Остатки прошлого //Старые годы. – 1910. – №7-8. – С.62-68.

12 См: Семенов П.П. Россия. Полное географическое описание нашего Отечества. Среднерусская Черноземная область. – СПб., 1902. - 543 с.

13 См. Дружинин Н.М. Русская деревня на переломе. 1861-1880. – М., 1978 – 264 с.; Ковальченко И.Д., Селунская Н.Б., Литваков Б.М. Социально-экономический строй помещичьего хозяйства Европейской России в эпоху капитализма. – М., 1982 – 547с.

14 См: Корелин А.П. Дворянство в пореформенной России 1861-1904 годы состав, численность, корпоративные организации. – М., 1979. - 489 с.

Исследование дворянской усадьбы в начале второго периода связано с деятельностью исторического общества «Общество изучения русской усадьбы». Работы участников «Общество изучения русской усадьбы» содержат в себе важный фактологический материал по отдельным аспектам проблемы, в первую очередь как культурного наследия. Возвращение к теме дворянской повседневности происходит после Великой Отечественной войны. В советской историографии на протяжении долгого времени, наблюдается тенденция в рассмотрении, в основном, архитектурных и садово-парковых элементов усадьбы¹⁵. Исследователи рассматривали ее интерьер и внешний вид усадьбы. Обобщающие работы об экономической жизни дворянской усадьбы и ее бытовом укладе, взаимоотношениях владельца и крепостных крестьян отсутствуют. Зато в работах частично можно встретить вопросы, касающиеся некоторых аспектов повседневной жизни помещного дворянства во второй половине XX века¹⁶.

В современной историографии вопросы повседневности помещного дворянства вызывают больший интерес, чем в предыдущий период. Монографии Ю.М. Лотмана¹⁷, О.С. Муравьевой¹⁸ отличаются совершенно новым взглядом на историю дворянства. Исследователи обратили особое внимание на социально-психологические аспекты истории дворянства, во многом определившие долговременные устои. Без внимания не осталась история дворянского сословия и в исследованиях Б.Н. Миронова¹⁹.

Труды данных исследователей хоть и целенаправленно не посвящены теме
15 См: Комарова И.И. Усадебный дом XIX в. //Жилищное строительство. – 1989. – №3. – С.29-33.

16 См: Ковальченко И.Д. Русское крепостное крестьянство первой половины XIX в. – М., 1967 – 321 с.; Литвак Б.Г. Русская деревня в реформе 1861г. Черноземный центр. 1861-1895гг. – М., 1975 – 312 с.

17 См: Лотман Ю. М. Беседы о русской культуре: Быт и традиции русского дворянства (XVIII – начало XIX). – СПб., 1994. – 597 с.

18 См: Муравьева О.С. Как воспитывали русского дворянина. – М., – 1995. - 479 с.

исследования, но в них содержится полезный материал по рациону питания дворянства.

В современной историографии различные стороны повседневной жизни и быта дворянства в исследуемый период рассматривали такие исследователи как Е.В. Лаврентьева²⁰, Ю.М. Лотман и Е.А. Погосян²¹, Н.А. Марченко²², Ю.М. Овсянников²³, Ю.С. Рябцев²⁴, Ю.А. Федосюк²⁵, Н.И. Яковкина²⁶. Данный коллектив авторов исследовал основные вопросы повседневной жизни дворянства, а в частности, такой его элемент как – трапеза.

19 См: Миронов Б.Н. Социальная история России периода империи (XVIII – начала XX в.). – В 2т. – СПб., 2003. - 432 с.

20 См: Лаврентьева Е.В. Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. – М., 2005. – 344 с.

21 См: Лотман Ю.М., Погосян Е.А. Великосветские обеды. – СПб., 1996. – 478 с.

22 См: Марченко Н.А. Приметы милой старины. Нравы и быт пушкинской эпохи. – М., 2002. – 412 с.

23 См: Овсянников Ю.М. Картины русского быта: Стили, нравы, этикет. – М., 2000. – 247 с.

24 См: Рябцев Ю.С. История русской культуры. Художественная жизнь и быт XVIII-XIX вв. – М., 2001. – 395 с.

25 См: Федосюк Ю.А. Что непонятно у классиков или Энциклопедия русского быта XIX в. – М., 1998. – 421 с.

26 См: Яковкина Н.И. Русское дворянство первой половины XIX века. Быт и традиции. – СПб., 2002. – 398 с.

На современном этапе усадебный быт и в частности трапеза были исследованы Г.Ю. Стернин²⁷, Т.П. Каждан²⁸. Дворянское поместье все чаще становится объектом изучения исследователей, филологов, культурологов, философов, так как оно является важной частью жизни дворянства, соединяющие в себе огромный культурный объем информации. В связи с этим особую важность представляют работа Л.В. Ивановой²⁹ и многих других исследователей.

Начиная с 2000-х годов, выходит ряд работ, одной из самых интересных является «Дворянская и купеческая усадьба в России XVI-XX века»³⁰, которая представляет собой фундаментальное исследование по вопросам истории и культуры дворянских и купеческих усадеб.

На современном этапе отечественной историографии исследователями проводится работа по изучению вопросов повседневной истории³¹ и быта дворянства. Довольно часто, рассматриваются такие вопросы, как жилище, мебель, одежда и роль дуэли в понятии дворянской чести.

В региональной историографии вопросы дворянского быта остаются малоисследованными. Однако некоторые ее аспекты трапезы в среде поместного дворянства косвенно или прямо затрагивались в трудах этнографического, исторического и историко-культурного характера.

27 См: Стернин Г.Ю. Об изучении культурного наследия русской усадьбы //Русская усадьба. – 1996. – №18. – С.10-15

28 См: Каждан Т.П. Художественный мир русской усадьбы. – М., 1997. – 369 с.

29 См: Иванова Л.В. К читателю //Мир русской усадьбы. – М., 1995. – 489 с.

30 См: Иванова Л.В., Водарский Я.В., Истомина Э.Г. Дворянская и купеческая сельская усадьба в России XVI-XX вв. Исторические очерки. – М., 2001. – 564 с.

31 См: Кром М.М. Повседневность как предмет исторического исследования //История повседневности: Сборник научных работ. /Отв.ред. М.М.Кром. – СПб., 2003. – С.7-14; Пушкирева Н.Л. Предмет и методы изучения «истории повседневности» //Женская повседневность в России в XVIII-XX вв. Материалы международной научной конференции /отв.ред. П.П. Щербинин. – Тамбов, 2003. – С.3-11.

В современной региональной историографии особого внимания заслуживает работы В.А. Шаповалова³². В своих исследованиях, он смог проанализировать социальную психологию, эволюцию дворянских поместий, корпоративные организации дворянства во второй половине XIX века.

В конце 90-х годов XX века появляются диссертационные работы, которые рассматривают быт поместного дворянства Центрально-Черноземного региона в различных его проявлениях. Среди них стоит отметить исследования М.М. Звягинцевой³³, Т.В. Ковалевой³⁴, Е.В. Холодовой³⁵, Т.Д. Прониной³⁶, Ю.А. Бугрова³⁷, С.В. Бережной³⁸.

Таким образом, анализ историографии по теме исследования, говорит о том, что на настоящее время нет комплексного исследования, посвящённого быту и культуре русского застолья поместного дворянства Центрально-Черноземного региона в 50-90 годы XIX века. Есть только лишь отдельные исследования разных аспектов, трапезы в среде поместного дворянства.

32 См: Шаповалов В.А. Дворянство Центрально-Черноземного региона России в пореформенный период. – Москва-Белгород, 2002. – 548 с.

33 См: Звягинцева М.М. Русская усадьба как культурно-исторический феномен // Автореф. дис. д. к. наук. – СПб., 1997. – 18 с.

34 Ковалева Т.В. История сельской дворянской усадьбы в губерниях Центрального Черноземья (вторая половина XVIII – начало XX вв.) // Автореф. дис. ... к. ист.наук. – Курск, 2004. – 15 с.

35 См: Холодова Е.В. Загородное усадебное строительство Курской губернии 1861-1917 годов // Автореф. дис. к. ар. н. – М., 2005. – 348 с.

36 См: Пронина Т.Д. История развития провинциальной культуры Центрального Черноземья на рубеже XIX-XX века // Автореф. дис. к. ист. наук. – Курск, 1999. – 12 с.

37 См: Бугров Ю.А. Развитие музыкально-сценической культуры и массовых зрелищ в российской провинции в середине XVIII – начале XXвв. (на материалах Курской губернии) Автореф. дис. канд. ист. наук. – Курск, 2004. – 14 с.

38 См: Бережная С.В. Народная культура русского и украинского населения Курской губернии в конце XVIII-XIX веках //Автореф. дис. ... канд.ист.наук. – Курск, 2000. – 15 с.

Методологической основой исследования являются принципы историзма и объективности, а также социально-антропологический подход на основе теории локальных цивилизаций. Выбор данной методологической основы обусловлен тем, что в процессе исследования объектом является роль и место трапезы в повседневности российского помещного дворянства в 50-90 годы XIX века, где отражены основные проблемы и актуальные вопросы рассматриваемых хронологических рамок.

В данном исследовании использовались следующие методы: историко-генетический, историко-сравнительный методы, в совокупности с комплексным анализом источников. Также, при работе с большим количеством источников и их разнообразии, использовался историко-типологический метод, для выявления общих черт в работах разных авторов.

Научная новизна. В современной отечественной историографии большее внимание уделяется характеристике культуры и быта в истории повседневности российского помещного дворянства XIX века, но недостаточно подробно изучены проблема места и роли трапезы в жизни помещного дворянства XIX века. Научная новизна данного исследования заключается в расширении теоретических знаний по отечественной культуре в рамках характеристики роли и места трапезы в контексте повседневности российского помещного дворянства в 50-90 годы XIX века. Данная проблематика в отечественной историографии раскрыто недостаточно.

Практическая значимость состоит в том, что ее основные положения могут быть использованы при написании статей по социальной истории Российской империи, в частности Центрального Черноземья, а также в преподавании отечественной истории XIX века в общеобразовательных учреждениях.

Апробация работы. Основные положения ВКР были апробированы автором в виде докладов на международных и региональных научных конференциях и изложены в серии опубликованных статей. Основные выводы исследования были опубликованы в статьях:

1) Повседневная трапеза в жизни крупнопоместного дворянства в 50-90 гг. XIX века. // IX Международные научные чтения (памяти В.В. Петрова): Сборник статей Международной научно-практической конференции (19 апреля 2017 г., г. Москва). – Москва: ЕФИР, 2017. – С. 57-59.

2) Трапеза в дворянской усадьбе первой половины XIX века. // Живая память - 2017: сборник научных трудов открытой конференции начинающих ученых и исследователей «Живая память - 2017» (с. Верхопенье 5 мая 2017 г) / Отв. ред. Д.М. Кременев. - Белгород: ООО «Эпицентр», 2017. – С. 32-34.

Структура работы состоит из введения, трех глав, заключения, библиографического списка.

ГЛАВА 1. ТРАПЕЗА В КОНТЕКСТЕ ПОВСЕДНЕВНОСТИ РОССИЙСКОГО ДВОРЯНСТВА XIX ВЕКА

§1. Эволюция обеденного стола в дворянской семье в XIX веке

Подробное описание и исследование жизни дворян в XIX веке не может не включать в себя описание трапезы. Особой значимостью среди остальных парадных покоев дворянской усадьбы обладала столовая. Дворянская столовая являлась местом воссоединения всей семьи. Но несмотря на обыденность такого процесса как принятие трапезы – столовая в качестве отдельного помещения для семейных трапез, в общем, сформировалась лишь в середине XVIII века. Еще в начале века столы накрывались в любом помещении усадьбы³⁹.

Многие иностранные путешественники не раз отмечали необыкновенное радушие русских дворян. Французский литературовед Ипполит Оже в своих «Записках»⁴⁰ отмечал: «В то время гостеприимство было отличительной чертой русских нравов. Можно было приехать в дом к обеду и сесть за него без приглашения. Хозяева предоставляли полную свободу гостям и в свою очередь тоже не стеснялись, распоряжаясь временем и не обращая внимания на посетителей: одно неизбежно вытекало из другого».

В течение всего XX века дворянство в культуре обеденного застолья ориентировалось скорее на французскую кухню и моду, чем на обед придворный. После того, как столовая стала одним из самых посещаемых помещений дворянской усадьбы, ее непосредственно начинают украшать. Как правило, столовая являлась светлым помещением, с большими окнами. В росписи стен использовались живописные полотна на самые различные

39 Яблочков М.Н. История дворянского сословия в России. – М., 1976. – С.187

40 Ипполит Оже. Записки // пер. с фр. Борвкин В.М. – М., 2001. – С.17-18

темы: это могли быть и сцены всевозможных исторических событий, а также семейные портреты. Усадьбы, в которых сменилось несколько поколений, хранили особые семейные реликвии в столовых. Очень часто здесь располагались различные семейные коллекции, что только лишний раз подчеркивало парадность данного помещения.

Что же касается мебели, то здесь не было никакой вычурности. Напротив, мебель в столовых была очень даже простая, и только та, что необходима. Из-за долговременности процесса принятия трапезы, к стульям и столам представлялось только единственное требование – удобство. Однако все меняется к середине XIX столетия. Огромные и антуражные столы и стулья с необычной резьбой занимают почти все пространство столовой⁴¹.

Фарфоровая посуда и фарфоровые предметы, о которых было сказано ранее, являлись неотъемлемой частью богатой дворянской столовой. Выполняя не в большей степени бытовую, а представительную функцию, фарфор являлся олицетворением богатства и вкуса хозяина - дворянина. Хороший фарфор был редкостью даже в богатых дворянских домах, его специально добывали, коллекционировали и даже делали на заказ. Только к началу XIX века фарфоровые сервизы стали играть первостепенную роль на обеденных столах русского дворянства⁴².

Тем не менее, в усадьбах не столь зажиточных дворян серебряные приборы являлись особыми предметами роскоши вплоть до первой трети XIX века. Это подтверждается опубликованными воспоминаниями знаменитой личности того времени Марии Федоровны Каменской: «На первый бал я попала к графу Григорию Кушелеву. В этом доме я в первый раз увидела роскошь и богатство русских бар. Особенно кушелевская столовая поразила меня, потому что у себя дома за столом я, кроме серебряных

41 Лотман Ю.М. Беседы о русской культуре: Быт и традиции русского дворянства (XVIII-начало XIX века). – М., 1994. – С.169

42 Поликарпов В.С. История нравов России: От Алексея Тишайшего до Николая II. – М., 1995. – С.237

столовых ложек, никогда никакого серебра не видывала; у нас даже серебряных ножей и вилок в заводе не было, а подавались с деревянными ручками, а тут, вообразите, белая мраморная столовая по голубым бархатным полкам, этажеркам, буфету и столам положительно была заставлена старинною русскою серебряною и золотой посудой и саксонскими и сервскими древними сервизами»⁴³.

Посуду из металла в дворянских усадьбах почти не использовали, в основном, она являлась золотой или серебряной. Если золотая посуда характеризовала хозяина, как богатого дворянина, то фарфор свидетельствовал о его утонченных вкусах. В домах же мелкопоместных дворян, такую же значимую роль играла майолика и оловянная посуда⁴⁴.

Сервировка обеденного стола являлась неважным аспектом. Сам стол в дворянской усадьбе сервировался тремя различными способами: русским, английским и французским, все эти способы воссоздавали какие-либо национальные отличия культуры обеденного застолья. Французский вариант был одним из старейших, сформировавшийся еще при Людовике XIV, который включал в себя обед в несколько смен блюд. До него блюда ставили хаотично, все одновременно. Они были уложены в огромные сумбурные пирамиды. После него на обеденный стол выставляли сразу только одну порцию. Далее гости, любовались изысканной сервировкой стола, далее каждое блюдо относили опять на кухню, где разрезали и подогревали⁴⁵.

Английская система сервировки, получившая распространение в России со второй половины XIX века, предполагала, что все приготовленные

43 История дореволюционной России в дневниках и воспоминаниях // ред. П.А.Зайончковский. – М., 1979. – С.147

44 Лотман Ю.М. Беседы о русской культуре: Быт и традиции русского дворянства (XVIII-начало XIX века).– М., 1994. – С.171.

45 Комиссаренко С.С. Культурные традиции русского общества. – М., 2003. – С. 227.

лакомства подавались на трапезу сразу без разбора. Затем можно подавать лишь жаркое и пирожное. Плюс ко всему, перед каждым участником стола выставлялось одно блюдо, и именно его он должен был разложить на всех участников застолья. Получалось своего рода «стихийное хозяйничание» перераспределением тарелок и обслуживанием соседей, совсем на современный манер. Все это, по большей части, относилось к празднованию каких-либо событий и торжеств.

В дворянской России была принята все же своя русская система сервировки стола. Поначалу гости садились за стол, на котором вообще не стояло ни одного блюда. Стол был украшен исключительно цветами, фруктами и прихотливыми статуэтками. Затем же, уже по мере необходимости, слуги подавали горячие и уже разрезанные блюда. Эта система была более приемлема в дворянских усадьбах и со временем даже получила распространение в Европе, и была признана как самая логичная и как самая рациональная⁴⁶.

Великие художники также зачастую привлекались к созданию русской праздничной сервировки стола. С особой доскональностью обращали внимание на первоначальное украшение обеденного стола, основой которого являлись так называемые «десертные горки», которые занимали, как правило, центральную часть стола. Выполнялись они из разноцветного папье-маше, сахара, серебра, драгоценных камней и минералов. Довольно, часто их изготавливали со всеми элементами сервиза. Из отдельных фигурок из фарфора, который украшал стол, наиболее популярными были дети-садовники⁴⁷. Иногда их продавали белого цвета, без росписи, чтобы они

46 Коваленко Т.А. Менталитет дворянской культуры XVIII века. // Общественные науки и современность. - 1997. - № 5. - С.112.

47 Лотман Ю.М. Беседы о русской культуре: Быт и традиции русского дворянства (XVIII-начало XIX века). – М., 1994. – С.184.

смотрелись естественно и гармонично с белыми фарфоровыми столовыми приборами и белыми скатертями⁴⁸.

Архитектор Бакарев В.А., работавший в имении князя Куракина, в своем произведении «Где найдешь Москву другую?» также рассказывает о трапезе и отмечал следующее: «За столом всегда играла духовая музыка, в дни именин его или супруги его — инструментальная, которая помещалась в зимнем саду, бывшем рядом со столовой»⁴⁹.

Именитая французская портретистка Элизабет Виже-Лебрен, которая прожила в России несколько лет, уже через несколько лет с ностальгией вспоминала о «прекрасной духовой музыке», которую ей довелось слушать во время обедов как в царских дворцах, так и в домах русских дворян: «Во время всего обеда слышалась прекрасная духовая музыка; музыканты сидели в конце залы на широких хорах. Признаюсь, я люблю слушать музыку во время еды. Это единственная вещь, которая иногда рождает во мне желание быть высокопоставленной или очень богатой особой. Потому что хотя аббат Делиль и повторял часто, что «куски, проглоченные в болтовне, лучше перевариваются», но музыку я предпочитаю любой застольной беседе»⁵⁰.

Русский обед, как правило, сразу не начинался за столом. Перед обедом всегда следовала закуска. Французы называли такой обычай «пищей до пищи». Закусывали первоначально не в столовой, а в буфетной, или же на отдельном столике-буфете, или подавали на отдельных подносах. Как правило, здесь было несколько сортов водки, сыры, икра, рыба, хлеб. Принято было сначала закусывать мужчинам без дам, чтобы последние не стесняли их в употреблении крепких напитков. И только некоторое время

48 Комиссаренко С.С. Культурные традиции русского общества. – М., 2003. – С.230.

49 История дореволюционной России в дневниках и воспоминаниях // ред. П.А.Зайончковский. – М., 1979. – С.247

50 Элизабет Виже-Лебрен. Мемуары // пер. с фр. Бронвич С.К. – М., 1998. – С.27-28.

спустя дамы во главе с хозяйкой дома тоже присоединяются к закусывающим. Особым лакомством во время закусок были устрицы⁵¹. Очень часто все застолье устраивалось именно ради этого блюда. Но это было не более чем дань моде.

Конец обеда также не был мгновенным. В самом конце застолья подавались «небольшие стаканчики из цветного хрусталя или стекла» для «полоскания после обеда во рту». Затем все переходили в гостиную, где уже был готов поднос с чашками, кофейником и ликером⁵².

Таким образом, эволюция обеденного стола в XIX веке характеризовалась своим разнообразием систем застолья. «Европеизация» Петра I в начале XVIII века оказала огромное влияние на дальнейшее развитие застолья в дворянской усадьбе. Эти принципы укоренились со временем и стремительно получили свое распространение в XIX веке.

§2. Особенности национальной русской кухни

Отличительные черты любой народной кухни складываются под влиянием природных особенностей и условий хозяйственного уклада. Таким образом, можно отметить, что в рационе питания Северных народов преобладали мясо морских животных и оленина. У народов Средней Азии очень часто можно встретить блюда из баранины и риса. Народы Кавказа часто едят пищу, приготовленную на вертелах. В русской кухне преобладают блюда, которые приготовлены в печи (блюда, запеченные на сковородах, мясо, жаренное крупным куском, тушеные блюда).

В каждой народной кухне религиозные воззрения нашли свое отражение: многие буддисты являются вегетарианцами, мусульмане не едят свинины, иудаисты делят пищу на кошерную и трефную (дозволенную и

51 Поликарпов В.С. История нравов России: От Алексея Тишайшего до Николая Второго. – М., 1995. – С.241

52 Лотман Ю.М. Беседы о русской культуре: Быт и традиции русского дворянства (XVIII-начало XIX века).– М., 1994. – С.191.

недозволенную), православные христиане делят все блюда на постные и скоромные.

Культура обеденного застолья развивается под влиянием этнокультурного обмена с другими странами. И попытки очистить народную кухню от влияния извне становятся довольно проблематично.

Отечественная кухня складывалась в результате организации хозяйственного уклада славянских народов, которые в большей части были земледельцами и скотоводами. В народном хозяйстве важную роль играли рыболовство, охота и бортничество. В основе этого лежат гармоничные соединения продуктов растительного и животного происхождения. Традиционная русская печь в свою очередь во многом определила отличительные черты национальной кухни, где особую роль играли заправочные супы, готовившиеся в горшках, а так же разнообразие и обилие мучных изделий, тушеные и запеченные блюда, жарка мяса и птицы большими кусками или целыми тушками⁵³.

В истории отечественной национальной кухни можно выделить несколько периодов, каждый из которых сыграл свою определенную роль.

Первый этап, это IX-XI века (домонгольский период), когда произошло объединение племен – этнических славян в единый древнерусский народ. В этот период стоит отметить сильное влияние православия на все элементы культуры древнерусского народа и на кухню соответственно. Важное место в питании занимали мучные, хлебные, крупяные блюда, а также продукты животного и растительного происхождения⁵⁴.

Второй этап, это XII-XIV века (монгольский период), когда произошло нападение монголо-татарского ига, что привело к уничтожению многих городов, переселению народа, запустению целых территорий, падению торговли и ремесел. Период монголо-татарского нашествия был связан с

53 Щербакова Е.И. История русской кухни: учебное пособие. – Челябинск, 2010. – С.4

54 Романов П.В. Застольная история государства Российского. – СПб., 2000. – С.157

упадком национальной культуры. Многие годы татаро-монгольского владычества не сильно повлияли на нашу кухню. Народная культура отвергала иноземные обычаи – захватчиков. Русская национальная кухня сохраняла свои особенности в IX – XI веках⁵⁵.

Третий этап, это XVI-XVII века (московский период), когда произошло объединение украинского, белорусского и русского народов в середине XIII века. В этот период сформировалось феодальное государство в XIV-XVI веках в рамках Московского княжества. Оно получило древнее название Русь. В этот момент происходит взаимопроникновение отдельных элементов материальной и духовной культуры, выработался ряд общих черт в жилище, языке, одежде, кухне⁵⁶.

Четвертый этап, это XVIII – начало XIX века - период петровских преобразований. Именно в XVIII веке Российское государство получило мощный толчок в своем развитии. Россия стала империей, территории ее значительно расширились. Был построен Петербург и он стал столицей государства⁵⁷.

Совершенно новый этап в развитии русской национальной кухни, который связан с петровскими преобразованиями, он наступает на рубеже XVII – XVIII веков и длится более чем сто лет – до начала XIX века. Именно на данном этапе происходит яркое разделение кухни господствующих сословий и низших сословий. Русское дворянство принимает для себя некоторые элементы европейской культуры, кулинарные традиции, быта, неизменно изменился порядок русского застолья.

Пятый этап, это XIX век. В России начинают складываться капиталистические отношения. В особенности после Отечественной войны 1812 года на пике патриотических чувств, в обществе началось вытеснение

55 Там же. – С.159

56 Романов П.В. Застольная история государства Российского. – СПб., 2000. – С. 160

57 Там же. – С. 161

иностранным влиянием представителями дворянства, возобновлялся интерес к русской национальной (народной) кухне. В течение всей первой половины XIX века кухня высших сословий продолжала изменяться изолированно от национальной кухни, под сильным влиянием французской. Ранее в XVIII веке частым было заимствование блюд западной кухни и вытеснение национальных русских блюд. В начале XIX века происходит сбор и переосмысление русского национального кулинарного наследия⁵⁸.

Реформы в русской национальной кухне происходят в XIX веке. Центральное место в реформировании русской кухни, а в частности дворянства приняли французские кулинары. Одним из первых, кто оставил след в возрождении русской кухни, стал французский повар - Мари-Антуан Карем. До своего приезда в Россию, Мари-Антуан Карем был поваром при дворе в Англии, у регента будущего короля Георга IV. Он с большим интересом к кулинарным особенностям различных народов. За недолгое время пребывания в России Мари-Антуан Карем подробно познакомился с национальной русской кухней и наметил пути ограждения её от влияния⁵⁹.

Французские повара сделали многое в подготовке целого ряда блестящих русских кулинаров: Михаила и Герасима Степановых, В. Бестужева, И. Радецкого, Г. Добровольского. И. Радецкий и Г. Степанов подготовили обширный справочник по кулинарии.

Была снова установлен национальный русский способ, при котором была смена блюд, следовавших друг за другом, вместо принятой в XIX веке французской системы, когда блюда подавались на обеденный стол одновременно. Русская система подачи блюд на обеденный стол вскоре была положительно воспринята и во Франции, и даже в Европе, а затем с ним перешла и мода на закуску⁶⁰.

58 Щербакова Е.И. История русской кухни: учебное пособие. – Челябинск, 2010. – С. 5

59 Щербакова Е.И. История русской кухни: учебное пособие. – Челябинск, 2010. – С.6

60 Марков Б.В. Культура повседневности. – СПб., 2008. – С.34

Национальной русской кухне не свойственно сочетание разных овощей для закусок. Салаты, которые были переняты из западной Европы в XIX веке, первоначально готовились из одного вида продуктов (салат огуречный, салат из свеклы). К середине XIX века повара ввели в кулинарную практику салаты, смешанные из разных овощей, которые стали называть - винегреты⁶¹.

Реформы на кухне сократили число подаваемых блюд с 11 до 3 – 4 и ввели определенную последовательность, где в сервировке стола тяжелые блюда сменялись легкими, возбуждая аппетит. На стол совсем не подавали пищу большими кусками в целом запеченном виде. Теперь перед подачей блюд на стол их резали на отдельные порции. При такой системе организации застолья украшение блюд потеряло всякий смысл. Французские повара - реформаторы выступили за отмену блюд из протертых и толченых ингредиентов, которые занимали особое место в дворянской кухне в XVIII – начале XIX века, на замену им пришли блюда из натуральных продуктов. Именно так впервые появились антрекоты, лангеты, бифштексы, эскалопы, котлеты, отбивные. В практику вошла подача основного блюда, гарнира и соуса к нему. Достижением профессиональной кулинарии также является гарнир. К середине XIX века картофель стал широко использоваться в качестве гарнира. Именно этот период в русской национальной кухне появились помидоры. Постная пища пополнялась новыми видами растительного масла, в частности подсолнечным⁶².

В XIX веке появилось дрожжевое тесто на прессованных дрожжах, что в корне изменило процесс приготовления сдобы. Повара стали применять точную дозировку ингредиентов при приготовлении блюд.

Многочисленные изменения русской кухни во многом связано с появлением дворянских клубов и ресторанов. Рестораны впервые открылись во Франции в начале XIX века и завоевали популярность в странах Европы

61 Там же. – С.35

62 Щербакова, Е.И. История русской кухни: учебное пособие. – Челябинск, 2010. – С.10

довольно быстро. Уже перед началом войны 1812 года насчитывалось с десяток ресторанов в двух российских столицах. Кулинарные школы сформировались именно в таких ресторанах, основой которого стала русская национальная кухня, сочетая в себе достижения французской кулинарии. Параллельно с реформами кухни высших сословий Российской империи шел процесс собирания, восстановления и разработки забытых народных рецептов, стихийно продолжавшийся в провинции, в помещичьих имениях. В данном процессе крепостные повара принимали активное участие, ведь они в своем большинстве готовили в дворянских усадьбах⁶³.

Менделеев Д.И. в 1894 году разработал стандарт на водку и дал ей официальное название – «водка». К концу XIX века русская кухня высших дворянских сословий благодаря неповторимому ассортименту блюд и их изысканному вкусу совместно с французской кухней стала одним из законодателей моды и вкуса в Европе⁶⁴.

Как уже было замечено ранее, отличительные черты национальной кухни складывались под влиянием исторического развития, природных условий и особенностей хозяйственного уклада. К началу XIX века в российском обществе уже устоялись отличительные культурные традиции в сословной структуре Российской империи. Дворянское сословие и другие высшие слои в XIX веке довольно много для себя переняли из французской культуры. Французские повара были довольно авторитетны, как и кухня во всей Европе. Концепция *haute cuisine* - высокой кухни пришла в Россию именно из Франции - приравнивающая кулинарию к определенному виду искусства. Французские блюда получили широкое распространение такие блюда, как различные виды соусов, паштеты, салаты. Семейный обед в крупнопоместной дворянской семье состоял где-то из пяти-шести разных

63 Лаврентьева Е. В. Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. – М., 2005. – С.163

64 Лаврентьева Е. В. Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. – М., 2005. – С.165

блюда. Довольно интересно то, что традиционно французские блюда - например, устрицы, - могли быть поданы с традиционно русскими блюдами, такими как супам или уха. Трапеза в дворянском поместье, часто сопровождалась вином, преимущественно французским. Сильной популярностью в Российской империи того времени пользовалось шампанское полусладкое. Но употреблялись и вина, которые производили в например, в Грузии⁶⁵.

Стоит упомянуть еще один важный аспект в кулинарии XIX века – это христианство. Почти все население Российской империи принадлежало к православной вере и соблюдало пост, что делало довольно специфичным рацион питания. В связи с этим развивалась особая кухня, куда в основном входили грибные блюда, постные каши и щи.

Дворянство после реформ Александра II было фактически лишено своего социального превосходства — а русское купечество было всячески ограждено от влияния извне и начинает диктовать свою кулинарную моду. Крестьянские устои, генетическая память и традиционное воспитание определяют кулинарный рацион в русских трактирах и домах⁶⁶.

Следующий этап - это XX век, а точнее советский период. В истории нашей страны, начиная с 1917 года, наступает новый этап: становление социалистической формации. На смену трактирам и ресторанам приходит общественное питание, превратившееся за годы советской власти в крупную отрасль государственной экономики. Совершенно новый этап в становлении русской кухни выделяют с распадом Советского Союза, с демократизацией российского общества. На улицах сегодня вновь западное влияние, это появление огромного количества новых предприятий быстрого обслуживания: кэролсы, шавермы, хот – доги, макдоналдсы, гриль и интерес к русской национальной кухне на этом фоне возникает все чаще.

65 Там же. – С.171

66 Гусев В.Е. Русский фольклорный театр XVII - начала XX века. - Л., 1980. - С.55

Таким образом, особенности национальной русской кухни тесно связаны природными условиями, особенностями хозяйственного уклада и исторического развития. Необходимо отметить еще один важный аспект в питании XIX века – религиозный, все блюда православных христиан делятся, можно разделить на «постные» и «скоромные». Начиная с XVIII века и до начала XX века, прослеживается тенденция иностранного заимствования преимущественно из французской кухни, что во многом изменило уклад культурной жизни дворянства в XIX веке и сыграло уникальную роль в русской культуре.

ГЛАВА 2. КУЛЬТУРА ОБЕДЕННОГО ЗАСТОЛЬЯ В СРЕДЕ КРУПНОПОМЕСТНОГО ДВОРЯНСТВА В 50-90 ГОДЫ XIX ВЕКА

§1. Парадные или званые обеды: светский этикет

Достижением русской культуры XVIII века стало создание новых общественных норм поведения в обществе. Дворянство была законодателем новых тенденций в обществе, соединившее в себе культуру Европы и старые русские традиции. «В высших сословиях складываются некоторые обычаи, рождаются некоторые правила учтивости и изысканности, служащие, так

сказать, опознавательными знаками, с помощью которых можно отличить посвященных от чужаков. Люди, принадлежащие к высшим сословиям и пользующиеся милостями государя, непременно оказывают значительное воздействие на общественное мнение, ибо, за очень редкими исключениями, власть имущие суть люди со вкусом, влиятельные персоны суть люди учтивые, а баловни фортуны суть всеобщие любимцы»⁶⁷.

«Правила учтивости и изысканности» регламентировали все сферы жизненного уклада дворянства, все стороны его повседневной жизни, предписывали, как «в светском обществе держать себя на крестинах, именинах, свадьбах, юбилеях, обедах, вечерах, балах, раутах, на прогулках, в театрах, маскарадах и т. п.»⁶⁸.

Семейный, свадебный, застольный, траурный, эпистолярный, служебный этикет составляют в своей совокупности то, что обычно называют этикетом светским. Церковный этикет в этот список не следует включать, он является отдельным «сводом правил».

Традиция многолюдных совместных трапез, организуемых по самым разным поводам, имела широкое распространение в русской национальной жизни. Это явление наблюдалось во всех слоях русского общества. В послепетровский период традиции русского пира корректируются и дополняются западными традициями. Особенно восприимчивым к новым веяниям оказалось русское дворянство, по собственной воле, а порою — и по принуждению, осваивающее иноземный образ жизни. Парадные или званые обеды являли собой важный элемент придворной и частной жизни русского дворянства XIX века. В этих, очень разных по своему составу и характеру, многолюдных трапезах сочетались

67 Лаврентьева Е.В. Светский этикет пушкинской поры. – М., 1999. – С.147

68 Там же. – С.148

принципы русского гостеприимства и европейской галантности, чудеса французской кухни и исконно русские блюда, утонченная вежливость и русское самодурство. Многочисленные записки русских и иностранных мемуаристов позволяют составить достаточно полное представление о том, что собою являл званый обед и сопровождающие его действия в XIX веке, что включали в себя обеденный этикет и обеденное меню, чем отличались такие обеды в столице и в провинции.

Говоря о жизни дворянина в усадьбе, повседневное существование, его бытовая культура, ценностные ориентиры во многом зависели от того, к какой страте благородного сословия он принадлежал, бытовые традиции какого плана он обязан был поддерживать на виду своих соседей-помещиков. Применительно к первой половине XIX века Б.Н. Чичерин справедливо отмечает, что ритмика жизни провинциального дворянства определялась крепостнической традицией, где для культивирования привычного уровня жизни помещику не приходилось прикладывать каких-либо особых усилий: «Барские нравы наших помещиков, безмерная роскошь, которая питается Бог-весть какими доходами, сильный недостаток инициативы и энергии, умственной, нравственной и даже физической – все это черты, обозначающие сословие, от которого поддержание своей власти и своего значения не требует никакой деятельности»⁶⁹.

Говоря о культуре застолья Российской Империи, следует упомянуть, что общество в 50-90 годы XIX века все еще оставалось сословно замкнутым и рассматривать элементы культуры и быта более верно в разрезе сословий. Но также следует сказать, что внутрисословная структура российского общества тоже не однородна и следует рассматривать её дифференцированно по имущественному принципу.

69 Воспоминания и дневники XVIII-XX вв. Указатель рукописей /ред. С.В. Житомирской. – М., 1976 – С. 367

Бесплатные руки крепостных крестьян в зависимости от их количества обеспечивали в любом случае определенный доход, на котором и базировалась вся палитра повседневности помещика. Жизнь в сельских дворянских усадьбах за исключением наиболее богатых дворян в основном состояла из пестрой череды печальных и радостных событий деревенской суеты и смены сезонов года: «...крестин, именин, семейных праздников, заговенья, шумных обедов, родственных съездов. Подрастали сыновья, их женили, появлялось новое поколение, и жизненный цикл повторялся (те же пиры, праздники, обряды, свадьбы) ...пока похороны не изменят декорации, но ненадолго: одни лица уступали места другим»⁷⁰.

Русская народная кухня культивировалась в первую очередь в деревне, а также в среде московского дворянства. Московское дворянство в своих кулинарных предпочтениях было сродни помещику. В то время Москву называли «столицей провинции».

Типичность провинциальной дворянской атмосферы в 50-е годы XIX века обрисовал П. Боборыкин: «Гамбовский свет, и в губернском городе, и по усадьбам, славился еще большей легкостью нравов, чем казанский»⁷¹. Современник затруднился назвать большой круг светских развлечений тамбовских дворян, при этом подчеркивая, что подобная цикличность помещичьей повседневности была характерна и для других регионов России. В рамках одной помещицкой дворянской семьи монотонность ежедневного быта была еще более очевидной.

Трафаретность помещичьего быта с некой поправкой на конкретный сезон года определялась ежедневной необходимостью, пусть и минимального, личного контроля за хозяйственной деятельностью в

⁷⁰ Иванова Л.В. Дворянская и купеческая сельская усадьба в России XVI-XX вв. – М., 2001. – С. 360.

⁷¹ Боборыкин П. За полвека. Мои воспоминания // Русская мысль. – 1906. – №5. – С.24.

поместье, устоявшимся узким кругом друзей – соседей, которые навещали друг друга, небольшим перечнем исконно барских развлечений: охотой, картами, прогулками верхом, ужинами с соседями. Венцом развлечений являлся визит на званый ужин, бал к уездному предводителю дворянства или, может быть, в губернский центр.

Таким образом, застолье, как традиционное времяпрепровождение и развлечение, могло принимать различные формы. Чайный стол и завтраки для широкого круга посетителей создавали комфортную атмосферу для установления контактов и обмена информацией. Обед или ужин в узком кругу приглашенных открывали возможности для разнообразных сделок, актов протезирования⁷².

Говоря о парадных или званых обедах, следует начать с приглашения за стол, так как весь процесс застолья также имел свой церемониал. О том, как приветствовали друг друга хозяева и гости, приглашенные на ужин, обед, бал или вечер сохранилось множество свидетельств. Но еще более подробно об этом рассказал в своих воспоминаниях Н. В. Сушков: «Съезжаются гости... каждый гость и каждая гостья кланяются или приседают при входе в приемную, на восток и запад, на полдень и полночь. Потом мужчины подходят к руке хозяйек и всех знакомых барынь, и барышень — и уносят сотни поцелуев на обеих щеках. Барыни и барышни, расцеловавшись с хозяйками и удостоив хозяина ручки, в свой черед лобызаются между собою. После таких трудов хозяин приглашает гостей для подкрепления сил пофриштить или, как чаще говорилось тогда, перекусить до обеда и глотнуть для возбуждения аппетита»⁷³.

72 Леонов М.М. Застолье в Российских салонах второй половины XIX – начала XX века // Вестник ТвГУ. – Самара, - № 2. – С.23

73 Оноприенко И. Г. Быт провинциального дворянства: традиции и новации в 50 - 90-е годы XIX века: на примере Центрального Черноземья // дис. канд. ист. наук / Оноприенко Инна Григорьевна — М., 2007. — С.87

Холодный (закусочный) стол предшествовал обеду, который накрывали не в обеденной зале, а в гостиной. Русский обычай, сервировать закусочный (холодный) стол в гостиной для иностранцев казался странным. В записках иностранных путешественников часто встречается описание закусочного стола⁷⁴.

Реплика столового дворецкого как форма приглашения к обеденному столу заслуживает особого внимания. Похлебкин В.В. считает, что выражение «кушанье подано!» вошло в русскую литературу и искусство благодаря Белинскому В.Г. Впервые он использовал ее в пьесе «Пятидесятилетний дядюшка, или Странная болезнь». Данную реплику возможно придумал не он сам, а заимствовал из существовавших самую простую и лаконичную.

Неизменная деталь костюма любого дворецкого - это Белоснежная салфетка: «Ежедневно Никита Савич, обернув руку салфеткой, входил в гостиную в ту минуту, когда часы били два, и докладывал, что кушанье подано»⁷⁵.

Когда гостей пригласили к столу, следующим этапом было шествие гостей к обеденному столу. Гости шли под оркестровую музыку «из гостиной длинным польским попарно, чинно в столовую»: шествие к столу — это возможность показать себя, изящество манер, светскость и свой наряд.

В XIX веке был обычай ставить столы в форме буквы «П» - такой вариант назывался «покой», так как за раздвижным столом было довольно сложно разместить много приглашенных гостей.

74 Лаврентьева Е.В. Светский этикет пушкинской поры. – М., 1999. – С.150

75 Грибоедов А.С. Загородные поездки: Отрывок из письма южного жителя // Русские очерки. - М., 1956. - С.139

Важной частью обеденного стола были канделябры. Но важно и то, что к середине XIX века украшать стол декоративными деревьями, зеркальным плато, хрустальными вазами с наполнением, канделябрами, фарфоровыми фигурками было не в моде, это считалось просто нелепо. К концу XX века в качестве украшений остались только цветы и вазы с фруктами. Согласно традиционной русской подаче блюд на стол они подавались не все сразу, а по очереди. Существовал вариант, где ставили все блюда на стол разом, так было во Франции. При таком варианте подачи блюд, большая часть кушаний была уже остывшей, до того как к ним приступали⁷⁶.

Приглашенные гости садились за стол согласно определенным правилам и традициям, принятым в высшем обществе. За столом гости располагались согласно их достатку или чину, возрасту или личному авторитету. Оказывали особую учтивость знатым гостям и тем, кто в первый раз в гостях, а также тем, с кем знакомы совсем недавно. В своих работах Терещенко А. отмечает следующее: «Сим приобретете вы себе право на их признательность и такое ваше с ними обхождение некогда конечно вознаградится ими. Первым за столом местом почитается обыкновенно с правой руки у хозяйки, а вторым с левой. В рассуждении первых мест для дам, разумеется, то же самое; только садятся они подле супруга хозяйки. Прочих гостей должно сажать за стол соответственно их характеру или упражнению. Приспособляйте каждому разговор, для них приятный. Напишите имена посетителей на билетцах и прикажите сии билетцы положить на салфетки: тогда каждый узнает назначенное ему место»⁷⁷.

Когда все гости заняли свои места, перед тем как сесть, необходимо было креститься. Это было знаком начала трапезы. Рядом с каждым гостем стоял слуга с тарелкой в левой руке, для того чтобы при смене блюд сразу же

76 Терещенко А. Быт русского народа. – М., 1848. – С.278

77 Там же – С.279

подать чистую тарелку. Если вдруг у хозяина дома не хватало своих слуг, то рядом становились приехавшие с ними крепостные или лакеи.

Одно из главных правил поведения за столом было следующее: «Прислуга не должна ни слова говорить за обедом, и у хорошего амфитриона не должно быть разговора с его прислугой в течение всего обеда; но и прислуга должна постоянно держать глаза на амфитрионе, дабы понять и исполнить малейшее его движение или указание даже глазами. Там, где амфитрион все время дает приказания, ясно, что прием гостей в редкость и что прислуга далеко еще не выучена служить как следует»⁷⁸.

Традицией любого крупного праздника было всегда давать произнести первое слово самому почетному гостю.

Во время обеда звучала музыка, которая в течение всей трапезы должна была развлекать сидящих за столом гостей. В письме Марты Вильмот, мы можем прочесть, какое впечатление оказывала музыка на присутствующих: «Вчера в два часа ездили к графу Остерману поздравить его родственницу с именинами... Мы собрались в зале, который, как мне кажется, я вам уже описывала, с галереей, заполненной мужчинами, женщинами, детьми, карликами, юродивыми и неистовыми музыкантами, которые пели и играли так громко, как будто хотели, чтобы оглохли те, кого пощадили небеса. Совершенно нечувствительный к музыке, мой сосед справа князь кокетничал со мной при каждой перемене блюд, и мы оживленно беседовали, насколько это было возможно в ужасном грохоте»⁷⁹. Описанное в письме более типично для столичного дворянства, что касается поместного дворянства, то это обычная музыка, которую играли слуги или совсем её отсутствие.

78 Лаврентьева Е.В. Светский этикет пушкинской поры. – М., 1999. – С.150

79 Воспоминания и дневники XVIII-XX вв. Указатель рукописей /ред. С.В.Житомирской. – М., 1976 – С.247

Для хозяев дома было важно, чтобы гостям, пришедшим на праздник, было не скучно. Князя И. М. Долгорукого считали одним из остроумнейших людей в Москве и непревзойденным мастером говорить в обществе, на французском языке особенно. «Я помню, - Аксаков С. Т. вспоминает, - что на больших обедах или ужинах обыкновенно сажали подле него с обеих сторон по самой бойкой говорунье, известной по уму и дару слова, потому что у одной не достало бы сил на поддержание одушевленного с ним разговора. Я сам слышал, как эти дамы и девицы жаловались после на усталость головы и языка, как все общество искренне им сочувствовало, признавая, что проговорить с князем Иваном Михайловичем два часа и не ослабить живости разговора — большой подвиг»⁸⁰.

Довольно важно, что в XVIII веке десерта за обеденным столом не было. Но в начале XX века появление за обеденным столом десерта было не редкостью и это говорило о том, трапеза подходила к концу. «Десерт: так называется четвертая перемена стола, состоящая из всего того, что называется плодом, хотя в естественном виде или в вареньях в сахаре, мороженых и прочее» — данную информацию можно встретить в «Подробном поваренном словаре», который был издан в 1792 году. В данном издании, в воспоминаниях и других мемуарных источниках, проанализированных нами, нет свидетельств того, как готовили стол к десерту. Возможно это была специальная щетка для уборки хлебных крошек со стола или просто меняли скатерть на новую⁸¹.

После десерта на стол слуги приносили полоскательные чашки. Это были стаканчики для того, чтобы полоскать рот после обеда, они были из синего стекла или любого другого. Такие стаканчики вошли в употребление,

80 Воспоминания и дневники XVIII-XX вв. Указатель рукописей /ред. С.В.Житомирской. – М., 1976 – С. 278

81 Лаврентьева Е.В. Светский этикет пушкинской поры. – М., 1999. - С.218

и потому стали необходимостью. Такой обычай, как полоскать рот после приема пищи, вошел в моду еще в XVIII веке. «Из всех предохранительных средств для зубов надлежащее состоит в том, чтоб содержать их в чистоте, после обеда и ужина полоскать рот тепловатой водой, особенно в последнем случае, ибо оставшиеся между зубов мясные частицы обращаются в течение ночи в гнилость, отчего бывает не только неприятный запах изо рта, но и самые зубы от того повреждаются. Равномерно полоскать рот после всякой кислой и соленой пищи...»⁸².

Гости крестились после окончания трапезы: «Когда встали из-за стола, каждый, перекрестившись перед образом, пошел благодарить хозяйку дома». Но есть еще один важный момент. Все вставали из-за стола после того, как вставал наипочетнейший гость, так предписывал светский этикет: «Затем наипочетнейший гость встает, а за ним и другие, и все отправляются в гостиную и залу пить кофе, а курящие (каких в то время немного еще было) идут в бильярдную... Час спустя (часу в девятом) все гости, чинно раскланявшись, разъезжаются»⁸³.

Вечер не заканчивался обедом, мужчины направлялись играть в карты или в бильярд. Но иногда гости, после званого обеда в одном доме, иногда они могли направиться на бал. На бал обычно уходили часов в десять или девять, и он в ту пору обычно не обходился без угощений. Мешков Г.И., рассказывая о балах пензенского дворянства в 20-е годы XIX века, отмечает: «Все оканчивалось веселым котильоном, и потом переходили к ужину. За ужином подавалось тогда и горячее, как за обедом: суп и проч. Ужинали за одним столом; обыкновения ужинать за отдельными столиками еще не

82 Русская усадьба и ее судьбы. «Круглый стол». Материал подготовлен И.М. Пушкаревой, Ю.А. Тихоновым, И.А. Христофоровым //Отечественная история. – 2002. – №5. – С.133-151

83 Романов П.В. Застольная история государства Российского. - СПб., 2000. – С.197

было»⁸⁴. После продолжительной, обильной трапезы танцы продолжались, но бал не был уже таким энергичным. Некоторые хозяева придумывали новые подходы к трапезе на балу, организовываю небольшие перекусы в перерыве - фуршеты. Часто с бала привозили сладости, как гостинцы детям. «На большие балы бабушка меня не брала и ограничивалась тем, что привозила мне несколько конфет, как это делают обыкновенно для ребят»⁸⁵.

Поместные дворяне и помещики заказывали «бальные угощения» из городов. Фадеев А. М. вспоминает: «Кожина Екатерина Васильевна раз в год на свои именины организовывала бал, на котором не было других конфет, как собранных ей за целый год на других балах, для чего и носила всегда с собой немалый ридикюль. На одном из таких балов в числе угощений, на подносе с конфетами, красовался большой сахарный рак, который тотчас же был узнан прежним его владельцем, князем Владимиром Сергеевичем Голицыным, так как был прислан ему с другими конфетами, выписанными из Москвы для его бала, за несколько месяцев перед тем. Голицын подошел к подносу, взял своего рака и с торжественным возгласом: «Мое — ко мне!» опустил его себе в карман. Такая выходка хотя и несколько смутила хозяйку, но ничуть не исправила»⁸⁶.

Тех, кто любил сэкономить таким способом на бальных угощениях, было совсем немного. Званные обеды в поместье у дворян стоили немалых средств. В романе А.С. Пушкина отец Онегина, давал три бала ежегодно и в итоге разорился. Случаи, когда проедались целые состояния, были далеко не единичны. Немало случаев, когда дворяне разоряются, устраивая такие

84 Воспоминания и дневники XVIII-XX вв. Указатель рукописей /ред. С.В.Житомирской. М., 1976 – С.247-249

85 Там же.

86 Байбурин А.К., Топорков А.Л. У истоков этикета. – Л., 1990. – С.64

мероприятия, к примеру, московская хлебосолка В. П. Оленина, она имела около тысячи душ: «Вся Москва, званая и незваная, ездила к ней покушать»⁸⁷.

Признаком богатства в ту пору было в первую очередь иметь у себя дома богатый стол. Роскошные и изысканные обеды принято было называть гастрономическими. Такое определение часто встречается в мемуарных источниках XIX века. Гастрономический стол не всегда считался сложным в приготовлении. В кулинарных пособиях и поваренных книгах XIX века нередко встречается такая характеристика: «Блюдо это простое, но вполне гастрономическое»⁸⁸.

В начале XIX века прошлого рестораны были местом сбора холостяков и молодежи, обедать в ресторанах считалось против хорошего тона в дворянской среде. Вне города, в провинции, к любителям посещать трактиры относились с презрением. Людей, желающих бросить вызов устоявшимся нормам общественного поведения, было достаточно. Первое посещение юношами ресторана в обществе расценивалось своего рода как боевое посвящение. В среде дворянства обедать в ресторане являлось правилом дурного тона, а ходить в харчевни и кабаки означало навсегда упасть в глазах высшего общества. Поэтому говорить о застольях вне поместья дворян не представляется возможным.

Таким образом, трапеза в контексте повседневной жизни крупнопоместного дворянства в 50-90 годы XIX века занимала весьма значительную роль. Парадные или званые обеды представляли из себя важный элемент светской культуры дворянского общества XIX века. Такие обеды были довольно различны по характеру и составу участников. Многолюдные трапезы сочетали в себе принципы европейской галантности и

87 Там же.

88 Там же. – С.65

русского гостеприимства, чудеса французской кухни и блюда национальной русской кухни. В многочисленных мемуарах русских и зарубежных авторов есть довольно много информации о том, как выглядел званый обед в XIX веке, меню, и чем отличались такие обеды в столице и в провинции.

§2. Повседневная трапеза в жизни крупнопоместного дворянства в 50-90 годы XIX века

История русского поместного дворянства начинается со второй половины XVIII века. В начале XVIII века дворянское поместье, как правило, пустовало, так как их хозяева были служилыми людьми. В свою усадьбу они приезжали совсем ненадолго. Остаться в усадьбе надолго дворяне могли лишь к концу своей жизни, в отставке.

Со второй половины XVIII века у дворян сократился срок обязательной службы и поместья стали оживать. С этого времени можно смело говорить о роли и месте трапезы в контексте повседневности российского поместного дворянства в 50-90 годы XIX века. Революцию на кухне начал Петр I. В его время в России появились плита, иноземная посуда и яства, вошли в моду кушанья, приготовленные по западным рецептам. На столе Петра красовались невиданные ранее продукты: колбасы, окорока, копченые и соленые мясные блюда, приготовленные с чесноком, перцем и луком⁸⁹.

Преобразования Петра I привели к коренным изменениям в обществе, смене культуры и традиций питания. По словам современников «во всех землях, куда проникает европейское просвещение, первым делом его бывают танцы, наряды и гастрономия». Поменялся не только набор обеденных блюд,

89 Марков Б.В. Культура повседневности. – СПб., 2008. – С.247

но и порядок приема пищи. К началу XIX века многие из дворян помнили, что было время, когда обед начинался в двенадцать.

Еще при Императоре Павле I пытались приучить дворян обедать в час дня, но это не всегда получалось. Довольно интересны воспоминания графини Головиной, которая говорит следующее: «Однажды весной (это случилось перед отъездом на дачу), после обеда, бывшего обыкновенно в час, он (Павел I) гулял по Эрмитажу и остановился на одном из балконов, выходящих на набережную. Он услышал звон колокола, во всяком случае, не церковного, и, справившись, узнал, что это был колокол баронессы Строгановой, созывавший к обеду. Император разгневался, что баронесса обедает так поздно, в три часа, и сейчас же послал к ней полицейского офицера с приказом впредь обедать в час. У нее были гости, когда ей доложили о приходе полицейского. Все были крайне изумлены этим посещением, но когда полицейский исполнил возложенное на него поручение с большим смущением и усилием, чтобы не рассмеяться, то только общее изумление и страх, испытываемый хозяйкой дома, помешали присутствовавшему обществу отдаться взрыву веселости, вызванному этим приказом совершенно нового рода»⁹⁰.

При Александре I обеденное время постоянно изменялось, а к концу 20-х годов XIX века время приема пищи полностью вытеснилось европейским режимом. Говоря об императорах стоит сказать, что Павел I всегда ел в одно и то же время, тоже самое нельзя сказать про Александра I. Петербург был городом деловых людей, в отличие от другой столицы. Булгакова А.Я. вспоминает, что «здесь все с утра до ночи работают, пишут, не с кем побалагурить»⁹¹.

90 Лаврентьева Е.В. Светский этикет пушкинской поры. – М., 1999. – С. 219

91 Там же. – С. 220

О времени приема пищи, можно узнать из воспоминаний Сафоновича В.И.: «В Петербурге, назначение дня для приемов считалось необходимостью, что представлялось удобным для того, чтоб желающие видаться не ездили даром к друг другу, а были уже уверены, что застанут дома; да и хозяевам лучше посвятить для приемов один день в неделю, нежели принимать каждый день и не быть никогда покойным»⁹².

Говоря о поместных дворянах, то можно сказать следующее: «Барская усадьба, населенная только господами и дворовыми... Главным занятием было питание. Утром в девять часов чай, с густыми сливками, с домашними булочками, лепешечками, крендельками. В одиннадцать – обильный завтрак: пирог, цыплята, куры, дичь (и до, и после Петрова дня – все равно), жареная печенка, караси в сметане; разные овощи, творог, варенцы, ягоды; чай и кофе. В три часа обед. Он начинался с горячего кушанья, которое называлось холодным и состояло из вареной или жареной говядины с изюмом и черносливом. Потом уже подавали суп, соус, рыбу, жаркое, пирожное. После обеда опять чай и кофе. Затем десерт: свежие плоды и ягоды, варенье всех родов и видов, пастилы, смоквы и домашний мед, светлый, золотой, искрометный напиток. Десерт не снимался со стола до самой ночи. В пять часов вечерний чай. В семь или восемь, когда возвращалось стадо, подавали молоко, парное и холодное, с хлебом. В девять ужин, тот же обед, только без холодного, прямо с супа»⁹³.

Пушкин А.С. в своем черновике к третьей главе романа «Евгений Онегин» пишет следующее: «В деревне день есть цепь обеда». В изданиях «Дух журналов», опубликованных в 1815 году «Письма из чужих земель одного русского путешественника». В одном из таких писем, с

92 Александра Владимировна Щепкина (1824–1917) //Русские мемуары. Избранные страницы. (1826-1856) /сост. И.И.Подольской. – М.,1990. - С.380

93 Там же.

названием «Лондон, 13 сентября 1814 год», автор письма пишет: «Еще надобно вам сказать, что здесь только один раз кушают, а никогда не ужинают, разве слегка чего-нибудь перекусят. Но, как здесь завтракают дважды (в первый раз как встанут, чай с тостами, а во второй раз часу в первом посытнее, обедают же поздно часов в шесть, а в 10 часов ввечеру опять чай пьют с тостами), то ужин и не нужен: я так к этому привык, что, думаю, ничего не может быть натуральнее»⁹⁴.

Солнцев Ф.Г. академик живописи, пишет в своих мемуарах: «Моя жизнь и художественно-археологические труды» о том, какой распорядок дня был в Приютино, поместье Оленина А.Н. президента Академии художеств: «Гостить у Олениных, особенно на даче, было очень привольно: для каждого отводилась особая комната, давалось все необходимое и затем объявляли: в 9 часов утра пьют чай, в 12 — завтрак, в 4 часа — обед, в 6 часов полудничают, в 9 — вечерний чай; для этого все гости сзывались ударом в колокол; в остальное время дня и ночи каждый мог заниматься чем угодно...»⁹⁵.

Семейной трапезе, угощению гостей и просто приему пищи продолжали уделять большое внимание, данный процесс занимал значительный отрезок времени в распорядке и в повседневном круговороте помещичьей усадьбы. Тамбовский помещик Б.Б. Глинский вспоминает: «Собственно процесс питания совершался целый день: на кухне повар отпускал авансом кусок обеденного мяса или крылышко жареной птицы, на скотном дворе и в ледниках для утоления жажды пьешь вволю молоко, на огороде садовник угощает стручками гороха и бобов, огурцами и молоденькой морковкой, в застольной похлебаешь жирных людских щей;

94 Давыдов Н. Из помещичьей жизни прошлого столетия //Голос минувшего. – 1916. – №2. – С.188-200

95 Дубровин Н.Ф. Русская жизнь // Русская старина. – 1899. – №1. – С.17-29

набегаешься до изнеможения и завалишься под кустами смородины, крыжовника и малины и щиплешь ягоду за ягодкой...»⁹⁶.

В нередких семьях помещиков, особенно преклонного возраста, завтрак, обед и ужин были теми ключевыми моментами в распорядке дня, вокруг которых и концентрировалась вся усадебная повседневность. Подобный распорядок дня, не предусматривавший большой личной хозяйственной загруженности владельца, его частые отлучки из дома, могли позволить себе отдельные представители верхних страт поместного дворянства, где управление экономией передавалось в руки управляющих. Такая ритмика поместной повседневности и являлась продолжением дореформенной традиции дворянского быта. Но данная ритмика уже не отражала тех перемен, где в ежедневной практике помещиков хозяйственная деятельность выходила на первое место.

В качестве примера подобного «реликтового» распорядка дня помещика можно привести ежедневную традицию трапезы поместной дворянки села Яблоново Корочанского уезда Курской губернии Л.Г. Алексеевой, у которой было 600 десятин земли и около ста тысяч 371 рублей банковских вкладов. По местным меркам, она была несметно богата и могла позволить себе то, что другим было непозволительно, а главное – разорительно мало времени уделять хозяйственным делам. «Лидия Григорьевна обыкновенно вставала в восемь часов утра и, если это было лето, надевала перчатки и шляпу, которые, по её словам, верою и правдою служили ей более тридцати лет, и, вооружившись садовыми ножницами, отправлялась в сад. Срезав несколько сухих веточек сирени или роз, возвращалась в комнаты, и все садились пить чай. Комната, в которой она проводила большую часть дня, была гостиной и столовой – в одном конце столовая, в другой – гостиная. К столу подвигался небольшой столик, на

⁹⁶ Воспоминания и дневники XVIII-XX вв. Указатель рукописей /ред. С.В.Житомирской. – М., 1976 - С. 321

который ставился кипящий самовар. Пелагея Александровна разливала чай, а Лидия Григорьевна серебряными щипцами брала сахар из специальной шкатулки красного дерева и клала каждому в стакан, спрашивая при этом, сколько кусков кто хочет. К чаю подавались – масло, французская булка и какие-нибудь коржики. Чаепитие продолжалось не очень долго, а после него все переходили в гостиную... Точно в 11 часов приходила «газета» – её бывшая экономка Софья Петровна, – доставала из сумки начатый чулок и начинала вязать с молниеносной быстротой, рассказывая сельские новости. Подавали кофе... После кофе перемещались в гостиную и оставались там до обеда, который подавался ровно в два. Если среди гостей был кто-то из взрослых мужчин, то на столе, стоявшем у стены под зеркалом, сервировалась закусочка и водочка. Опрокинув и закусив, все рассаживались за столом. На первое всегда был борщ, на второе какое-нибудь жаркое и затем сладкое. Летом малина или клубника со сливками или сахаром... В шесть вечера – чай. Летом на галерее, а в другое время в столовой. Подавались: разных сортов варенье, сладкие пирожки и прочие печенья... В десять подавался легкий ужин – холодное мясо, молоко или еще что-либо в этом духе»⁹⁷.

Все вышесказанное говорит о длительной трансформации времени приема пищи, поэтому определить строгий распорядок дня не представляется возможным.

Говоря об обедах или застольях, стоит упомянуть, что это не столь массовое мероприятие, но в некоторых случаях обычный семейный обед мог состоять из более 30 человек. «Известно, что в старые годы, в конце прошлого столетия, гостеприимство наших бар доходило до баснословных пределов, — пишет П. А. Вяземский. — Ежедневный открытый стол на 30, на

97 Шаповалов В.А. Поместное дворянство Европейской России в 50-90-е гг. XIX века (по материалам центрально-черноземных губерний): монография / В.А. Шаповалов. – Белгород, 2014. – С.194

50 человек было дело обыкновенное. Садись за этот стол, кто хотел: не только родные и близкие знакомые, но и малознакомые, а иногда и вовсе незнакомые хозяину».

Не столь многолюдны были «родственные» и «дружеские» обеды. «К обеду ежедневно приезжали друзья и приятели отца, — рассказывает сын сенатора А. А. Арсеньева, — меньше 15 – 16 человек, насколько я помню, у нас никогда не садилось за стол, и обед продолжался до 6-ти часов». Суеверные хозяева строго следили, чтобы за столом не оказалось 13 человек, Вера в приметы и суеверия была распространена в среде как помещичьего, так и столичного дворянства. За обеденным столом собирались все члены семьи, гости и он становился тем местом, где в ходе разговоров, при приеме пищи, решались семейные и хозяйственные проблемы, дамы демонстрировали свои наряды, мужчины показывали свою галантность, а все вместе проявляли или оттачивали принятый дворянский этикет. При этом, сидящие или проходящие к столу должны были занимать места и вести себя в соответствии с чином, отведенным ему местом в местном благородном обществе.

В крупнопоместной семье это выглядело следующим образом: «Ровно в 5 часов... отец и матушка приглашали гостей к закуске, а через пол часа голос Никодимыча провозглашал громко «кушанье подано». Тогда отец и мать предлагали почетным кавалерам вести к столу таких-то дам, а наипочетнейшего гостя сама матушка, ровно как почетнейшую гостью отец, просили «сделать им честь»⁹⁸.

Большое значение придавалось убранству столовой. П. Фурманн, автор изданной в 1842 году «Энциклопедии русского городского и сельского хозяина – архитектора, садовода, землемера, мебельщика и машиниста», дает

⁹⁸ Лаврентьева Е.В. Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. - М., 2005. - С.403

подробное описание надлежащего интерьера столовой: в ней не должно быть ни кресел, ни диванов; большая дверь отворяется на две половинки; пол паркетный; потолок с живописью, представляющий цветы, плоды и прочее. По углам на пьедесталах вазы с цветами; по стенам бронзовые или чугунные канделябры. Меблировка «великолепной столовой» должна состоять из большого раздвижного стола, одного или двух зеркал и массивных стульев, стоящих вдоль стен вокруг всей комнаты. «В сей комнате, собственно определенной для обеда и ужина, необходимо иметь красивые буфеты и шкафы. При чем всякая вообще столярная работа должна быть окрашена в серое, а обои, при красоте оных, иметь основание светлое, отливающее несколько на мрамор»⁹⁹.

Естественно, это определенный идеал, но он отражает пристрастие и вкусы к меблировке дворян из верхних страт. Дорогие «заморские» продукты и напитки, даже в семьях богатых помещиков, в основном, приобретались для гостей, так как стоили довольно дорого. В большинстве усадеб, как правило, сохранялись традиции национальной кухни, в меню которой всегда присутствовали старинные русские блюда, широко использовались домашние припасы, доставленные крестьянами.

Пища всегда четко подразделялась на постную и скоромную (в соответствии с постами и праздниками), готовили её крепостные повара. В усадьбах верхних страт дворян, чтобы подготовить хорошего повара, юношей специально отправляли на учебу в столицы или губернские центры. Обеденный стол провинциального помещика не ломился от яств, преимущественно готовились простые блюда: щи, каши, студень, жареная рыба, мясо или птица, уха, грибной суп, пироги с капустой, грибами и кашей; на сладкое подавались фрукты (обсахаренные, сушеные), клюква, вишня, варенье; различные квасы: из морошки, брусники, красной смородины,

99 Там же с. 404

рябины. В богатых усадьбах увлекались чаем и кофе, который стал входить в моду лишь с 20-х гг. XIX в. Сахар считался дорогим лакомством и его заменяли патокой и медом¹⁰⁰.

Понятие о диете было знакомо уже многим помещикам. Ежедневное меню помещика определялось спектром продуктов из оброка и отражало влияние натурального хозяйства. Иностранный путешественник был потрясен, став однажды свидетелем выполнения натуральной повинности в дворянском поместье: «Подобно пчелам, сносят на двор господский муки, крупы, овса и прочих жит мешки великие, стеги говяжьи, туши свиные, бараны жирные, дворовых и диких птиц множество, коровья масла, яиц лукошки, сотов или медов чистых кадки, концы холстов, свертки сукон домашних»¹⁰¹.

Необходимо отметить, что с начала XIX века и до его середины оброк продуктами стал во многих поместьях заменяться денежным оброком, с частичным приношением продуктов, или барщиной. Князь Н. Волконский, на примере Рязанской губернии, показывает это: «...так, например, помещик передавал мне о конце прошлого или самом начале нынешнего века, до по одному (помещика Борзова) подробно перечислено, в чем именно состоял этот добавочный сбор; именно с тягла, выносились: один баран, утка, курица, 10 ф. свиного мяса, 1 ф. коровьего масла и холстины 5 аршин, что все вместе оценивалось владельцем в 5 рублей. В остальных имениях таких сборов или уже не было, или они были настолько незначительными, что о них не стоило упоминать, так как скрывать их существование не было никакой надобности. Эта форма оброка была, таким образом, можно сказать, окончательно пережита в уезде еще при существовании крепостного права».

100 Оноприенко И.Г. Быт провинциального дворянства: традиции и новации в 50 - 90-е годы XIX века: на примере Центрального Черноземья // дис. канд. ист. наук / Оноприенко Инна Григорьевна — М., 2007. — С.8

101 Тарасов Б.Ю. Россия крепостная. - М., 2011. - С.29.

Несмотря на указанную тенденцию, владельцы усадеб, даже крупных, в 50-е гг. XIX в. ограничивались, в основном, продуктами питания, напитками из своей усадьбы и крестьянских подворий. «Что покупалось тогда? В продовольствии покупными были разве вина, да пряности, некоторые сухие плоды, не произрастающие в нашем климате, вроде изюма с миндалем, да чернослива, некоторые закуски, рыба с икрой в тех случаях, когда у владельца не было именина на рыбной реке, откуда эти припасы можно было получить с крестьян с оброком, чай, да сахар, считавшиеся больше лакомством, роскошью, чем пищей, и из которых сахар, где можно заменялся своим медом, а чай сбитнем, водка. Все это потреблялось в гораздо меньшем количестве, чем теперь, и расходовалось больше на угощение гостей, для народа, чем на повседневное потребление»¹⁰².

«Праздная старина», естественно, предопределяла определенные траты на ненужные вещи, мероприятия, вызванные сиюминутной прихотью. Но в целом же, основная масса помещиков старалась экономить. В условиях разложения натурального хозяйства наличные деньги были в относительном дефиците. Н. Волконский вспоминает деда: «Мой дед, Петр Васильевич Колобов, владевший в конце своей жизни 500 крестьян в различных губерниях, говаривал: «...с ума сойду, когда зажгу стеариновую свечу и стану пить французское шампанское», и разрешил себе в первый раз то и другое лишь в день свадьбы дочери в 1846 г. До того времени у него в доме обходились по праздникам «донским», приобретаемым в Лебедяни на ярмарке, и жгли сальные свечи»¹⁰³.

Неслучайно М.Е. Салтыков-Щедрин в «Пошехонской старине» приводит примечательный диалог помещицы Анны Павловны Затрапезной со

102 Там же. - С. 31

103 Шаповалов В.А. Поместное дворянство Европейской России в 50-90-е гг. XIX века (по материалам центрально-черноземных губерний): монография / В.А. Шаповалов. – Белгород, 2014. – С.215

своим поваром, показывая, что и успешные помещные дворяне, тратя большие суммы на приобретение новых имений, расширение хозяйства, в семье старались экономить на мелочах. «Анна Павловна, постояв несколько секунд, грузными шагами направляется в девичью, где, заложив руки за спину, её ожидает старик-повар в рваной куртке и засаленном переднике. Тут же в глубине комнаты, притулилась ключница. Барыня садится на ларь к столу, на котором разложены на блюдах остатки «вчерашнего», и между прочим в кастрюльке вчерашняя похлебка. Сбоку лежит немного новой провизии: солонина, гусиный полоток, телячья головка, коровье масло, яйца, несколько кусков сахара, пшеничная мука и т.п. Барыня начинает приказывать. – Супец-то у нас, кажется, уже третий день? – спрашивает она, заглядывая в кастрюлю. – Да, уже третий денек-с. Прокис-с. – Ну, так и быть, сегодня новый завари. Говядина-то есть ли? – Говядину последнюю извели. – Как? Кусочек, кажется, остался? Еще ты говорил: старому барину на котлетки будет. – Третьего дня они две котлетки и скушали. – И куда такая пропасть выходит говядины? Покупаешь – покупаешь, а как ни спросишь – все нет да нет... Делать нечего, курицу зарежь... Или лучше вот что: щец с солониной свари, а курица-то пускай походит...»¹⁰⁴.

Еже одним важным элементом повседневной жизни дворянства являлось чаепитие. К середине XVIII века чай в России употребляли больше, чем в Европе, а в Москве больше, чем в Петербурге. С 70-х годов XVIII века по западному образцу в богатых домах был введен чай в пять часов вечера. И тогда из обеденного меню было исключено мучное, а сладкие пироги, пирожки и сласти были включены в вечерний чай¹⁰⁵.

104 Салтыков-Щедрин М.Е. Пошехонская старина. - М., 1975. - С.52-53

105 Лотман Ю.М. Беседы о русской культуре. Быт и традиции русского дворянства (XVIII - начало XIX вв.). - СПб., 2008. - С.196

Если же говорить о поместном дворянстве, то чай пили как за большим столом, так и за отдельным чайным столиком. Обычай разливать чай за отдельным столом пришел в Россию из Европы в последнюю четверть XVIII века. В XIX веке предпочитали пить чай из стаканов, и многие с недоверием относились к петербургскому обычаю разливать чай в большие чашки.

Мемуарная литература, как отмечает исследователь Е.В. Лаврентьева, по сравнению с художественной содержит большее количество описаний чайного стола. Так, из мемуарных источников она выявляет большую значимость чая в дворянской среде начала XIX века. Как пример, Пётр Соколов, сын живописца Петра Фёдоровича Соколова, вспоминал: «Чай тогда только что, начиная входить в употребление, и лишь у очень богатых людей его подавали гостям. Цыбик прекрасного чаю был подарком незаурядным»¹⁰⁶.

Помещицы хранили чай не в кладовой, не на кухне, а у себя в спальне, в комод. Сахар в помещицкой среде был также большой редкостью. Сама хозяйка ведала выдачей сахара. Продукты, сопровождающие чай, были самые разнообразные: сахар, молоко, сливки, варенье, хлебные и кондитерские изделия. Пить чай по-русски означало пить его с едой и сладостями. Особенно любили дворяне пить чай с вареньем.

Повседневный быт представительниц высшего света отличался от образа жизни провинциальных дворянок. Нередко жительницы усадеб заправляли всеми делами в имении. Столичные аристократки были далеки от хозяйственных хлопот. В круг ежедневных обязанностей помещицы входило следить за приготовлением еды. Дамы высшего общества избегали заходить в кухню. Это считалось дурным тоном. Дамы высшего света не вникали в тонкости кулинарного дела, это, однако, не мешало им восхищаться искусством поваров, что нельзя сказать о поместном дворянстве.

106 Лаврентьева Е.В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора. - М., 1999. - С.198

Таким образом, семейной трапезе, угощению гостей и просто приему пищи продолжали уделять большое внимание, данный процесс занимал значительный отрезок времени в распорядке и в повседневном круговороте помещичьей усадьбы. Семейные трапезы были более консервативны и проходили при меньшем количестве людей, чем званые обеды, но они так же имели свои правила и свой порядок проведения.

§3. Рацион питания крупнопоместного дворянства в

50-90 годы XIX века

В России развивалось утонченное гурманство. Создание хорошего блюда начиналось еще при подготовке и отборе продуктов для него. Опытные кулинары давали на этот счет проверенные рекомендации. Например: «Если хотите иметь хороших цыплят, то, купив их живыми, следует кормить недели две дома гречневой крупой, заваренной кипящим молоком, и содержать всех в тесном месте, чтобы цыплята не бегали. Но ежели хотите побаловать себя цыплятами на славу, то покормите их вареным на молоке рисом. Цыплята будут объедение: белое, нежное, тающее во рту мясо, с косточками..»¹⁰⁷.

Все вышедшие рассматриваемый период кулинарные пособия были написаны, составлены или переведены с иностранного языка (чаще всего с французского или немецкого), причём только мужчинами.

Самыми популярными изданиями были книги тульского помещика Василия Лёвшина: вышедший в 90-е годы XVIII в. «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский», а также изданная в 1816 году «Русская поварня».

107 Забелин И.Е. История русской жизни с древнейших времен. – М., 1876. – С.231

Основные блюда дворянской кухни к началу XIX в. были французского происхождения и прошли адаптацию на российской почве. Например, соус бешамель, названный в честь Луи Бешамеля маркиза де Нуантеля, был чрезвычайно популярен, так же, как и суфле, муссы, компоты, котлеты. Справедливости ради нужно отметить, что влияние французской и русской кухонь было взаимным. Русские повара вносили изменения во французские рецепты, не только используя местные продукты - например, сметану и грибы, но стремились сохранить природную цельность продукта. В то же время французское влияние на русскую кухню отразилось в придании определенной легкости русским блюдам. Довольно интересную информацию об этом можно встретить в источниках зарубежных авторов.

Мисс Вильмот, прибывая на ужине у генерала Кнорринга, говорит в письме следующее: «Когда мы приехали, то нас ввели в переднюю, где тридцать или сорок слуг в богатых одеждах кинулись снимать с нас шубы, теплые сапоги и проч. Затем мы увидели в конце блестящего ряда изукрашенных и ярко освещенных комнат самого генерала, со старомодною почтительностью ползущего к нам навстречу... Когда он поцеловал наши руки, а мы его в лоб, то провел нас через разные великолепные покои (но, странно сказать, без ковров), откуда мы дошли до закуски, т. е. стола, уставленного водками, икрой, хреном, сыром и маринованными сельдями...»¹⁰⁸.

В воспоминаниях Астольфа де Кюстина о поездке в Россию в 1859 году, мы можем встретить подробное описание закусочного стола: «На Севере принято перед основною трапезой подавать какое-нибудь легкое кушанье — прямо в гостиной, за четверть часа до того, как садиться за стол; это предварительное угощение — своего рода завтрак, переходящий в обед, — служит для возбуждения аппетита и называется по-русски, если только я не ослышался, «закуска». Слуги подают на подносах тарелочки со свежесоусом икрой, какую едят только в этой стране, с копченою рыбой, сыром, соленым

108 Энгельгардт А.Н. Из деревни: 12 писем, 1872-1887. – М., 1987 – С.124

мясом, сухариками и различным печением, сладким и несладким; подают также горькие настойки, вермут, французскую водку, лондонский портер, венгерское вино и данцигский бальзам; все это едят и пьют стоя, прохаживаясь по комнате. Иностранец, не знающий местных обычаев и обладающий не слишком сильным аппетитом, вполне может всем этим насытиться, после чего будет сидеть простым зрителем весь обед, который окажется для него совершенно излишним»¹⁰⁹.

Во Франции закуски подавались в несколько иной форме, было принято накрывать закуски не в гостиной, а подавать на специальных подносах прямо за столом во время трапезы. Такой французский вариант подачи закусочных блюд прижился и у российских дворян.

Как отмечает автор «Энциклопедии русской опытной и сельской хозяйки...», изданной в 1842 году, завтраки (понятие «завтрак» часто употребляли в значении «закуски»): «не имеют целью утоление голода, но более возбуждают аппетит, и потому они должны состоять из вещей соленых и холодных. Из горячих кушаньев допускаются только бифтекс, котлеты и яйца всмятку»¹¹⁰.

Русский обычай, формировать закусочный стол в гостиной, вошел в моду во Франции в 60-е годы XIX века. Уже с начала XIX века русский вариант сервировки стола вытесняет французский. Довольно часто, стали садиться за стол, на который ставили блюда в определенном порядке. Даже французы признали удобства такого варианта сервировки стола, который к середине XIX века получил распространение во Франции и во всех странах Европы.

Изменения в культуре обеденного застолья касались и порядка подачи вин на обеденный стол. В XIX веке светский этикет предписывал не ставить

109 Лаврентьева Е.В. Светский этикет пушкинской поры. – М., 1999. – С.220

110 Лёвшин В.А. Русская поварня, или наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении впрок разных припасов. – М., 1816. – С.147

на обеденный стол вина, исключением были вино в графинах, которое пили с водой. Как пишут современники, в конце XVIII начале XIX века на стол чаще всего ставили вино красное и белое, сладкие вина и наливки особенно хорошо употреблялись.

Дорогие французские вина украшали застолье и в XIX веке. Макаров Н. в своих воспоминаниях относительно парадного обеда у губернатора пишет: «В огромной зале был накрыт стол приборов на пятьдесят. Был этот стол уставлен, сверх посуды, графинами с прохладительными питьями, бутылками дорогих вин, хрустальными вазами с вареньем, конфетами и фруктами»¹¹¹.

Перед каждым гостем ставили столько рюмок, сколько будет представлено вин: «...нередко в конце большого обеда увидишь у каждого прибора до дюжины стаканов разной величины и формы, так как пьют за обедом много и часто меняют вино...»¹¹² – данную информацию можно встретить в записках де Серанга.

Фрукты и овощи, которые подавали за обеденным столом зимой, поражали иностранцев не только своим количеством, но и качеством. «Обед продолжался почти четыре часа, – пишет в воспоминаниях Кэтрин Вильмот – Были спаржа, виноград и все, что можно вообразить, и это зимой, в 26-градусный мороз. Представьте себе, каким должно быть искусство садовника, сумевшего добиться, чтобы природа забыла о временах года и приносила плоды этим любителям роскоши. Виноград буквально с голубиное яйцо»¹¹³. Некоторые поместья московского дворянства славились оранжереями и теплицами. Кэтрин Вильмот в своих записках сообщает: «теплицы здесь –

111 Рузвельт П. Жизнь в русской усадьбе: Опыт социальной и культурной истории. – СПб., 2008. – С.98

112 Короткова М.В. Культура и быт России с древнейших времен до XX в. – М., 2009. – С.143

113 Там же.

насушная необходимость. Их в Москве великое множество, и они достигают очень больших размеров: мне приходилось прогуливаться меж рядов ананасных деревьев – в каждом ряду было по сто пальм в кадках, а на грядках оранжереи росли другие растения»¹¹⁴.

Традиция строить в поместье оранжереи и теплицы, которая возникла во Франции еще при Людовике XVI и перешла в Россию. Была традиция не только подавать свежие фрукты к столу собственного производства, но и прогуливаться после трапезы по теплице или саду.

Одним из многих развлечений дворян было садоводство. По воспоминаниям сына директора Публичной библиотеки, сенатора Бутурлина Д.П., любимым его занятием было садоводство. Съедобные подарки пользовались популярностью в начале XIX века. Репертуар обеденного стола представляет для нас наибольший интерес. Вигель Ф.Ф. писал в своих воспоминаниях следующее: «Французские блюда почитались как бы необходимым церемониалом званых обедов, а русские кушания: пироги, студени, ботвиньи оставались привычною любимую пищей»¹¹⁵.

Говоря о репертуаре дворянского застолья второй половины XIX века, стоит начать повествование с блюд национальной русской кухни. Названия многих, из которых, совершенно непривычны для современного человека, а некоторые традиционные блюда национальной русской кухни считаются сегодня деликатесами, и стоят довольно дорого и доступны немногим. Рассказать обо всех национальных русских блюдах, которые входили в дворянское меню, почти невозможно. Стоит остановиться на тех, которые чаще всего употреблялись в источниках аутентичного времени.

Отличительной особенностью обеденного стола русской кухни был суп. Национальная русская кухня, известна своим разнообразием супов. Из всего ассортимента горячих супов довольно известны в XIX веке были уха и

114 Там же. – С. 144

115 Лотман Ю. М. Беседы о русской культуре. – СПб., 1994. – С.57

щи, а ботвинья из холодных. Национальные русские щи занимают центральное место в длинном списке русских национальных блюд. Иностранцы, которые бывали в России и пробовали щи, отмечали изысканный вкус. Рецепт щей включали даже в кулинарные книги поваров Европы.

Другой отличительной особенностью было то, что каждую осень квасили капусту и дворяне не были исключением. По словам современника, нарезание капусты, было похоже на «какой-то языческий обряд». Так же квашенную капусту продавали на рынке. «Нам показывали Москву, возили по замечательным окрестностям, – пишет в своих воспоминаниях Фадеев А.М. – ...Между прочим, брат мой возил нас в село Коломенское, где жили удельные крестьяне, и показывал нам огромные чаны, в которых обыкновенно крестьяне квасили капусту на продажу в Москву»¹¹⁶.

Порой в дорогу с собой брали замороженные щи, но также отдавали и предпочтение борщу. Национальное украинское блюдо «было воспринято русским народом, органично вошло в его быт и стало не менее популярным, чем щи». «Борщ-свекольник на свином сале с ломтиками свинины и с превосходною просяною кашей, поданною в маленьких горшочках для каждого куверта, забеленный дивною сметаной, был верх украинского кулинарного искусства, объеденье...»¹¹⁷

Из разных видов рыбы варили уху. Некоторые виды рыб давали тонкий неповторимый вкус, а ерши, окуни, так называемая рыбная мелочь, делала бульон более ароматным и наваристым. Налимью печень «потроха» добавляли в уху.

К блюдам традиционной русской кухни относятся и блюда из птицы: цыпята в рассольнике, жареная курица, налитая яйцами, утка, обложенная

116 Ржевская Н.П. Личные воспоминания и все слышанное. - Тула, 2010. - С.98-99.

117 Короткова М.В. Культура и быт России с древнейших времен до XX века. — М., 2009. — С.172

огурцами, лапша с курицей, индейка с лимоном, жареный гусь с яблоками, курица в каше, потрох гусиный и утиный.

Все эти рецепты можно встретить почти во всех поваренных книгах XIX века. Способ приготовления, размеры птицы, ее вкусовые качества зависели от повара и от выбранного рецепта.

Молочные продукты ежедневно входили в обеденное меню как помещного, так и столичного дворянства. Столичное дворянство молочными продуктами снабжали Охтынцы, жители пригорода Петербурга.

Начиная с середины XVIII века в России чай употребляли больше, чем в западной Европе, а в Москве больше, чем в Петербурге. Особенно дворяне любили с вареньем пить чай. Русское варенье было довольно знаменито и за рубежом о нем хорошо отзывались в Европе. Варенье было одним из самых любимых блюд дворян.

Необходимо отметить, что даже в богатых семьях помещных дворян на стол покупались, в основном, те продукты, которые нельзя было производить в собственном хозяйстве. Так, например, из счета магазина рыбных, бакалейных и фруктовых товаров А.П. Немцева в Рыльском уезде Курской губернии видно, что господину В.С. Ващанину в марте 1899 г. отпускалось: «Судока свежего, сыра Ивановского... мармелада, цукатов, риса длинного, масла подсолнечного, песка сахарного, соли, дрожжей, шоколада, семя подсолнечного, сахара пиленого, изюма, пряников, осетра малосола, рахат лукум... карамели, чая, муки 1 и 2 сортов, сельдь галандская, севрюги, шпрот в масле, грибов сухих, леща малосола, манной крупы, кофе гималайского».

Таким образом, анализ историографического материала источников дает возможность рассмотреть целостную картину быта и культуры русского застолья в среде помещного дворянства в 50-90-е годы XIX века. Основное меню дворянского сословия к концу XIX века были французского происхождения, которое прошло адаптацию на российской кухне. Все вышедшие рассматриваемый период кулинарные пособия были составлены, написаны или переведены с французского или немецкого языка, причём

только мужчинами. Говоря о продуктах питания, то это в основном продукты собственного производства.

ГЛАВА 3. РОЛЬ И МЕСТО ТРАПЕЗЫ В СРЕДЕ СРЕДНЕПОМЕСТНОГО И МЕЛКОПОМЕСТНОГО ДВОРЯНСТВА В 50-90 ГОДЫ XIX ВЕКА

§1. Трапеза в жизни среднепоместного и мелкопоместного дворянства

Все вышесказанное относилось, в первую очередь, и крупнопоместным именьям. Если говорить о мелкопоместной усадьбе, то она напоминала крестьянскую избу среднего пошиба. Описание мелкопоместных усадеб в «Мертвых душах» Н.В. Гоголя, рассказах И.С. Тургенева, повестях А.С. Пушкина, романах В.А. Вонлярлярского и др. также свидетельствуют об отсутствии «поэтической гармонии» усадебного рая во многих тысячах мелких дворянских «гнезд»¹¹⁸.

Среднепоместные усадьбы начала XIX века являлись отражением классицистических традиций. Новые архитектурные веяния очень медленно проникали в среднепоместную среду. М.А. Полякова и Е.Н. Савинова справедливо отмечают, что именно усадьбы дворянства среднего достатка оказались долгожителями в контексте исторического бытия. Развиваясь неспешно, храня в своих традициях заветы старины, тесно привязанная к крепостному миру, сельская среднепоместная усадьба была концентрированным выражением жизни русского помещика в её зримых материальных или духовных проявлениях¹¹⁹. Среднепоместные усадьбы имели важную особенность, такую как архаичность, верность дедовским традициям. Эти усадьбы практически не перестраивались в угоду быстротечным веяниям моды. В первой половине XIX века в провинции было немало усадеб, возведенных еще в прошлом столетии. В первую очередь это относилось к усадьбам, которые на протяжении нескольких поколений принадлежали одной семье. Владельцы этих усадеб не стремились к каким-либо новшествам в своем быту из-за «умеренности и неприхотливости во всем, а может быть, и недостатка вкуса к изящному, а может быть, отчасти и скупости»¹²⁰.

118 Истомина И.В. Мелкопоместное дворянство Европейской России в 50-90-е гг. XIX века // дис. канд. ист. наук / Истомина Ирина Владимировна — Белгород, 2013. — С.112

119 Токарев С.А. История русской этнографии. – М., 1966. – С.214

Мелкопоместная усадьба, особенно нижних подгрупп мелких помещиков (до 10 десятин), у большинства современников вряд ли вызывала ассоциацию, что здесь проживает представитель благородного сословия России. Характерной чертой жилищ мелких помещиков была их скученность в рамках одного селения, к тому же, вперемешку с избами своих крестьян. Нередко проезжавшему через село было трудно разобраться, где живет барин, а где его крестьяне. Подтверждая данный тезис, А.И. Кошелев отмечает: «... Все эти помещики живут посреди своих крестьян, многие из них занимают дома, прилегающие направо и налево к жилью крепостных своих людей, но немалое количество сих владельцев обитает со своими крестьянами на одном и том же дворе и даже в одной и той же избе. У всего мелкопоместного поля совершенно перепутаны с крестьянскими участками, у многих же из них имеются одни господские поля, а крестьяне их или на месячине, или на застойной, или едят за одним столом со своими господами. Многие мелкопоместные дворяне сами извозничают, ямщицествуют, пашут вместе со своими крестьянами, носят одни те же кафтаны, полушубки, тулупы и сапоги. У многих мелкопоместных во всем доме один или два тулупа, кафтан, одна пара сапог, которые служат то барину, то мужику, глядя по тому, кто едет в дорогу, в лес, на мельницу и прочее»¹²¹. Большое число мелких усадеб в одном селении или деревне обычно было связано с разделом мелких, иногда и среднепоместных, имений между наследниками. Со временем в одном населенном пункте мелкопоместных дворян могло насчитываться несколько десятков. Терпигоров С.Н. в рассказе «Дворянин Евстигней Чарыков» иллюстрирует подобный пример: «...нам приходилось проезжать через большое село Всесвятское, сплошь состоявшее из мелкопоместных. Маленькие усадьбы с домиками и надворными строениями, крытыми

120 Полякова М.А., Савинова Е.Н. Русская провинциальная усадьба XVII – начала XX века. - М., 2011. - С.8

121 Там же. - С. 13

соломой, при них садики с густо разросшимися яблонями, грушами, вишнями, рябиной, черемухой, сиренью, а в недалеке три-четыре крестьянских двора – их крепостные. Из таких усадеб, вперемешку с крестьянскими избами, состояло все Всесвятское. Когда-то давно оно принадлежало трем помещикам (земли которых сходились тут клиньями), поселившимся недалеко друг от друга, по причине красивой здешней местности, а также, чтобы жить было веселее, люднее, не в одиночку, в глухой степи. Но это было давно, и с тех пор наследники их, 398 множась, поделили их земли, расселились и отстроились каждый отдельно, и оттого стало во Всесвятском такое множество помещиков, хотя все они насилии всего три фамилии: Зыбиных, Чарыковых и Неплюевых»¹²².

Во многом жизнь помещика складывался как бы из двух половин. С раннего утра, иногда с 4-5 утра, до обеда все были заняты хозяйственными и домашними делами. В весенне-осенний период проходил в условиях натурального хозяйства.

В романе А.А. Потехина «Бедные дворяне» показано семейство мелкопоместного дворянина Осташкова, которому принадлежало 30 десятин земли, но не было не одной ревизской души. Весь быт и социальные ожидания у них не выходили за рамки крестьянских. «Семейство Осташковых жило совершенно по-крестьянски; без всяких барских претензий и интересов; и хотя соседние мужики и называли владельца Охлопков барином, но он даже и по наружному виду своему не отличался от крестьянина, а необходимость личного труда, работа плечо-о-плечо с простым мужиком и недостатки всякого рода сближали его с крестьянским бытом, между тем, как все возможные связи с своим сословием были потеряны и забыты. Осташковы желали бы одного: материального благосостояния, обилия плодов земных, но его-то им и недоставало. Оставаясь барином только по названию, однодворец не умел быть и

122 Соболева А.А. История и судьба усадьбы «Караул» Чичериных // Русские провинциальные усадьбы XVIII – начала XX века. - 1998 - №2. - С.158

порядочным крестьянином ...Осташковы во всем нуждались и если не бедствовали, то, как говорится, едва-едва тянулись. Земля обрабатывалась без толка и небрежно, родила плохо, так что хлеба иногда недоставало и на собственное прокормление; остаток барской лени и беспечности мешали выучиться какому-нибудь ремеслу; зимой нечего было делать и вся семья целых шесть месяцев отдыхала от летних трудов. О том, чтобы наняться на зиму в работники, или взять на себя какой-нибудь труд по найму, ни-кому и в голову не приходило, не потому, чтобы такого рода работа считалась унижительной для дворянской чести, или гордости, а просто так, по привычке: ни при дедушке, ни при прадедушке этого не делалось»¹²³.

Переходящий из года в год образ жизни бедных дворян Осташковых делился на две половины не в рамках дня, как у дворян из верхних страт, а в рамках сезонов года. Весенне-осенний период, как и крестьяне, Осташковы проводили в поле, набивая мозоли на собственной земле, а зимой и ранней весной их одолевало безделье. Потехин специально подчеркивает у беднейших поместных дворян остатки барских привычек (праздная лень и беспечность), которые перешли к ним от более зажиточных предков. Но эти привычки не вписывались в их крестьянский образ жизни, ставили данную семью на грань нищеты и подводили к выбору между постоянным чрезмерным физическим трудом или сезонным праздным бездельем. Последнее пересиливало, хотя и жили впроголодь. Ритмика жизни, по замыслу автора, соединяла в их семье дворянские и крестьянские начала. Потехин А.А., описывая семью бедных помещиков Осташковых, не случайно акцентировал внимание на причине их сезонной лени – «ни при дедушке, ни при прадедушке этого не делалось»¹²⁴.

Что касается повседневной жизни, а в частности кухни, то тут можно сказать, что среднепоместное и мелкопоместное дворянство являлись

123 Потехин А.А. Бедные дворяне // Сочинения. - СПб., 1904. - С.40-41

124 Там же. - С. 42

отражением классицистических традиций, привязанная к крепостному миру, имели важную особенность, такую как архаичность, верность дедовским традициям.

Северцев Г.Т. отмечает: «В высшем обществе день начинался довольно рано; в 10 часов вставали, обед происходил обыкновенно в 4 — 5 часов... Жизнь среднего круга значительно разнилась от высшего. Здесь обедали в 3 — 4 часа...»¹²⁵. Во многом потому что, дворяне нижних рангов много физической работы выполняли сами, то распорядок дня рознился в сравнении с крупнопоместным дворянством.

Таким образом, как в первое десятилетие XIX века, так и в 20 — 30-е годы, знать обедала на час, а то и на два часа позже среднего дворянства. Время обеда в провинции не совпадало с «обеденным часом» жителей столиц: «...это провинциальное среднее дворянство, которое, строго соблюдая обычаи предков, кушает не по-питерски и не по-московски, а просто в 12 часов и отдыхает после хлеба-соли»¹²⁶.

Совершенно другой стол, меню и режим питания был в мелкопоместных семьях, особенно, в нижних подгруппах этой страты. Здесь буквально выживали. Поэтому говорить о крупных обедах и праздничных мероприятиях без особого повода, как у крупнопоместного дворянства здесь не приходится¹²⁷.

Мышецкий В.С. в своих воспоминаниях приводит пример угощения его мелким тамбовским помещиком в самом начале 50-х гг. XIX в.: «Домишко был крохотный, в две какие-то коморки... Из соседней комнаты вышел ко мне навстречу уже совсем седой старик, бедно одетый... Разговорились. Слово за

125 Шаповалов В.А. Поместное дворянство Европейской России в 50-90-е гг. XIX века (по материалам центрально-черноземных губерний): монография / В.А. Шаповалов. — Белгород, 2014. — С. 287

126 Там же. — С. 289

127 Токарев С.А. История русской этнографии. — М., 1966. — С.214

слово, он рассказал, что когда-то тоже жил ничего себе, да обеднял до последней степени. Теперь все его владения заключались в этой лачужке да небольшом огороде, разведенном позади её. – Чем же вы живете? – спросил я с невольным изумлением. Он сначала замялся было, а потом, усмехнувшись, сказал: – Чем живу-то?.. А вот, видите – ли, – прибавил он после некоторой паузы с каким-то таинственным и вместе лукавым видом: – собачка есть у меня, кабель, да шустрый такой, бестия – ни одной, понимаете ли, даме из ихней породы спуску, что называется, не дает, все-то они перед ним пасуют... Так, вот стало быть, сударь ты мой, и приносят ко мне эдаких-то капризных, – охотники, разумеются, приносят...И чистые денежки... Во батюшка мой, чем живу, вот кто меня кормит. А то хоть с голоду помирай... Поговорили мы с ним, вдруг он засуетился. – Чем же мне вас, батюшка, угостить-то? Чайку – бы, да нету чаю, ни самовара. Было, да прошло. Позвольте, – точно припомнил он что-то. Напрасно я старался остановить его, говорят, что мне решительно некогда, что я тороплюсь, зашел на оду минутку и т.п. ... Не тут-то было!.. Я слышал, как он поднял крышку сундука и долго шарил там. Вслед за этим, он показался сам, неся в руках какую-то бутылку... Затем снова побежал в ту же комнату и принес на этот раз, должно быть, единственную, бывшую у него, рюмку. Вслед за этим он начал, не спеша разматывать тряпки, в которые обернута была пробка. Наконец, вытащив пробку, он бережно стал наливать в рюмку какую-то темную и густую жидкость. «– Это-с наливка, домашнего приготовления», – объяснял он в то же время. – Бережется для самых дорогих и редких гостей... Вот какие были помещики!»¹²⁸.

В основном большая часть продуктов питания в мелких помещичьих хозяйствах производилась в имениях. Это было характерно и для более высоких страт поместного дворянства. Поместье крупнопоместного дворянства характеризовалась роскошным интерьером, столовыми приборами из форфора, в домах же мелкопоместных дворян, такую же

128 Воспоминания В.С. Мышецкого // Исторический вестник. - М.,1896. - С.884-886.

значимую роль играла оловянная посуда и майолика и довольно строгое убранство¹²⁹.

Изредка бывая на званых обедах или ужинах у своих богатых соседей-помещиков, мелкопоместные дворяне непосредственно чувствовали свою ущербность, видя на столах индюков, цесарок, фаршированных курей, ветчину с горошком, несколько сортов водки, мадеры, даже шампанское «Клико», то есть то, что они себе не могли позволить никогда¹³⁰.

Семейная трапеза в среде мелкопоместного дворянства производилась по заведенному порядку. Вот как описывал П. Фомин, житель Брянского уезда Орловской губернии заведенный порядок прием пищи в мелкопоместной дворянской семье: «Когда садятся обедать и ужинать, то все по начину хозяина начинают молиться Богу, затем уж садятся за стол. Вперед хозяина никто ни одно кушанье не может начинать. Если семья большая, детей отсаживают на полк и там кормят. После еды опять все встают и молятся Богу»¹³¹.

Во второй половине XIX в. наблюдалась довольно устойчивая традиция соблюдения пищевых ограничений в мелкопоместной и среднепоместной дворянской среде. Обязательным элементом массового сознания были представления о чистой и нечистой пище. Корова, по мнению дворян Орловской губернии, считалась чистым животным, а лошадь нечистым, непригодной в пищу. В поверьях Тамбовской губернии содержалось представление о нечистой пище: рыбы, плывущие по течению, считали чистой, а против течения нечистой¹³².

129 Лотман Ю. М. Беседы о русской культуре: Быт и традиции русского дворянства (XVIII - начало XIX в.). – СПб., 1994. — С.48

130 Романов П.В. Застольная история государства Российского. - СПб., 2000. – С.178

131 Истомина И.В. Мелкопоместное дворянство Европейской России в 50-90-е гг. XIX века // дис. канд. ист. наук / Истомина Ирина Владимировна — Белгород, 2013. — С.124

Таким образом, что трапеза в жизни мелкопоместного и среднепоместного дворянства являлись отражением классицистических традиций, привязанных к крепостному миру, имели важную особенность, такую как архаичность, верность дедовским традициям. Совершенно другой стол, меню и режим питания был в мелкопоместных семьях, особенно, в нижних подгруппах этой страты. Здесь буквально выживали. Поэтому говорить о крупных обедах и праздничных мероприятиях без особого повода, как у крупнопоместного дворянства здесь не приходится.

§2. Рацион питания среднепоместного и мелкопоместного дворянства в 50-90 годы XIX века

Верхние подгруппы мелкопоместного дворянства (51-100 десятин или владение от 10 до 21 ревизской души) в повседневной жизни мало чем отличались от низших подгрупп среднепоместного дворянства. Мелкопоместные дворяне, в свою очередь, особенно те, которые относились к низшим подгруппам своей страты (менее 1-10 десятин, или 1-3 ревизские души), по своему внешнему виду более походили на крестьян, чем на представителей благородного сословия. Нередко их одежда отличалась от крестьянской только чистотой, качеством материала и покроя. По своему назначению она была удобна для ежедневной непосредственной хозяйственной деятельности¹³³.

Нетрадиционный единственный способ зарабатывания себе на пропитание, характер угощения показывают крайнюю нужду мелкопоместного дворянина. Типичный крестьянский стол средней руки был

132 Ковалев В. М. Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М., 1990. – С.138

133 Шаповалов В.А. Поместное дворянство Европейской России в 50-90-е гг. XIX века (по материалам центрально-черноземных губерний): монография. – Белгород, 2014. – С.214

бы для него реальной роскошью. В рассматриваемом контексте необходимо подчеркнуть, что в каждой отдельной местности были свои специфические блюда, которые отличали стол местных жителей от соседних¹³⁴. «Курский уезд изобилует перепелами; их солят и маринуют и сбывают в значительном количестве в Москву; также куропатками, от которых губерния получила свой герб... Соленые перепела Курской губернии получили такую всеобщую известность, что сие составляет немалую отрасль промышленности целых однодворческих селений»¹³⁵. Соленые и маринованные перепела могли составлять немалую часть стола и мелкопоместных курских дворян¹³⁶.

Мясо птицы, свинина, баранина, отчасти говядина, большей частью, в средних и крупных поместьях были продуктом собственного хозяйства. Это относилось и к молочным продуктам, фруктам и овощам, мучным изделиям, всевозможным наливкам и домашним винам. В ряде дворянских семей, несмотря на несомненную любовь к отдельным блюдам, их подавали в строго отведенные дни, памятные для всей фамилии. В частности, харьковский дворянин И.М. Слезкин, имевший широкие знакомства в г. Белгороде Курской губернии, вспоминая свое детство и семейные традиции кулинарного плана, отмечает: «У нас дома любили есть блины, но они полагались лишь на масленице, ибо есть их в другое время считалось чем-то поминальным и грустным. Имея это в виду, блины допускались лишь один раз в год вне масленой недели, именно это бывало 31 Декабря в день кончины Дедушки Ивана Львовича». В данной ситуации блины принимали сакральную окраску и отождествлялись с днем поминания конкретного предка. Примечательной пореформенной деталью поместной повседневности

134 Романов П.В. Застольная история государства Российского. - СПб., 2000. – С.198

135 Истомина И.В. Мелкопоместное дворянство Европейской России в 50-90-е гг. XIX века // дис. канд. ист. наук / Истомина Ирина Владимировна — Белгород, 2013. — С.122

136 Ковалев В. М. Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М., 1990. – С.132

в рассматриваемом аспекте было то, что теперь помещик или юные барчуки не гнушались, заходя в гости в крестьянские избы, сесть за обеденный стол и «отъявствовать» с хозяевами. Естественно, это относилось к определенному кругу крестьянских семей, отличавшихся достатком и чистоплотностью. Тем не менее, это, как показывают современники, были не единичные, праздничные угощения крестьянскими блюдами, а обычная реальность пореформенной деревенской жизни. В этой связи С.А. Туник пишет: «Кулинария у крестьян была не сложная. Я предпочитал быть приглашенным в хохлацкие хаты, чем в русские избы. Там было большее количество и разнообразие угощений. Должен сказать, что русские крестьянки готовили хуже хохлушек. В обычные дни недели крестьянин пил молоко, ел хлеб и шел на полевые работы... Дома ели разные борщи, супы, хлеб, капусту и огурцы, лук, чеснок в разных видах. Сушили и солили грибы, сезонные овощи; собирали и мочили ягоды, яблоки, груши. Мясо ели немного и нечасто – в постах, конечно, никогда. С молочными продуктами особо не водились; пили молоко, делали ряженку, творог, иногда топленое молоко. Всегда пекли черный хлеб в русской печи на поду, убрав угли и золу... пекли блины, варили кашу... Главное орудие еды была ложка, в каждой избе была одна вилка, может быть даже поломанная. На неё был постоянно наколот кусок сала, которым обтирали сковородку для жарки. У хозяйки имелось несколько ножей. Ложкой каждый за столом лез в борщ или суп в одной большой миске и нес её ко рту над краюшкой хлеба. Мясо в скоромное время ложкой выуживали в борще или на дне миски и ели руками. Я тоже не страдал брезгливостью и ничем никогда не болел после этих крестьянских угощений»¹³⁷.

В основном большая часть продуктов питания в мелких помещичьих хозяйствах, как это было сказано ранее, производилась в имениях. Из молока делалось сливочное масло, сливки, которые употреблялись для питья с чаем и кофе, последний присутствовал на столе только у мелких помещиков верхних

¹³⁷ Туник С.А. Белогвардеец. Воспоминания о моем прошлом. - М., 2010. - С. 26.

категорий своей страты. Из птичников доставлялись свежие яйца, цыплята, на праздники гуси. Свинину и баранину в основном солили и хранили в ледниках, рассматривая их как продукты длительного хранения¹³⁸. При заготовке провизии существовала и региональная специфика, обусловленная местными традициями и изобилием, какого-либо вида птицы или животных. У курских мелких помещиков перепела и куропатки на столе были круглый год. Так как каждая мелкопоместная усадьба имела небольшой сад, в основном из фруктовых деревьев и ягодных кустов, фрукты и ягоды перерабатывались и заготавливались на зиму. В редких мелких имениях были пасеки¹³⁹.

В магазинах и на сельских торгах покупались свечи и небольшое количество бакалейных товаров, часто водку, остальное производилось в имении или поступало в качестве натуральных повинностей с крестьян, включая сукно, полотна и всевозможные съестные припасы¹⁴⁰. Экономия в мелкопоместных семьях была неотъемлемой частью их повседневности: «... даже при гостях зажигали одну сальную свечку и ограничивали угощение жиденьким чаем с кислым молоком и несколькими штукаами кренделей, которые легко можно было принять за находки каменного периода, если бы легкий запах керосина не доказывал, что они приобретены в харчевне»¹⁴¹.

Таким образом, что основу рациона питания мелкопоместного и среднепоместного дворянства составляли продукты натурального производства, в нем преобладали продукты растительного происхождения.

138 Токарев С.А. История русской этнографии. – М., 1966. – С.298

139 Шаповалов В.А. Поместное дворянство Европейской России в 50-90-е гг. XIX века (по материалам центрально-черноземных губерний): монография. – Белгород, 2014. – С.178

140 Романов П.В. Застольная история государства Российского. - СПб., 2000. – С.152

141 Истомина И.В. Мелкопоместное дворянство Европейской России в 50-90-е гг. XIX века // дис. канд. ист. наук / Истомина Ирина Владимировна — Белгород, 2013. — С.127

Во многом большая часть продуктов питания в мелких помещичьих хозяйствах производилась в имениях. Это было характерно и для более высоких страт поместного дворянства. Совершенно другой стол, меню и режим питания был в мелкопоместных семьях, особенно, в нижних подгруппах этой страты. Здесь буквально выживали. Достаток пищи носил сезонный характер. Относительно сытый период от Покрова до святок сменялся полуголодным существованием в весенне-летнюю пору. Состав употребляемой пищи находился в прямой зависимости от церковного календаря. Питание дворянской семьи выступало отражением хозяйственной состоятельности двора.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Одним из главных достижений русской культуры XVIII века стало создание новых устойчивых форм общественного порядка поведения. Российская аристократия была законодательницей новых правил поведения в обществе, соединивших в себе старые русские традиции и европейские нормы. В рамках повседневной жизни питание привычно рассматривается как утилитарный атрибут, содержащий в себе конкретную функцию: способность обеспечивать жизнедеятельность людей. Но это не означает, что общество не способно оценить культуру трапезы, изысканное оформление блюд, дизайн интерьера, сервировку стола, культуру поведения и этикет, а совсем наоборот все это стало неотъемлемой частью жизни каждого. На основе данного исследования можно сказать следующее.

Эволюция обеденного стола в XIX веке характеризовалась своим разнообразием систем застолья. «Европеизация» Петра I в начале XVIII века оказала огромное влияние на дальнейшее развитие застолья в дворянской усадьбе. Эти принципы укоренились со временем и стремительно получили свое распространение в XIX веке.

Особенности национальной русской кухни тесно связаны природными условиями, особенностями хозяйственного уклада и исторического развития. Необходимо отметить еще один важный аспект в питании XIX века – религиозный, все блюда православных христиан делятся на постные и скоромные. Начиная с XVIII века и до начала XX века, прослеживается тенденция иностранного заимствования преимущественно из французской кухни, что во многом изменило уклад культурной жизни дворянства в XIX веке и сыграло уникальную роль в русской культуре. Реформа русской кухни происходит во второй половине XIX века. Активное участие в реформировании кухни господствующего класса приняли французские повара. Русской кухне не было свойственно смешивание отдельных овощей для закусок. К середине XIX века в системе российского общества уже устоялась определенные культурные традиции в сословной структуре российского общества. Дворянство и примыкающие к нему обеспеченные слои в XIX веке в значительной мере переняли элементы французской культуры. Кухня этой страны стала очень модной, а французские повара считались непререкаемыми авторитетами.

В контексте повседневной жизни крупнопоместного дворянства в 50-90 годы XIX века трапеза занимала весьма значительную роль. Парадные или званые обеды являли собой важный элемент придворной и частной жизни русского дворянства XIX века. В этих, очень разных по своему составу и характеру, многолюдных трапезах сочетались принципы русского гостеприимства и европейской галантности, чудеса французской кухни и исконно русские блюда, утонченная вежливость и русское самодурство. Многочисленные записки русских и иностранных мемуаристов позволяют составить достаточно полное представление о том, что собою являл званый обед и сопровождающие его действия в XIX веке, что включали в себя обеденный этикет и обеденное меню, чем отличались такие обеды в столице и в провинции. Званые обеды являлись органичной частью дворянского быта, служили способом подтверждения статуса хозяина, фиксировали его

общественное положение, являлись сословно-родовой обязанностью по отношению к членам своего рода и своего сословия в целом.

Семейной трапезе, угощению гостей и просто приему пищи продолжали уделять большое внимание, данный процесс занимал значительный отрезок времени в распорядке и в повседневном круговороте помещичьей усадьбы. Семейные трапезы были более консервативны и проходили при меньшем количестве людей, чем званые обеды, но они так же имели свои правила и свой порядок проведения. Говоря об обедах или застольях, стоит упомянуть, что это не столь массовое мероприятие, но в некоторых случаях обычный семейный обед мог состоять из более 30 человек. Понятие о диете было знакомо уже многим помещикам. Ежедневное меню помещика определялось спектром продуктов из оброка и отражало влияние натурального хозяйства.

Анализ историографического материала источников дает возможность рассмотреть целостную картину быта и культуры русского застолья помещного дворянства Центрально-Черноземного региона в пореформенный период. Основные блюда дворянской кухни к концу XIX века были французского происхождения и прошли адаптацию на российской почве. Все вышедшие рассматриваемый период кулинарные пособия были написаны, составлены или переведены с иностранного языка (чаще всего с французского или немецкого), причём только мужчинами. Говоря о продуктах питания, то это в основном продукты собственного производства. Изысканные, роскошные обеды назывались в ту пору гастрономическими. Это определение часто встречается в мемуарах прошлого века. Гастрономические блюда не всегда отличались сложностью приготовления. В поваренных книгах и кулинарных пособиях того времени нередко можно встретить такую характеристику: «Блюдо это простое, но вполне гастрономическое».

Мелкопоместное и среднепоместное дворянство являлись отражением классицистических традиций, привязанная к крепостному миру, имели

важную особенность, такую как архаичность, верность дедовским традициям. Во многом большая часть продуктов питания в мелких помещичьих хозяйствах производилась в имениях. Это было характерно и для более высоких страт поместного дворянства. Основу рациона питания мелкопоместного и среднепоместного дворянства составляли продукты натурального производства, в нем преобладали продукты растительного происхождения. Достаток пищи носил сезонный характер. Относительно сытый период от Покрова до святок сменялся полуголодным существованием в весенне-летнюю пору. Состав употребляемой пищи находился в прямой зависимости от церковного календаря. Питание дворянской семьи выступало отражением хозяйственной состоятельности двора, мясо птицы, свинина, баранина, отчасти говядина, большей частью, в средних и крупных поместьях были продуктом собственного хозяйства. Это относилось и к молочным продуктам, фруктам и овощам, мучным изделиям, всевозможным наливкам и домашним винам.

ИСТОЧНИКИ И ИССЛЕДОВАНИЯ

ИСТОЧНИКИ

Неопубликованные источники

Государственный архив Белгородской области (ГАБО)

1. Ф.148 «Белгородская дворянская опека». — Оп. 4.— Д. 7. — Л.5-9
2. Ф.141 «Старова И.В.» — Оп. 5.— Д. 17. — Л.21-29
3. Ф.156 «Григорьев И.А.» — Оп. 3.— Д. 2. — Л.11-17

Государственный архив Курской области (далее ГАКО)

4. Ф.249 «Дворянская опека Курской губернии. — Оп. 8.— Д. 6. —Л.22-23

Опубликованные источники

Воспоминания

1. Александра Владимировна Щепкина (1824–1917) //Русские мемуары. Избранные страницы. (1826-1856) /сост. И.И.Подольской. – М.: «Слово», 1990. – С.380-395
2. Боборыкин П. За полвека. Мои воспоминания // Русская мысль. – М.: Наука, 1906. – С. 24-103
3. Воспоминания и дневники XVIII-XX вв. Указатель рукописей /ред. С.В.Житомирской. – М.: Хронос, 1976 – С. 321-387

4. Воспоминания В.С. Мышецкого // Исторический вестник. –1896. –№6. – С. 884-886
5. История дореволюционной России в дневниках и воспоминаниях. Аннотированный указатель книг и публикаций в журналах /ред. П.А.Зайончковский. – М., 1979. – Т.3. – Ч.1. – С.147-197
6. Ипполит Оже. Записки // пер. с фр. Борвкин В.М. – М.: «Слово», 2001.– С. 17-18.
7. Новоселова Е.М. Воспоминания 50-х годов //Русская старина. – 1911. – Т.148. – №10. – С.98-111
8. Элизабет Виже-Лебрэн. Мемуары // пер. с фр. Бронвич С.К. – М.: Наука, 1998. – С. 27-28
9. Энгельгардт А.Н. Из деревни: 12 писем, 1872-1887. – М.: «Слово», 1987 – С.236-284

Материалы периодической печати

10. Головачев Г.Ф. Отрывки из воспоминаний //Русский вестник. – 1880. – Т.149. – №10. – С.689-726
11. Давыдов Н. Из помещичьей жизни прошлого столетия //Голос минувшего. – 1916. – №2. – С.188-200
12. Державин Г.Р. Фелица // Г.Р. Державин. Стихотворения. – Л.: Советский писатель, 1957. – С. 97-104.
13. Дубровин Н.Ф. Русская жизнь... //Русская старина. – 1899. – Т.152. – №1. – С.17-29
14. Муравьева А.В. Скрылевка //Столица и усадьбы. – 1914. – №7. – С.23
15. Врангель Н. Убранство комнат и любимых предметов //Старые годы. – 1910. – №7-9. – С.24

Материалы статистики

16. Первая всеобщая перепись населения Российской империи, 1897г. /под ред. И.А.Тройницкого. – СПб.: Наука,1904. – 458 с.

Литературные произведения

17. Пушкин А.С. Евгений Онегин // А.С. Пушкин. Собрание сочинений в

10 томах. Т. 4. / Под. ред. Д.Д. Благого, С.М. Бонди, В.В. Виноградова, Ю.Г. Оксмана. - М.: Государственное издательство художественной литературы, 1960. – С. 5-200

Материалы официального делопроизводства

18. Лёвшин В.А. Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистилляторский. – М.: Унив. тип., у Хр. Ридигера и Хр. Клаудия, 1795. – 476 с.
19. Лёвшин В.А. Русская поварня, или наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении впрок разных припасов. – М.: Типография С. Селивановского, 1816. – 242 с.

ИССЛЕДОВАНИЯ

1. Байбурин А.К., Топорков А.Л. У истоков этикета / А.К. Байбурин, А.Л. Топорков – Л.: «Наука», 1990. – 164 с.
2. Бородина С. О прихотях и вкусах: история гастрономической культуры русской усадьбы // Мир искусств: вестник международного института антиквариата. – 2015. -№2(10). – С.80-92.
3. Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. / Ф. Бродель – М.: «Прогресс», 1986. – 610 с.
4. Бромлей Ю.В. Этнос и этнография / Ю.В. Бромлей – М.: «Наука», 1973. – 282 с.
5. Забелин И.Е. История русской жизни с древнейших времен / И.Е. Забелин – М.: Типография Грачева, 1876. – 647с.
6. Зимин И.В. Библиотека Царская работа. XIX – начало XX в. / И. В.Зимин – М.: Просвещение, 2008. – 563 с.
7. Истомина И.В. Мелкопоместное дворянство Европейской России в 50-90-е гг. XIX века: дис. канд. ист. наук / Истомина Ирина Владимировна – Белгород: ИД «Белгород» НИУ «БелГУ», 2013. – 176 с.

8. Ковалев В. М. Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи / В. М. Ковалев, Н. П. Могильный. – М.: Сов. Россия, 1990. – 256 с.
9. Курочкина Я. Русское застолье в XIX веке // Древности средне-западной России и сопредельных территорий. - Брянск: ФГБОУ ВПО «Брянский государственный университет имени академика И.Г. Петровского», 2015. – С.77-83
10. Короткова М.В. Эволюция повседневной культуры московского дворянства в XVIII – первой половине XIX вв.: дис. докт. ист. наук / Короткова Марина Владимировна – М.: Изд-во Моск. гос. ин-та культуры, 2009. — 776 с.
11. Краснобаев Б.И. Очерки истории русской культуры XVIII века. 2-е изд./ Б.И. Краснобаев. – М. Наука, 1987. – 457 с.
12. Костомаров Н.И. Домашняя жизнь и нравы великорусского народа: Утварь, одежда, пища и питье, здоровье и болезни, нравы, обряды, прием гостей / Н.И. Костомаров. – М. Наука, 1993. – 346 с.
13. Ковалев В.М. Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи / В.М. Ковалев Н.П. Могильный. – М.: Сов. Россия, 1990. – 256 с.
14. Короткова М.В. Культура и быт России с древнейших времен до XX века / М.В. Короткова. – М.: Дрофа, 2009. – 371 с.
15. Лаврентьева Е. В. Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет / Е. В. Лаврентьева. – М.: Молодая гвардия, 2005. – 663 с.
16. Лаврентьева Е.В. Светский этикет пушкинской поры / Е.В. Лаврентьева – М.: ОЛМА - ПРЕСС, 1999. – 640 с.
17. Лотман Ю. М. Беседы о русской культуре: Быт и традиции русского дворянства (XVIII - начало XIX в.) / Ю. М. Лотман. – СПб.: ЛОГО, 1994. — 450 с.
18. Муравьева О.С. Как воспитывали русского дворянина / О.С. Муравьева. – М.: НОРС, 1995. – 432 с.

19. Марков Б.В. Культура повседневности / Б.В. Марков. – СПб.: Питер, 2008. – 352 с.
20. Оноприенко И.Г. Быт провинциального дворянства: традиции и новации в 50-90-е годы XIX века: на примере Центрального Черноземья: дис. канд. ист. наук / Оноприенко Инна Григорьевна – М.: Изд-во НИУ «БелГУ», 2007. – 190 с.
21. Поликарпов В.С. История нравов России: От Алексея Тишайшего до Николая Второго / В.С. Поликарпов. – Ростов н/Д: Наука, 1995. – 456 с.
22. Полякова М.А. Савинова Е.Н. Русская провинциальная усадьба XVII – начала XX веков / М.А. Полякова Е.Н. Савинова. – М.: Русская панорама, 2005. – 324 с.
23. Павловская А.В. Иностранные влияния и национальная самобытность русской кухни // История еды и традиции питания народов мира. Материалы II Международного симпозиума. - М.: Изд-во Центра по изучению взаимодействия культур, 2016. – С.25-48
24. Платонова Н.В. История питания как направление исторической антропологии // Культура, наука, образование: проблемы и перспективы. Материалы II Всероссийской научно-практической конференции / Отв. ред. А.В. Коричко. - Нижневартовск: Нижневартовский государственный университет, 2013. – С. 38-41
25. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры / В.В. Похлебкин. – М.: Центрполиграф, 1996. – 438 с.
26. Писарев Н. Домашний быт русских патриархов / Н. Писарев – М.: Изд-во «Художественная литература», 1990. – 469 с.
27. Рогатко С. А. История продовольствия России с древних времен до 1917 года Историко-экономический взгляд на агропромышленное развитие Российской империи / С. А. Рогатко.– М.: Русская панорама, 2014. – 1024 с.
28. Рузвельт П. Жизнь в русской усадьбе: Опыт социальной и культурной

- истории / П. Рузвельт. — СПб.: Коло, 2008. — 520 с.
29. Романов П.В. Застольная история государства Российского / П.В. Романов - СПб.: ООО Изд-во «Кристалл», 2000. – 576 с.
30. Смахтина М.В. Русское поместное дворянство в XIX в.: эволюция этических норм, представлений и практики в социальной и экономической сферах: дис. канд. ист. наук / Смахтина Марина Викторовна – М.: Изд-во Моск. гос. ин-та культуры, 2008. — 337 с.
31. Сκληренко Н. В. Трапеза как социокультурный феномен: дис. канд. филос. наук / Сκληренко Надежда Викторовна — Ростов-на-Дону: Рост. гос. ун-т, 2002. — 176 с.
32. Соколова В.К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов XIX начало XX в. / В.К. Соколова – М.: «Наука», 1988. – 264 с.
33. Селина Е.А., Лыхина Е.В. Русская кухня в литературно-поэтическом фонде // Мировая литература в контексте культуры. – 2015. – № 4 (10). – С. 166-177.
34. Сертакова И.Н. Повседневная культура России в XVIII веке // Аналитика культурологии. – 2010. – № 17. – С.134-141.
35. Сохань И.В. Особенности русской гастрономической культуры // Вестник Томского государственного университета. – 2011. – № 347. – С.61-68.
36. Терещенко А.В. История культуры русского народа / А.В. Терещенко. – М.: «Эксмо», 2007. – 736 с.
37. Терещенко А. Быт русского народа / А. Терещенко – СПб.: Типография МВД, 1848. – 507 с.
38. Токарев С.А. История русской этнографии / С.А.Токарев – М.: «Наука», 1966. – 453 с.
39. Федосюк Ю.А. Что непонятно у классиков, или Энциклопедия русского быта 19 века / Ю.А.Федосюк. – М.: Наука, 2002. – 264 с.
40. Шаповалов В.А. Поместное дворянство Европейской России в 50-90-е гг. XIX века (по материалам центрально-черноземных губерний):

монография / В.А. Шаповалов. – Белгород: ИД «Белгород» НИУ «БелГУ», 2014. – 544 с.

41. Шокарева А.К. Дворянская семья: культура общения. Русское столичное дворянство первой половины XIX века / А. К. Шокарева. — М.: Новое литературное обозрение, 2017. — 304 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1.

Картина. Обед в дворянском семействе. Неизвестный автор. 1850-е гг.



Приложение 2.

Картина. За чайным столом. Художник А.Волосков, 1851 год



Приложение 3.

Фото. Поваренный словарь. Кулинарное руководство. Конец XVIII в.



Приложение 4.

Картина. Обед. Неизвестный автор. Конец XIX в.



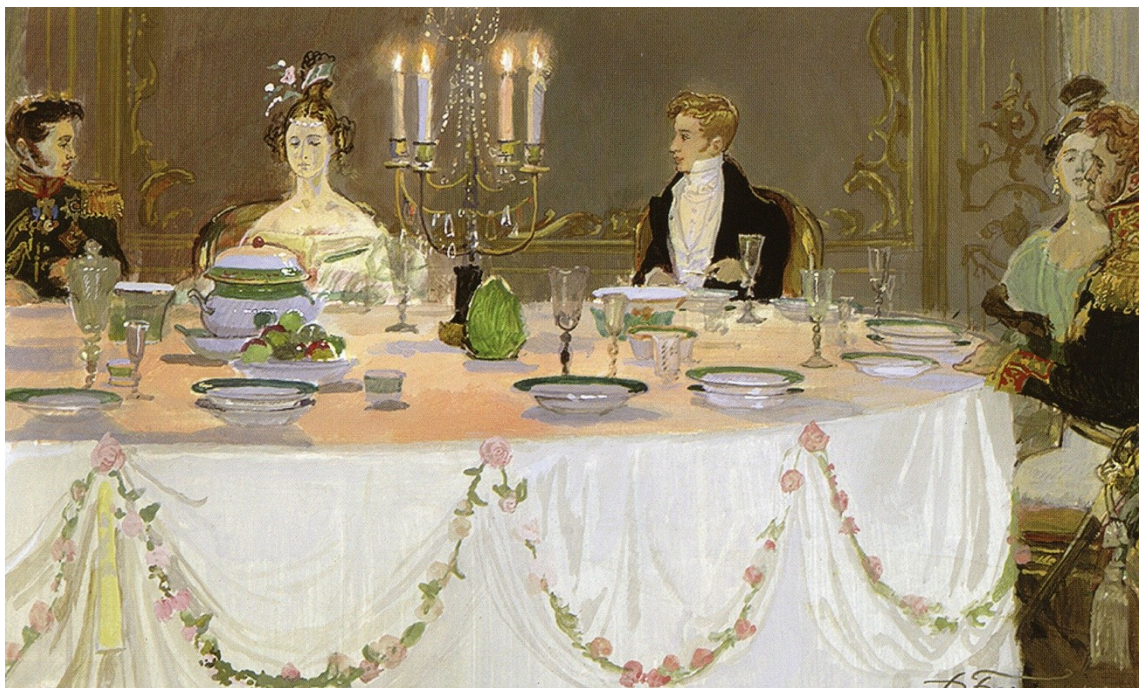
Приложение 5.

Картина. Окончание ужина. Жюль Александр Дюн.



Приложение 6.

Белюкин Д. Иллюстрации к поэме А. Пушкина «Евгений Онегин».



Приложение 7.

Меню обеда 27 мая 1883 года для народных представителей.

СВЯТЫЙ ПЕТРЪ СВЯТЫЙ ПАВЪЛЪ СВЯТЫЙ АЛЕКСАНДРЪ III И ЦАРЬ ИМПЕРАТРИЦЫ МАРИЯ ОБОЮМЪ



Борщекъ и похлебка.
Пирожки.
Стерляди паровыя.
Телятина.
Заливное.
Жаркое цыплата и дича.
Спаржа.
Гурьевская каша.
Мороженое.

МОСКОВСКОЕ
ИМПЕРАТОРСКОЕ
КУХОННОЕ
УЧЕЩЕБНОЕ
ПРИВЪДЪ

1883 гда мая

SOFTMIXER.COM

Приложение 8.

Столовая XIX век – также выполнена в стиле ампир. Современное фото.

