



Пальчук Марина Ивановна

Кандидат педагогических наук, доцент,  
директор Романовского колледжа индустрии  
гостеприимства. Кавалер Ордена Княгини  
Ольги II, III степеней, награждена памятной  
медалью «Юбилей Всеноародного Подвига.

1613–2013», Заслуженный работник  
образования Украины, заслуженный работник  
АР Крым. Автор 6 монографий и 104  
публикаций.

ISBN 978-966-648-229-0



9 789666 482290

**КУЛЬТУРНО-ИСТОРИЧЕСКОЕ НАСЛЕДИЕ КРЫМА:  
РОССИЙСКАЯ ИСТОРИЯ ВОЗВРАЩАЕТСЯ**

**М.И. Пальчук**

**М.И. Пальчук**

**КУЛЬТУРНО-ИСТОРИЧЕСКОЕ  
НАСЛЕДИЕ КРЫМА:  
РОССИЙСКАЯ ИСТОРИЯ  
ВОЗВРАЩАЕТСЯ**



**«ЦАРСКАЯ КУХНЯ ЛИВАДИЙСКОГО ДВОРЦА»**

*«Царская кухня Ливадийского дворца»*

---

М. ПАЛЬЧУК

КУЛЬТУРНО-ИСТОРИЧЕСКОЕ  
НАСЛЕДИЕ КРЫМА:  
РОССИЙСКАЯ ИСТОРИЯ  
ВОЗВРАЩАЕТСЯ

*Научно-популярное издание*

Симферополь  
«Бизнес-Информ»  
2023

ББК 36.99

П14

**Рецензенты:**

**Катунин Ю. А.**, доктор исторических наук,  
профессор кафедры культурологии,  
декан философского факультета Таврического национального  
университета им. В. И. Вернадского (г. Симферополь).

**Симахина Г. А.**, доктор технических наук, профессор,  
декан факультета оздоровительных продуктов  
и гостинично-ресторанного дела  
Национального университета пищевых технологий (г. Киев).

**Пальчук М. И.**

**П14** Культурно-историческое наследие Крыма: Российская история возвращается. Научно-популярное издание. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2023. – 200 с.: цв. ил. – (Царская кухня Ливадийского дворца).

ISBN 978-966-648-229-0

В научно-популярном издании содержатся краеведческие сведения о периодах Высочайших приездов царской семьи Романовых в южнобережное имение «Ливадия», меню и восстановленные рецептуры блюд, кулинарных изделий царского стола Николая II, которые подавались в периоды приезда августейшей семьи в Крым.

Представлена технология приготовления блюд, указаны особенности их оформления, подачи. Издание будет интересно как краеведам, преподавателям, учащимся и студентам, так и широкому кругу читателей.

ISBN 978-966-648-229-0

© Пальчук М.И., 2014, 2023

© Бизнес-Информ, 2014, 2023

*Коллективу Романовского колледжа  
посвящается...*

**ОТ АВТОРА**

Крым за свою многовековую жизнь перенес немало потрясений – и времена наивысшего расцвета, и периоды глубокого упадка, но этот год можно назвать поистине удивительным. Особенно же приятно лишний раз убедиться в том, что совпадения не случайны, когда праздник, важный для тебя и коллектива, в котором ты работаешь, проходит на фоне столь грандиозных событий. Выпуск данного издания приурочен к возвращению Республики Крым в Российскую Федерацию и к шестидесятилетнему юбилею Романовского колледжа индустрии гостеприимства.

История часто несправедлива к своим героям – судьба последнего русского императора и его семьи в который раз это доказывает. Но были в этой трагичной судьбе и очень счастливые, светлые мгновения – периоды Высочайших приездов царской семьи в их излюбленное место отдыха – южнобережное имение «Ливадия», которые остались неизгладимый след не только в истории, но и в культуре крымской земли. И мы считаем необходимым вспомнить об этом именно сегодня, когда Крым стал неотъемлемой частью великой России.

Творческий коллектив колледжа приложил все усилия для того, чтобы эта книга явилась уникальным подарком, запечатлевшим бесценное культурно-историческое наследие династии Романовых и в то же время подчеркивающим важность торжественных мероприятий, проводимых в связи с 60-летним юбилеем. Что произошло за эти годы? На базе основанного в 1954 году кулинарного училища вырос колледж, выпускающий высококвалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена и отвечающий всем требованиям и тенденциям современной системы профессионального образования.

60 лет – знаменательная дата. И кажется символичным, что образовательное учреждение, которое на протяжении всех этих лет не раз меняло названия, наконец, получило то имя, которое будет носить с особой гордостью – Романовский колледж индустрии гостеприимства.

*Ну что ж... С новым именем в новую жизнь!*

Марина Пальчук



## Раздел I Хлеб да соль

(Из истории русской кухни)

...А я взрастал на черном хлебе,  
То хлеб земли моей родной.  
Его солил я крупной солью  
И запивал воды глотком,  
С ним по широкому раздолью  
Ходил за плугом босиком...

Н.И. Рыленков

*С тихою молитвой  
Я вспашу, посюю:  
Уроди мне, боже,  
Хлеб – мое богатство!*

**А.В. Кольцов**

**З**а более чем тысячелетний период своего развития русская кухня претерпела множество изменений, подверглась влиянию разных культур, обогатилась кулинарными изобретениями, как русских, так и иностранных поваров.

До наших времен дошли удивительные летописи и книги, на которых основываются кулинарные традиции русской кухни – «Домострой» (XVI в.), созданный советником Ивана Грозного и явившийся, вероятно, первой русской поваренной книгой, «Росписи царским кушаньям» (1613 г.), «Русская поварня» В. Левшина (1796 г.), «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» (XVIII в.) и др.

Древнерусская летопись «Поучение Владимира Мономаха...» отражает славянский менталитет и открытость русской души: «...Более же всего чтите гостя, откуда бы к вам ни пришел, простолюдин ли, или знатный, или посол; если не можете почтить его подарком, – то пищей и питьем»<sup>1</sup>.

По общепринятыму мнению, славянские народы и народности отличаются хлебосольством, гостеприимством и открытостью, о чём пове-

---

<sup>1</sup> <http://rusneb.ru/download/orel/nettext/history>

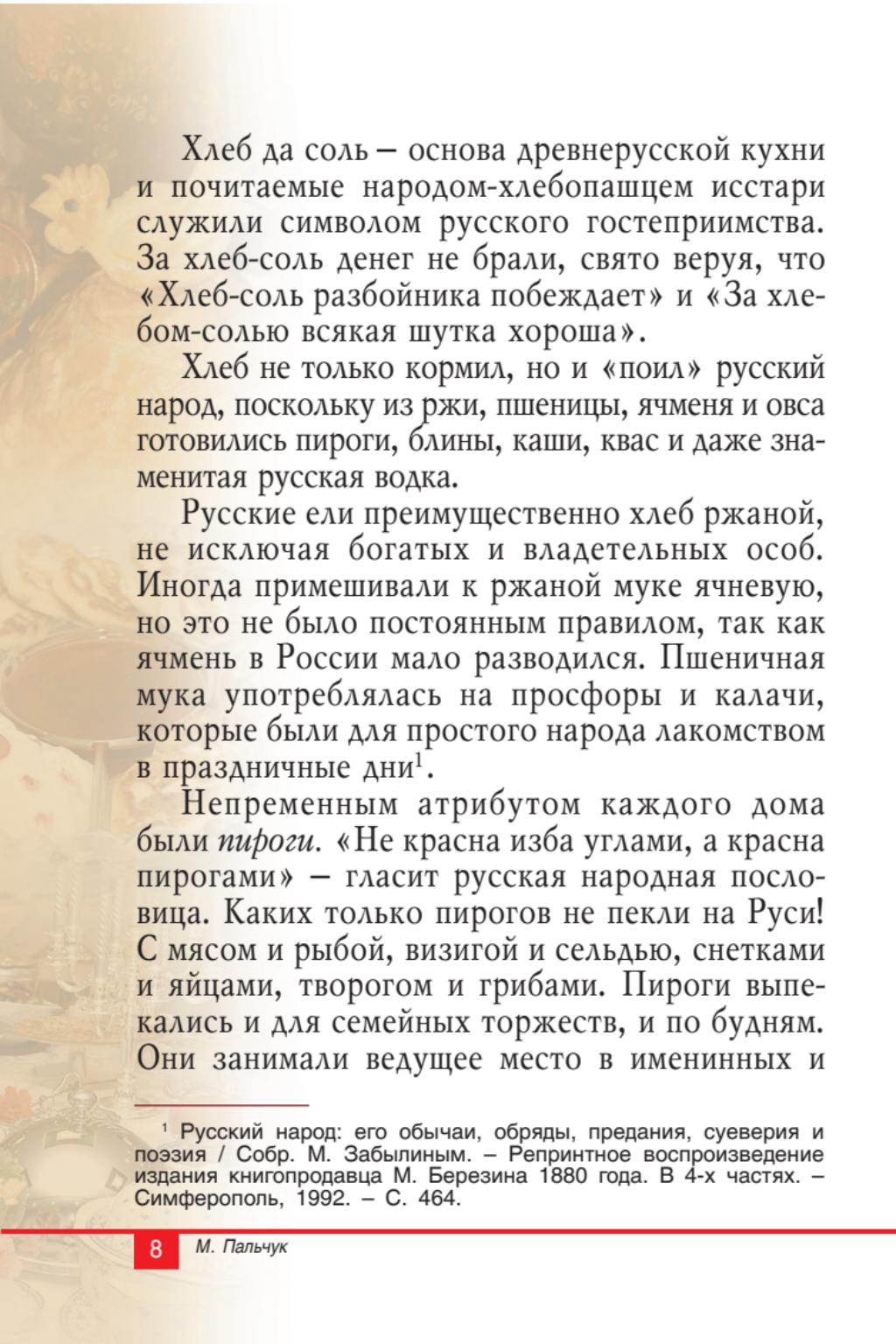


*Без соли, без хлеба  
Худая беседа.  
Русская пословица*

ствуют пословицы и поговорки: «Умей гостей звать, умей и угождать», «Все на стол мечи, что есть в печи».

Известный исследователь русского фольклора М. Забылин писал: «*Великодушие Славянъ было известно даже врагамъ, потому что самые враги могли найти приютъ, защиту и хлебъ-соль в доме каждого Славянина...*»<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Русский народ: его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия / Собр. М. Забылиным. – Репринтное воспроизведение издания книгопродаца М. Березина 1880 года. В 4-х частях. – Симферополь, 1992. – С. 519.



Хлеб да соль – основа древнерусской кухни и почитаемые народом-хлебопашцем исстари служили символом русского гостеприимства. За хлеб-соль денег не брали, свято веря, что «Хлеб-соль разбойника побеждает» и «За хлебом-солью всякая шутка хороша».

Хлеб не только кормил, но и «поил» русский народ, поскольку из ржи, пшеницы, ячменя и овса готовились пироги, блины, каши, квас и даже знаменитая русская водка.

Русские ели преимущественно хлеб ржаной, не исключая богатых и владетельных особ. Иногда примешивали к ржаной муке ячневую, но это не было постоянным правилом, так как ячмень в России мало разводился. Пшеничная мука употреблялась на просфоры и калачи, которые были для простого народа лакомством в праздничные дни<sup>1</sup>.

Непременным атрибутом каждого дома были *пироги*. «Не красна изба углами, а красна пирогами» – гласит русская народная пословица. Каких только пирогов не пекли на Руси! С мясом и рыбой, визигой и сельдью, снетками и яйцами, творогом и грибами. Пироги выпекались и для семейных торжеств, и по будням. Они занимали ведущее место в именинных и

---

<sup>1</sup> Русский народ: его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия / Собр. М. Забыльным. – Репринтное воспроизведение издания книгопродавца М. Березина 1880 года. В 4-х частях. – Симферополь, 1992. – С. 464.

свадебных обрядах, а пирог с начинкой и курник считались наиболее вкусными.

Старинные русские пироги-курники, известные с самых древних времен, были в свое время «царскими пирогами», которые подавались только к царскому столу, и при том в особо торжественных случаях, на пирах – ведь в те времена курица считалась символом плодородия и достатка<sup>1</sup>.

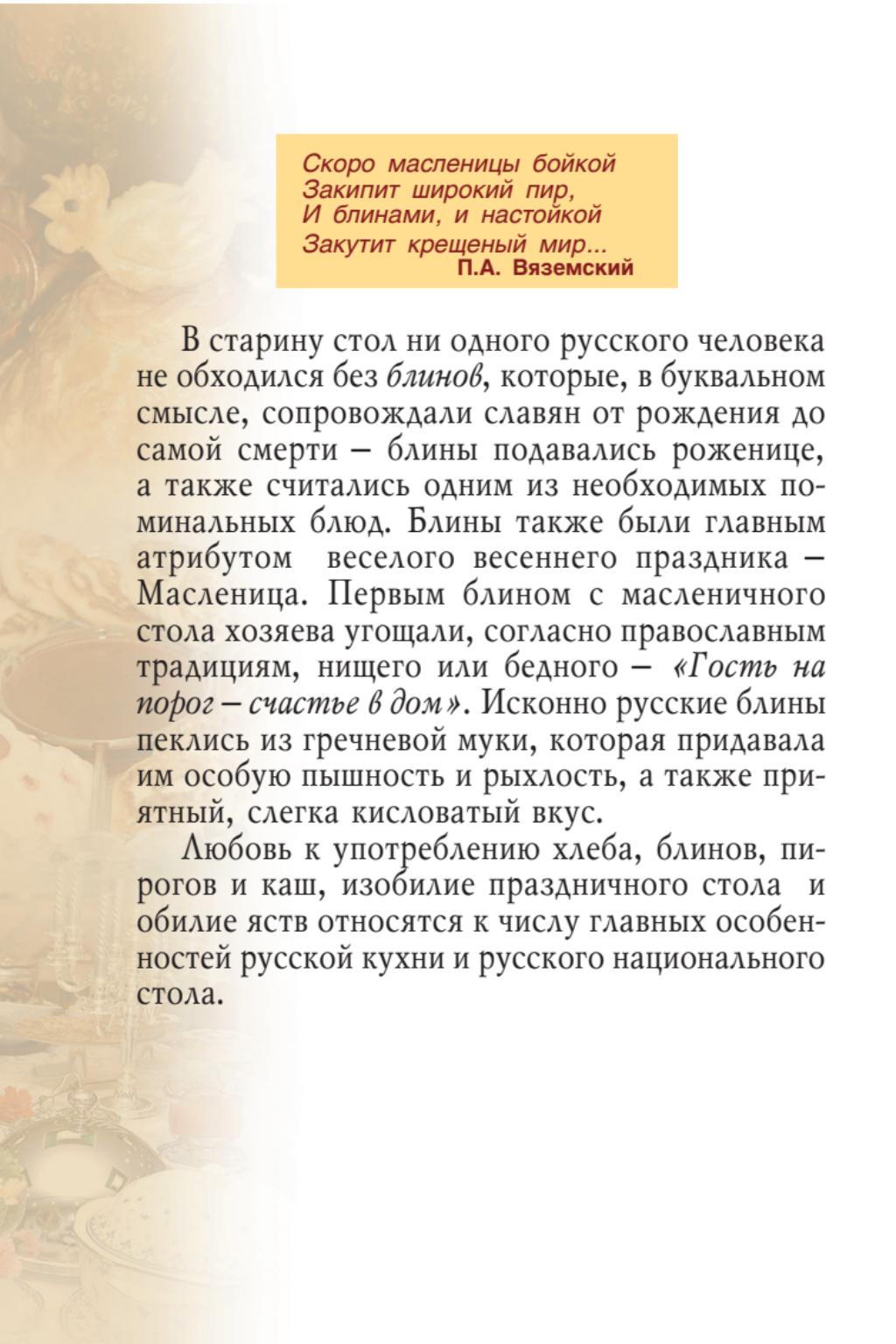
К числу старинных русских закусочных пирогов относятся расстегай и кулебяки.



От обычного закрытого пирога кулебяка отличается формой и большим количеством начинки. В старину мастера русской кухни славились тем, что выпекали кулебяки с многослойной начинкой – каждый слой начинки переслаивался блинчиком. Одна из знаменитейших московских кулебяк, именуемая «байдаковским пирогом», была огромным пирогом с начинкой в 12 (!) ярусов, где были практически все начинки – от наливай печеньки до костного мозга<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Лагутина Л.А. Лучшие блюда русской кухни: сборник кулинарных рецептов / Л. А. Лагутина, С. В. Лагутина. – Ростов-на-Дону: Издательский Дом «Проф-Пресс», 2004. – С. 605.

<sup>2</sup> Там же. – С. 593.



*Скоро масленицы бойкой  
Закипит широкий пир,  
И блинами, и настойкой  
Закутит крещеный мир...*

П.А. Вяземский

В старину стол ни одного русского человека не обходился без *блинов*, которые, в буквальном смысле, сопровождали славян от рождения до самой смерти — блины подавались роженице, а также считались одним из необходимых поминальных блюд. Блины также были главным атрибутом веселого весеннего праздника — Масленица. Первым блином с масленичного стола хозяева угощали, согласно православным традициям, нищего или бедного — «Гость на порог — счастье в дом». Исконно русские блины пеклись из гречневой муки, которая придавала им особую пышность и рыхлость, а также приятный, слегка кисловатый вкус.

Любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов и каш, изобилие праздничного стола и обилие яств относятся к числу главных особенностей русской кухни и русского национального стола.



...За дубовы столы, за набранные,  
На сосновых скамьях сели званые.  
На столах кур, гусей много жареных,  
Пирогов, ветчины блюда полные...

А.В. Кольцов

## ГЛАВА 1

# *Эволюционный путь развития русской кулинарии*





*Р*усская кухня прошла длиннейший путь своего развития, отмеченный определенными вехами, каждая из которых оставила значительный след в истории национальной и мировой кулинарии.

Можно считать, что древнерусская кухня получила свое развитие с IX–X вв. и достигла наибольшего расцвета в XV–XVI вв. Она имела общие черты, частично сохранившиеся до наших дней.

*...В ржаной ковриге скрыта  
Всей доброты земной душа.  
Святая мудрость землепашца  
В ней навсегда воплощена.*

**Н.И. Рыленков**

В IX–XVI вв. – на начальном этапе эволюционного развития русской кулинарии сформировалась оста-

ющаяся неизменной по сей день основа славянского стола: знаменитый русский хлеб – «Хлеб – всему голова» и все разнообразие мучных изделий из дрожжевого (кислого) ржаного теста.



Закваска для кислого теста на Руси готовилось так: в воду добавлялась мука, все это бродило естественным способом – получалась болтушка, затем добавлялось еще некоторое количество муки и вымешивалось. Этим тестом обмазывались стенки бочки, и засыхало там. Когда нужно было замесить тесто, все ингредиенты замешивались в этой бочке и происходил естественный процесс брожения.

Помимо хлеба, основу рациона славян составляли каши из различных круп: «Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной», «Густая каша семьи не разогнит», «Заварил кашу – не жалей масла».

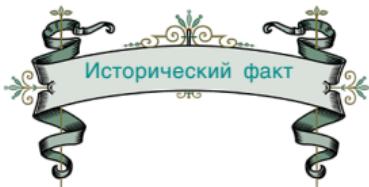
В этот же период на Руси появляются разнообразные кисели – овсяный, пшеничный, ржаной, гороховый. В «Повести временных лет» (1113 г.) – древнейшей из дошедших до нас летописей Древней Руси, содержится «Сказание о белгородском киселе»: «...И привели их [печенегов] к колодцу, где была болтушка для киселя, и почерпнули сыты из колодца, и стали есть... Ели князья печенежские и подивились... »<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Повести временных лет // Изборник. Повести Древней Руси. – М.: Художественная литература, 1983. – 446 с.

*...Что за уха!  
Да как жирна:  
Как будто янтарем  
подернулась она...  
Вот лещик,  
потроха,  
вот стерляди  
кусочек!*

**И.А. Крылов**

Тогда же традиционными блюдами русской кухни становятся супы: тюря, окрошка, ботвинья, похлебка, суп-лапша, щи, рассольники, солянки, уха, калья, супы на крупаиной и крупицно-овощной основе.



**Щи известны на Руси еще с IX века. Капуста, импортированная из Византии вместе с христианством, полюбилась славянам. Петр I, Александр III и Николай II не стеснялись признаваться, что всем яствам предпочитают щи. А знаменитый афоризм «Щи да каша – пища наша!» принадлежит знаменитому русскому полководцу А. Суворову<sup>1</sup>.**

Приезжих иностранцев поражало в русской кухне обилие напитков – квасов, морсов, медов: «*А вокруг той горки поставлено изукрашенных столов множество, со скатертями и с убрусами и с ручниками, а на них миски золотые и серебряные, хрустальные и стеклянные, и различных яств с мясными и рыбными блюдами, с постными и скоп*

<sup>1</sup> Кусургашев А. Гордость великороссов // Гастрономъ. – 2007. – № 2 (61). – С. 34.

*ромными, чаши и сковороды и сковородки, ложки и плошки. А на них колобы и калачи, пироги и блины, мясные части и кисель, гуси жареные и журавли, лебеди и цапли, и индейские куры, и куфята и утятка, хлебы ситные и пирожки, и сороковые бочки вина французского и романейского, и бальзамов, и иных заморских драгоценных питий множество, что и глядеть не хочется»<sup>1</sup>.*

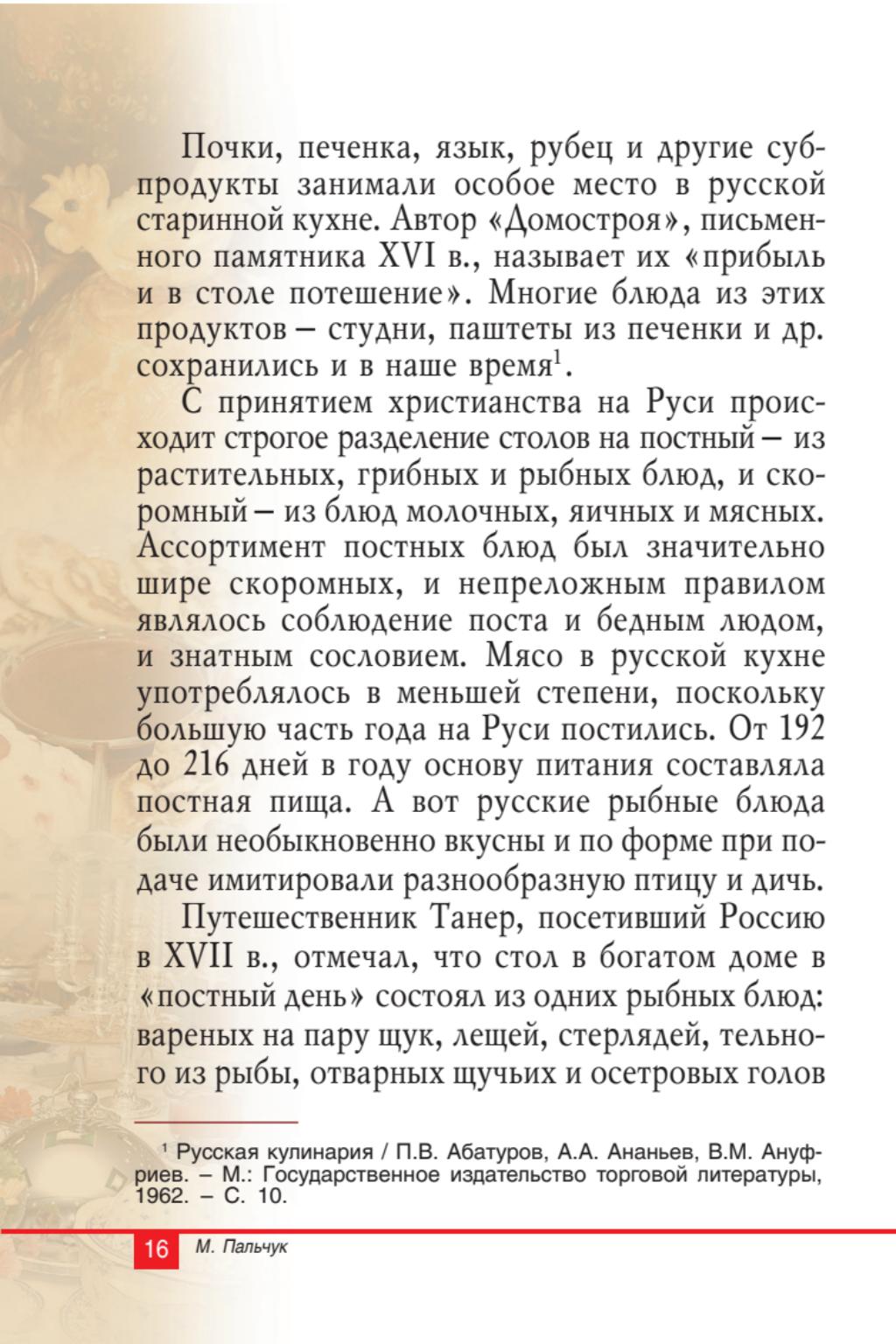


Впервые слово «квас» упоминается в русской летописи «Ипатьевский список», а с XIV века квас становится распространенным напитком. Существовало много разновидностей кваса: с мятои и изюмом, северный – из ржаной муки, черносмородиновых листьев и исландского мха. Квас «Кислые щи» изготавливали из ржаного, ячменного и пшеничного солода, т.е. проросших зерен, пшеничной муки и отрубей, гречневой крупы, мяты, изюма и других добавок<sup>2</sup>.

Интересен тот факт, что в древнерусской кухне практически не готовились сложные салаты и изделия из перемолотого мяса, поскольку вплоть до XVIII века не принято было измельчать продукты для блюд.

<sup>1</sup> Сказание о роскошном житии и веселии // Былины. Русские народные сказки. Древнерусские повести / В.П. Аникин, Д.С. Лихачев, Т.Н. Михельсон. – М.: Дет. лит., 1989. – С. 499.

<sup>2</sup> Кулинария от А до Я. – М.: АСТВ; ТРАСТ, 1998. – С. 114.



Почки, печенка, язык, рубец и другие субпродукты занимали особое место в русской старинной кухне. Автор «Домостроя», письменного памятника XVI в., называет их «прибыль и в столе потешение». Многие блюда из этих продуктов – студни, паштеты из печени и др. сохранились в наше время<sup>1</sup>.

С принятием христианства на Руси происходит строгое разделение столов на постный – из растительных, грибных и рыбных блюд, и скоромный – из блюд молочных, яичных и мясных. Ассортимент постных блюд был значительно шире скоромных, и непреложным правилом являлось соблюдение поста и бедным людом, и знатным сословием. Мясо в русской кухне употреблялось в меньшей степени, поскольку большую часть года на Руси постились. От 192 до 216 дней в году основу питания составляла постная пища. А вот русские рыбные блюда были необыкновенно вкусны и по форме при подаче имитировали разнообразную птицу и дичь.

Путешественник Танер, посетивший Россию в XVII в., отмечал, что стол в богатом доме в «постный день» состоял из одних рыбных блюд: вареных на пару щук, лещей, стерлядей, тельного из рыбы, отварных щучьих и осетровых голов

---

<sup>1</sup> Русская кулинария / П.В. Абатуров, А.А. Ананьев, В.М. Ануфриев. – М.: Государственное издательство торговой литературы, 1962. – С. 10.

и белужьей тешки. Все это приправлялось различными взварами и подливками.

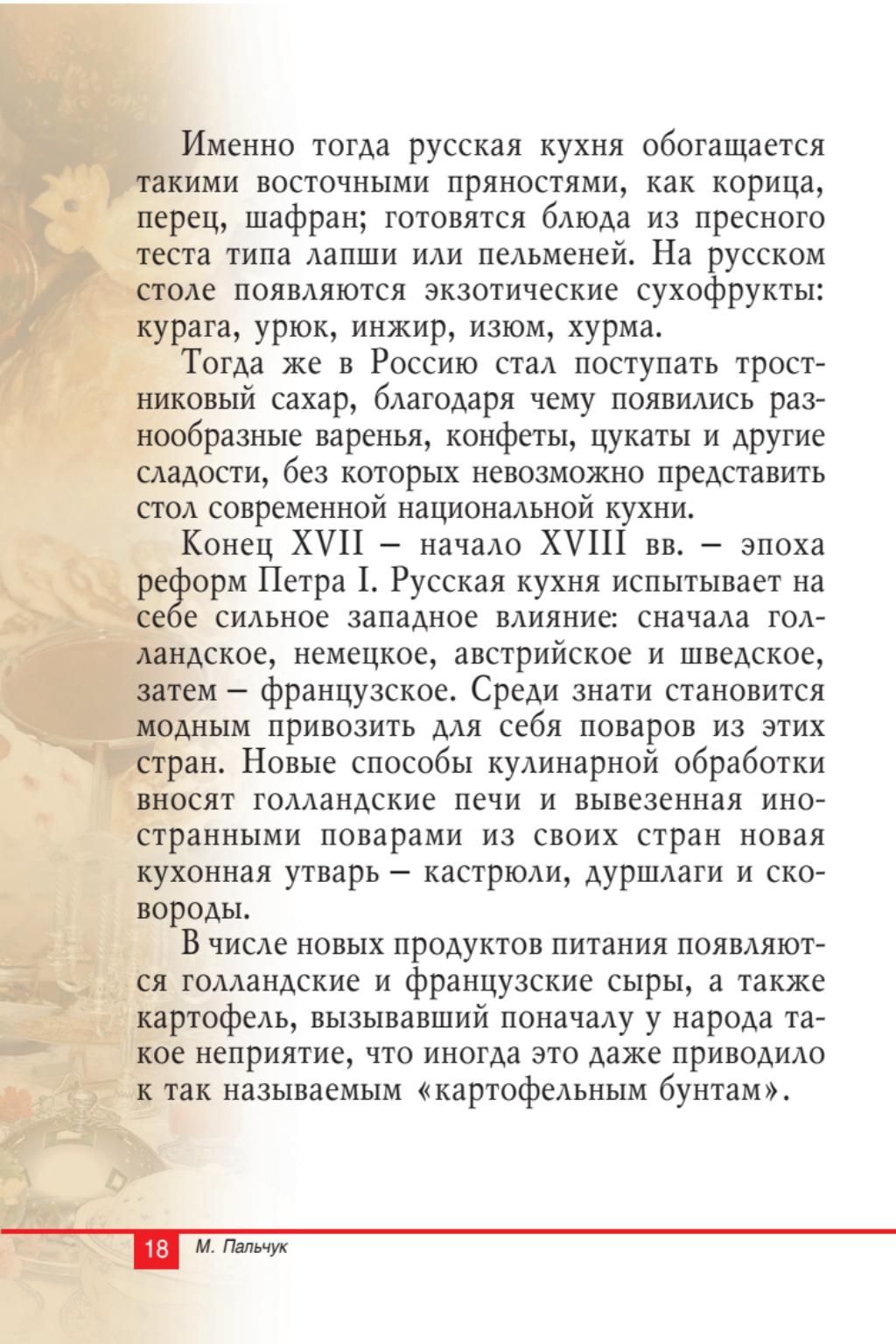
Середина XVI – конец XVII вв. характеризуются резко обозначившимися отличиями между кухнями различных классов и сословий – кухня простого народа начинает с этого времени все более упрощаться, а кухня боярства, дворянства и особенно знати становится все более изысканной: она собирает, объединяет и обобщает опыт предшествующих столетий в области русской кулинарии, создает на его основе новые, более сложные варианты старинных рецептов, впервые заимствует и открыто вводит в русскую кухню иностранные блюда и кулинарные приемы, преимущественно восточного происхождения.

Заметное влияние на русскую кухню кулинарных традиций тюркских народов объясняется тем фактом, что в этот период к России были присоединены Казанское и Астраханское ханства, Башкирия и Сибирь.

*А около гор, и по путям и по дорогам, перцу валиается, что сору, а корицы, имбирю – что дубового кореня; а онис и гвоздика, изюмные и винные ягоды, и виноград на все стороны лопатами мечут...*

*(«Сказание о роскошном житии и веселии»<sup>1</sup>)*

<sup>1</sup> Сказание о роскошном житии и веселии // Былины. Русские народные сказки. Древнерусские повести / В.П. Аникин, Д.С. Лихачев, Т.Н. Михельсон. – М.: Дет. лит., 1989. – С. 499.

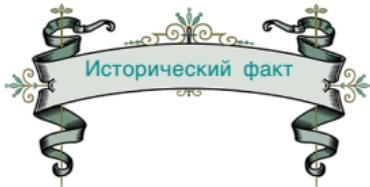


Именно тогда русская кухня обогащается такими восточными пряностями, как корица, перец, шафран; готовятся блюда из пресного теста типа лапши или пельменей. На русском столе появляются экзотические сухофрукты: курага, урюк, инжир, изюм, хурма.

Тогда же в Россию стал поступать тростниковый сахар, благодаря чему появились разнообразные варенья, конфеты, цукаты и другие сладости, без которых невозможно представить стол современной национальной кухни.

Конец XVII – начало XVIII вв. – эпоха реформ Петра I. Русская кухня испытывает на себе сильное западное влияние: сначала голландское, немецкое, австрийское и шведское, затем – французское. Среди знати становится модным привозить для себя поваров из этих стран. Новые способы кулинарной обработки вносят голландские печи и вывезенная иностранными поварами из своих стран новая кухонная утварь – кастрюли, дуршлаги и сковороды.

В числе новых продуктов питания появляются голландские и французские сыры, а также картофель, вызывавший поначалу у народа такое неприятие, что иногда это даже приводило к так называемым «картофельным бунтам».



---

«Картофельные бунты» – массовое антикрепостническое движение крестьян в России. Причина волнений заключалась в насилиственных мерах, посредством которых вводились посевы картофеля: у крестьян отбирали под картофель лучшую землю, подвергали наказаниям за неисполнение предписаний властей по массовой посадке картофеля<sup>1</sup>.

---

Начало XIX века ознаменовалось наполеоновским нашествием, благодаря чему в русском обществе возрождается интерес ко всему исконно русскому, в частности, было по-новому переосмыслено русское кулинарное наследие, что парадоксальным образом сочеталось с одновременным сильнейшим влиянием французской кухни.

Русский писатель Л.Н. Толстой отмечал, что противоречия между барским и крестьянским бытом наблюдаются не только в различии блюд русской народной и французской кухонь, но и в более глубоких расхождениях, проявляющихся в несовпадении времени приема пищи по русскому и по западноевропейскому суточному расписанию.

---

<sup>1</sup> БСЭ. Т. 11. – М., 1973. – С. 485.

В это время в России появляются первые рестораны, в большинстве которых работали повара-французы, по-своему воплощавшие извлеченные из бабушкиных сундуков традиционно русские рецепты.

В XX веке – эпохе бурного развития средств коммуникации и транспорта – происходит широкое обогащение русской кухни за счет кулинарных традиций самых разных стран мира.

На нашем столе появляются новые продукты, мы осваиваем новые подходы к приготовлению традиционных блюд, используем всевозможные чудеса бытовой техники: микроволновые печи, кухонные комбайны, фритюрницы, блендеры, пароконвектоматы и многое другое. Все это дает безграничные возможности для кулинарного творчества.





...Вполне торжественны обеды;  
Вполне богат и лаком стол.

Е.А. Баратынский

## ГЛАВА 2

### *От скромных обедов до званых пиротов*

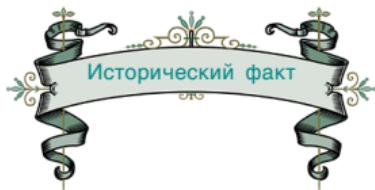


*Как во стольном было в городе во Киеве,  
а у князя у Владимира стольно-киевского  
 заводился пированьице-почестен пир...*

### **Былинный зачин**

*В* летописях и других письменных источниках упоминается о званных обедах или, как их называли в народе – пирах, устраиваемых царствующими лицами в различные периоды истории Руси.

*Великокняжеские обеды:* в большой комнате ставились в несколько рядов столы, подавались кушанья и объявлялось царю: «Государь! Кушанье подано». Тогда он отправлялся в столовую и садился на возвышенном месте... В средине, на высоком столе, блестело множество золотых сосудов, чаш и кубков. Первым блюдом всегда были жареные лебеди, за обедом разносили кубки с греческими винами.



- ◆ **Обеды Иоанна IV продолжались до 6 часов; от 600 до 700 гостей пресыщались не только изобильными, но дорогими яствами, плодами и винами.**
- ◆ **Борис Годунов давал пиры в Серпухове в продолжение шести недель и каждый раз угощал под**

шатрами по 10000 человек. Кушанье подавали на серебряной посуде.

- ◆ За столом царя Федора были уже дорогие вина и мальвазия, обеды его продолжались до полуночи<sup>1</sup>.

---

---

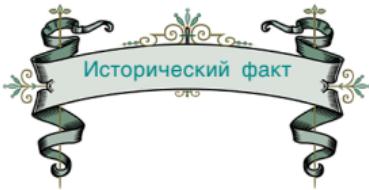
За торжественными царскими обедами служили по 200–300 жильцов в парчевой одежде с золотыми цепями на груди и в черных лисьих шапках. Слуги низко кланялись государю и по двое в ряд отправлялись за кушаньями. Между тем подавали водку; на столах ничего не ставилось, кроме хлеба, соли, уксуса, перца, ножей и ложек; тарелок и салфеток не знали. За одним разом приносили сто и более блюд, отведанных поваром при стольнике; после блюда отведывались кравчим на глазах царя. Потом царь посыпал гостям ломти хлеба, яства, вина, мед и в конце стола раздавал сам сущеные венгерские сливы<sup>2</sup>.

Иностранцы с изумлением отзывались о пышности русского царского стола: гости пили и ели из золотых сосудов; слуги во время обедов три раза переменяли свое платье, и обед продолжался до ночи.

---

<sup>1</sup> Русский народ: его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия / Собр. М. Забылиным. – Репринтное воспроизведение издания книгопродаца М. Березина 1880 года. В 4-х частях. – Симферополь, 1992. – С. 490.

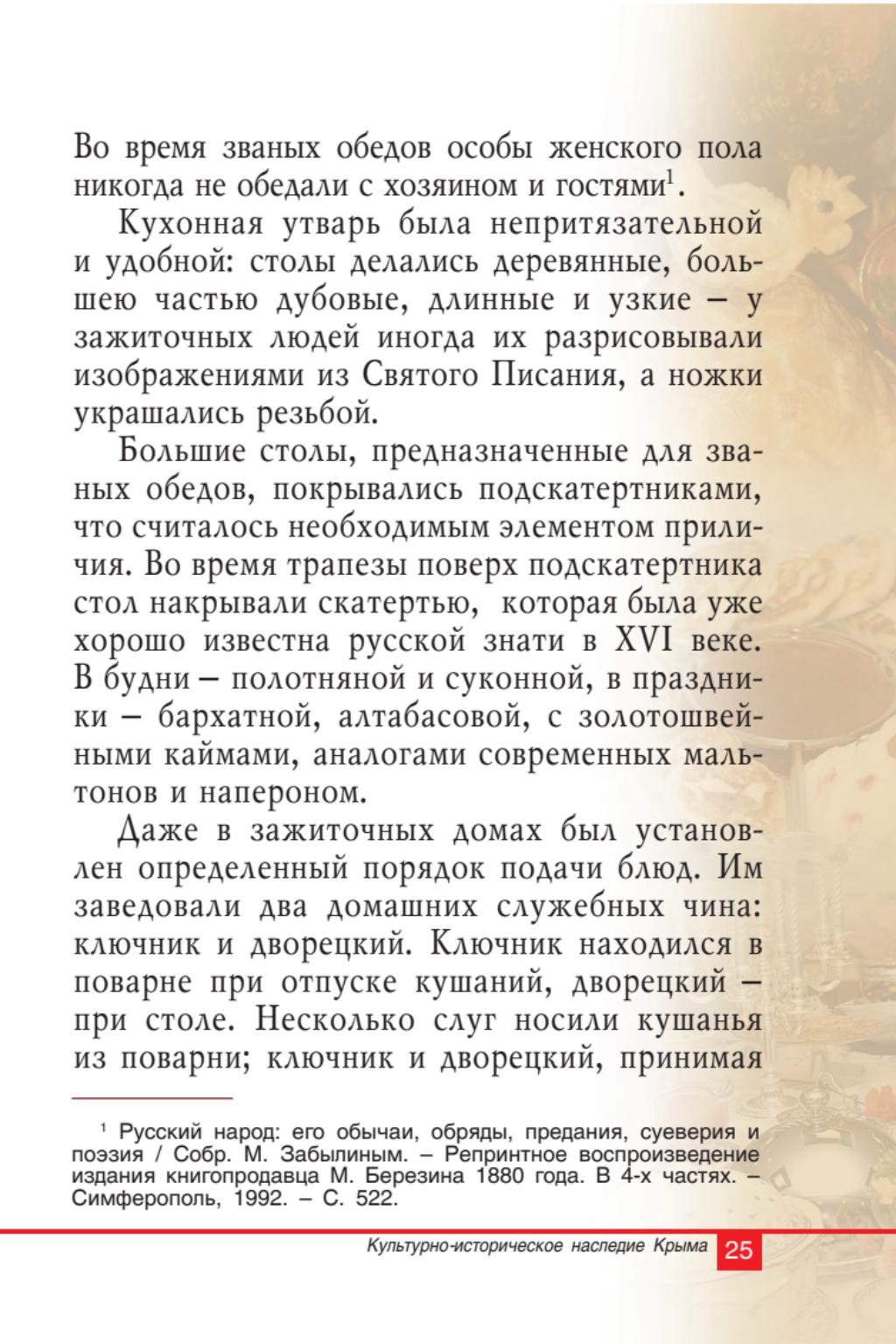
<sup>2</sup> Там же. – С. 491.



- ◆ Иван Грозный в XVI веке устраивал царские пиры для своих опричников: «...На столах в это время, кроме солонок, перечниц и уксусниц, не было никакой посуды, а из яств стояли только блюда холодного мяса на постном масле, соленые огурцы, сливы и кислое молоко в деревянных чашках... Множество слуг, в бархатных кафтанах фиалкового цвета... возвратились, неся сотни две жареных лебедей на золотых блюдах. Этим начался обед... Когда съели лебедей, слуги вышли попарно из палаты и возвратились с тремя сотнями жареных павлинов, распущенные хвосты которых качались над каждым блюдом в виде опахала. За павлинами следовали кулебяки, пироги с мясом и сыром, блины всех возможных родов, кривые пирожки и оладьи. На столы поставили сперва разные студени; потом журавлей с пряным зельем, рассольных петухов с имбирем, бескостных куриц и уток с огурцами. Потом принесли разные похлебки и трех видов уха: курячью белую, курячью черную и курячью шафранную. За ухом подали рябчиков со сливами, гусей со пшеном и тетерок с шафраном...»

(А.К. Толстой, «Князь Серебряный»).

По старорусскому обычаю цари и знатные люди обедали отдельно от прочих членов семьи: жены с детьми трапезовали особо. Незнатные же дворяне, дети боярские, посадские и крестьяне ели вместе с женами и с прочими членами семьи.



Во время званых обедов особы женского пола никогда не обедали с хозяином и гостями<sup>1</sup>.

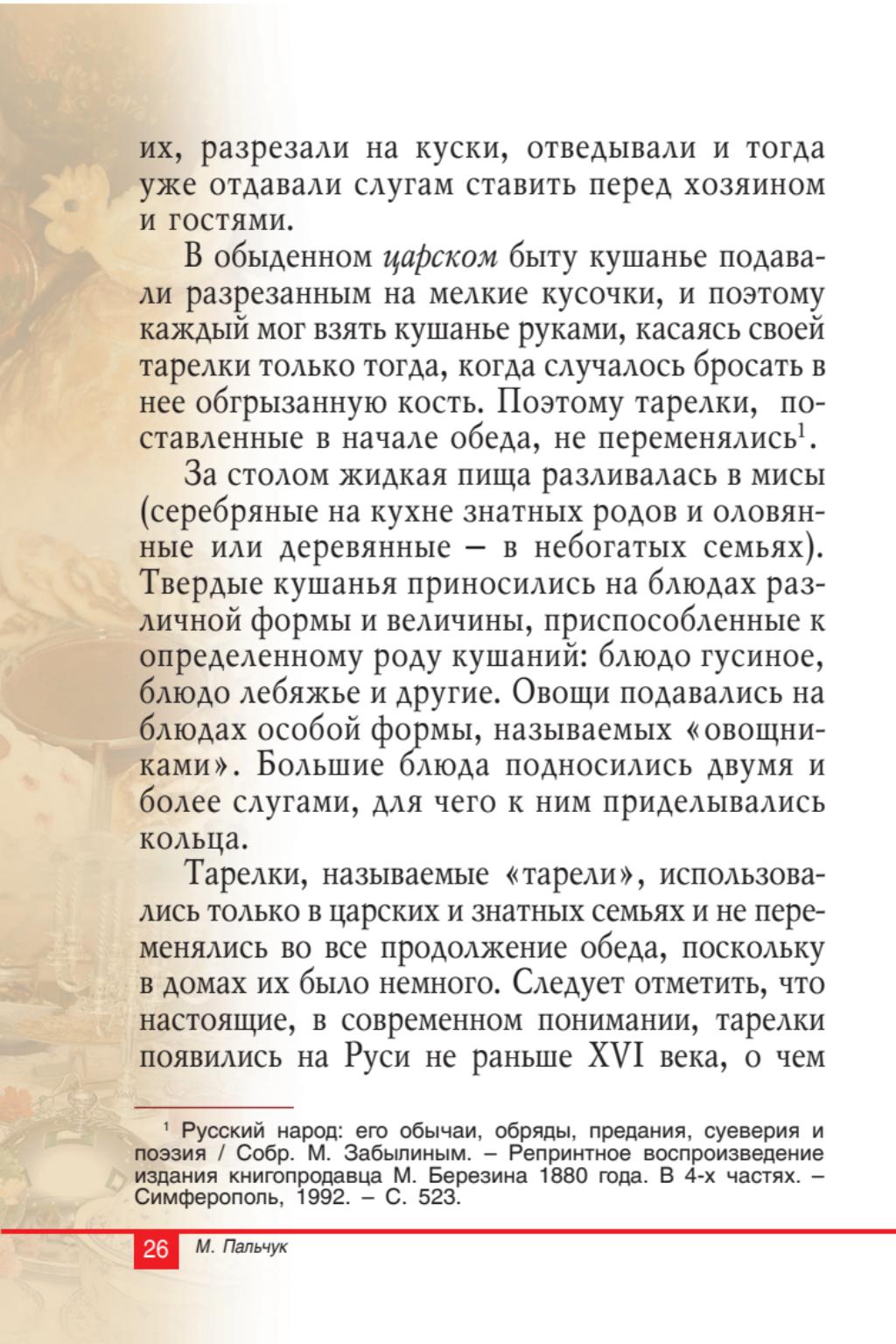
Кухонная утварь была непрятательной и удобной: столы делались деревянные, большую частью дубовые, длинные и узкие – у зажиточных людей иногда их разрисовывали изображениями из Святого Писания, а ножки украшались резьбой.

Большие столы, предназначенные для званых обедов, покрывались подскатертниками, что считалось необходимым элементом приличия. Во время трапезы поверх подскатертника стол накрывали скатертью, которая была уже хорошо известна русской знати в XVI веке. В будни – полотняной и суконной, в праздники – бархатной, алтабасовой, с золотошвейными каймами, аналогами современных мальтонон и напероном.

Даже в зажиточных домах был установлен определенный порядок подачи блюд. Им заведовали два домашних служебных чина: ключник и дворецкий. Ключник находился в поварне при отпуске кушаний, дворецкий – при столе. Несколько слуг носили кушанья из поварни; ключник и дворецкий, принимая

---

<sup>1</sup> Русский народ: его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия / Собр. М. Забылиным. – Репринтное воспроизведение издания книгопродавца М. Березина 1880 года. В 4-х частях. – Симферополь, 1992. – С. 522.



их, разрезали на куски, отведывали и тогда уже отдавали слугам ставить перед хозяином и гостями.

В обыденном царском быту кушанье подавали разрезанным на мелкие кусочки, и поэтому каждый мог взять кушанье руками, касаясь своей тарелки только тогда, когда случалось бросать в нее обгрызанную кость. Поэтому тарелки, поставленные в начале обеда, не переменялись<sup>1</sup>.

За столом жидкую пищу разливалась в мисы (серебряные на кухне знатных родов и оловянные или деревянные – в небогатых семьях). Твердые кушанья приносились на блюдах различной формы и величины, приспособленные к определенному роду кушаний: блюдо гусиное, блюдо лебяжье и другие. Овощи подавались на блюдах особой формы, называемых «овощниками». Большие блюда подносились двумя и более слугами, для чего к ним приделывались кольца.

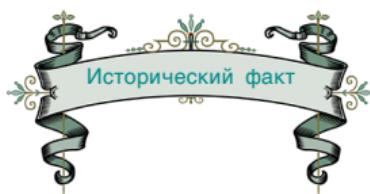
Тарелки, называемые «тарели», использовались только в царских и знатных семьях и не переменялись во все продолжение обеда, поскольку в домах их было немного. Следует отметить, что настоящие, в современном понимании, тарелки появились на Руси не раньше XVI века, о чем

---

<sup>1</sup> Русский народ: его обычай, обряды, предания, суеверия и поэзия / Собр. М. Забылиным. – Репринтное воспроизведение издания книгопродавца М. Березина 1880 года. В 4-х частях. – Симферополь, 1992. – С. 523.

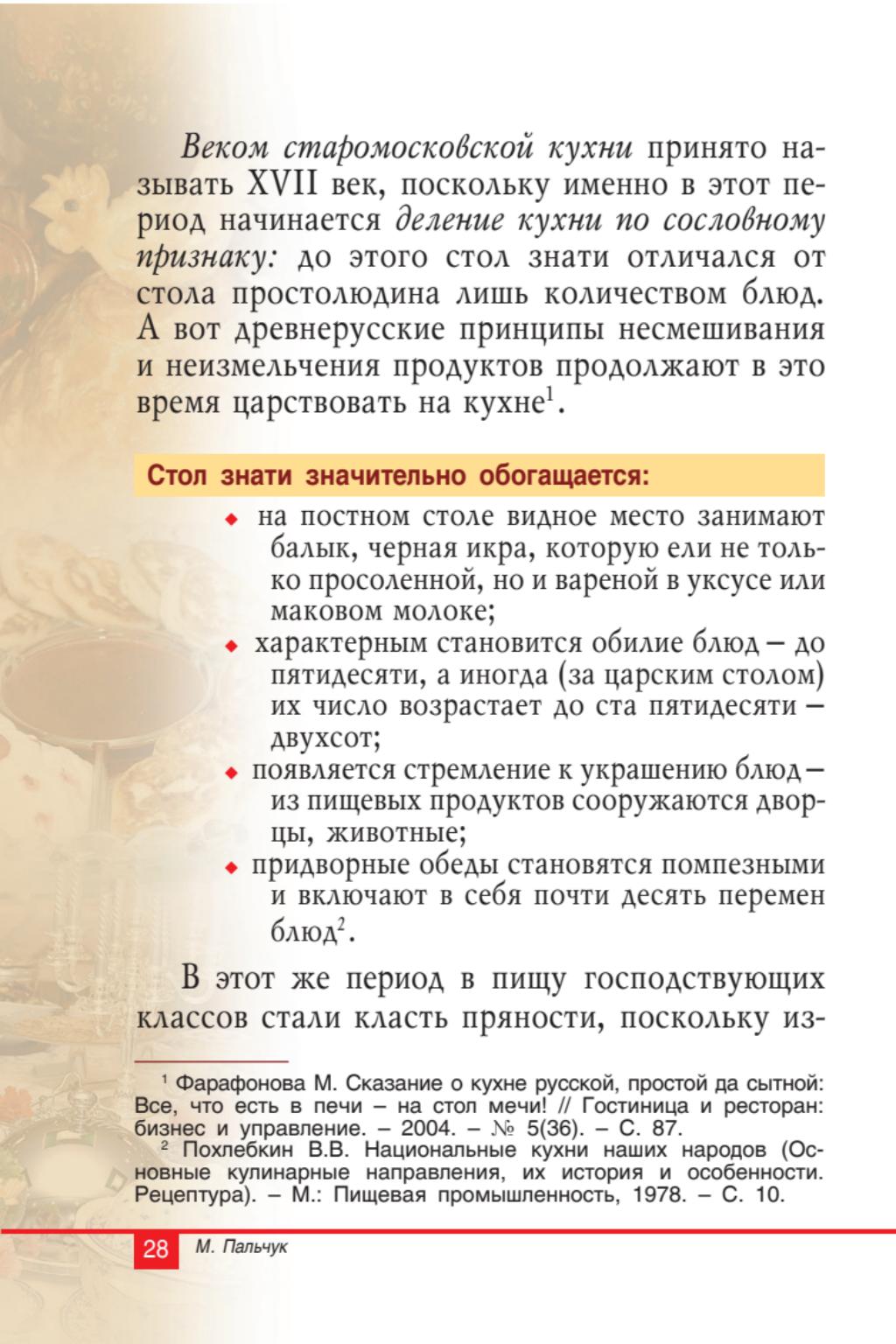
свидетельствует тот факт, что Лжедмитрий I, ублажая в Москве Мнишек с сыном, в знак особого к ним уважения распорядился подать именитым гостям тарелки.

В том же XVI веке за царским столом пользовались только ножом и ложкой. Отрезанные куски часто брали руками. Ложки в обиходе знати были серебряные, позолоченные, с фигурую на конце рукояти и с именной надписью. Ножи в богатых домах оправлялись золотом и серебром с драгоценными камнями — их не предлагали гостям, потому что кушанье подавалось уже разрезанным. Салфетки во время трапезы не употреблялись. Необходимой принадлежностью столового прибора считались солонка (солоница), уксусница, перечница. Эти предметы сервировки часто украшались узорами и литыми изображениями.



**Русская аристократия узнала вилку уже в XVIII веке, при Петре I. Первые вилки были с двумя зубцами и имелись только на царской кухне и в обиходе очень состоятельных людей. Народ начал пользоваться вилкой лишь в XIX веке<sup>1</sup>.**

<sup>1</sup> Кулинарный словарь / Автор.-сост. Зданович Л. И. – М.: Вече, 2001. – С. 88.



*Веком стафомосковской кухни* принято называть XVII век, поскольку именно в этот период начинается *деление кухни по сословному признаку*: до этого стол знати отличался от стола простолюдина лишь количеством блюд. А вот древнерусские принципы несмешивания и неизмельчения продуктов продолжают в это время царствовать на кухне<sup>1</sup>.

### Стол знати значительно обогащается:

- ◆ на постном столе видное место занимают балык, черная икра, которую ели не только просоленной, но и вареной в уксусе или маковом молоке;
- ◆ характерным становится обилие блюд – до пятидесяти, а иногда (за царским столом) их число возрастает до ста пятидесяти – двухсот;
- ◆ появляется стремление к украшению блюд – из пищевых продуктов сооружаются дворцы, животные;
- ◆ придворные обеды становятся помпезными и включают в себя почти десять перемен блюд<sup>2</sup>.

В этот же период в пищу господствующих классов стали класть пряности, поскольку из-

---

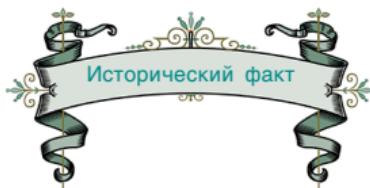
<sup>1</sup> Фарафонова М. Сказание о кухне русской, простой да сытной: Все, что есть в печи – на стол мечи! // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. – 2004. – № 5(36). – С. 87.

<sup>2</sup> Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). – М.: Пищевая промышленность, 1978. – С. 10.

за дороговизны в народной кухне пряности употребляли не в процессе приготовления пищи, а ставили на стол для использования уже во время еды, в зависимости от желания каждого едока.

Традиционной приправой к русским блюдам служил уксус из щавеля – оцет, который подавался к царскому столу из так называемого кремлевского Сытного двора вместе с лимонным рассолом.

В первой половине XVII века на Руси появляется чай, изначально употребляемый только при царском дворе как дорогое лекарство от простуды. Более широко чай используется в 70-х годах, но из-за высокой стоимости – в основном членами царской семьи и знатью. Только в начале XVIII века чай прочно входит в русский быт и становится символом гостеприимства.



- ◆ в 1638 году русский посол, боярский сын Василий Старков привез царю Михаилу Федоровичу в подарок от монгольского хана 200 «бахча» (бумажных пакетов с чаем);
- ◆ в царствование Алексея Михайловича «чайную траву», привезенную государю из Китая, стали использовать как «лекарство против надмений, насморков и главоболений»;

- ◆ при Петре I в Москве учреждаются первые кофейни, в которых посетители угощались чаем с кренделями;
  - ◆ в царствование Елизаветы Петровны и Екатерины II чай становится все более распространенным напитком<sup>1</sup>.
- 
- 

*Мед – напиток не славянского происхождения, его название переводится с греческого как «опьянение».*

*В Древней Руси мед был любимым напитком русского народа и изготавливался до такой степени крепким, что «им упивался также, как вином». Доподлинно известно, что великая княгиня Ольга, будучи в 945 году у древлян, повелела жителям Искорostenя приготовить мед, которым хотела их же угостить. Подлинный рецепт приготовления меда сегодня, к сожалению, утерян<sup>3</sup>.*

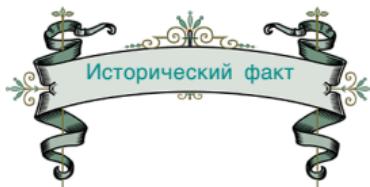
Периодом возрождения медоварения на Руси считается XVII век – именно в этот период при описи царских подвалов в инвентарях упоминаются мёды. Следует отметить, что еще в XV веке Иван III утвердил казне право варить мед и пиво, употреблять хмель. Медоварение для собственного потребления разрешалось только некоторым сословиям<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Артемов В. В. Чай в России // Московский журнал. – 2004. – № 1. – С. 47.

<sup>2</sup> Евстигнеев Г.М. Тайны продуктов питания / Г.М. Евстигнеев, Ю.А. Лившиц, О.Н. Сингаевский. – М.: Пищевая промышленность, 1972. – С.184.

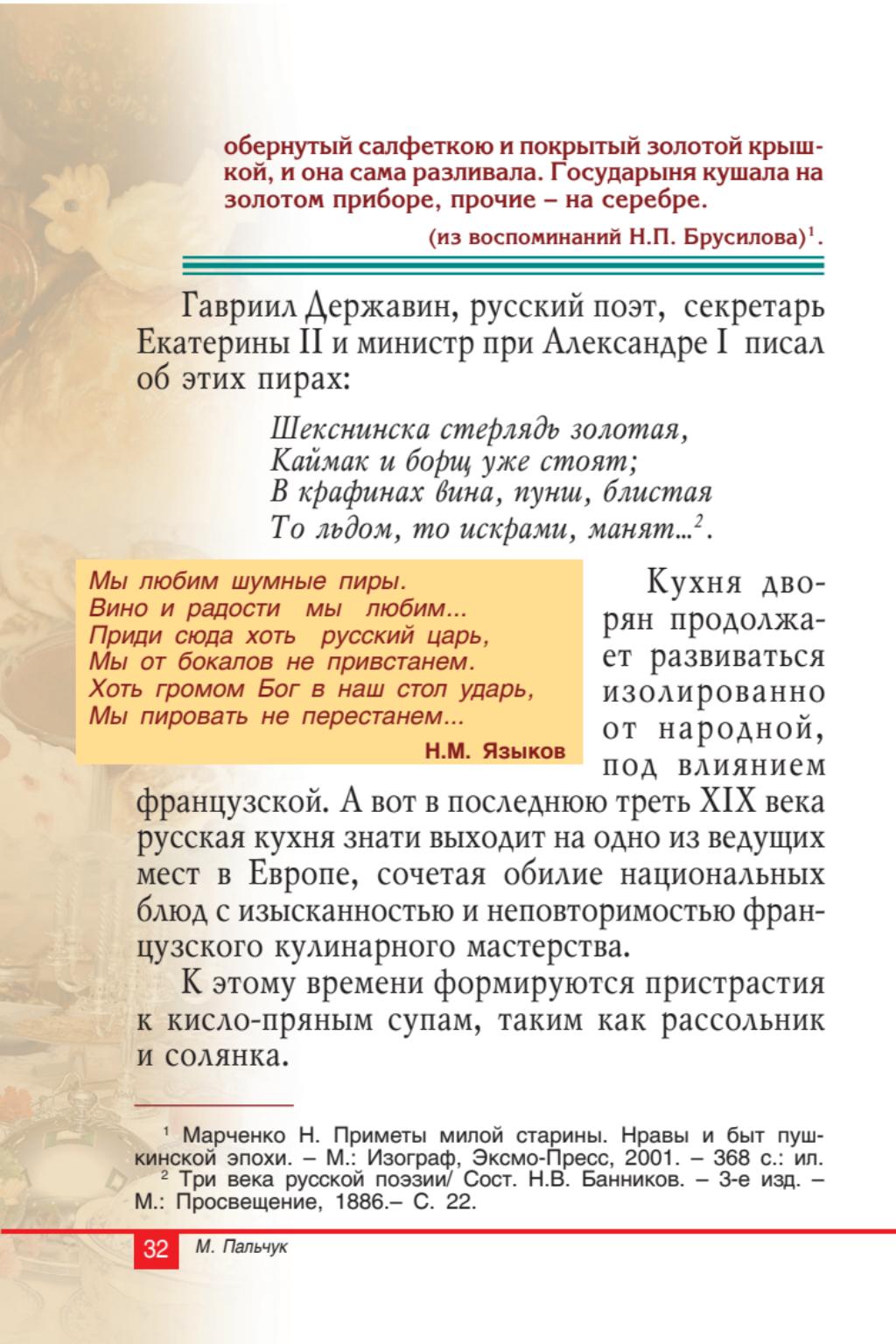
<sup>3</sup> Русский народ: его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия / Собр. М. Забылиным. – Репринтное воспроизведение издания книгопродавца М. Березина 1880 года. В 4-х частях. – Симферополь, 1992. – С. 462.

*Окончательное деление русской кухни на два направления – дворянскую и народную произошло в XVIII веке. Царский стол и кухня господствующего класса постепенно утрачивает русский национальный характер, все более обогащаясь заимствованиями – как по рецептуре, так и по технологиям приготовления различных заграничных блюд. Иностранные повара привносят в русскую кухню бульоны, салаты, разнообразные колбасные изделия, бутерброды.*



- ◆ Русская аристократия узнала вилку уже в XVIII веке, при Петре I. Первые вилки были с двумя зубцами и имелись только на царской кухне и в обиходе очень состоятельных людей. Народ начал пользоваться вилкой лишь в XIX веке<sup>1</sup>.
- ◆ Анна Иоанновна и Бирон в 30-е гг. XVIII века давали званые обеды, на которых впервые на Руси подавались зеленые «стручья» гороха.
- ◆ На обеде Екатерины II (XVIII в.) приглашенные ожидали выхода государыни в бриллиантовой комнате. Пред ее выходом снимались крышки с блюд, расставленных на круглом столе... На стол ставились четыре золотые чаши, а иногда перед государынею ставили горшок русских щей,

<sup>1</sup> Кулинарный словарь / Автор-сост. Зданович Л. И. – М.: Вече, 2001. – С. 88.



обернутый салфеткою и покрытый золотой крышкой, и она сама разливала. Государыня кушала на золотом приборе, прочие – на серебре.

(из воспоминаний Н.П. Брусилова)<sup>1</sup>.

Гавриил Державин, русский поэт, секретарь Екатерины II и министр при Александре I писал об этих пирах:

*Шекснинска стефлядь золотая,  
Каймак и борщ уже стоят;  
В крафинах вина, пунши, блестяя  
То льдом, то искрами, манят...<sup>2</sup>.*

Мы любим шумные пиры.  
Вино и радости мы любим...  
Приди сюда хоть русский царь,  
Мы от бокалов не привстанем.  
Хоть громом Бог в наш стол ударь,  
Мы пировать не перестанем...

Н.М. Языков

Кухня дворян продолжает развиваться изолированно от народной, под влиянием

французской. А вот в последнюю треть XIX века русская кухня знати выходит на одно из ведущих мест в Европе, сочетая обилие национальных блюд с изысканностью и неповторимостью французского кулинарного мастерства.

К этому времени формируются пристрастия к кисло-пряным супам, таким как рассольник и солянка.

---

<sup>1</sup> Марченко Н. Приметы милой старины. Нравы и быт пушкинской эпохи. – М.: Изограф, Эксмо-Пресс, 2001. – 368 с.: ил.

<sup>2</sup> Три века русской поэзии/ Сост. Н.В. Банников. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 1886.– С. 22.



Порядок подачи блюд за богатым праздничным столом, состоящий из 6-8 перемен, окончательно сложился во второй половине XVIII в. Однако в каждую перемену стали подавать одно блюдо. Этот порядок сохранялся до 60-70-х годов XIX в.:

1. горячее – щи, похлебка, уха;
2. холодное – окрошка, ботвинья, студень, заливная рыба, солонина;
3. жаркое – мясо, птица;
4. тельное (отварная или обжаренная горячая рыба);
5. пироги (несладкие), кулебяка;
6. каша (иногда подавали со щами);
7. пирожное или сладкие пироги, пирожки;
8. заедки<sup>1</sup>.

Принятая в XVIII в. «французская» система подачи, когда все блюда выставлялись на стол одновременно, была заменена старинным русским способом подачи, когда одно блюдо сменяло другое. Вместе с тем количество перемен было сокращено до 4–5 и была введена такая последовательность в сервировке обеда, при которой тяжелые блюда чередовались с легкими и возбуждающими аппетит<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). – М.: Пищевая промышленность, 1978. – С.10.

<sup>2</sup> Там же. – С. 12.

*Мы ... приняли их [иноземцев] как гостей добрых, приняли по русскому обычаю... — Как? — Ну, известно, как по обычаю. На Руси не спрашивают — чей да откуда, а зовут — садись обедать, что есть в печи, все на стол мечи.*

**Ю.П. Герман, «Россия молодая»**

В конце XIX века на столы знатного сословия стали подавать блюда, приготовленные на вертеле, а благодаря появлению плиты, начинают готовить ветчину и другие «производные» из свинины.

На рубеже XX–XXI столетий остались неизменными три основные системы обслуживания, сложившиеся в средние века: английская, французская и русская — «в стол». Русский способ подачи блюд характеризуется большим количеством яств, поданных в многопорционной посуде. Каждый гость имеет возможность попробовать или, как говорили в старину, «откусить» любое кулинарное творение.





## Раздел II

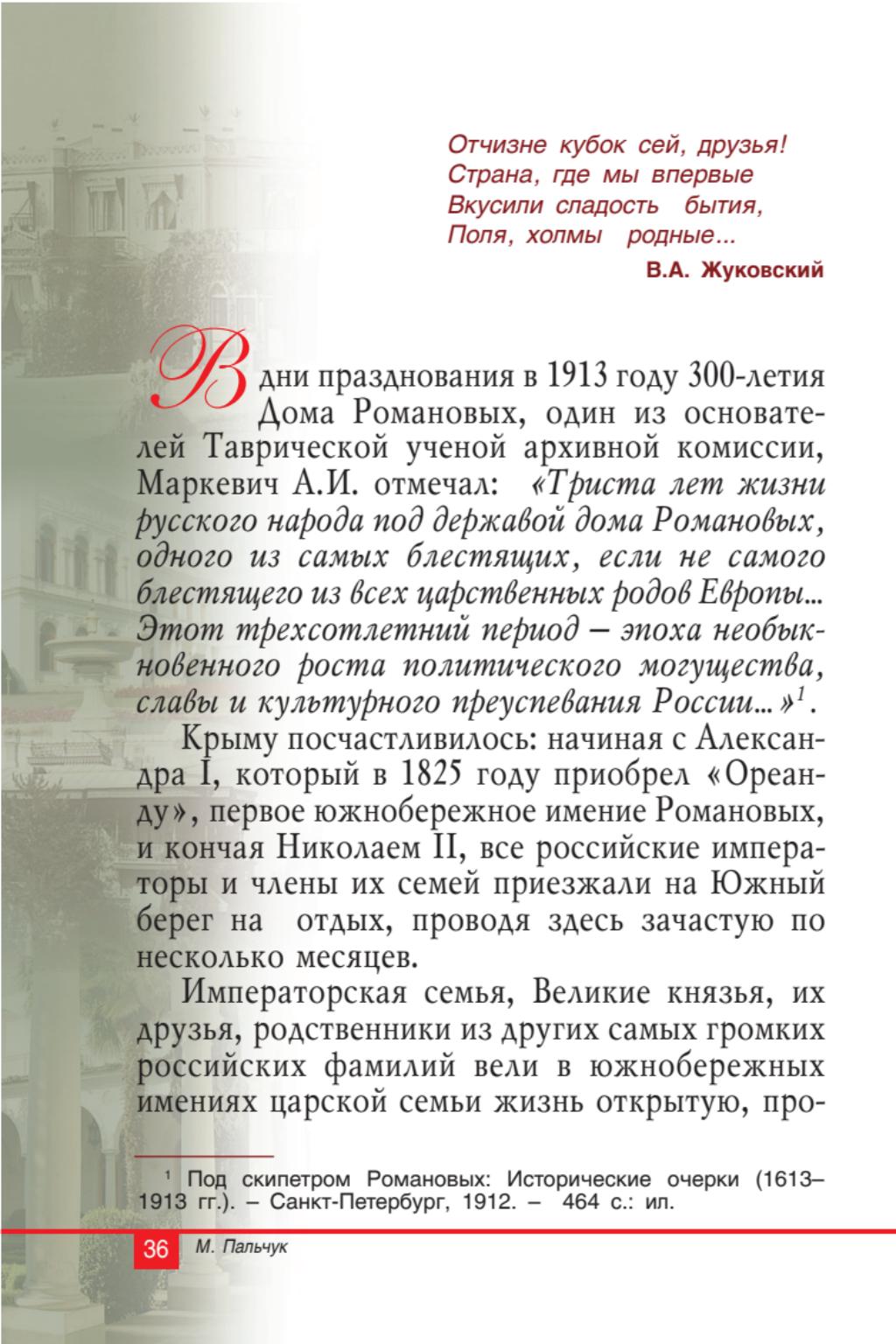
# Крым и семья Романовых

*В Крыму была жизнь,  
в Петербурге служба...*

Из письма Ольги Романовой,  
старшей дочери Николая II



1896  
М  
О  
С  
М  
А  
К  
В  
А



*Отчизне кубок сей, друзья!  
Страна, где мы впервые  
Вкусили сладость бытия,  
Поля, холмы родные...*

В.А. Жуковский

*В* дни празднования в 1913 году 300-летия Дома Романовых, один из основателей Таврической ученой архивной комиссии, Маркевич А.И. отмечал: «*Триста лет жизни русского народа под державой дома Романовых, одного из самых блестящих, если не самого блестящего из всех царственных родов Европы... Этот трехсотлетний период – эпоха необыкновенного роста политического могущества, славы и культурного преуспевания России... »*<sup>1</sup>.

Крыму посчастливилось: начиная с Александра I, который в 1825 году приобрел «Ореанду», первое южнобережное имение Романовых, и кончая Николаем II, все российские императоры и члены их семей приезжали на Южный берег на отдых, проводя здесь зачастую по несколько месяцев.

Императорская семья, Великие князья, их друзья, родственники из других самых громких российских фамилий вели в южнобережных имениях царской семьи жизнь открытую, про-

---

<sup>1</sup> Под скипетром Романовых: Исторические очерки (1613–1913 гг.). – Санкт-Петербург, 1912. – 464 с.: ил.

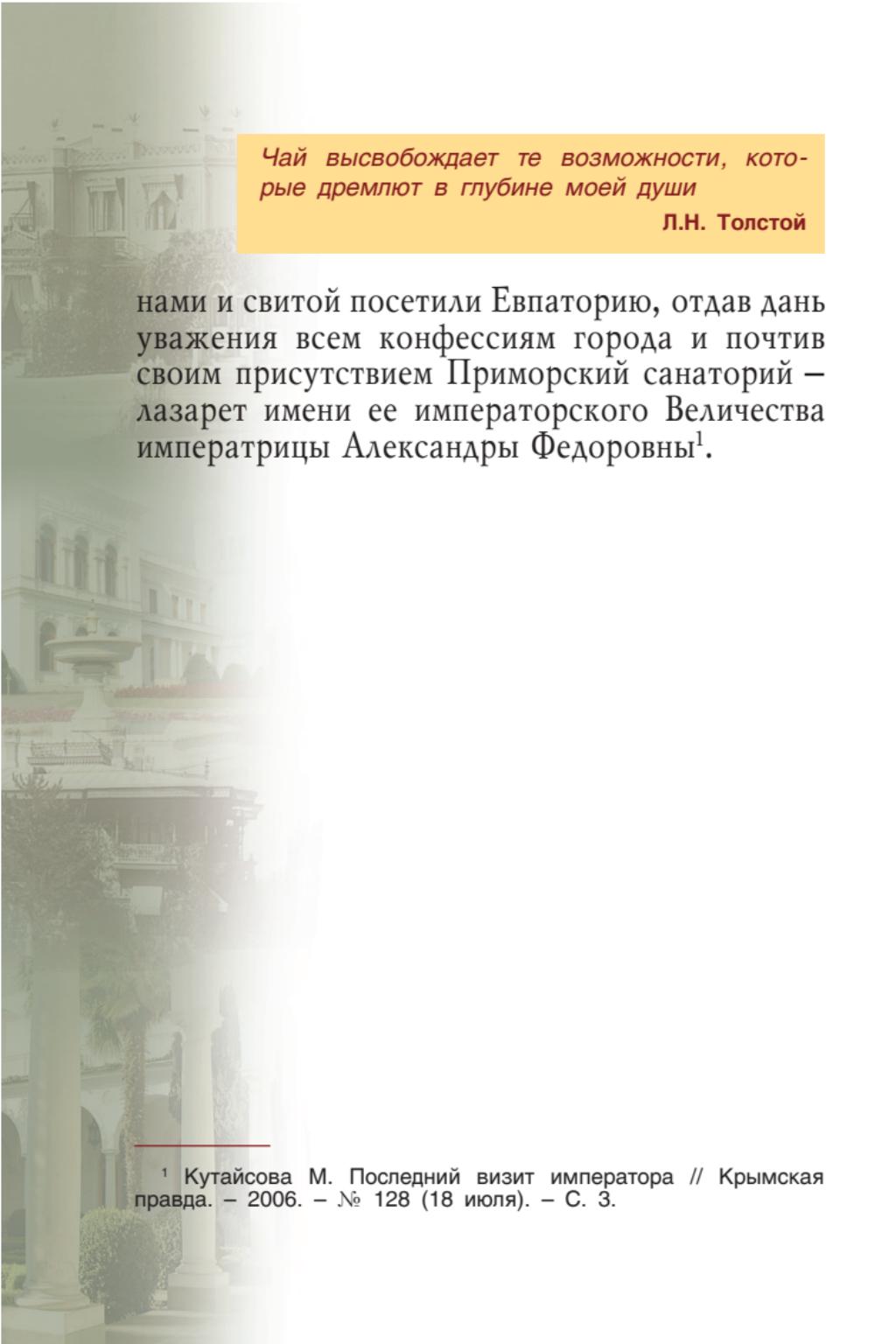
стую, здоровую и веселую. Достаточно сказать, что в их парки и церкви допускались все желающие.

У Романовых было какое-то особое, нежное отношение к маленькому полуострову с узкой полосой уникального по своей природе черноморского побережья. Изысканный вкус владельцев имений, талант выдающихся зодчих России, знания, мастерство и трудолюбие многих сотен инженеров, подрядчиков, рабочих создали здесь неповторимые по красоте и оригинальности дворцово-парковые ансамбли: «Ореанда», «Ливадия», «Ай-Тодор», «Дюльбер», «Чаир», «Харакс», «Кореиз», «Кичкине», «Сосновая роща»<sup>1</sup>.

Августейшего посещения были удостоены города западного побережья Крыма. В 1825 году, незадолго до своей кончины, в Евпатории побывал император Александр I. В начале XX века – в период Первой мировой войны, в связи с закрытием для российской публики европейских курортов и пуском железнодорожной ветки Евпатория, «чудный уголок, одна из редких жемчужин в короне русского царя», стала ближе к России. И в мае 1916 года Николай II с императрицей, наследником, великими княж-

---

<sup>1</sup> Калинин Н. Романовы и Крым. «У всех нас осталась тоска по Крыму...» / Н. Калинин, М. Земляниченко.– Симферополь: Бизнес-Информ, 2002. – С. 301.



Чай высвобождает те возможности, которые дремлют в глубине моей души

Л.Н. Толстой

нами и свитой посетили Евпаторию, отдав дань уважения всем конфессиям города и почтив своим присутствием Приморский санаторий – лазарет имени ее императорского Величества императрицы Александры Федоровны<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Кутайсова М. Последний визит императора // Крымская правда. – 2006. – № 128 (18 июля). – С. 3.



Вот Ливадия, Массандра!  
Благозвучные слова!  
С древних берегов Меандра  
Их навеяла молва...

П.А. Вяземский

ГЛАВА I  
*Феодоборежные владения  
царской семьи*



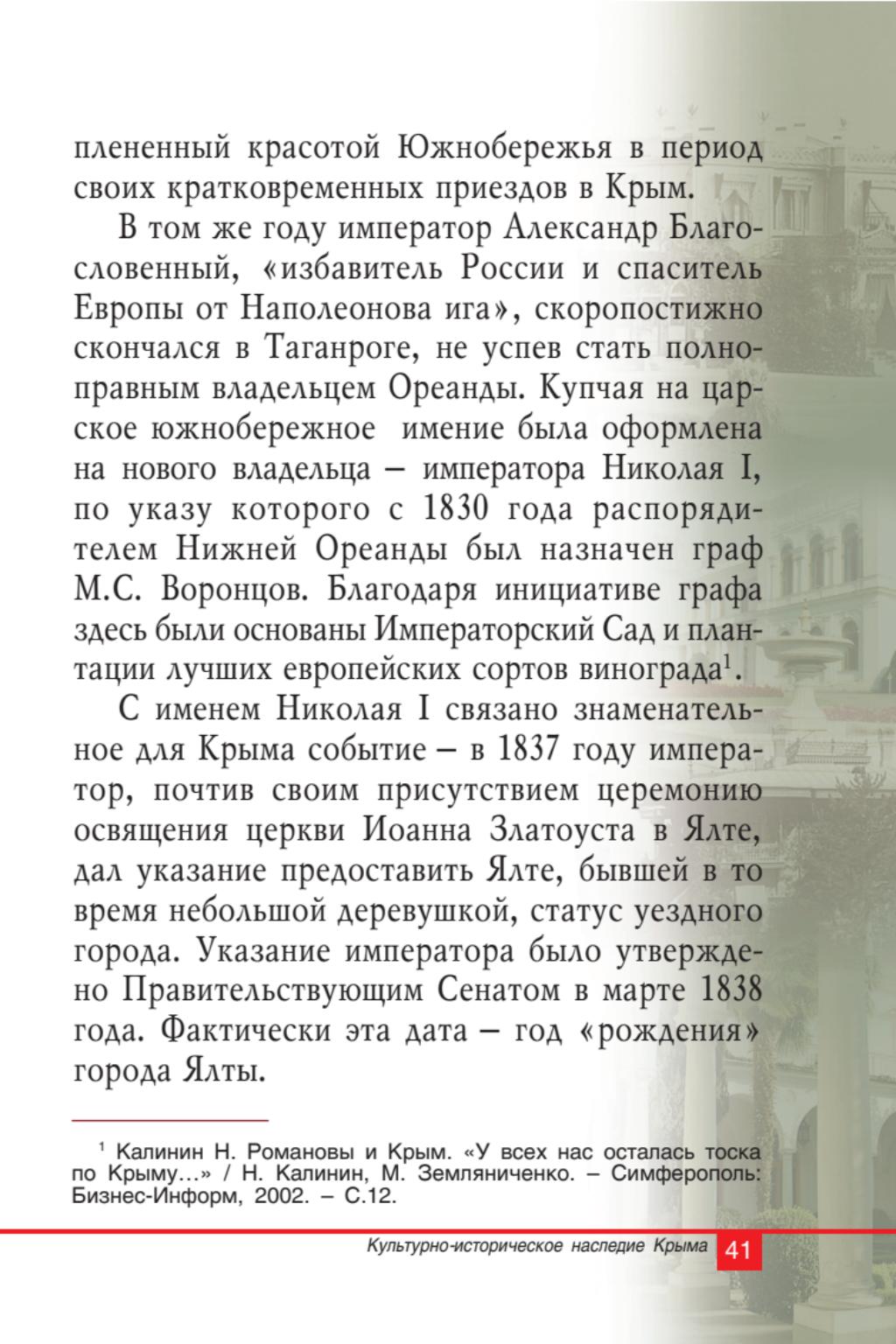


*К*ак отмечается в архивных документах, южно-бережные имения Крыма «Ливадия», «Ай-То-дор», «Кореиз», являлись одними из любимых мест отдыха семьи Романовых<sup>1</sup>.

Первым южнобережным поместьем, приобретенным царской семьей Романовых в Крыму, была Нижняя Ореанда. Слово «Орианда», – по утверждению А.Л. Бертье-Делагарда, «ни с какого языка достоверно не объясняется». Ее владельцем стал в 1825 году император Александр I,

---

<sup>1</sup> ГААРК. Предисловие к описям дел Романовых.



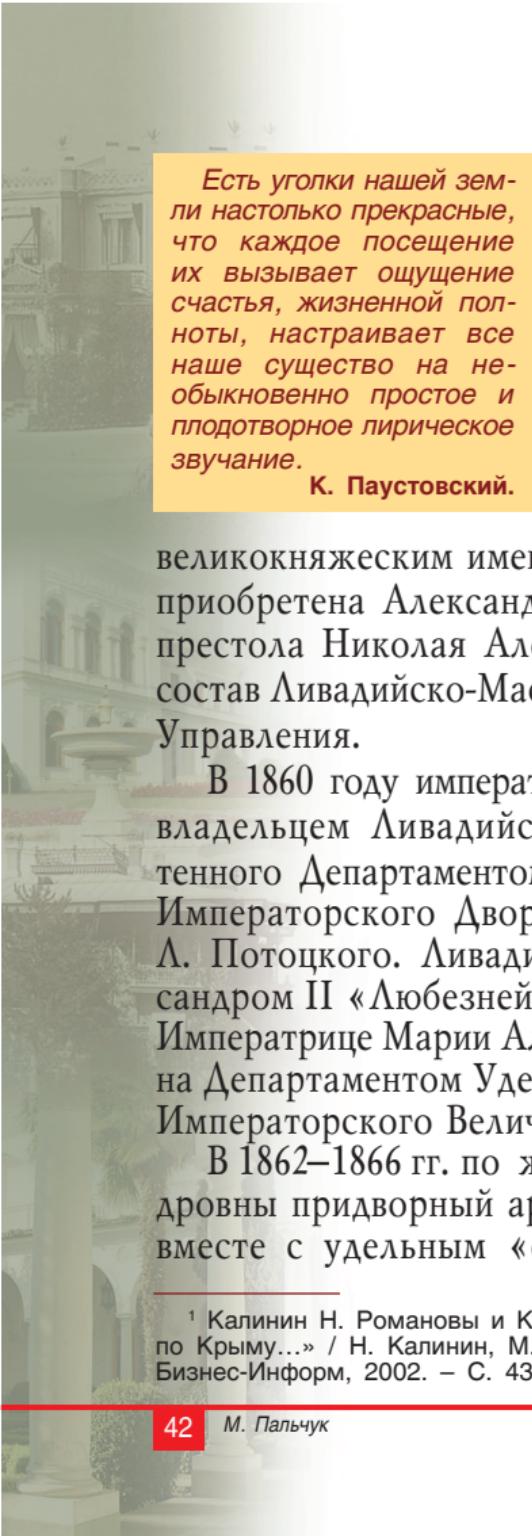
plenенный красотой Южнобережья в период своих кратковременных приездов в Крым.

В том же году император Александр Благословенный, «избавитель России и спаситель Европы от Наполеонова ига», скоропостижно скончался в Таганроге, не успев стать полноправным владельцем Ореанды. Купчая на царское южнобережное имение была оформлена на нового владельца – императора Николая I, по указу которого с 1830 года распорядителем Нижней Ореанды был назначен граф М.С. Воронцов. Благодаря инициативе графа здесь были основаны Императорский Сад и плантации лучших европейских сортов винограда<sup>1</sup>.

С именем Николая I связано знаменательное для Крыма событие – в 1837 году император, почтив своим присутствием церемонию освящения церкви Иоанна Златоуста в Ялте, дал указание предоставить Ялте, бывшей в то время небольшой деревушкой, статус уездного города. Указание императора было утверждено Правительствующим Сенатом в марте 1838 года. Фактически эта дата – год «рождения» города Ялты.

---

<sup>1</sup> Калинин Н. Романовы и Крым. «У всех нас осталась тоска по Крыму...» / Н. Калинин, М. Земляниченко. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2002. – С.12.



*Есть уголки нашей земли настолько прекрасные, что каждое посещение их вызывает ощущение счастья, жизненной полноты, настраивает все наше существование на необыкновенно простое и плодотворное лирическое звучание.*

**К. Паустовский.**

В период Крымской войны, после смерти Николая I в 1855 году «Ореанда» перешла во владение князя Константина Николаевича, второго сына императора и до 1894 г. являлась не царским, а

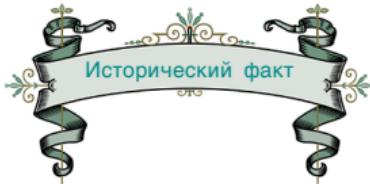
великокняжеским имением. В 1894 г. она была приобретена Александром III для наследника престола Николая Александровича и вошла в состав Ливадийско-Массандровского Удельного Управления.

В 1860 году императорская семья становится владельцем Ливадийского имения, приобретенного Департаментом Уделов Министерства Императорского Двора у наследников графа Л. Потоцкого. Ливадия была подарена Александром II «Любезнейшей супруге Государыне Императрице Марии Александровне» и зачислена Департаментом Уделов в собственность «Ея Императорского Величества»<sup>1</sup>.

В 1862–1866 гг. по желанию Марии Александровны придворный архитектор И. Монигетти вместе с удельным «садовых дел мастером»

<sup>1</sup> Калинин Н. Романовы и Крым. «У всех нас осталась тоска по Крыму...» / Н. Калинин, М. Земляниченко. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2002. – С. 43.

К. Геккелем создал Ливадийский дворцово-парковый ансамбль, центром которого были Большой императорский дворец, перестроенный из дома графа Потоцкого, и белокаменная церковь Возрождения Честного Креста<sup>1</sup>.

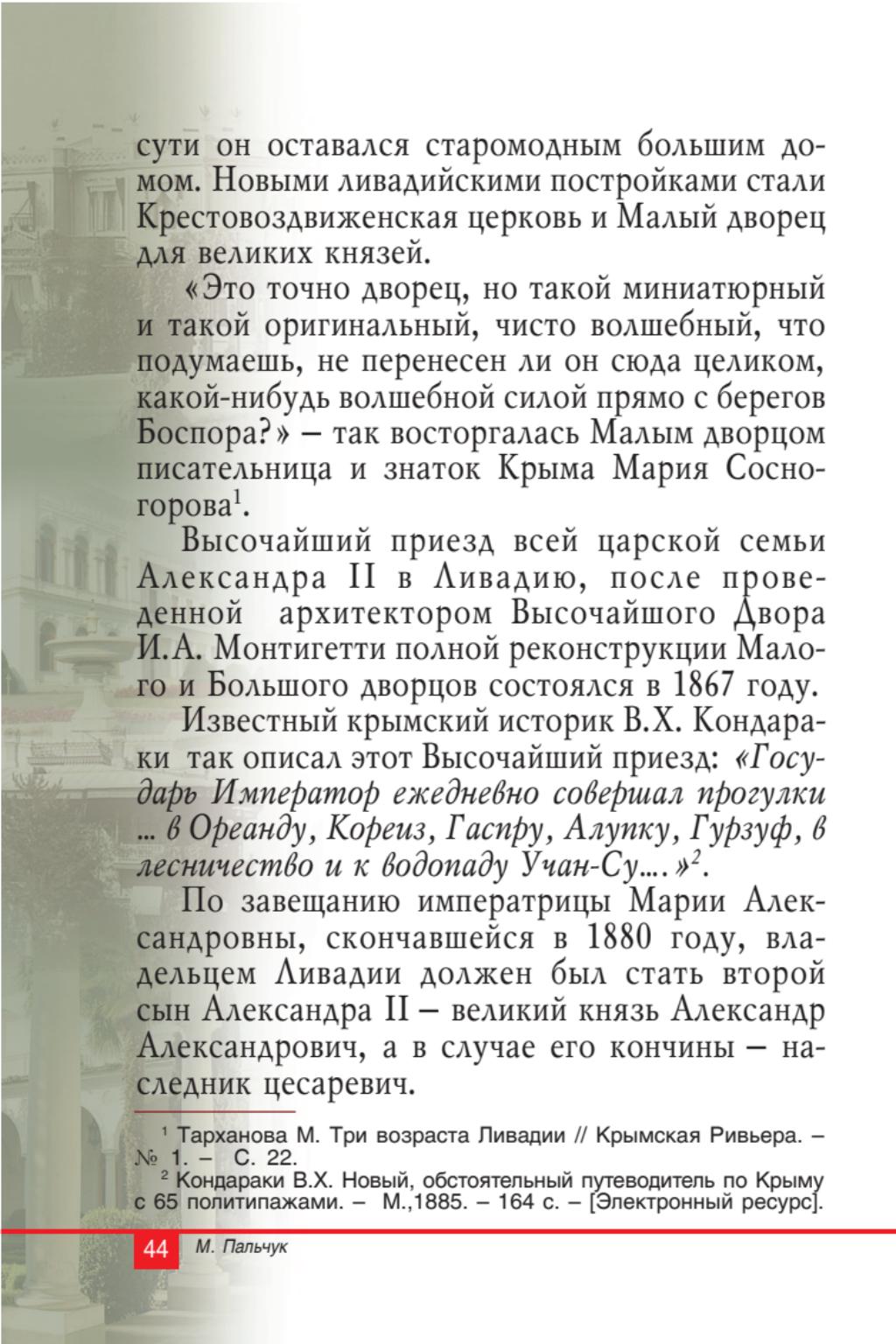


Название «Ливадия», по преданию, дал южнобережному имению Феодосий Ревелиоти, командир Балаклавского греческого батальона, который, отойдя в 1820-х годах от ратных дел, приобрел «имение Ливадия», которое при Ревелиоти представляло собой огороженные небольшой виноградник и фруктовый сад. В 1834 году Ревелиоти продал Ливадийское имение графу Л.С. Потоцкому, и тот сразу же начал реорганизовывать свое южнобережное поместье: в парке появляются оранжереи и теплицы, цитрусовые и экзотические растения и цветы. При хозяйствовании Потоцкого были расширены ливадийские виноградники, сооружены винный подвал и винокуренный заводик<sup>2</sup>.

Новое царское имение требовало и царских перемен в архитектуре. Старый дом Потоцкого приукрасили парадным крыльцом и витыми лестницами, назвав Большим дворцом, хотя по

<sup>1</sup> Калинин Н.Н. Судьба Большого Ливадийского дворца / Н.Н. Калинин, М.А. Земляниченко // Московский журнал истории государства российского. – № 7. – С.17.

<sup>2</sup> Тарханова М. Три возраста Ливадии // Крымская Ривьера. – № 1. – С. 21.



сuti он оставался старомодным большим домом. Новыми ливадийскими постройками стали Крестовоздвиженская церковь и Малый дворец для великих князей.

«Это точно дворец, но такой миниатюрный и такой оригинальный, чисто волшебный, что подумаешь, не перенесен ли он сюда целиком, какой-нибудь волшебной силой прямо с берегов Босфора?» — так восторгалась Малым дворцом писательница и знаток Крыма Мария Сосногорова<sup>1</sup>.

Высочайший приезд всей царской семьи Александра II в Ливадию, после проведенной архитектором Высочайшего Двора И.А. Монтигетти полной реконструкции Малого и Большого дворцов состоялся в 1867 году.

Известный крымский историк В.Х. Кондаки так описал этот Высочайший приезд: «Государь Император ежедневно совершил прогулки ... в Ореанду, Кофеиз, Гаспру, Алупку, Гурзуф, в лесничество и к водопаду Учан-Су....»<sup>2</sup>.

По завещанию императрицы Марии Александровны, скончавшейся в 1880 году, владельцем Ливадии должен был стать второй сын Александра II — великий князь Александр Александрович, а в случае его кончины — наследник цесаревич.

<sup>1</sup> Тарханова М. Три возраста Ливадии // Крымская Ривьера. — № 1. — С. 22.

<sup>2</sup> Кондаки В.Х. Новый, обстоятельный путеводитель по Крыму с 65 политипажами. — М., 1885. — 164 с. — [Электронный ресурс].

Но в 1865 году цесаревич Николай Александрович неожиданно умирает и наследником российского престола, а после гибели в 1881 г. от взрыва бомбы террористов Александра II – императором становится Александр III, вошедший в историю Государства Российского как Император-Миротворец. За 13 лет его царствования Россия не знала войн.

Став полновластным владельцем Ливадии, Александр III не стал менять полюбившийся ему Малый дворец (дом наследника) на Большой Императорский дворец, предоставив последний для приема Высочайших гостей.

Приезды императорской семьи Александра III в Крым сопровождались многолюдной свитой родственников и приближенных. Здесь же, в Ливадийском имении, был отмечен 25-летний юбилей свадьбы Августейшей четы. На праздновании присутствовали Высочайшие родственники императрицы из Европы, которых поразило великолепие южнобережного царского имения.

В 1887–1888 гг. был полностью перестроен Малый дворец, находящийся в аварийном состоянии. По распоряжению Александра III дворец был восстановлен в том же виде, в каком его построил И. Монигетти. В столь любимом им Малом дворце Александр III и скончался осенью 1894 года.



Дворец наследника (Малый дворец)

Панихида по покойному императору прошла в Крестовоздвиженской церкви Ливадийского дворца.

Крым прощался с Государем-Миротворцем с соблюдением вековых традиций: «тело в Бозе почившего Госудаřа Императора» было на руках перенесено из Ливадии в Ялту, где его встречал перезвон колоколов трех городских церквей и пальба из орудий, а затем на крейсере «Память Меркурия» переправлено в Севастополь, откуда на особом траурном поезде – в Москву и далее в Санкт-Петербург.

После преждевременной смерти царя Александра III имение Ливадия переходит во владение последнего российского императора – Николая II.



Человек загадочный, Николай II принадлежит к тем людям, для которых судьба – это долг, раз и навсегда принятый на себя, что отличает их от остального постоянно меняющегося мифа...

М. Ферро, французский историк

## ГЛАВА 2

# *Последний император Дома Романовых*





*Его Императорское  
Величество  
Государь  
Император  
Николай  
Александрович*

*П*равление Дома Романовых длилось три столетия и четыре года, последним годом царствования стал роковой 1917 год. Последним императором этой династии был Николай II.

Личность этой царственной особы до сей поры остается для потомков непонятной и даже несколько загадочной. Многие исследователи отмечают, что в истории России начала XX века Николай II занимает место не политика и мыслителя, а скорее последнего представителя покидавшей историческую сцену династии, человека трагической судьбы, проникнутого мистическим чувством обреченности<sup>1</sup>.

Императором Николай II стал в 26 лет. Современники последнего российского импера-

---

<sup>1</sup> Ананьев Б.В. Николай II / Б.В. Ананьев, Р.Ш. Ганелин // Вопросы истории. – 1993. – № 2. – С. 58.



*Его Императорское Величество Николай II  
с Государыней Императрицей Александрой Федоровной  
и детьми. Фотография из издания «Царский год»*

тора отмечали его скрытность и уклончивость в решении дел, стремление избегать открытой полемики или политической борьбы. Однако при этом он обладал хорошей памятью и волей, был прекрасно образован, трудолюбив, интересовался археологией и литературой, знал



*Его Императорское Величество Николай II  
с Государыней Императрицей Александрой Федоровной*

историю церкви и разбирался в богословских вопросах<sup>1</sup>.

Лучше всего царь чувствовал себя в частной жизни. Он был отцом четырех дочерей – Ольги, Татьяны, Марии и Анастасии. В 1904 году у российского императора появляется наследник цесаревич Алексей. Но, как оказалось впоследствии, цесаревич был болен неизлечимой болезнью – гемофилией. И перед этой семейной бедой проявляется общность

<sup>1</sup> Черкасов П. Последний император // Новый мир. – 1993. – № 1. – С. 191.

мышления Их Величеств, их веры в юродивых и шарлатанов, появившихся при российском дворе – от французского лже врача Филиппа до Григория Распутина<sup>1</sup>.

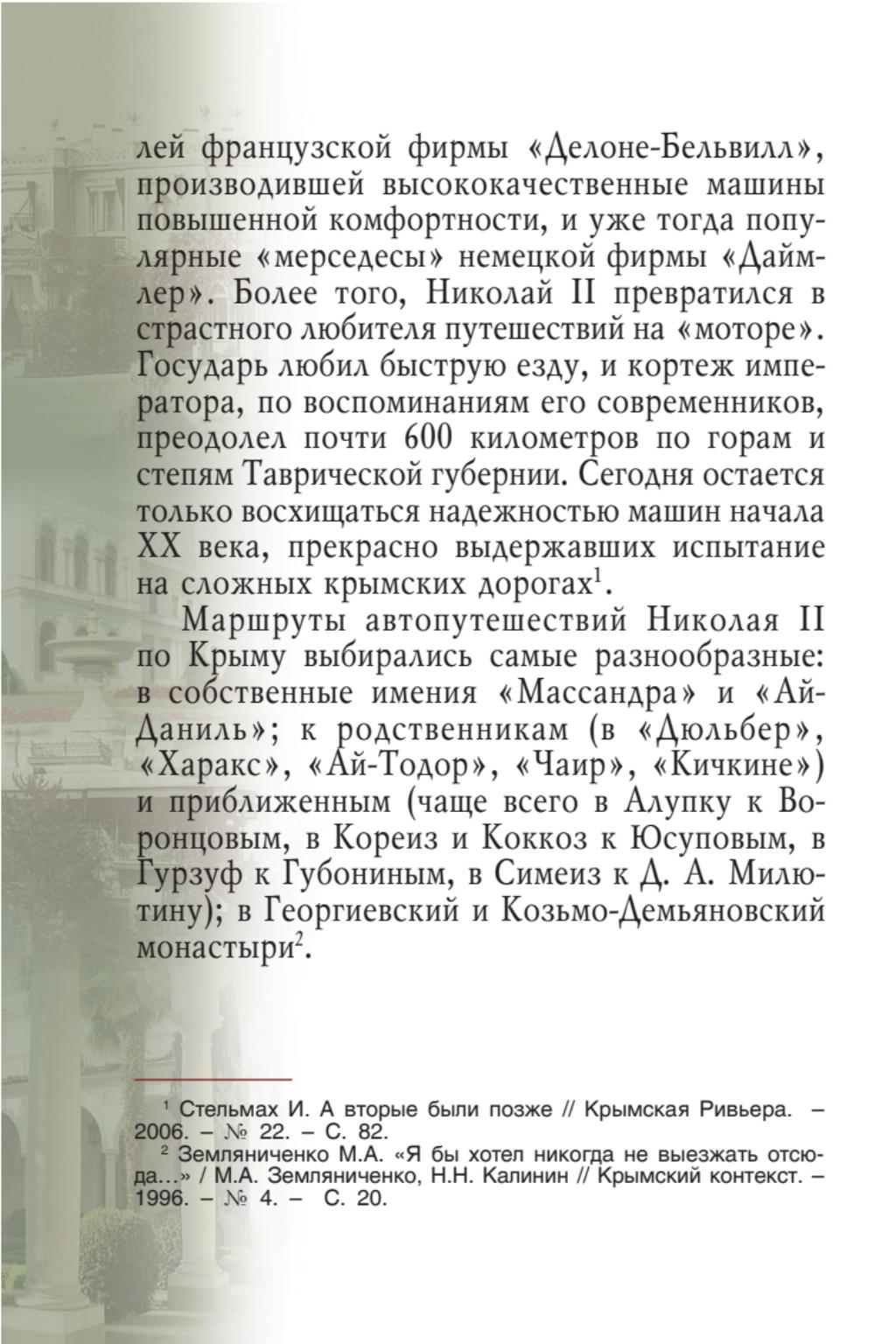
Наставник цесаревича Алексея Пьер Жильяр писал: «Как передать пытку этой матери, беспомощно присутствующей при мучениях своего ребенка в течение долгих часов смертельной тревоги...»<sup>2</sup>. Крым становится «полуостровом надежды» для венценосной четы: целебные грязи западного побережья благотворно сказались на здоровье наследника, и на Мойнакском озере в Евпатории была построена грязелечебница. Августейшая семья посетила Евпаторию в мае 1916 года, но полечиться в новой грязелечебнице наследнику российского престола уже не довелось.

По свидетельству современников, Николай II до самых последних своих дней вспоминал о самом светлом и радостном периоде своей жизни – о годах, проведенных в Ливадии.

Именно там Николаем II был создан один из самых больших автомобильных парков Европы того времени. Императорский гараж в Ливадии был рассчитан на двадцать пять автомобилей, среди которых было несколько моде-

<sup>1</sup> Ананьевич Б.В. Николай II / Б.В. Ананьевич, Р.Ш. Ганелин // Вопросы истории. – 1993. – № 2. – С. 64.

<sup>2</sup> Кутайсова М. Последний визит императора // Крымская правда. – 2006. – № 128 (18 июля). – С. 3.



лей французской фирмы «Делоне-Бельвилл», производившей высококачественные машины повышенной комфортности, и уже тогда популярные «мерседесы» немецкой фирмы «Даймлер». Более того, Николай II превратился в страстного любителя путешествий на «моторе». Государь любил быструю езду, и кортеж императора, по воспоминаниям его современников, преодолел почти 600 километров по горам и степям Таврической губернии. Сегодня остается только восхищаться надежностью машин начала XX века, прекрасно выдержавших испытание на сложных крымских дорогах<sup>1</sup>.

Маршруты автопутешествий Николая II по Крыму выбирались самые разнообразные: в собственные имения «Массандра» и «Ай-Даниль»; к родственникам (в «Дюльбер», «Харакс», «Ай-Тодор», «Чаир», «Кичкине») и приближенным (чаще всего в Алупку к Воронцовым, в Кореиз и Коккоз к Юсуповым, в Гурзуф к Губониным, в Симеиз к Д. А. Милютину); в Георгиевский и Козьмо-Демьяновский монастыри<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Стельмах И. А вторые были позже // Крымская Ривьера. – 2006. – № 22. – С. 82.

<sup>2</sup> Земляниченко М.А. «Я бы хотел никогда не выезжать отсюда...» / М.А. Земляниченко, Н.Н. Калинин // Крымский контекст. – 1996. – № 4. – С. 20.



*Я бы хотел никогда  
не выезжать отсюда...*

(из письма Николая II)

## ГЛАВА 3

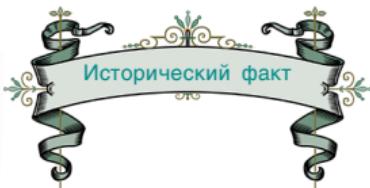
*«Милая сердцу Аивадия...»*



*...Что русской душе так мучительно мило,  
Что русские мысли вселяет в умы,  
Те честные мысли, которым нет воли,  
Которым нет смерти – дави не дави,  
В которых так много и злобы и боли,  
В которых так много любви!*

Н.А. Некрасов

*D*остоверно известно, что для трех российских самодержцев – Александра II, Александра III, Николая II и членов их семей Ливадия была не только любимым местом отдыха. Она вызывала у них чувство особой, нежной привязанности. Исключительная по красоте и оригинальности природа, целебный воздух горных лесов и побережья соединялись здесь с возможностью вести простой, раскованный образ жизни, не связанный жестким этикетом столичного официоза<sup>1</sup>.



- Все, кто были близки к императорской фамилии при последних пяти царях, бывали в Ливадии:
- ◆ в 1866 году 48-летний император Александр II, отец многочисленного семейства, человек строгих правил, повстречал здесь 16 летнюю княжну Долгорукую.

<sup>1</sup> Калинин Н.Н. Судьба Большого Ливадийского дворца / Н.Н. Калинин, М.А. Земляниченко // Московский журнал истории государства российского. – № 7. – С. 17–19.

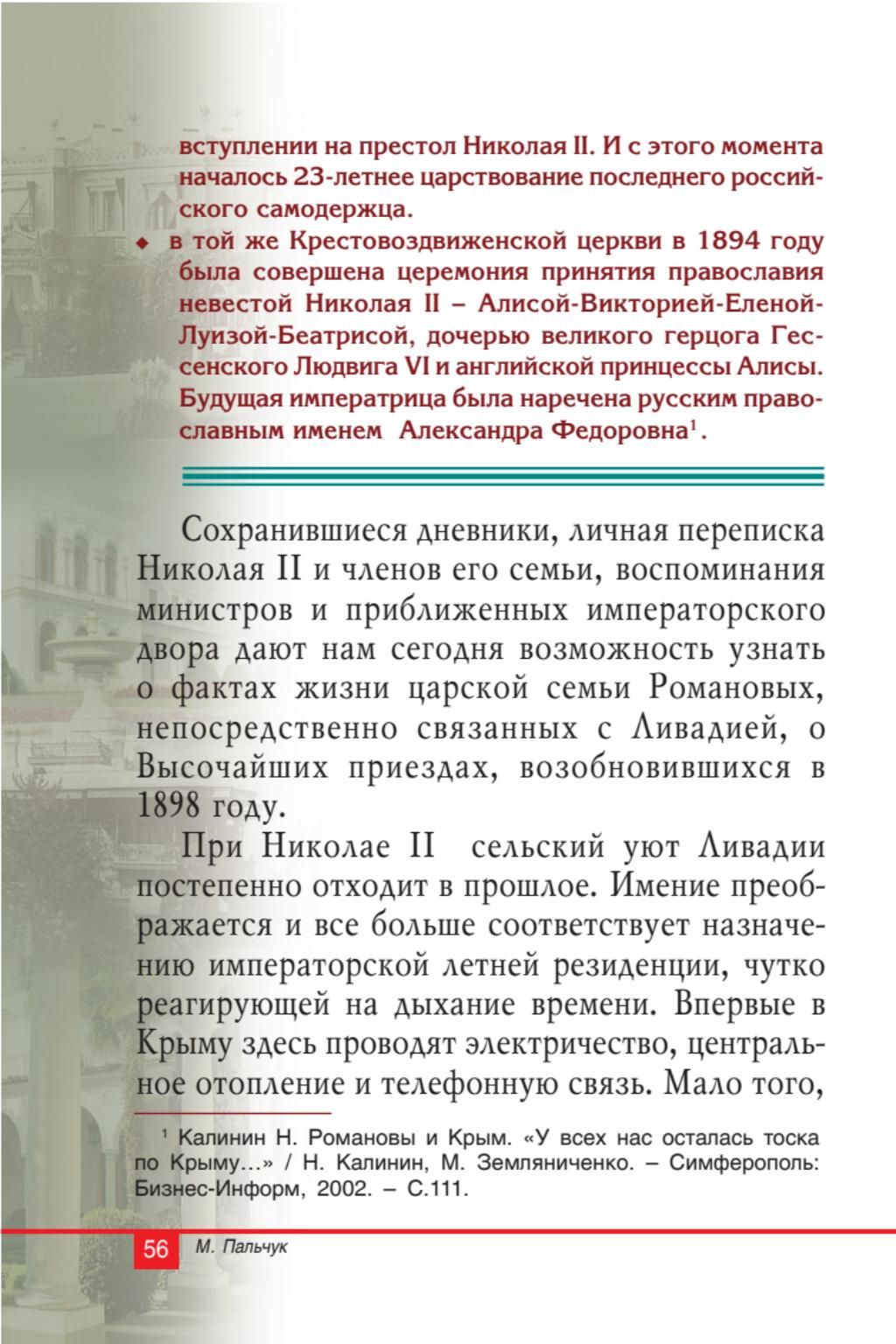


*Кабинет Николая II. Фотография экспозиционного зала  
Ливадийского дворца-музея*

И лишь спустя 14 лет тайных встреч в Крыму, уже после смерти императрицы, он смог обвенчаться с Екатериной Михайловной и официально признать трех ее детей. Они получили титул князей Юрьевских. Неподалеку от Ливадийской слободки для них еще до брака было куплено имение Биюк-сарай и построен двухэтажный особняк;

- ◆ в Ливадии, 20 октября (ст. ст.) 1894 года скончался император Александр III. В народе венценосца прозвали царем-миротворцем. На отпевание, которое проходило в Домовой церкви, примыкающей ко дворцу приезжал протоиерей Иоанн Сергиев, впоследствии причисленный к лику святых святой праведный Иоанн Кронштадтский<sup>1</sup>;
- ◆ в Крестовоздвиженской Ливадийской церкви, в октябре 1894 года был провозглашен Манифест о

<sup>1</sup> Когонашвили Г. Он понял Руси дух и верил в ее силу....: Памятные даты // Таврида Православная. – 2006. – № 20 (174). – С. 10.



**вступлении на престол Николая II. И с этого момента началось 23-летнее царствование последнего российского самодержца.**

- ◆ в той же Крестовоздвиженской церкви в 1894 году была совершена церемония принятия православия невестой Николая II – Алисой-Викторией-Еленой-Луизой-Беатрисой, дочерью великого герцога Гессенского Людвига VI и английской принцессы Алисы. Будущая императрица была наречена русским православным именем Александра Федоровна<sup>1</sup>.
- 
- 

Сохранившиеся дневники, личная переписка Николая II и членов его семьи, воспоминания министров и приближенных императорского двора дают нам сегодня возможность узнать о фактах жизни царской семьи Романовых, непосредственно связанных с Ливадией, о Высочайших приездах, возобновившихся в 1898 году.

При Николае II сельский уют Ливадии постепенно отходит в прошлое. Имение преображается и все больше соответствует назначению императорской летней резиденции, чутко реагирующей на дыхание времени. Впервые в Крыму здесь проводят электричество, центральное отопление и телефонную связь. Мало того,

---

<sup>1</sup> Калинин Н. Романовы и Крым. «У всех нас осталась тоска по Крыму...» / Н. Калинин, М. Земляниченко. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2002. – С.111.

Ливадия обзавелась настоящим автомобильным парком<sup>1</sup>.

Николай II, так же как его дед и отец, отдых в Ливадии сочетал с активной государственной деятельностью: принимал с докладами министров, различные делегации иностранных дипломатов и частных лиц.

С пребыванием императора в Ливадии в 1898 году во многом связано выдающееся событие в истории мировой дипломатии – Первая Гаагская мирная конференция. У Николая II стало традицией принимать в южнобережном имении посольства средиземноморских стран, а встречи с послом Турции проходили здесь почти в каждый Высочайший приезд. Император принимал в Ливадии и делегации из таких дальних стран и окраин России, как Тибет (1900 г.), Япония, Бурятия, Сиам (1902 г.), Монголия (1913 г.)<sup>2</sup>.

После посещения Ливадии в 1902 году Августейшая семья не была в своем южнобережном поместье целых семь лет. Это период тревожных событий русско-японской войны и первой русской революции 1905 года. Только в 1909 году царская семья вновь приезжает в Крым на отдых – с пятилетним цесаревичем Алексеем и

<sup>1</sup> Тарханова М. Три возраста Ливадии // Крымская Ривьера. – № 1. – С. 23.

<sup>2</sup> Земляниченко М.А. «Я бы хотел никогда не выезжать отсюда...» / М.А. Земляниченко, Н.Н. Калинин // Крымский контекст / Ред. Н.В. Николаенко; ред.: Д.В. Колупаев, А.П. Люсий. – 1996. – № 4. – С. 17.



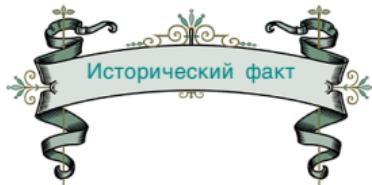
*Итальянский дворик. Фотография из фонда Ливадийского дворца-музея*

великими княжнами Ольгой, Татьяной, Марией и Анастасией.

В декабре того же 1909 года Главное Управление Царских Уделов, которое до 1893 года называлось Департаментом Уделов Министерства Императорского Двора, принимает решение о сносе Большого дворца и возведении нового. Вся работа была возложена на замечательного ялтинского архитектора, академика Н.П. Краснова (1865–1939).

Церемония освящения основания Большого Ливадийского дворца была приурочена Главным Управлением Уделов к 23 апреля 1910 года – дню тезоименитства императрицы Александры Федоровны. После освящения дворца и завер-

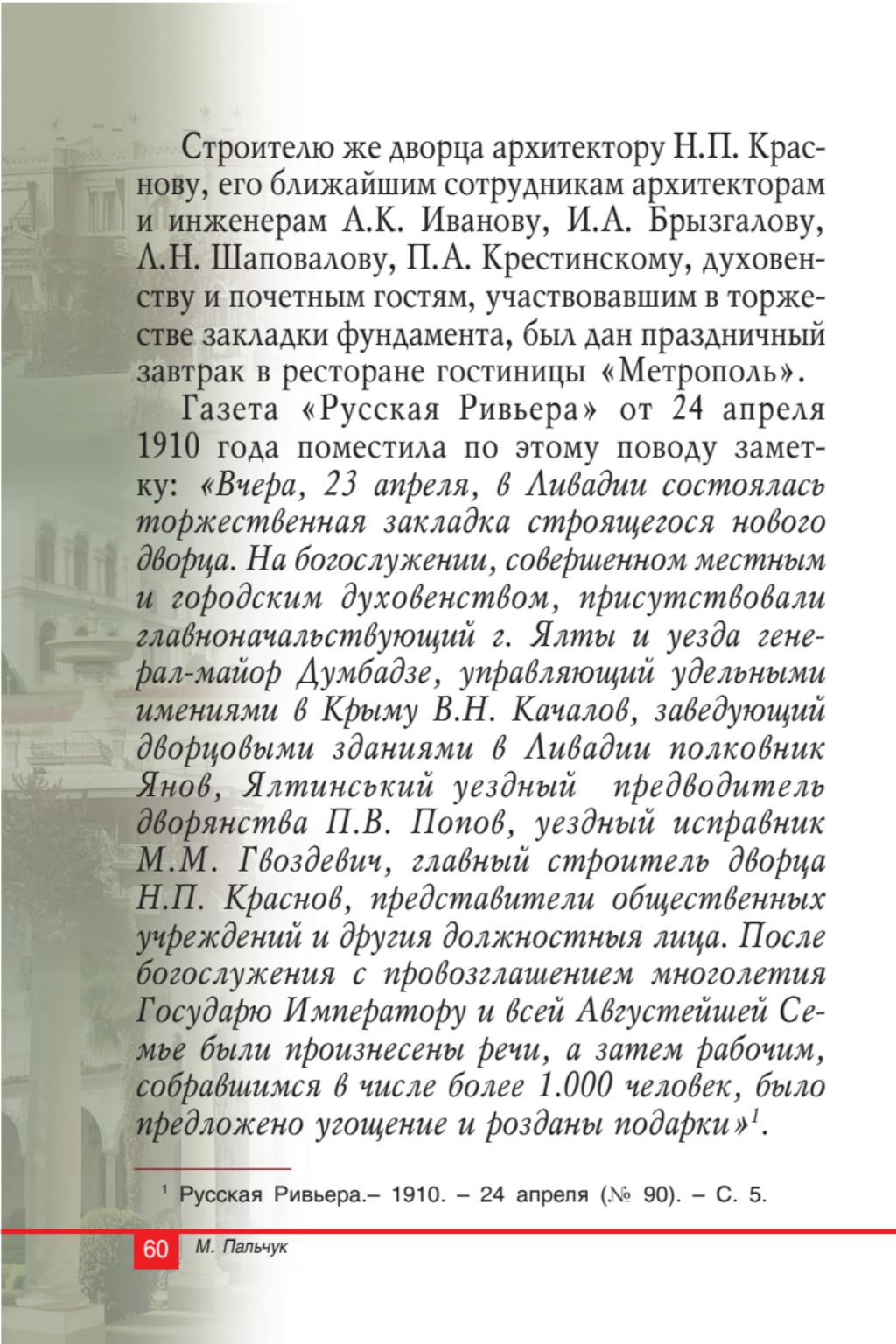
шения торжества пением российского гимна «Боже, Царя храни» на нижней площадке перед дворцом были собраны все православные рабочие для праздничного обеда и вручения каждому из них по рубашке. Такой же обед и подарки были даны перед свитским домом и рабочим-магометанам<sup>1</sup>.



**Тезоименитство – именины высочайших особ. Именины – день ангела. Духовное рождение считалось значительнее телесного, и оттого день рождения оставался незаметным, а день ангела или именины праздновались каждым, кому позволяло состояние. С утра именинник или именинница рассыпали гостям именинные пироги. В царском быту царь в день своих именин по выходе из храма от обедни раздавал из своих рук именинные пироги. То же делала царица-именинница. Совершеннолетние царевичи от себя раздавали именинные пироги, а в день именин царевны или малолетнего царевича раздавал от именинника царь. Царю, как и частным лицам, на именины подносились подарки<sup>2</sup>.**

<sup>1</sup> Лозбень Н.С. Из истории строительства дворца // Ливадийский дворец-музей: Сборник научных трудов (1994–1999). – Севастополь: Издательство «Мир», 1999. – С.111–115.

<sup>2</sup> Русский народ: его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия / Собр. М. Забылиным. – Репринтное воспроизведение издания книгопродаца М. Березина 1880 года. В 4-х частях. – Симферополь, 1992. – С. 536–537.

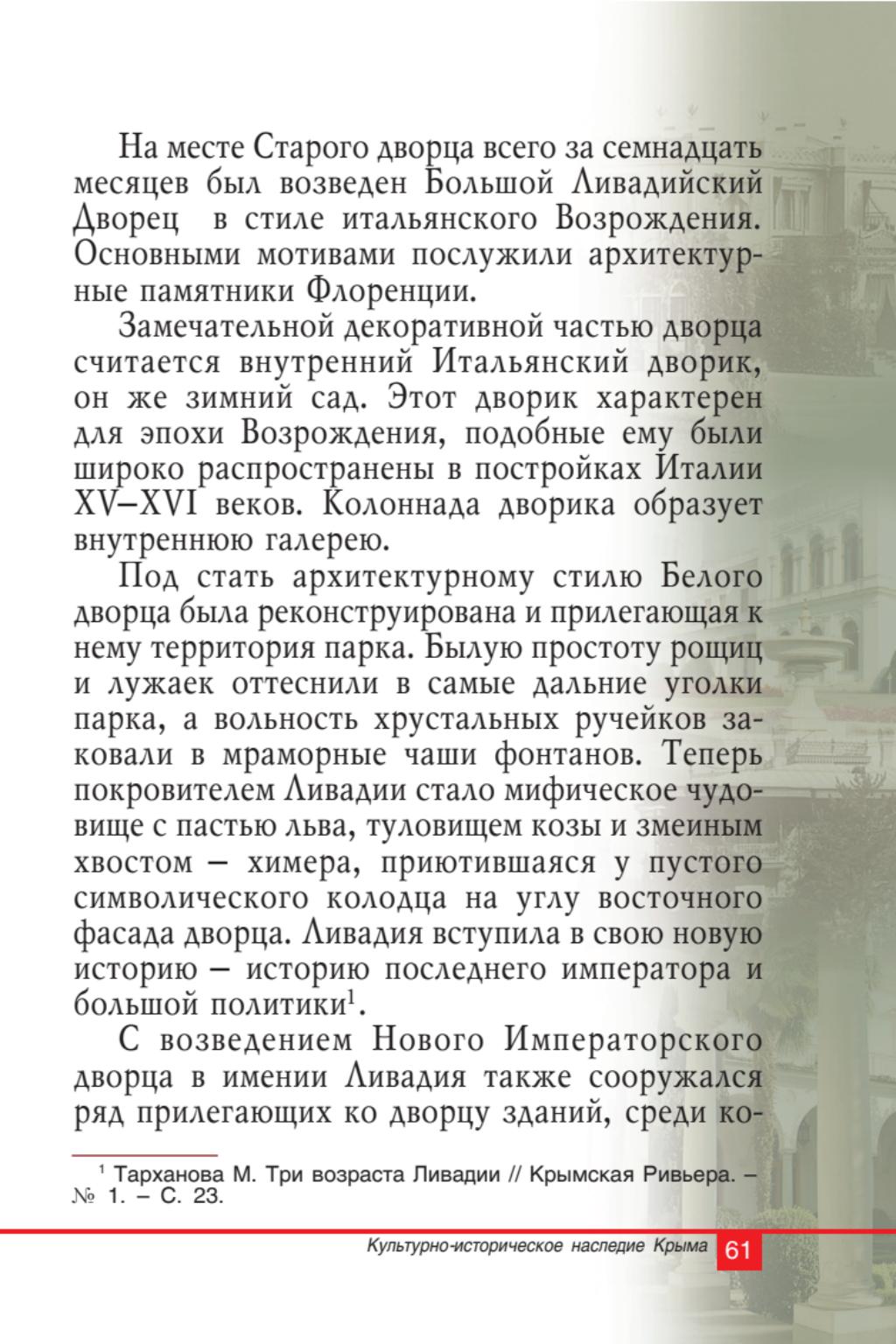


Строителю же дворца архитектору Н.П. Краснову, его ближайшим сотрудникам архитекторам и инженерам А.К. Иванову, И.А. Брызгалову, Л.Н. Шаповалову, П.А. Крестинскому, духовенству и почетным гостям, участвовавшим в торжестве закладки фундамента, был дан праздничный завтрак в ресторане гостиницы «Метрополь».

Газета «Русская Ривьера» от 24 апреля 1910 года поместила по этому поводу заметку: «*Вчера, 23 апреля, в Ливадии состоялась торжественная закладка строящегося нового дворца. На богослужении, совершенном местным и городским духовенством, присутствовали главноначальствующий г. Ялты и уезда генерал-майор Думбадзе, управляющий удельными имениями в Крыму В.Н. Качалов, заведующий дворцовыми зданиями в Ливадии полковник Янов, Ялтинский уездный предводитель дворянства П.В. Попов, уездный исправник М.М. Гвоздевич, главный строитель дворца Н.П. Краснов, представители общественных учреждений и другия должностные лица. После богослужения с провозглашением многолетия Государю Императору и всей Августейшей Семье были произнесены речи, а затем рабочим, собравшимся в числе более 1.000 человек, было предложено угожение и разданы подарки*»<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Русская Ривьера.– 1910. – 24 апреля (№ 90). – С. 5.



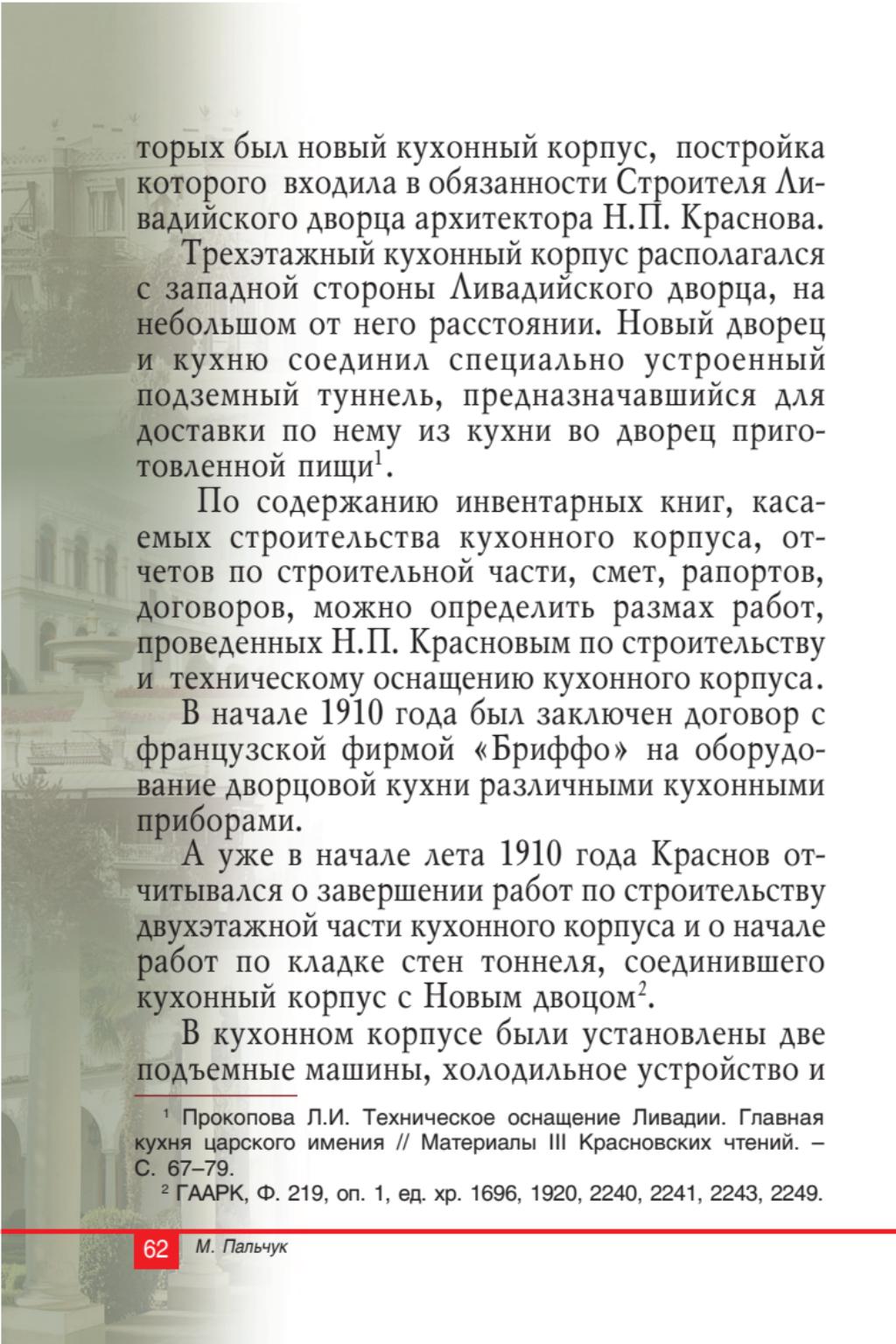
На месте Старого дворца всего за семнадцать месяцев был возведен Большой Ливадийский Дворец в стиле итальянского Возрождения. Основными мотивами послужили архитектурные памятники Флоренции.

Замечательной декоративной частью дворца считается внутренний Итальянский дворик, он же зимний сад. Этот дворик характерен для эпохи Возрождения, подобные ему были широко распространены в постройках Италии XV–XVI веков. Колоннада дворика образует внутреннюю галерею.

Под стать архитектурному стилю Белого дворца была реконструирована и прилегающая к нему территория парка. Былую простоту рощиц и лужаек оттеснили в самые дальние уголки парка, а вольность хрустальных ручейков заковали в мраморные чаши фонтанов. Теперь покровителем Ливадии стало мифическое чудовище с пастью льва, туловищем козы и змеиным хвостом – химера, приютившаяся у пустого символического колодца на углу восточного фасада дворца. Ливадия вступила в свою новую историю – историю последнего императора и большой политики<sup>1</sup>.

С возведением Нового Императорского дворца в имении Ливадия также сооружался ряд прилегающих ко дворцу зданий, среди ко-

<sup>1</sup> Тарханова М. Три возраста Ливадии // Крымская Ривьера. – № 1. – С. 23.



торых был новый кухонный корпус, постройка которого входила в обязанности Строителя Ливадийского дворца архитектора Н.П. Краснова.

Трехэтажный кухонный корпус располагался с западной стороны Ливадийского дворца, на небольшом от него расстоянии. Новый дворец и кухню соединил специально устроенный подземный туннель, предназначавшийся для доставки по нему из кухни во дворец приготовленной пищи<sup>1</sup>.

По содержанию инвентарных книг, касаемых строительства кухонного корпуса, отчетов по строительной части, смет, рапортов, договоров, можно определить размах работ, проведенных Н.П. Красновым по строительству и техническому оснащению кухонного корпуса.

В начале 1910 года был заключен договор с французской фирмой «Бриффо» на оборудование дворцовой кухни различными кухонными приборами.

А уже в начале лета 1910 года Краснов отчитывался о завершении работ по строительству двухэтажной части кухонного корпуса и о начале работ по кладке стен тоннеля, соединившего кухонный корпус с Новым двоцом<sup>2</sup>.

В кухонном корпусе были установлены две подъемные машины, холодильное устройство и

<sup>1</sup> Прокопова Л.И. Техническое оснащение Ливадии. Главная кухня царского имения // Материалы III Красновских чтений. – С. 67–79.

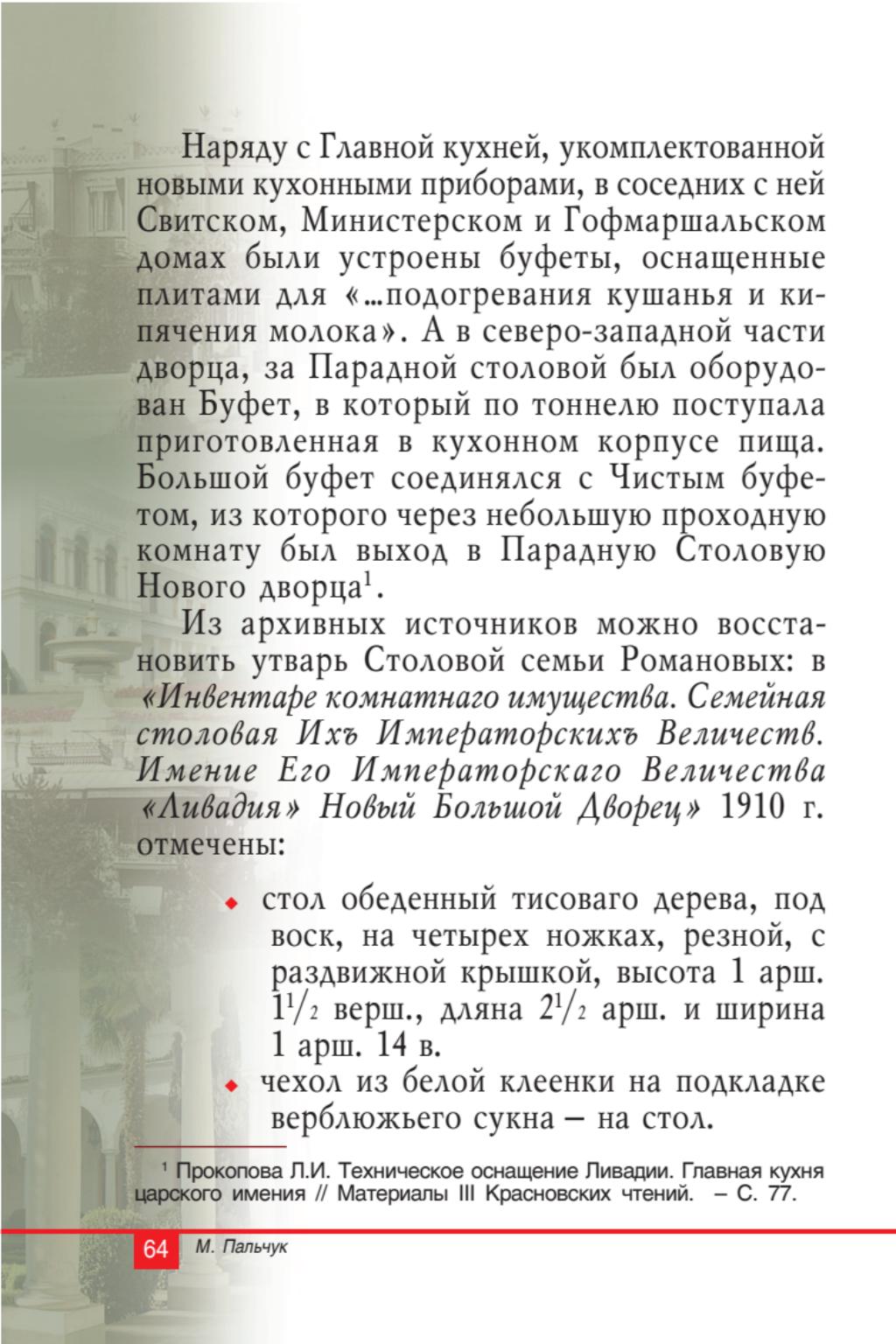
<sup>2</sup> ГААРК, Ф. 219, оп. 1, ед. хр. 1696, 1920, 2240, 2241, 2243, 2249.

ледодельня (согласно «Смете на холодильное устройство и производство льда для помещений Кухонного корпуса»). Один из двух установленных лифтов предназначался для блюд и был рассчитан на подъем 20 пудов на высоту от первого до третьего этажа, включая провожатого.

Новая царская кухня была оснащена двумя большими плитами с духовыми горячими шкафами. Около топок плиты располагались водогрейные камеры, соединенные с резервуаром емкостью в 1000 литров, находящимся в соседнем помещении. Кроме двух больших плит, в том же помещении находилась двойная печь для жаренья рыбы и котлет, кондитерская плита с двумя духовыми шкафами и топкой между ними, вертел из массивной шлифованной стали, пирожная печь, а также ледники – большой и два маленькие: один для желейного отделения, другой для пирожного<sup>1</sup>.

Отдельное помещение занимала кафешенская, для которой была изготовлена плита из плотной стали, состоящая из топки, духового шкафа и большого куба для горячей воды: в верхней крышке куба имелись три отверстия, в которые вставлялись три фарфоровых чайника – для кофе, чая и молока.

<sup>1</sup> Прокопова Л.И. Техническое оснащение Ливадии. Главная кухня царского имения // Материалы III Красновских чтений. – С. 76.



Наряду с Главной кухней, укомплектованной новыми кухонными приборами, в соседних с ней Свитском, Министерском и Гофмаршальском домах были устроены буфеты, оснащенные плитами для «...подогревания кушанья и кипчения молока». А в северо-западной части дворца, за Парадной столовой был оборудован Буфет, в который по тоннелю поступала приготовленная в кухонном корпусе пища. Большой буфет соединялся с Чистым буфетом, из которого через небольшую проходную комнату был выход в Парадную Столовую Нового дворца<sup>1</sup>.

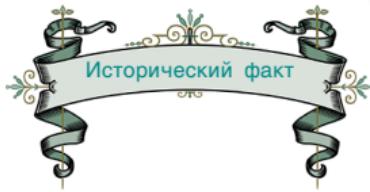
Из архивных источников можно восстановить утварь Столовой семьи Романовых: в «*Инвентаре комнатного имущества. Семейная столовая Ихъ Императорскихъ Величеств. Имение Его Императорского Величества «Ливадия» Новый Большой Дворец*» 1910 г. отмечены:

- ◆ стол обеденный тисоваго дерева, под воск, на четырех ножках, резной, с раздвижной крышкой, высота 1 арш.  $1\frac{1}{2}$  верш., длина  $2\frac{1}{2}$  арш. и ширина 1 арш. 14 в.
- ◆ чехол из белой kleенки на подкладке верблюжьего сукна – на стол.

<sup>1</sup> Прокопова Л.И. Техническое оснащение Ливадии. Главная кухня царского имения // Материалы III Красновских чтений. – С. 77.

- ◆ сукно на весь стол, желтой верблюжьей шерсти;
- ◆ стол тисавого дерева, под воск, на четырех ножках, с выдвижным ящиком, замком и бронзовую ручкою;
- ◆ чехол бумажной материи на него<sup>1</sup>.

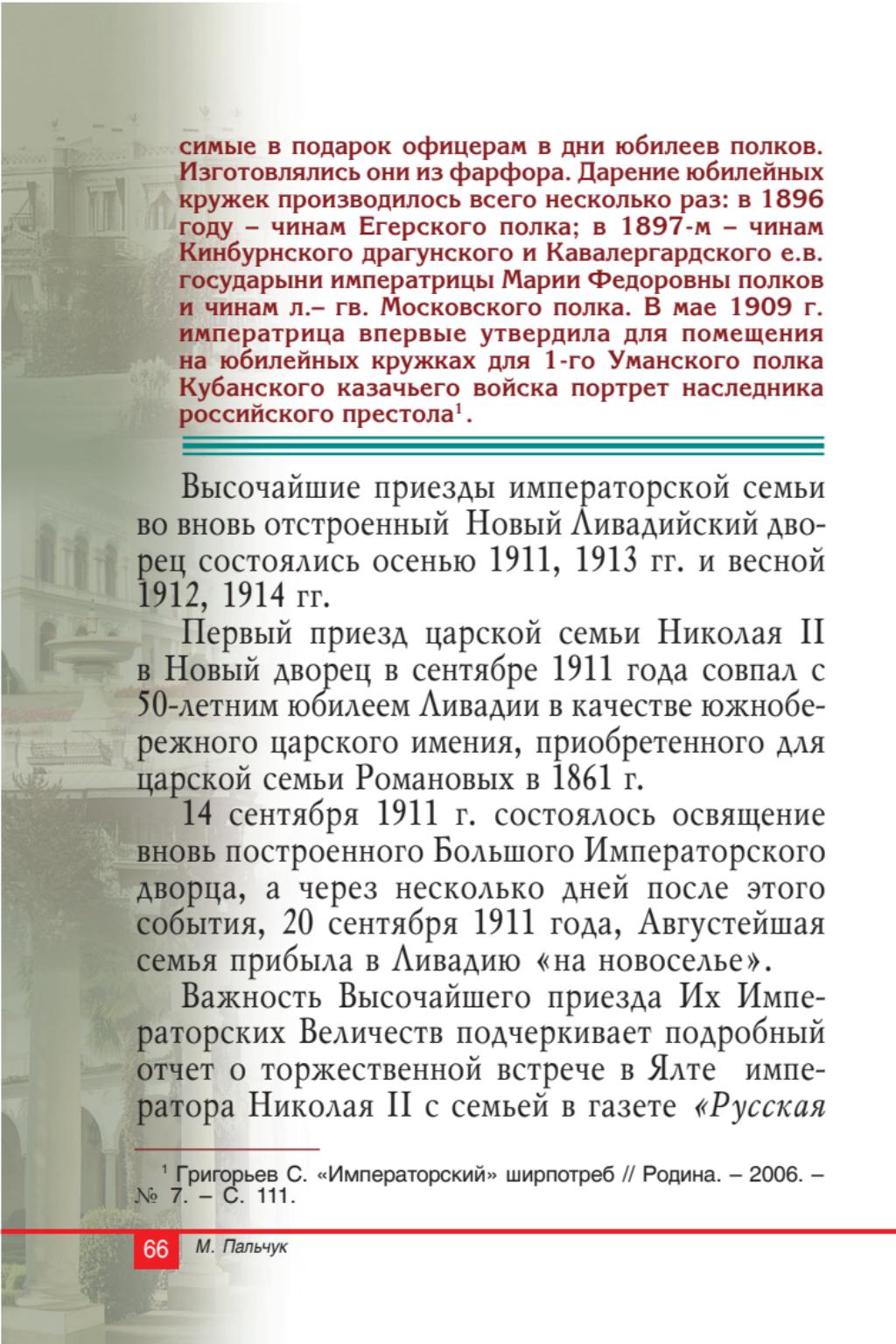
Посуда, на которой подавались блюда к царскому столу Николая II, указаны в «Инвентаре собственных вещей Императорских Величеств по Большому Ливадийскому дворцу, 1903 г.»: чашечка чайная фарфоровая с блюдцем – 11; чайник фарфоровый – 2; сахарница фарфоровая с цветами – 2; молочниковъ фарфоровых с цветами – 2; чашечка фарфоровая ...с блюдцем – 3. *Фаянсовая и фарфоровая посуда:* салатник – 1; тарелка – 12; поддон для ягод –1; чайный сервис с голубой каемкой; чайный фарфоровый сервис с изображением листьев<sup>2</sup>.



**В царствование Николая II появились юбилейные кружки с портретом императорской четы, подно-**

<sup>1</sup> ГААРК, Ф. 219, оп. 1., ед. хр. 2791.

<sup>2</sup> ГААРК, Ф. 219, ед. хр. 1412. Л. 1: 1-й этаж: Малая столовая, Большая столовая.



симые в подарок офицерам в дни юбилеев полков. Изготавлялись они из фарфора. Дарение юбилейных кружек производилось всего несколько раз: в 1896 году – чинам Егерского полка; в 1897-м – чинам Кинбурнского драгунского и Кавалергардского е.в. государыни императрицы Марии Федоровны полков и чинам л.- гв. Московского полка. В мае 1909 г. императрица впервые утвердила для помещения на юбилейных кружках для 1-го Уманского полка Кубанского казачьего войска портрет наследника российского престола<sup>1</sup>.

---

Высочайшие приезды императорской семьи во вновь отстроенный Новый Ливадийский дворец состоялись осенью 1911, 1913 гг. и весной 1912, 1914 гг.

Первый приезд царской семьи Николая II в Новый дворец в сентябре 1911 года совпал с 50-летним юбилеем Ливадии в качестве южнобережного царского имения, приобретенного для царской семьи Романовых в 1861 г.

14 сентября 1911 г. состоялось освящение вновь построенного Большого Императорского дворца, а через несколько дней после этого события, 20 сентября 1911 года, Августейшая семья прибыла в Ливадию «на новоселье».

Важность Высочайшего приезда Их Императорских Величеств подчеркивает подробный отчет о торжественной встрече в Ялте императора Николая II с семьей в газете «Русская

---

<sup>1</sup> Григорьев С. «Императорский» ширпотреб // Родина. – 2006. – № 7. – С. 111.



Здесь, в печальной  
Тавриде,  
куда нас судьба  
занесла,  
Мы совсем  
не скучаем...  
О.Э. Мандельштам

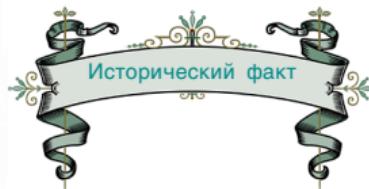
Ривьера»: «Вчера в городском саду и на Александровском сквере, по случаю благополучного прибытия в Ливадию Их Императорских Величеств – в 7 часов вечера проходило большое бесплатное городское гулянье, устроенное ялтинским городским управлением. На море был сожжен блестящий фейерверк. Во время гуляния в Александровском сквере играл оркестр 13 лейб-гвардии эриванского Его Величества полка»<sup>1</sup>.

Строительство нового Ливадийского дворца и комплекса сопутствующих ему сооружений в

<sup>1</sup> Русская Ривьера. – 1911. – 21 сентября (№ 210). – С. 3.



рекордно короткий срок (17 месяцев) – яркий пример выработанного в России к концу XIX – началу XX века порядка взаимоотношений между заказчиком и подрядчиками, основанного на уважении к заключенным договорам, четком их исполнении, на компетенции руководителей и специалистов<sup>1</sup>.



**В честь освящения Большого Ливадийского дворца, состоявшегося 14 сентября 1911 г., за несколько дней до первого приезда царской семьи Николая II в Ливадию, на мраморной доске, установленной на**

<sup>1</sup> Калинин Н.Н. Судьба Большого Ливадийского дворца // Н.Н. Калинин, М.А. Земляниченко. – Московский журнал истории государства российского. – 1998. – № 7. – С. 19.

одной из стен внутреннего Итальянского дворика находится памятная надпись – «На месте старого Большого Ливадийского дворца сооружен по повелению сей Новый Большой Императорский дворец положенный основанием в 23 день апреля 1910 и освященный оконченным в 14 день сентября 1911 года»<sup>1</sup>.

---

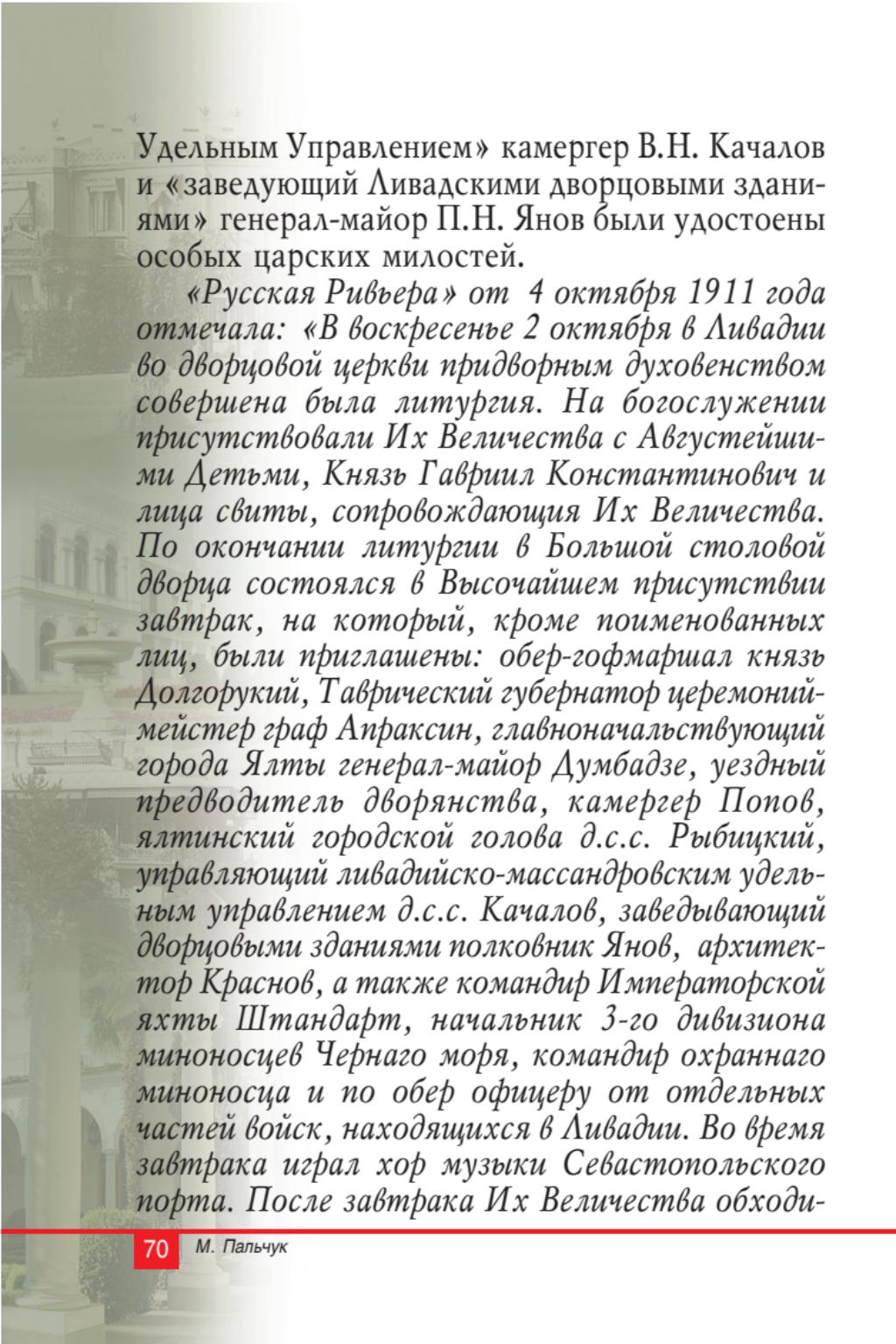
Это посещение царской семьей Ливадии было достаточно продолжительным (с сентября по декабрь 1911 г.) и наполненным домашним уютом и очарованием царственных хозяев своим южнобережным имением.

Николай II пишет своей матери: «Мы не находим слов, чтобы выразить нашу радость и удовольствие иметь такой дом, выстроенный именно так, как хотели. Архитектор Краснов удивительный молодец – подумай, в 16 месяцев он построил дворец, большой Свитский дом и новую кухню... В помещениях столько света ... Все приезжающие, после осмотра дома, в один голос хвалят то, что видели... »<sup>2</sup>.

Всем строителям Большого Ливадийского дворца были пожалованы Высочайшие награды, памятные подарки и денежные вознаграждения. Архитектор Высочайшего Двора Н.П. Краснов, «управляющий Ливадско – Массандровским

<sup>1</sup> Прокопова Л.И. Первый приезд царской семьи в новый Ливадийский дворец // Ливадийский дворец-музей: Сборник научных трудов (1994–1999). – Севастополь: Изд-во «Мир», 1999. – С. 145.

<sup>2</sup> Калинин Н. Романовы и Крым. «У всех нас осталась тоска по Крыму...» / Н. Калинин, М. Земляниченко. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2002. – С. 134.



Удельным Управлением» камергер В.Н. Качалов и «заведующий Ливадскими дворцовыми зданиями» генерал-майор П.Н. Янов были удостоены особых царских милостей.

«Русская Ривьера» от 4 октября 1911 года отмечала: «В воскресенье 2 октября в Ливадии во дворцовой церкви придворным духовенством совершена была литургия. На богослужении присутствовали Их Величества с Августейшими Детьми, Князь Гавриил Константинович и лица свиты, сопровождающие Их Величества. По окончании литургии в Большой столовой дворца состоялся в Высочайшем присутствии завтрак, на который, кроме поименованных лиц, были приглашены: обер-гофмаршал князь Долгорукий, Таврический губернатор церемоний-майстер граф Анфаксин, главноначальствующий города Ялты генерал-майор Думбадзе, уездный предводитель дворянства, камергер Попов, ялтинский городской голова д.с.с. Рыбицкий, управляющий ливадийско-массандровским удельным управлением д.с.с. Качалов, заведывающий дворцовыми зданиями полковник Янов, архитектор Краснов, а также командир Императорской яхты Штандарт, начальник 3-го дивизиона миноносцев Черного моря, командир охранного миноносца и по обер офицеру от отдельных частей войск, находящихся в Ливадии. Во время завтрака играл хор музыки Севастопольского порта. После завтрака Их Величества обходи-

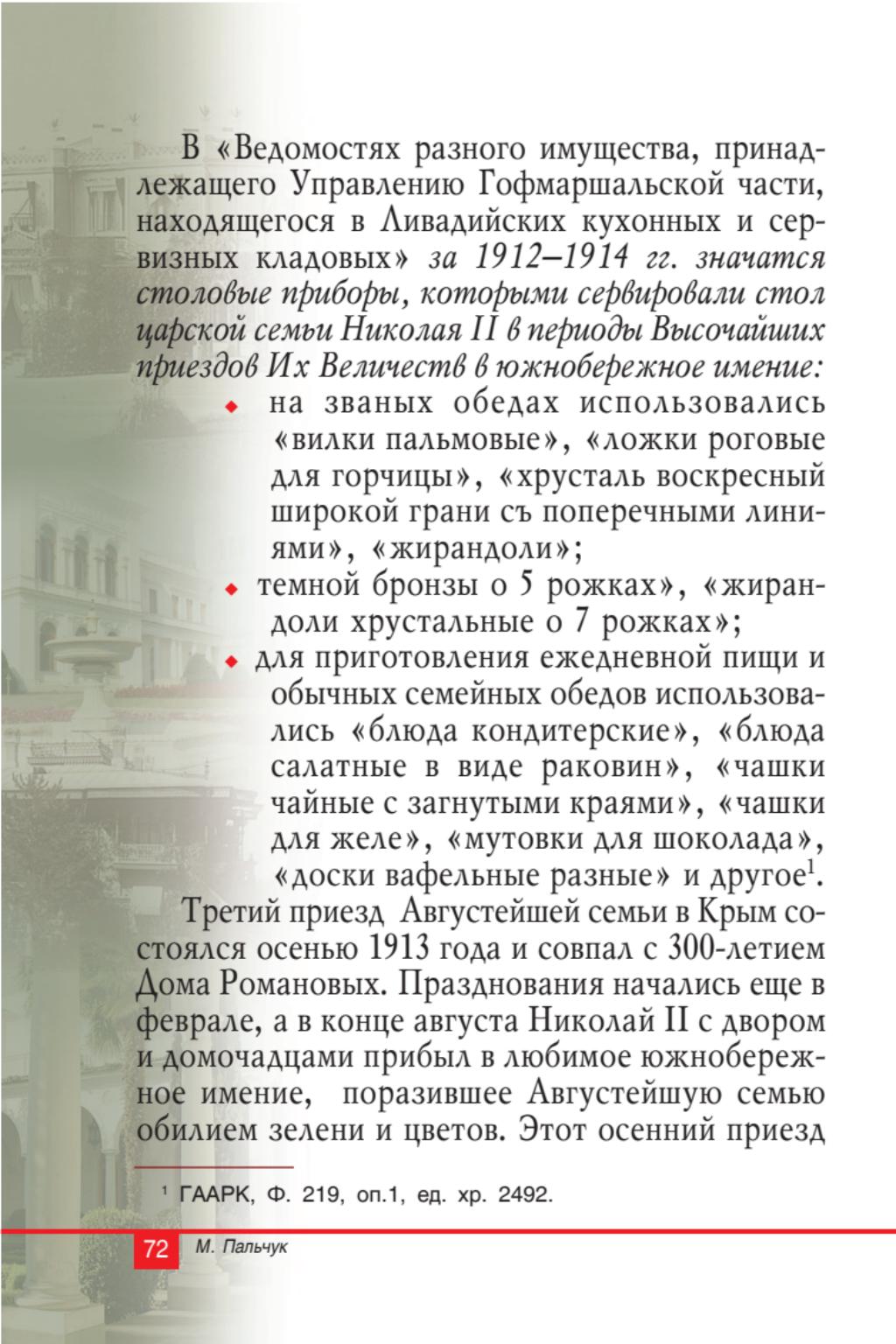


*ли приглашенных, удостаивая их милостивым вниманием»<sup>1</sup>.*

Второй приезд царской семьи Николая II в Ливадию состоялся весной 1912 года и был приурочен к большому православному празднику – Пасхе. Это посещение стало для императорской семьи светлым и радостным событием. Каждое утро Николай II со своими близкими и придворными присутствовал на пасхальных службах в дворцовой Крестовоздвиженской церкви. После заутрени Императорский дворик превращался в большой банкетный зал, где императорская семья одаривала гостей куличами и пасхальными яйцами<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Хроника // Русская Ривьера. – 1911. – 4 октября (№ 220). – С. 3.

<sup>2</sup> Прокопова Л.И. Второй приезд царской семьи в новый Ливадийский дворец. Весна 1912 г. // Ливадийский дворец-музей: Сб. науч. трудов (1994–1999). – Севастополь, 1999. – С. 149.



В «Ведомостях разного имущества, принадлежащего Управлению Гоффмаршальской части, находящегося в Ливадийских кухонных и сервисных кладовых» за 1912–1914 гг. значатся *столовые приборы, которыми сервировали стол царской семьи Николая II в периоды Высочайших приездов Их Величеств в южнобережное имение:*

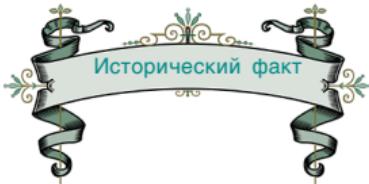
- ◆ на званых обедах использовались «вилки пальмовые», «ложки роговые для горчицы», «хрусталь воскресный широкой грани съ поперечными линиями», «жирандоли»;
- ◆ темной бронзы о 5 рожках», «жирандоли хрустальные о 7 рожках»;
- ◆ для приготовления ежедневной пищи и обычных семейных обедов использовались «блюда кондитерские», «блюда салатные в виде раковин», «чашки чайные с загнутыми краями», «чашки для желе», «мутовки для шоколада», «доски вафельные разные» и другое<sup>1</sup>.

Третий приезд Августейшей семьи в Крым состоялся осенью 1913 года и совпал с 300-летием Дома Романовых. Празднования начались еще в феврале, а в конце августа Николай II с двором и домочадцами прибыл в любимое южнобережное имение, поразившее Августейшую семью обилием зелени и цветов. Этот осенний приезд

---

<sup>1</sup> ГААРК, Ф. 219, оп.1, ед. хр. 2492.

был отмечен многочисленными приемами и встречами. Николай II щедро награждал министров и государственных деятелей, в Большом Ливадийском дворце устраивались празднества, званые обеды и ужины.

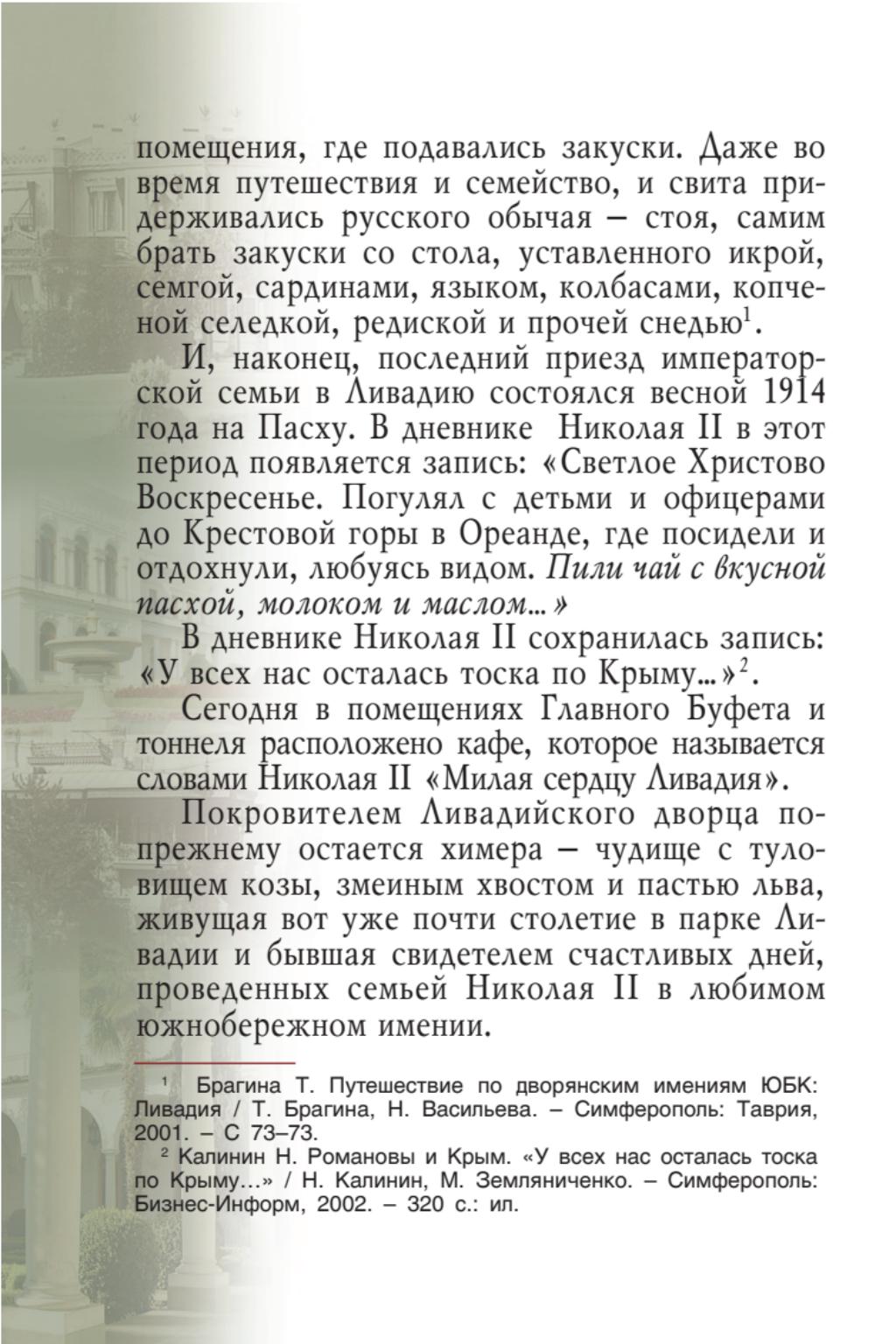


Здесь, в Ливадии, в 1913 г. праздновались дни тезоименитства наследника российского престола Цесаревича Алексея (5 октября) и Николая II (6 декабря). Проходили многочисленные парады, смотры войск, Божественные литургии и молебственные службы о здравии и благоденствии Их Императорских Величеств, Его Императорского Высочества и всего Царского Дома Романовых<sup>1</sup>.

В Ливадии вся семья Николая II обретала душевное спокойствие, их жизнь здесь текла размеренно, а сам император имел возможность уделять больше внимания своим близким.

Обычно уже ранней весной Николай II и Александра Федоровна приезжали в свою крымскую резиденцию, которую очень любили. Путешествие продолжалось двое суток. В поезде был ресторан с кухней, ледником, винным погребом. В столовой был стол на двенадцать персон и небольшие

<sup>1</sup> Прокопова Л.И. Третий приезд царской семьи в новый Ливадийский дворец // Ливадийский дворец-музей: Сборник научных трудов (1994–1999). – Севастополь: Изд-во «Мир», 1999. – С. 157.



помещения, где подавались закуски. Даже во время путешествия и семейство, и свита придерживались русского обычая — стоя, самим брать закуски со стола, уставленного икрой, семгой, сардинами, языком, колбасами, копченой селедкой, редиской и прочей снедью<sup>1</sup>.

И, наконец, последний приезд императорской семьи в Ливадию состоялся весной 1914 года на Пасху. В дневнике Николая II в этот период появляется запись: «Светлое Христово Воскресенье. Погулял с детьми и офицерами до Крестовой горы в Ореанде, где посидели и отдохнули, любуясь видом. Пили чай с вкусной пасхой, молоком и маслом...»

В дневнике Николая II сохранилась запись: «У всех нас осталась тоска по Крыму...»<sup>2</sup>.

Сегодня в помещениях Главного Буфета и тоннеля расположено кафе, которое называется словами Николая II «Милая сердцу Ливадия».

Покровителем Ливадийского дворца по-прежнему остается химера — чудище с туловищем козы, змеиным хвостом и пастью льва, живущая вот уже почти столетие в парке Ливадии и бывшая свидетелем счастливых дней, проведенных семьей Николая II в любимом южнобережном имении.

---

<sup>1</sup> Брагина Т. Путешествие по дворянским имениям ЮБК: Ливадия / Т. Брагина, Н. Васильева. – Симферополь: Таврия, 2001. – С 73–73.

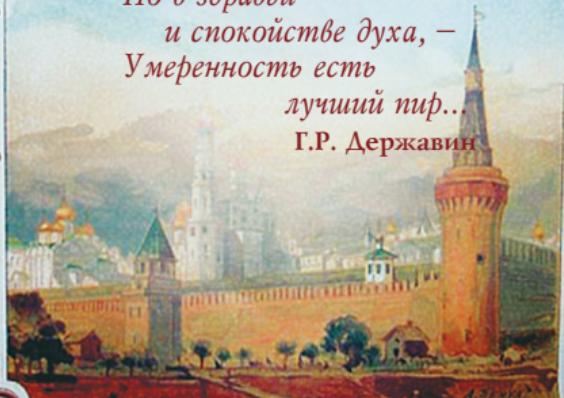
<sup>2</sup> Калинин Н. Романовы и Крым. «У всех нас осталась тоска по Крыму...» / Н. Калинин, М. Земляниченко. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2002. – 320 с.: ил.

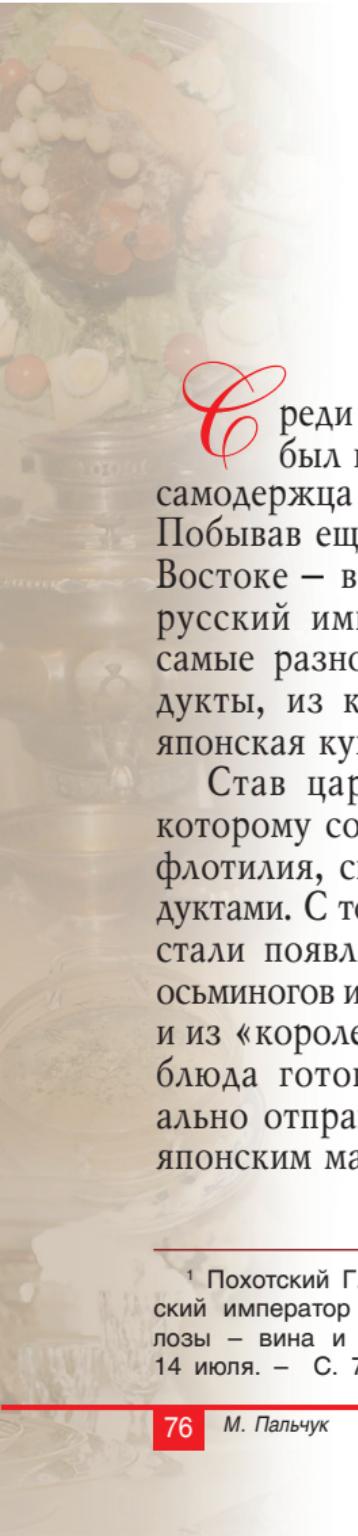


### Раздел III

## Высочайший стол двора Николая II

*Но в здравьи  
и спокойстве духа, —  
Умеренность есть  
лучший пир...*  
Г.Р. Державин





*Если грудь вином согрета  
И в устах вино кипит:  
Скорби наши быстро мчит  
Их смывающая Лета.*

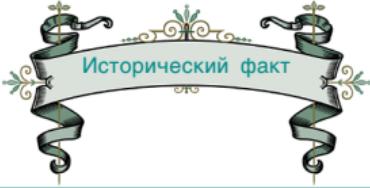
В.А. Жуковский

**С**реди ближайшего окружения Николай II был известен необычными для русского самодержца гастрономическими пристрастиями. Побывав еще в 22-летнем возрасте на Дальнем Востоке – в Индии, Китае и Японии, будущий русский император впервые там попробовал самые разнообразные и изысканные морепродукты, из которых преимущественно состоит японская кухня<sup>1</sup>.

Став царем, Николай II издает указ, по которому создается специальная рыболовецкая флотилия, снабжающая царский стол морепродуктами. С того времени в меню стола Николая II стали появляться блюда из тунца, рыбы-мечи, осьминогов и лангустов. Иногда блюда готовились и из «королевы пресных вод» – форели. Все эти блюда готовились поварами, которых специально отправляли за счет казны на обучение к японским мастерам.

---

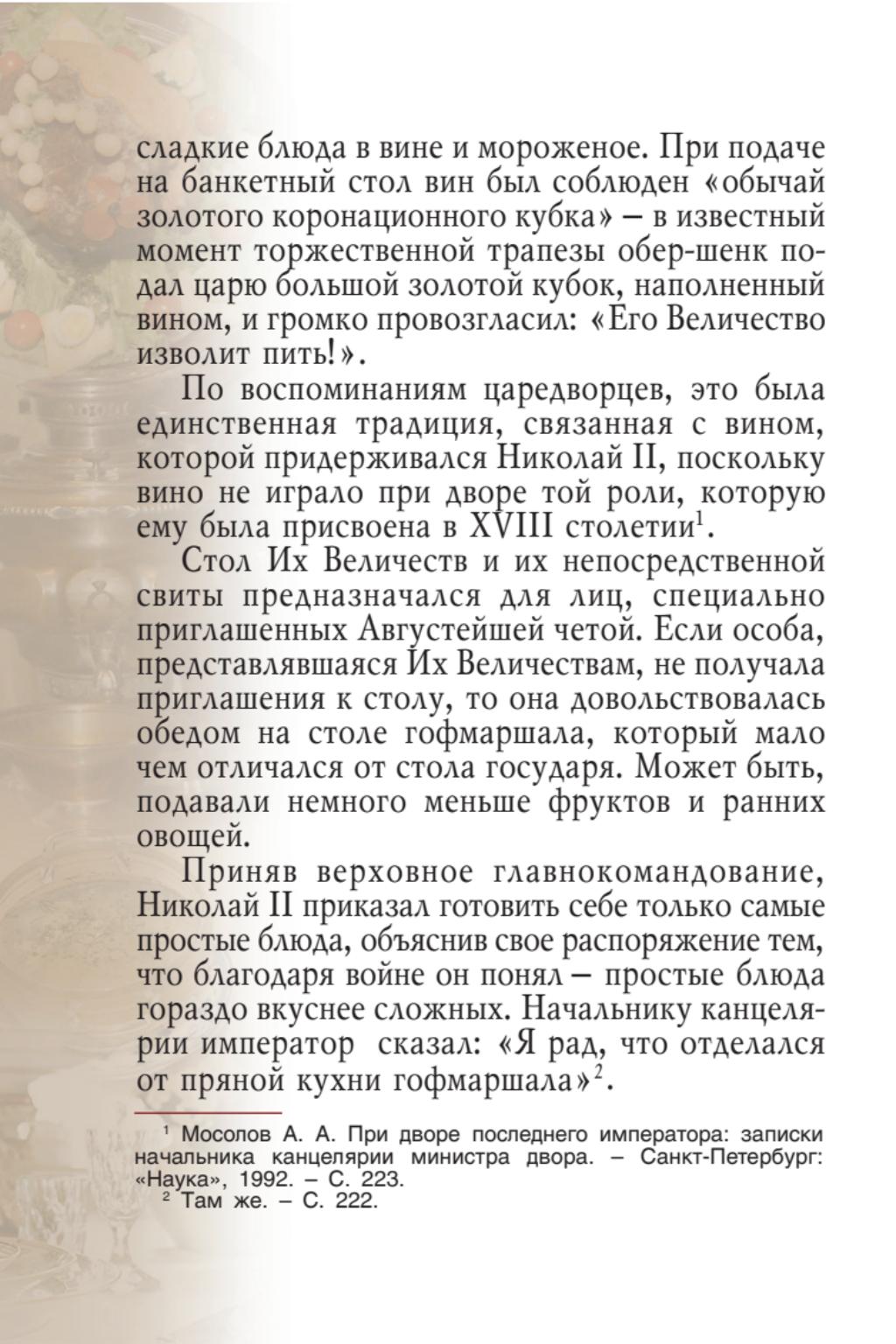
<sup>1</sup> Похотский Г. Вино со стола Николая II: Последний российский император превыше всего ставил продукты виноградной лозы – вина и коньяки // Комсомольская правда. – 2007. – 14 июля. – С. 7.



Николай II, в отличие от своих предшественников, превыше всего ставил продукты виноградной лозы – вина и коньяки, которые как нельзя лучше подходят к любимым царем морепродуктам. Со склонов древнейшего в Европе потухшего вулкана к высочайшему столу императора поставлялся знаменитый на всю Европу Коктебельский Рислинг – вино, имеющее уникальный вкус благодаря богатым на минералы и микроэлементы вулканическим почвам, на которых произрастал виноград. А коктебельский коньяк многолетней выдержки Николай II закусывал продуктом собственного изобретения – дольками лимона, посыпанными кофе<sup>1</sup>.

На коронационном банкете Николая II и Александры Федоровны, состоявшемся в 1896 году, присутствовало около семи тысяч человек. Их Императорские Высочества торжественно восседали под балдахином, а высшие придворные чины подносили еду на золотых блюдах. Перед каждым из приглашенных лежало меню, выписанное славянской вязью на свитке. На стол были поданы борщ и солянка с кулебякой, отварная рыба, целый молодой барашек, фазаны в соусе со сметаной, салат, спаржа,

<sup>1</sup> Похотовский Г. Вино со стола Николая II: Последний российский император превыше всего ставил продукты виноградной лозы – вина и коньяки // Комсомольская правда. – 2007. – 14 июля. – С. 7.



сладкие блюда в вине и мороженое. При подаче на банкетный стол вин был соблюден «обычай золотого коронационного кубка» — в известный момент торжественной трапезы обер-шенк подал царю большой золотой кубок, наполненный вином, и громко провозгласил: «Его Величество изволит пить!».

По воспоминаниям царедворцев, это была единственная традиция, связанная с вином, которой придерживался Николай II, поскольку вино не играло при дворе той роли, которую ему была присвоена в XVIII столетии<sup>1</sup>.

Стол Их Величеств и их непосредственной свиты предназначался для лиц, специально приглашенных Августейшей четой. Если особы, представлявшаяся Их Величествам, не получала приглашения к столу, то она довольствовалась обедом на столе гофмаршала, который мало чем отличался от стола государя. Может быть, подавали немного меньше фруктов и ранних овощей.

Приняв верховное главнокомандование, Николай II приказал готовить себе только самые простые блюда, объяснив свое распоряжение тем, что благодаря войне он понял — простые блюда гораздо вкуснее сложных. Начальнику канцелярии император сказал: «Я рад, что отделался от пряной кухни гофмаршала»<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Мосолов А. А. При дворе последнего императора: записки начальника канцелярии министра двора. — Санкт-Петербург: «Наука», 1992. — С. 223.

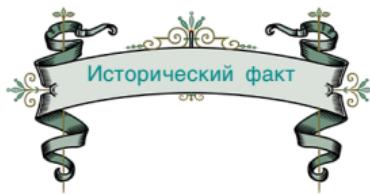
<sup>2</sup> Там же. — С. 222.

## ГЛАВА 1

# *Пиры и застолья августейшего двора*

*К*ак вспоминает начальник канцелярии Министерства императорского двора Мосолов А.А., Николай II, так же как и его отец Александр II, был совершенно равнодушен к вопросам церемониальной чести. Все, что относилось к столу и церемониалу обедов и завтраков, находилось в заведовании гофмаршала – графа Бенкendorфа. Стол двора Его Величества разделялся на три категории:

1. Стол Их Величеств и их непосредственной свиты.
2. Стол гофмаршала, для оставшихся членов свиты и для сановников, приглашенных ко двору.
3. Стол прислуги с двумя подразделениями соответственно чинам<sup>1</sup>.



При дворе Николая II были:

- ◆ два обер-церемониймейстера – придворный чин, ведающий организацией разного рода церемоний, старший из которых, граф В.А. Гендриков, строго следил за неукоснительным соблюдением придворными правил церемониала.
- ◆ обер-гофмаршал, который заведовал всем хозяйством Двора и придворными служителями, в его обязанно-

<sup>1</sup> Мосолов А. А. При дворе последнего царя: воспоминания начальника дворцовой канцелярии. 1900–1916 гг. – М.: Центрполиграф, 2006. – С. 189.

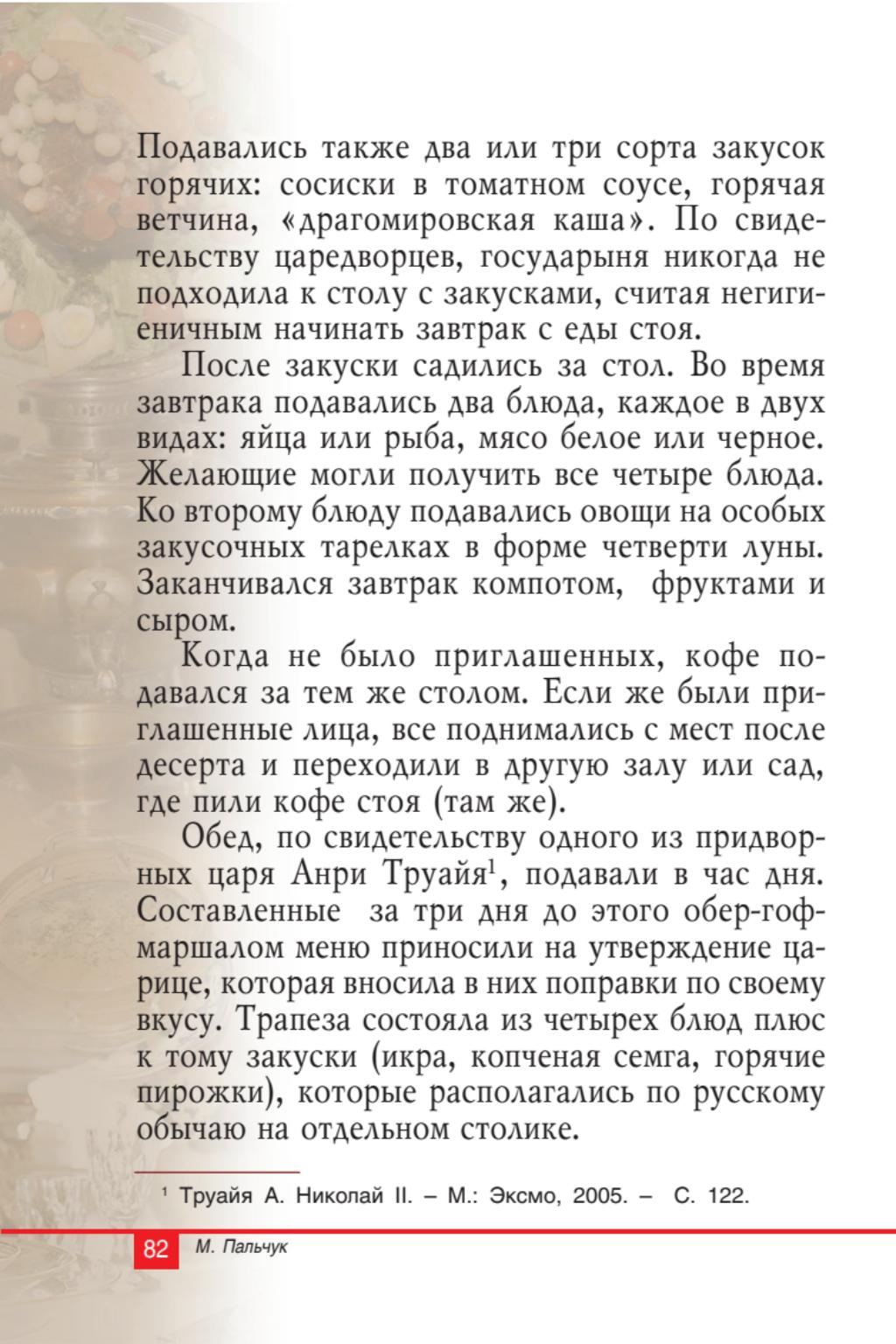
сти входили организация разного рода придворных торжеств и содержание императорского стола и других столов при Дворе;

- ◆ обер-шенк – заведовал винными погребами и организовывал снабжение Двора вином и другими напитками. Он же во время коронационного обеда подавал царю золотой кубок с вином и возглашал: «Его величество изволит пить»;
  - ◆ обер-форшнейдер – сопровождал подносимые к царскому столу блюда под эскортом двух офицеров карабулакского полка с обнаженными палашами, разрезал мясо и наполнял тарелки императорской четы.
- 
- 

Ежедневное церемониальное застолье двора Николая II было следующим: первый завтрак подавался в апартаментах и состоял из кофе, чая, шоколада – на выбор. На столе обязательно должны были быть масло, разные сорта хлеба, а вот ветчина, яйца и бекон подавались по требованию. По традиции, обязательным кулинарным блюдом первого завтрака были калачи, которые подавались к столу в подогретых салфетках, поскольку их полагалось есть горячими<sup>1</sup>.

Второй завтрак подавался в полдень. В Ливадии и во время охоты свита садилась за высочайший стол в полном составе. Со стола с закусками всякий брал, что хотел и ел стоя. Из закусок были икра, балыки, селедка и канапе.

<sup>1</sup> Мосолов А. А. При дворе последнего царя: воспоминания начальника дворцовой канцелярии. 1900–1916 гг. – М.: Центрполиграф, 2006. – С. 217.



Подавались также два или три сорта закусок горячих: сосиски в томатном соусе, горячая ветчина, «драгомировская каша». По свидетельству царедворцев, государыня никогда не подходила к столу с закусками, считая негигиеничным начинать завтрак с еды стоя.

После закуски садились за стол. Во время завтрака подавались два блюда, каждое в двух видах: яйца или рыба, мясо белое или черное. Желающие могли получить все четыре блюда. Ко второму блюду подавались овощи на особых закусочных тарелках в форме четверти луны. Заканчивался завтрак компотом, фруктами и сыром.

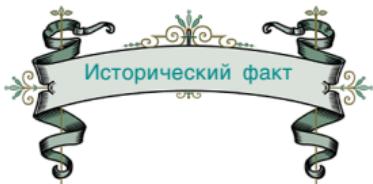
Когда не было приглашенных, кофе подавался за тем же столом. Если же были приглашенные лица, все поднимались с мест после десерта и переходили в другую залу или сад, где пили кофе стоя (там же).

Обед, по свидетельству одного из придворных царя Анри Труайя<sup>1</sup>, подавали в час дня. Составленные за три дня до этого обер-гофмаршалом меню приносили на утверждение царице, которая вносила в них поправки по своему вкусу. Трапеза состояла из четырех блюд плюс к тому закуски (икра, копченая семга, горячие пирожки), которые располагались по русскому обычаю на отдельном столике.

---

<sup>1</sup> Труайя А. Николай II. – М.: Эксмо, 2005. – С. 122.

С началом Первой мировой войны многие дворцовые церемонии значительно упростились либо же отошли на второй план. Стали большой редкостью традиционные приглашения к семейным трапезам министров, государственных и военных деятелей. Лица, которые удостаивались такой чести, были особенно близкими к императорской чете, или же исключительно выдающимися по своим заслугам. Приемы устраивались, но в основном для послов союзных держав, военных представителей Антанты и дипломатов<sup>1</sup>.



По требованиям церемониала, каждый обед и завтрак двора Николая II должен был продолжаться ровно 50 минут, что было традицией, начало которой положил Александр II. В результате кушанья на серебряных блюдах под серебряными крышками, так называемых тимбалах, заблаговременно приносились к месту потребления и ставились на паровую грелку в ожидании момента подачи. Благодаря этим ухищрениям, они подавались на стол подогретыми, что приводило к «гибели» соусов. В Ливадии была проложена железная дорога-подъемник, которая соединяла кухню с подвалом-буфетной. Но чтобы не расплескивать соусы, повара запускали подъемник

<sup>1</sup> Земляниченко М. «Old gentleman» Фредерикс и император Николай II. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2007. – С. 110.

на такой медленной скорости, что «Крокет де волей» остывал окончательно. И паровые грелки были возвращены<sup>1</sup>.

По свидетельству современников, Николай II был большим поклонником полководца А. Суворова и предпочитал пищу простую. Обычными блюдами обеденного царского стола были: суп из ячменя, борщок, щи солдатские или крестьянские, ботвинья. К ним подавали разные пирожки и кулебяки. Считается, что одним из любимых мясных блюд Николая II был поросенок с хреном<sup>2</sup>.



Хорошо очищенного (выпотрошенного) и вымытого молочного поросенка натереть солью снаружи и изнутри. На противень с четырьмя берегами (краями) положить крест-накрест оструганные лучины или металлические прутья (решетку), на них положить тушку подготовленного поросенка с подогнутыми ножками и поставить в нагретую духовку, но лучше в русскую печь, если такая возможность представится. Запекать (зажаривать) поросенка, часто смазывая чистейшим растопленным русским (топленым) маслом 1–1,5 часа, чтобы он зарумянился со всех сторон и образовалась зажаристая румяная корочка.

<sup>1</sup> Камша В. Царские обычаи: Из повседневной жизни последнего российского императора // НГ-АНТРАКТ. – 2006. – 16 июня. – С. 16.

<sup>2</sup> Рыжов К. Монархи России: 600 кратких жизнеописаний. – М.: Вече, 2006. – 576 с.: ил.

Поросенок будет еще вкуснее, если его за-жаривать нафаршированным, например, крутой гречневой кашей с шампиньонами и крутыми яйцами, маслом, перцем или квашеной капустой с репчатым луком и крутыми яйцами.

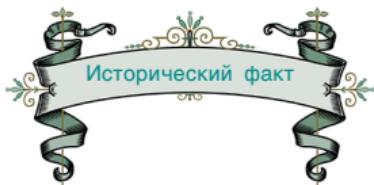
Подавая жареного поросенка к празднично-му столу, блюдо гарнируют мочеными райскими яблочками, брусникой, обилием свежей зелени, салатами из свежих овощей, маслинами, оливками, запивают благородными напитками<sup>1</sup>.

Чай подавался в 5 часов вечера – говоря современным языком, это был полдник. Чай царская семья любила пить на балконе, с видом на море. Николай II разливал чай по чашкам, сам же пил чай из собственного стакана в золотом подстаканнике. Чтобы пить чай с Их Величествами, надо было получить особое приглашение.



*Самовар  
цафской семьи  
Николая II.  
Фотография  
экспозиции  
Ливадийского  
дворца-музея*

<sup>1</sup> Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999. – С. 267.



- ◆ По указу императора Александра I разрешалось «производить продажу в трактирных и разного рода заведениях ... и содержать в рестораниях чай»;
- ◆ При Александре II в Москве появляются первые чайные;
- ◆ в периоды царствования Александра III и Николая II Россия полностью становится «чайной державой»<sup>1</sup>.

Ужин начинался в 8 часов вечера с супа с маленькими волованами, пирожками или небольшими гренками с сыром. Затем шли рыба, жаркое из дичи или кур, овощи, сладкое, фрукты. Кофе подавался в столовой. Когда царский двор Николая II находился в Ливадии, закуски вечером не подавались.

Особый церемониал соблюдался при проведении придворных балов. На таких увеселительных мероприятиях было невозможно перечислить, даже приблизительно, лакомства, фрукты и печенья, которые громоздились на столах, украшенных пальмами и цветами. Лакеи обносили приглашенных конфетами, прохладительным питьем и мороженым.

После мазурки Их Величества переходили в зал, где был приготовлен ужин. Стол высочайших особ накрывался на эстраде. Все

<sup>1</sup> Артемов В. В. Чай в России // Московский журнал. – 2004. – № 1. – С. 47–51.

приглашенные рассаживались спиной к сцене, чтобы публика, проходя через зал, могла видеть каждого ужинавшего. Старшина дипломатического корпуса садился справа от государя, слева – наследник престола. Остальные члены императорской семьи размещались в соответствии с их рангом, чередуясь с дипломатами и первыми чинами двора, армии и гражданской службы. В этом же зале находилось несколько украшенных цветами круглых столов, каждый из которых сервировался на 12 заранее обозначенных персон<sup>1</sup>.

Ведомости, описи, инвентари, сметы и отчеты, хранящиеся в Государственном архиве в Автономной Республике Крым, дают возможность получить представление о продуктах, из которых готовились блюда для царского стола:

*«Приходъ и расходъ продуктовъ, 1888 г.»:*

- Молоко – Масло – Сыр
- Сливки – Творог – Простокваша

*Ведомость «Учет вин в деревянной посуде  
по подвалам имениния Его Величества Ливадия за 1896–97 гг.»:*

- |                              |                                      |
|------------------------------|--------------------------------------|
| – Мускат                     | – Мускат красный                     |
| – Портвейн                   | (1892 г., 1894 г., 1895 г., 1896 г.) |
| – Чедро – Херес              | – Мускат белый                       |
| – Вино – гри (1896 г.)       | (1892 г., 1895 г., 1896 г.)          |
| – Портвейн белый (1896 г.)   | – Токай (1896 г.)                    |
| – Портвейн красный (1896 г.) |                                      |

<sup>1</sup> Мосолов А. А. При дворе последнего императора: записки начальника канцелярии министра двора. – Санкт-Петербург: Наука, 1992. – С. 201.

*«Ежедневная ведомость по отпуску и разливу вин в винных погребах имения Его Величества Ливадия, 1886 г.»:*

- «отпущено Высочайшему Двору Бардо'82 без посуды ...»;
- «отпущено Высочайшему Двору Бардо Мадера без посуды ...»



Ливадийский дворец, замечательный памятник архитектуры начала XX века, был первым и, как оказалось впоследствии, единственным дворцовым сооружением в период царствования Николая II<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Прокопова Л. И. Первый приезд царской семьи в новый Ливадийский дворец // Ливадийский дворец-музей: Сборник научных трудов (1994–1999). – Севастополь: Изд-во Мир, 1999. – С. 146.



ГЛАВА 2

*Меню и восстановленные  
рецептуры  
блюд трапез Николая II*



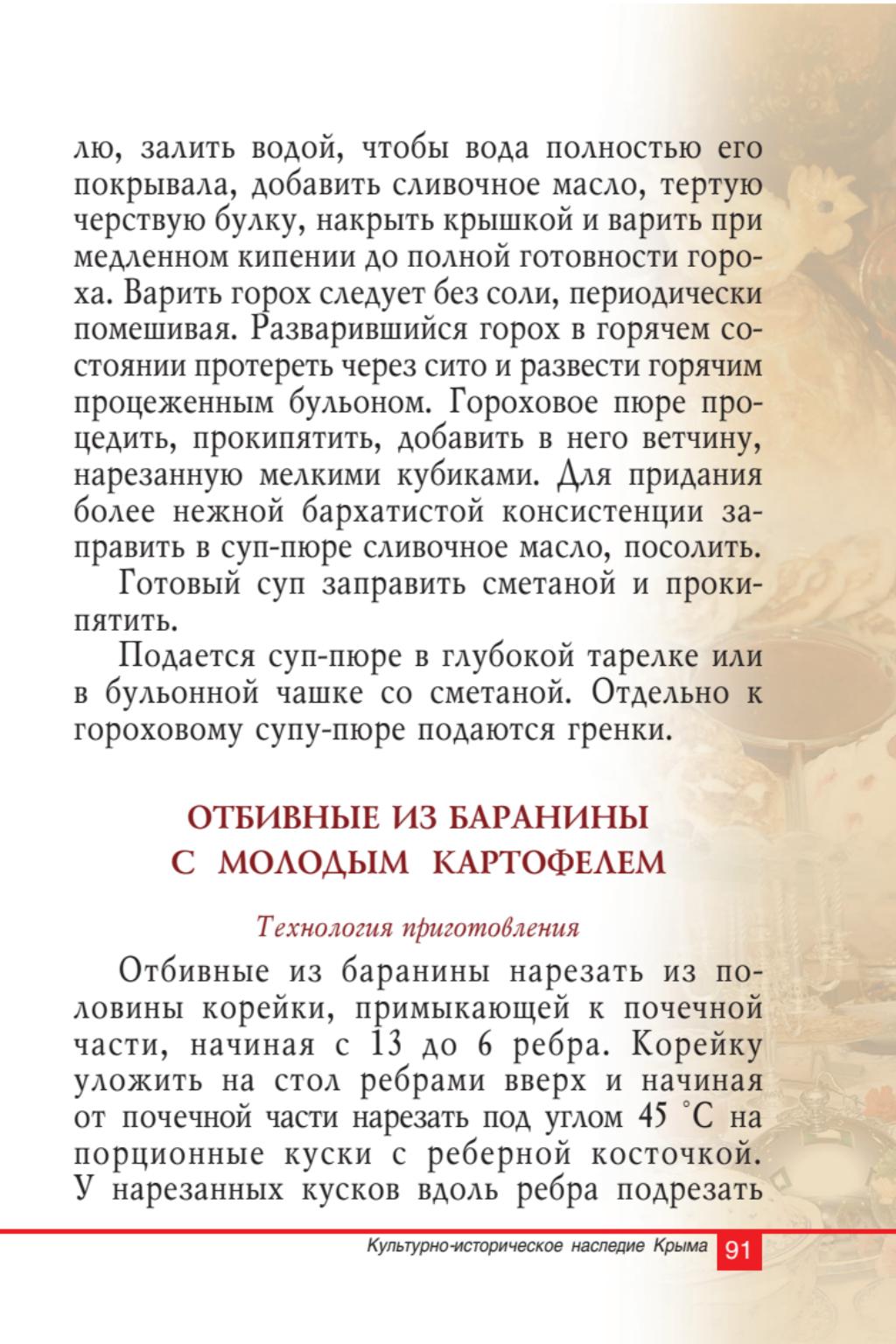


## СУП «СВЯТОГО ЖЕРМЕНА»

### *Технология приготовления*

Горох перебрать, промыть и замочить на несколько часов в холодной воде. Говядину зачистить от пленок и сухожилий, положить в кастрюлю с кипящей водой и варить при медленном кипении, периодически снимая пену, добавить корень петрушки, жирную копченую сырую ветчину, предварительно защищенную от кожи и следов копчений. Готовый бульон процедить.

С замоченного набухшего гороха слить воду. Когда вода стечет, переложить его в кастрю-



лю, залить водой, чтобы вода полностью его покрывала, добавить сливочное масло, тертую черствую булку, накрыть крышкой и варить при медленном кипении до полной готовности гороха. Варить горох следует без соли, периодически помешивая. Разварившийся горох в горячем состоянии протереть через сито и развести горячим процеженным бульоном. Гороховое пюре процедить, прокипятить, добавить в него ветчину, нарезанную мелкими кубиками. Для придания более нежной бархатистой консистенции заправить в суп-пюре сливочное масло, посолить.

Готовый суп заправить сметаной и прокипятить.

Подается суп-пюре в глубокой тарелке или в бульонной чашке со сметаной. Отдельно к гороховому супу-пюре подаются гренки.

## ОТБИВНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

### *Технология приготовления*

Отбивные из баранины нарезать из половины корейки, примыкающей к почечной части, начиная с 13 до 6 ребра. Корейку уложить на стол ребрами вверх и начиная от почечной части нарезать под углом 45 °С на порционные куски с реберной косточкой. У нарезанных кусков вдоль ребра подрезать



мякоть на 2–3 см, косточку тщательно зачистить, сухожилия надрезать. Отбивные отбить с помощью тяпки или деревянного молотка.

#### *Технология приготовления теста «кляф»*

Муку просеять, желтки яиц отделить от белков. Молоко или воду подогреть до температуры 20–30 °С. Белки охладить. Просеянную муку развести теплым молоком или водой, добавить немного растительного масла, взбитых яичных желтков, соль и тщательно все перемешать, чтобы не было комков, подготовленное тесто оставить на 10–15 минут для набухания клейковины. Перед жаркой отбивных в тесто ввести взбитые яичные белки и аккуратно перемешать.

Структура взбитых белков должна быть такой, чтобы масса белков в результате взбивания увеличилась в 2–3 раза и образовавшаяся пена была устойчивой и хорошо держалась на венчике.

Подготовленные отбивные посыпать солью, перцем. Растопить масло и слегка обжарить на сковороде с обеих сторон. Обжаренные отбивные уложить на блюдо, остудить.

Разогреть фритюр до 180–190 °С так, чтобы на поверхности жира появился легкий дымок. Каждую отбивную опустить в тесто «кляр» и жарить до образования золотистой корочки в течение 10–12 минут. Готовые отбивные выложить на круглое блюдо в виде кольца, а середину заполнить отварным, молодым картофелем, заправленным растопленным сливочным маслом.

Блюдо оформить зеленью, а также можно использовать свежие овощи, маринованные фрукты, ягоды.

## ФИЛЕ «ВЕРШИС МОРНИ»

### *Технология приготовления*

Филе говядины вымыть, обсушить, удалить пленки, поверхностные сухожилия, жир. Подготовленное мясо положить в хорошо разогретое топленое масло и обжарить в жаровне со всех сторон до образования румянной корочки



в течение 15 минут. Мясо остудить, натереть солью и перцем.

Часть сливочного масла охладить до полного затвердения. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нацинковать. Шампиньоны очистить, помыть и также мелко нарезать. Оставшуюся часть сливочного масла хорошо разогреть на сковороде и обжарить на нем лук до прозрачного состояния, затем добавить грибы и жарить все вместе, пока не испарится влага. В подготовленные овощи добавить херес, перемешать и дать грибам остыть. Замороженное сливочное масло натереть на терке. Из грибной смеси приготовить пюре и смешать его с хлопьями масла. Пюре заправить солью, белым и кайенским перцем, добавить мускатный орех, поставить на холод.

Духовку нагреть до 220 °С. Подготовленное слоеное тесто раскатать в виде прямоугольного пластика толщиной 5–7 мм. С краев теста отрезать полоски для украшения. Края теста смазать яичным белком на ширину 1 см. Половину грибного фарша разложить на тесте, филе говядины положить в середину и покрыть его оставшимся фаршем. Края теста приподнять, накрыть ими фарш и места соединения плотно прижать сверху.

Кондитерский лист, используемый для выпечки, сполоснуть холодной водой и не обсушивать. Сформованное филе положить на лист вниз швом. Из оставшихся кусочков теста, при помощи специального резца, нарезать полоски для украшения филе.

Яичные желтки взбить, смазать ими тесто и сверху по диагонали разложить на нем полоски теста, которые затем смазать желтком. После чего филе поставить в духовку и запекать в течение 40 минут, пока тесто не приобретет золотисто-коричневый цвет. Затем духовку отключить, дверцу открыть и оставить в ней филе еще на 10 минут. Готовое филе нарезать на порции толщиной 1–1,5 см и уложить в предварительно подогретое блюдо.

Филе подавать с овощным ассорти, сервированным на специальном блюде. При подаче украсить зеленью.

## АССОРТИ ОВОЩНОЕ



### *Технология приготовления*

Подготовленные овощи тщательно вымыть. Зеленый лук, гогошары, перец болгарский почистить, освободить от плодоножки, удалить семена. На специальное блюдо выложить листья салата, уложить подготовленные овощи, сочетая их между собой по цвету. Овощи, используемые для приготовления овощного ассорти нарезать, используя сложные формы нарезки. Салатное ассорти необходимо оформить таким образом, чтобы оно создавало какую-то композицию, привлекало внимание, создавало хорошее настроение, аппетит.

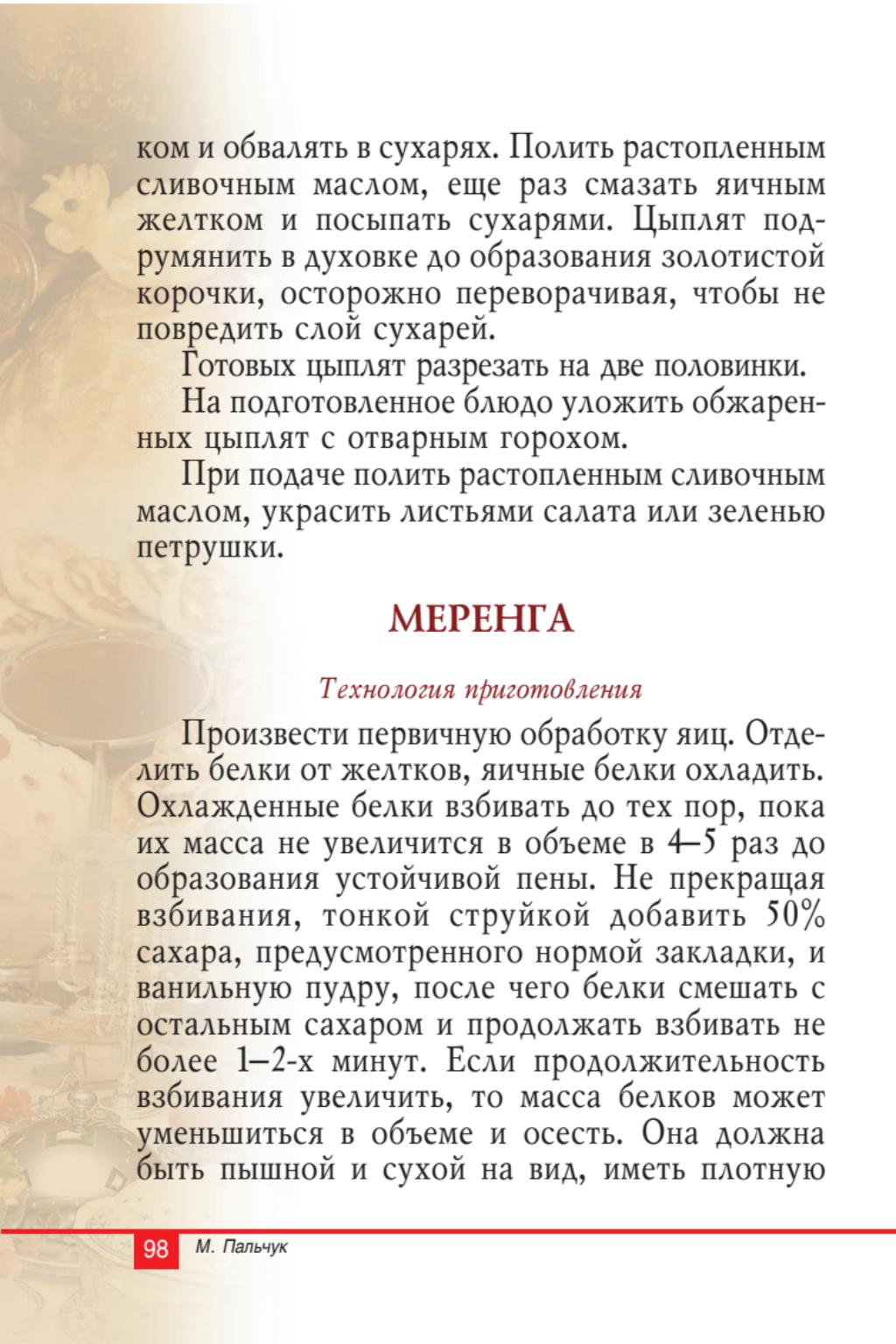
## ЦЫПЛЯТА «ВИЛЛЕРУА» С ЗЕЛЕНЫМИ БОБАМИ

### *Технология приготовления*

Молодых цыплят небольшого размера за- править с помощью шпагата, придавая им компактную форму, закрепляя ножки и крылышки. Подготовленных цыплят положить в чугунную жаровню, влить в жаровню вино, добавить сливочное масло, соль, перец, петрушку, лук, чеснок, чабер, лавровый лист, базилик и по- ставить тушить на слабом огне, часто поливая их выделившимся соком, чтобы они лучше им пропитались.

Готовых цыплят вынуть из жаровни, убрать шпагат, обмазать со всех сторон яичным желт-





ком и обвалять в сухарях. Полить растопленным сливочным маслом, еще раз смазать яичным желтком и посыпать сухарями. Цыплят подрумянить в духовке до образования золотистой корочки, осторожно переворачивая, чтобы не повредить слой сухарей.

Готовых цыплят разрезать на две половинки.

На подготовленное блюдо уложить обжаренных цыплят с отварным горохом.

При подаче полить растопленным сливочным маслом, украсить листьями салата или зеленью петрушки.

## МЕРЕНГА

### *Технология приготовления*

Произвести первичную обработку яиц. Отделить белки от желтков, яичные белки охладить. Охлажденные белки взбивать до тех пор, пока их масса не увеличится в объеме в 4–5 раз до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струйкой добавить 50% сахара, предусмотренного нормой закладки, и ванильную пудру, после чего белки смешать с остальным сахаром и продолжать взбивать не более 1–2-х минут. Если продолжительность взбивания увеличить, то масса белков может уменьшиться в объеме и осесть. Она должна быть пышной и сухой на вид, иметь плотную



структуре и хорошо держаться на венчике. Кондитерский лист выстлать вошеной бумагой.

Подготовленные взбитые яичные белки, с помощью кондитерского мешка, отсадить на кондитерский лист, придавая меренгам красивую форму. Выпекать меренги при температуре 100–110 °С в течение нескольких часов, чтобы хорошо высохли.

Сливки 30% жирности взбить, добавить сахар и немного ванилина. Смазать подготовленные половинки взбитыми сливками и соединить их между собой.

Подавать меренги следует на десерт, украсив их мармеладом или красной смородиной.

## ЭСКАЛОП ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ХОЛОДНЫЙ МАССЕДУАН



### *Технология приготовления*

С почечной части телятины нарезать порционные куски, слегка отбить их тяпкой, посыпать солью, перцем и обжарить на топленом масле. В посуду, где жарилось мясо, налить соус острый с томатом, прокипятить, добавить растертый с солью чеснок и прощедить.

Готовое мясо положить на блюдо, на порционный кусок мяса сверху уложить половинку поджаренного помидора, жареные свежие белые грибы, полить томатным соусом и посыпать зеленью — петрушкой или укропом. В качестве гарнира подать овощной масседуан.

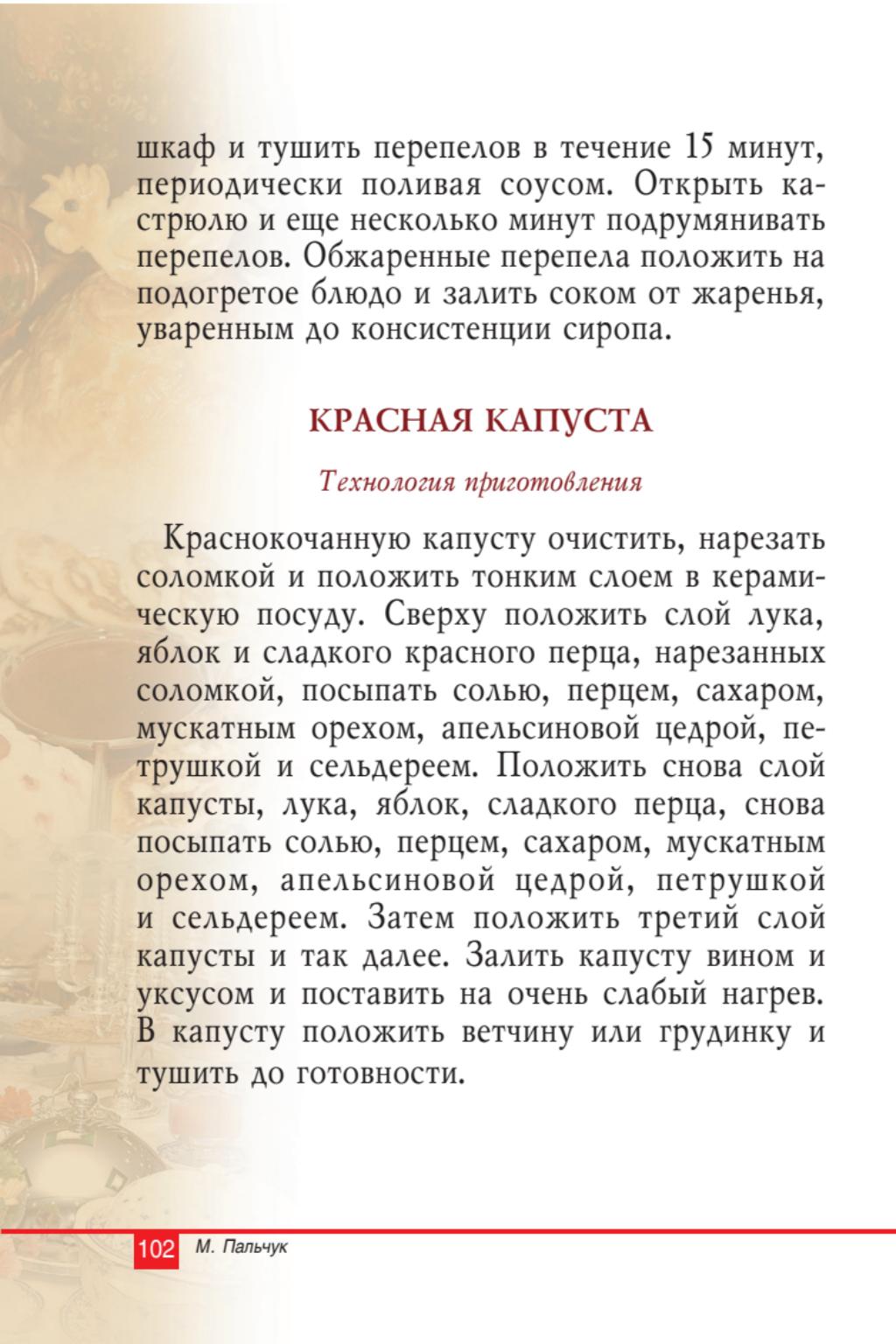
## ФЕРМЕРСКИЕ ПЕРЕПЕЛА<sup>1</sup> С КРАСНОЙ КАПУСТОЙ

### *Технология приготовления*

Перепелов посолить, посыпать перцем, внутрь каждой тушки положить лавровый лист, стебель петрушки, лук-шалот. В кастрюли нагреть смесь растительного и сливочного масла, обжарить в нем тушки со всех сторон до образования румяной корочки. Духовой шкаф нагреть до температуры 220 °С. Обжаренных перепелов залить бальзамико и крепким бульоном, накрыть крышкой. Кастрюлю поставить в духовой



<sup>1</sup> В приготовлении блюд для семьи Николая II использовались перепела, выращенные на специальных фермах.



шкаф и тушить перепелов в течение 15 минут, периодически поливая соусом. Открыть кастрюлю и еще несколько минут подрумянивать перепелов. Обжаренные перепела положить на подогретое блюдо и залить соком от жаренья, уваренным до консистенции сиропа.

## КРАСНАЯ КАПУСТА

### *Технология приготовления*

Краснокочанную капусту очистить, нарезать соломкой и положить тонким слоем в керамическую посуду. Сверху положить слой лука, яблок и сладкого красного перца, нарезанных соломкой, посыпать солью, перцем, сахаром, мускатным орехом, апельсиновой цедрой, петрушкой и сельдереем. Положить снова слой капусты, лука, яблок, сладкого перца, снова посыпать солью, перцем, сахаром, мускатным орехом, апельсиновой цедрой, петрушкой и сельдереем. Затем положить третий слой капусты и так далее. Залить капусту вином и уксусом и поставить на очень слабый нагрев. В капусту положить ветчину или грудинку и тушить до готовности.

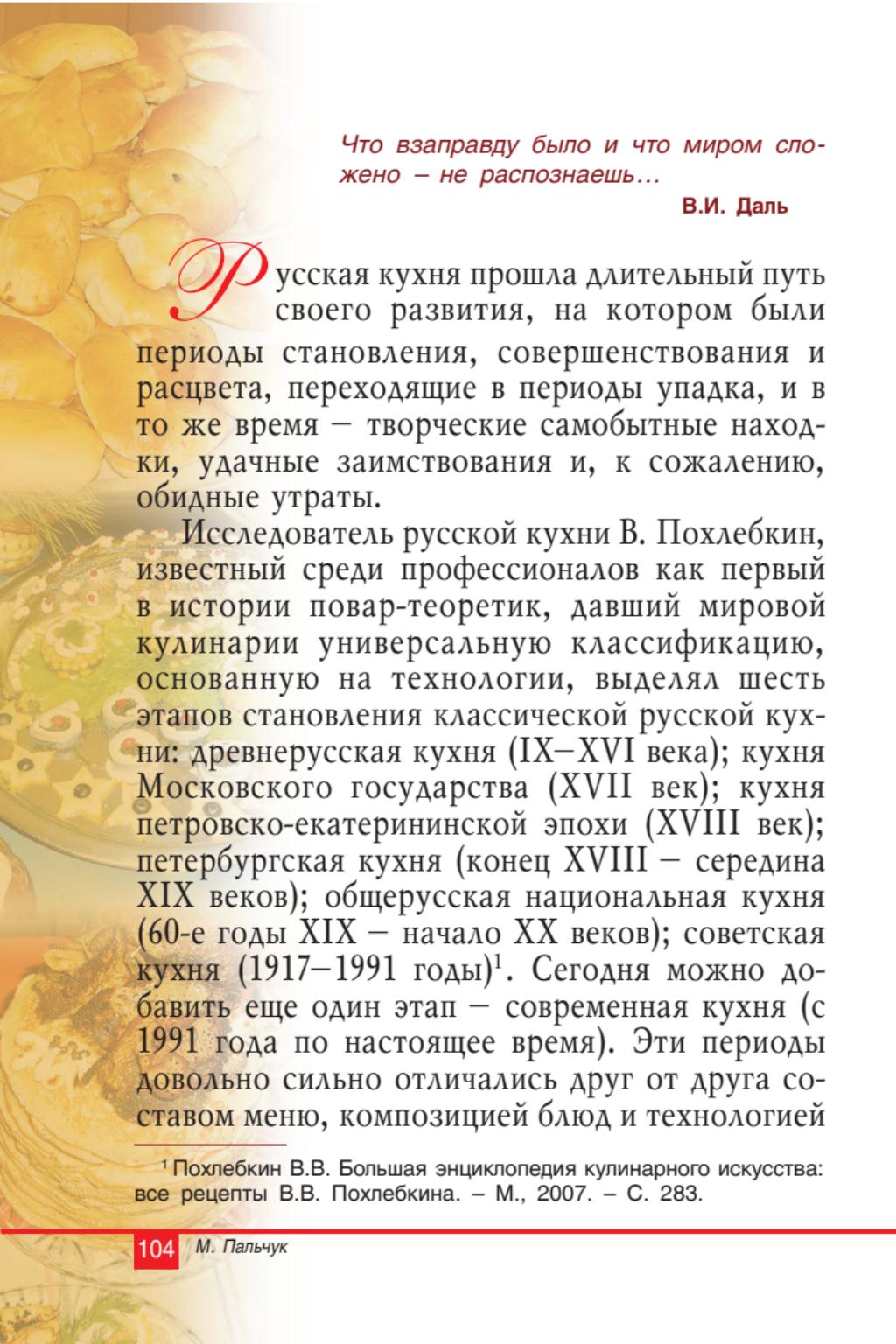


## Раздел IV

# Национальные особенности русского застолья

*Милости просим,  
а хлеб-соль – по-стафинному*

В.И. Даль



*Что взаправду было и что миром сложено – не распознаешь...*

В.И. Даль

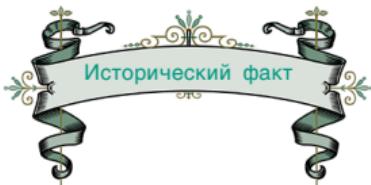
*Р*усская кухня прошла длительный путь своего развития, на котором были периоды становления, совершенствования и расцвета, переходящие в периоды упадка, и в то же время – творческие самобытные находки, удачные заимствования и, к сожалению, обидные утраты.

Исследователь русской кухни В. Похлебкин, известный среди профессионалов как первый в истории повар-теоретик, давший мировой кулинарии универсальную классификацию, основанную на технологии, выделял шесть этапов становления классической русской кухни: древнерусская кухня (IX–XVI века); кухня Московского государства (XVII век); кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII век); петербургская кухня (конец XVIII – середина XIX веков); общерусская национальная кухня (60-е годы XIX – начало XX веков); советская кухня (1917–1991 годы)<sup>1</sup>. Сегодня можно добавить еще один этап – современная кухня (с 1991 года по настоящее время). Эти периоды довольно сильно отличались друг от друга составом меню, композицией блюд и технологией

<sup>1</sup> Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: все рецепты В.В. Похлебкина. – М., 2007. – С. 283.

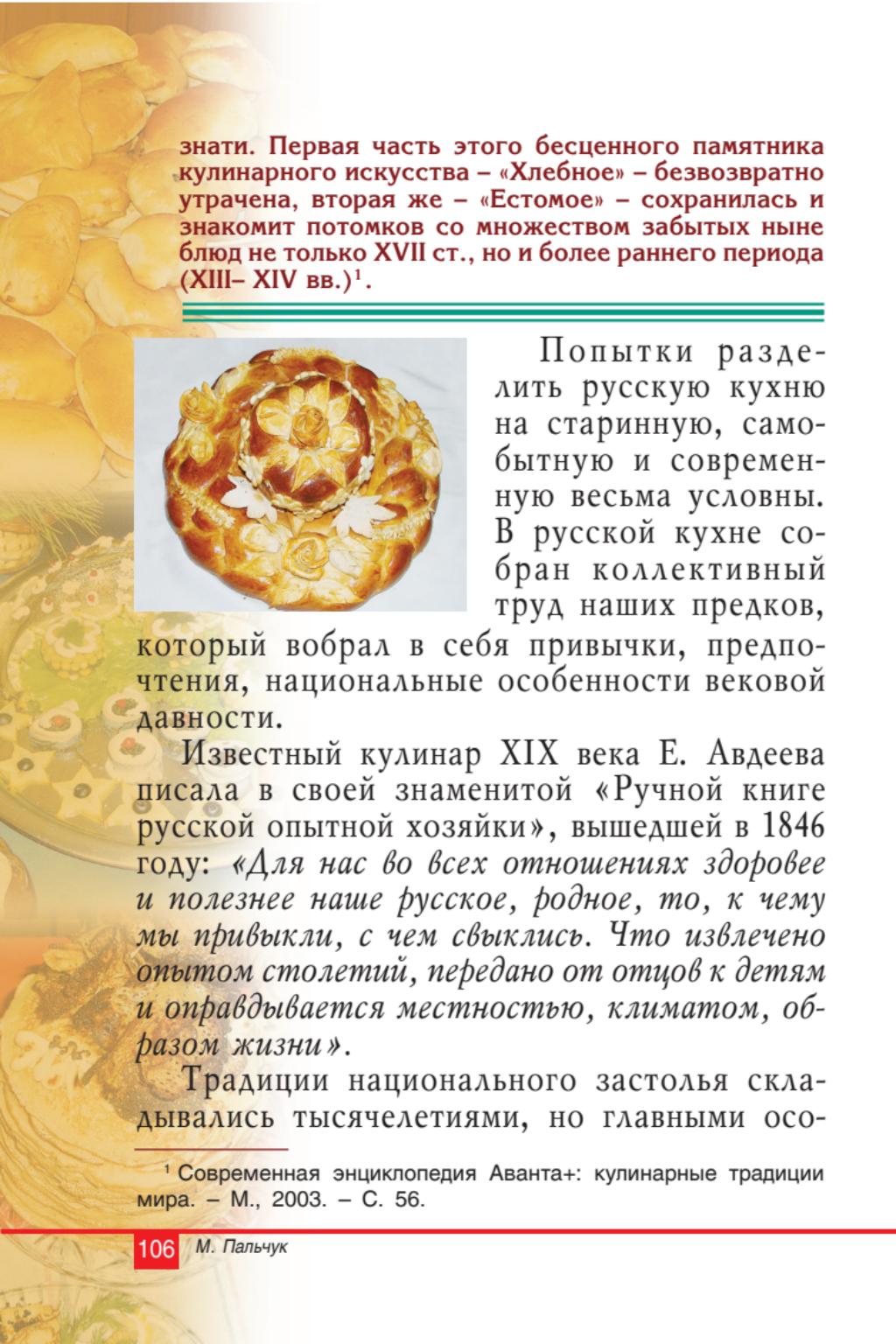
их приготовления. Иными словами, каждый из них представлял своего рода отдельную кухню и оставил значительный след в истории русской кулинарии.

По свидетельству немногочисленных дошедших до нас летописей и поваренных книг, на которых основываются русские кулинарные традиции, древнерусская кухня начала складываться в IX веке и к XV столетию достигла своего расцвета. Относительно полные сведения о состоянии дел по вопросам питания в России появились в VIII–IX веках, то есть с момента образования Киевской Руси.



Первые краткие описания традиционной пищи на Руси находим в трапезных книгах монастырей: в «Повести временных лет» (XI в.), в «Лаврентьевской летописи» (1077 г.). Один из наиболее значительных письменных памятников, дающий подробное представление о традициях русской кухни – «Домострой» (XVI в.) .

В начале XVII века в связи с воцарением на московском престоле Владислава Вазы (сына польского короля Сигизмунда III), незнакомого с русскими обычаями, боярин Б.М. Хитрово, начальник Сытного двора, составил вместе с дьяками «Роспись царским кушаньям» (1610-1612 гг.). Этот документ был составлен, «дабы ознакомить нового государя с порядком» и «кулинарными нравами» русской



знати. Первая часть этого бесценного памятника кулинарного искусства – «Хлебное» – безвозвратно утрачена, вторая же – «Естомое» – сохранилась и знакомит потомков со множеством забытых ныне блюд не только XVII ст., но и более раннего периода (XIII–XIV вв.)<sup>1</sup>.

---



который вобрал в себя привычки, предпочтения, национальные особенности вековой давности.

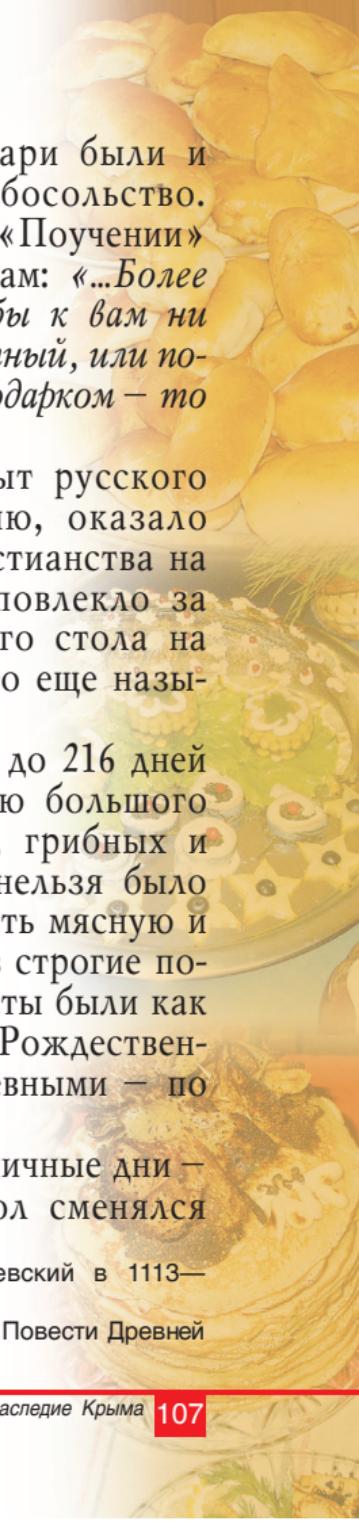
Известный кулинар XIX века Е. Авдеева писала в своей знаменитой «Ручной книге русской опытной хозяйки», вышедшей в 1846 году: «Для нас во всех отношениях здоровее и полезнее наше русское, родное, то, к чему мы привыкли, с чем свыклись. Что извлечено опытом столетий, передано от отцов к детям и опровергается местностью, климатом, образом жизни».

Традиции национального застолья складывались тысячелетиями, но главными осо-

Попытки разделить русскую кухню на старинную, самобытную и современную весьма условны. В русской кухне собран коллективный труд наших предков,

---

<sup>1</sup> Современная энциклопедия Аванта+: кулинарные традиции мира. – М., 2003. – С. 56.



бенностями русской кухни исстари были и остаются гостеприимство и хлебосольство. Еще Владимир Мономах<sup>1</sup> в своем «Поучении» (XII в.) давал наставление потомкам: «...Более же всего чтите гостя, откуда бы к вам ни пришел, простолюдин ли, или знатный, или посол; если не можете почтить его подарком – то пищей и питьем»<sup>2</sup>.

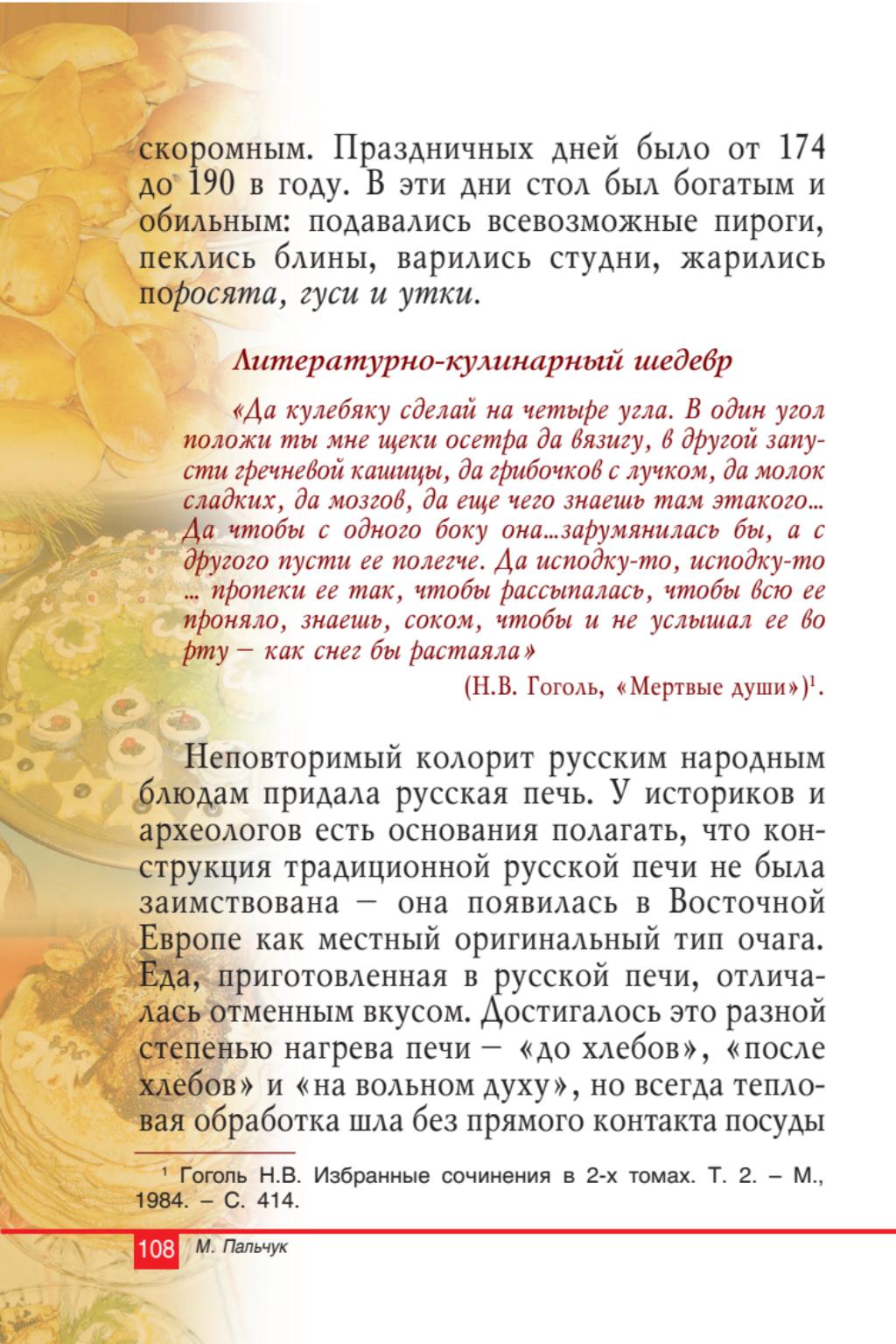
Огромное влияние на весь быт русского народа, в том числе и на кухню, оказало принятие и распространение христианства на Руси. Это важнейшее событие повлекло за собой резкое разделение русского стола на постный и непостный или, как его еще называют, скоромный.

Посты на Руси длились от 192 до 216 дней в году, что привело к появлению большого разнообразия мучных, овощных, грибных и рыбных блюд. Во время постов нельзя было слишком усердно развлекаться, есть мясную и молочную пищу, яйца и сахар, а в строгие посты запрещалось есть и рыбу. Посты были как многодневными – Великий пост, Рождественский, Крещенский, так и однодневными – по средам и пятницам.

После постов наступали праздничные дни – дни мясоеда, когда постный стол сменялся

<sup>1</sup> Владимир Мономах – великий князь киевский в 1113–1125 гг.

<sup>2</sup> Поучение Владимира Мономаха // Изборник: Повести Древней Руси. – М., 1987. – С. 405–406.



скоромным. Праздничных дней было от 174 до 190 в году. В эти дни стол был богатым и обильным: подавались всевозможные пироги, пеклись блины, варились студни, жарились поросенка, гуси и утки.

### Литературно-кулинарный шедевр

*«Да кулебяку сделай на четыреугольника. В один угол положи ты мне щеки осетра да вязигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там этакого... Да чтобы с одного боку она... зафумянилась бы, а с другого пусти ее полегче. Да исподку-то, исподку-то... пропеки ее так, чтобы рассыпалась, чтобы всю ее проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал ее в рту — как снег бы растворялся»*

(Н.В. Гоголь, «Мертвые души»)<sup>1</sup>.

Неповторимый колорит русским народным блюдам придала русская печь. У историков и археологов есть основания полагать, что конструкция традиционной русской печи не была заимствована — она появилась в Восточной Европе как местный оригинальный тип очага. Еда, приготовленная в русской печи, отличалась отменным вкусом. Достигалось это разной степенью нагрева печи — «до хлебов», «после хлебов» и «на вольном духу», но всегда тепловая обработка шла без прямого контакта посуды

<sup>1</sup> Гоголь Н.В. Избранные сочинения в 2-х томах. Т. 2. – М., 1984. – С. 414.



с огнем. Температура в процессе приготовления либо постоянно держалась на одном уровне, либо постепенно падала с остыванием печи. Кушанья от этого получались томлеными или полутомленными (полутушеными)<sup>1</sup>. Этому способствовала и форма посуды.

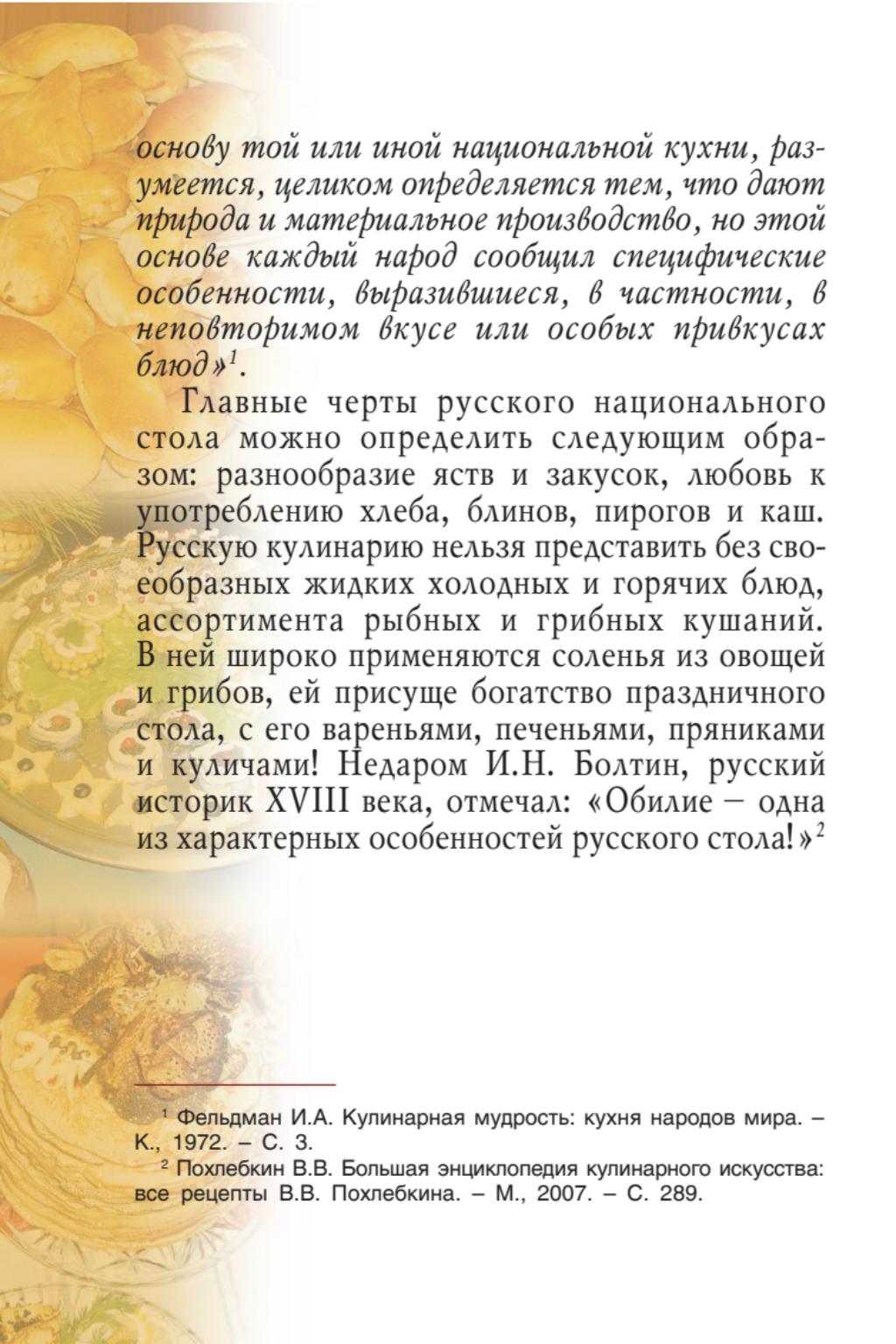
В современной России наметились тенденции возвращения всего исконно русского, в том числе стало модным устанавливать в особняках «новых русских» русские печи. Ресторанный бизнес также вернул на кухню русскую печь – сначала как экзотический элемент интерьера, затем – как очаг для приготовления национальных блюд.

Сегодня русская национальная кухня по праву пользуется репутацией одной из оригинальнейших кухонь мира. В процессе ее исторического развития появлялись новые продукты, совершенствовались и усложнялись способы их обработки, а значит – менялось питание. Немаловажное влияние на развитие русской кухни оказали также природно-географические условия: обилие рек, озер, лесов. Они способствовали появлению большого количества блюд из рыбы, дичи, грибов, лесных ягод.

Автор книги «Кулинарная мудрость: кухня народов мира» И.А. Фельдман отмечал, что «исходный набор продуктов, составляющих

---

<sup>1</sup> Русская печь // Хлебосол. – 1996. – № 1. – С. 8.



*основу той или иной национальной кухни, разумеется, целиком определяется тем, что дают природа и материальное производство, но этой основе каждый народ сообщил специфические особенности, выразившиеся, в частности, в неповторимом вкусе или особых привкусах блюд»<sup>1</sup>.*

Главные черты русского национального стола можно определить следующим образом: разнообразие яств и закусок, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов и каш. Русскую кулинарию нельзя представить без своеобразных жидкых холодных и горячих блюд, ассортимента рыбных и грибных кушаний. В ней широко применяются соленья из овощей и грибов, ей присуще богатство праздничного стола, с его вареньями, печеньями, пряниками и куличами! Недаром И.Н. Болтин, русский историк XVIII века, отмечал: «Обилие – одна из характерных особенностей русского стола!»<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Фельдман И.А. Кулинарная мудрость: кухня народов мира. – К., 1972. – С. 3.

<sup>2</sup> Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: все рецепты В.В. Похлебкина. – М., 2007. – С. 289.



## ГЛАВА 1

«Здесь русский дух,  
Здесь Русью пахнет...»

С каким радушием — красою древних лет —  
Ты навесила нам затейливый обед!  
Сама и водку нам и брашна подавала,  
И солты, и плоды, и вина уставляла,  
На милой тесноте стаинного стола

Н.М. Языков

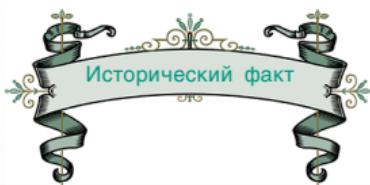


О край родной, как ты чудесен:  
Ржаная степь, ржаной народ,  
Ржаное солнце, и от песен  
Землей и рожью отдает!

П.В. Орешин

*Кулинарные рецептуры и технологии приготовления русских блюд сформировались в результате многовековой эволюции. На быт народа, под влиянием многих факторов, оказывал воздействие культурный обмен с другими государствами, но никогда чужие традиции механически не заимствовались, наоборот, на новой почве они приобретали местный национальный колорит.*

Очевидным является факт, что на начальном этапе развития русской кулинарии сформировалась основа русского стола — выпеченный из кислого дрожжевого теста знаменитый *чёрный ржаной хлеб*. Он был известен еще в IX веке. Ржаной хлеб никогда не уходил со стола русского народа и сейчас остается полноценной частью рациона славян.



Русские ели преимущественно хлеб ржаной, не исключая богатых и владетельных особ. Иногда примешивали к ржаной муку ячную, но это не было

постоянным правилом, так как ячмень в России мало разводился.

Пшеничная мука употреблялась на просфоры и калачи, которые были для простого народа лакомством в праздничные дни. От этого даже возникла пословица: «калачом не заманишь»... Лучшие калачи пеклись из крупчатой муки в виде колец, не в большом размере, другой сорт пекся из толченой муки круглыми булками – эти калачи назывались «братскими». Был третий сорт, называемый «смесными» калачами, их пекли «пополам пшеничную со ржаною». Такие калачи пекли к царскому столу не из экономии, а ради особого вкуса. Вообще, как хлебы ржаные, так и пшеничные пеклись без соли<sup>1</sup>.

---

С традицией хлебопечения на Руси связано много народных примет: «Сажая хлебы в печь, подымай подол, приговаривая: «Подымайся выше...», «Поколе хлеб в печи, не садись на печь, испортится», «Хлеб печется – не мети избы: спорыню (дух хлеба) выметешь», «Когда один хлеб вынуть раньше прочих и разрезать его, то все хлебы испортятся», «Хлеб за обедом из рук выпадет – гость спешит»<sup>2</sup>.

Богата русская культура на пословицы и поговорки о хлебе: «Без закваски хлеба не месят», «Без соли, без хлеба худая беседа», «Без хлеба и без каши ни во что и труды наши», «Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно», «Без сохи и бороны и царь хлеба не найдет»,

---

<sup>1</sup> Русский народ: его обычай, обряды, предания, суеверия и поэзия / собр. М. Забыльным. – Симферополь, 1992. – С. 468–469.

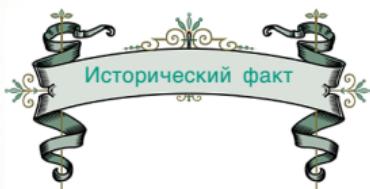
<sup>2</sup> Степаненко В.И. Хлеб. – М., 1989. – С. 351.



«Пока есть хлеб да вода – все не беда», «Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат», «Плох обед, коли хлеба нет», «Квашни не замесишь и хлебца не поешь», «От хлеба-соли не отказываются», «Чей хлеб ешь, того и обычай тешь».

Белый пшеничный хлеб не был распространен в России до начала XX века. Его ели изредка и в основном зажиточные слои населения, а в народе на него смотрели как на еду праздничную. Поэтому белый хлеб, называемый в ряде регионов страны булкой, выпекали не в пекарнях, а в особых булочных и слегка подслащивали. Эту работу делали только французские и немецкие пекари – булочники.

Фактически, отношение русского человека к хлебу остается священным и сегодня.



Из-за хлеба Руси пришлось поссориться с католическим Римом, отказавшись от опресноков на евхаристию.

Еще в 16 веке в Московском княжестве следили за качеством хлеба, за ценами, которые должны были быть низкими. Петр I даже издал указ, поручив наблюдать за качеством хлеба и ценами специальному офицерам. Вдоль рядов на рынке ходили надзиратели, которые взвешивали хлебные булки и калачи, и в случае «подмеса» и «непропечения» наказывали нарушителей, штрафовали и даже пороли розгами<sup>1</sup>.

История Русь славилась своими калачами (от славянского «коло» – колесо, круглый). Народный образный язык сохранил множество пословиц и поговорок, имеющих не столько непосредственное отношение к этому некогда очень популярному изделию, сколько метафорически перенесенных на жизнь и уклад русского народа: «Из одной печи, да не одинаковы калачи», «Ржаной хлебушко калачу дедушка», «В Москве калачи как огонь горячи», «Кто в Москве не бывал, тот калачей не едал».

Письменные памятники свидетельствуют, что своей «кулинарной региональности» русская кухня обязана разного рода пряникам, которые были в XVII веке, наряду с медом, неизменным угощением. До сих пор их существует великое множество, самые известные – тульские, а также воронежские, московские, вяземские.

Хлеб России, хлеб  
моей отчизны,  
Дюжий, богатырский,  
как всегда,  
Жизнью создавался  
ты для жизни  
И трудом для нового  
труда...

В.А. Журавлев

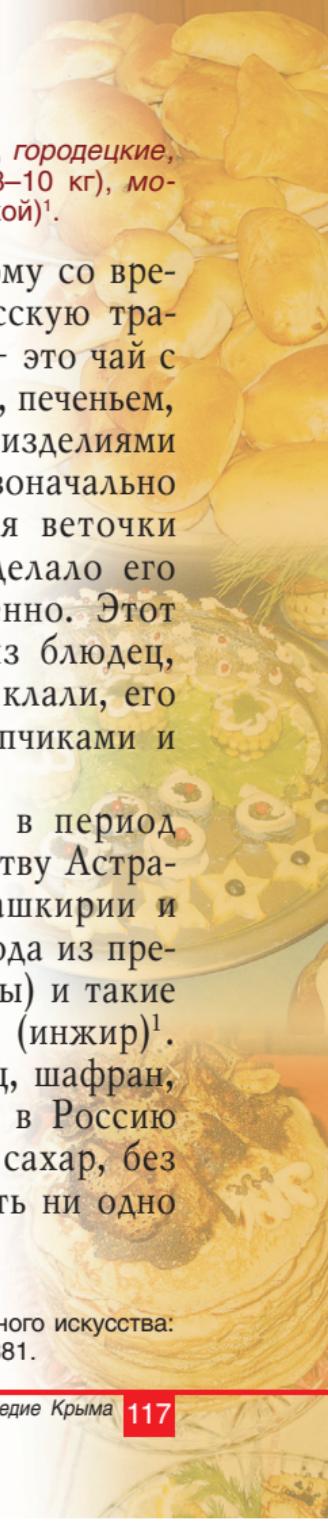
<sup>1</sup> Ляпина Л. Особенности национальной русской кухни // Карабе. – 2006. – № 6. – С. 36.



Пряники – одно из древнейших мучных русских лакомств. В старицу пряники были широко распространены почти на всех народных празднествах, их делали разной величины, придавали им всевозможные формы и украшали замысловатыми рисунками. Они приготавливались только на меду, так как сахар, привозимый из дальних стран, был очень дорог и доступен только знати<sup>1</sup>.

Расцвет производства пряников приходится на XIV-XVII вв., до появления в Европе сахара и в период относительной дешевизны и массового производства меда. Наиболее популярными на Руси были тульские пряники (жатые, с вареньем), вяземские (на крахмальной патоке, мелкие, с вареньем), архангельские, кемские (фигурные,

<sup>1</sup> Кенгис Р.П. Домашнее приготовление торты, пирожных, печенья, пряников, пирогов. – М., 1966. – С. 358.

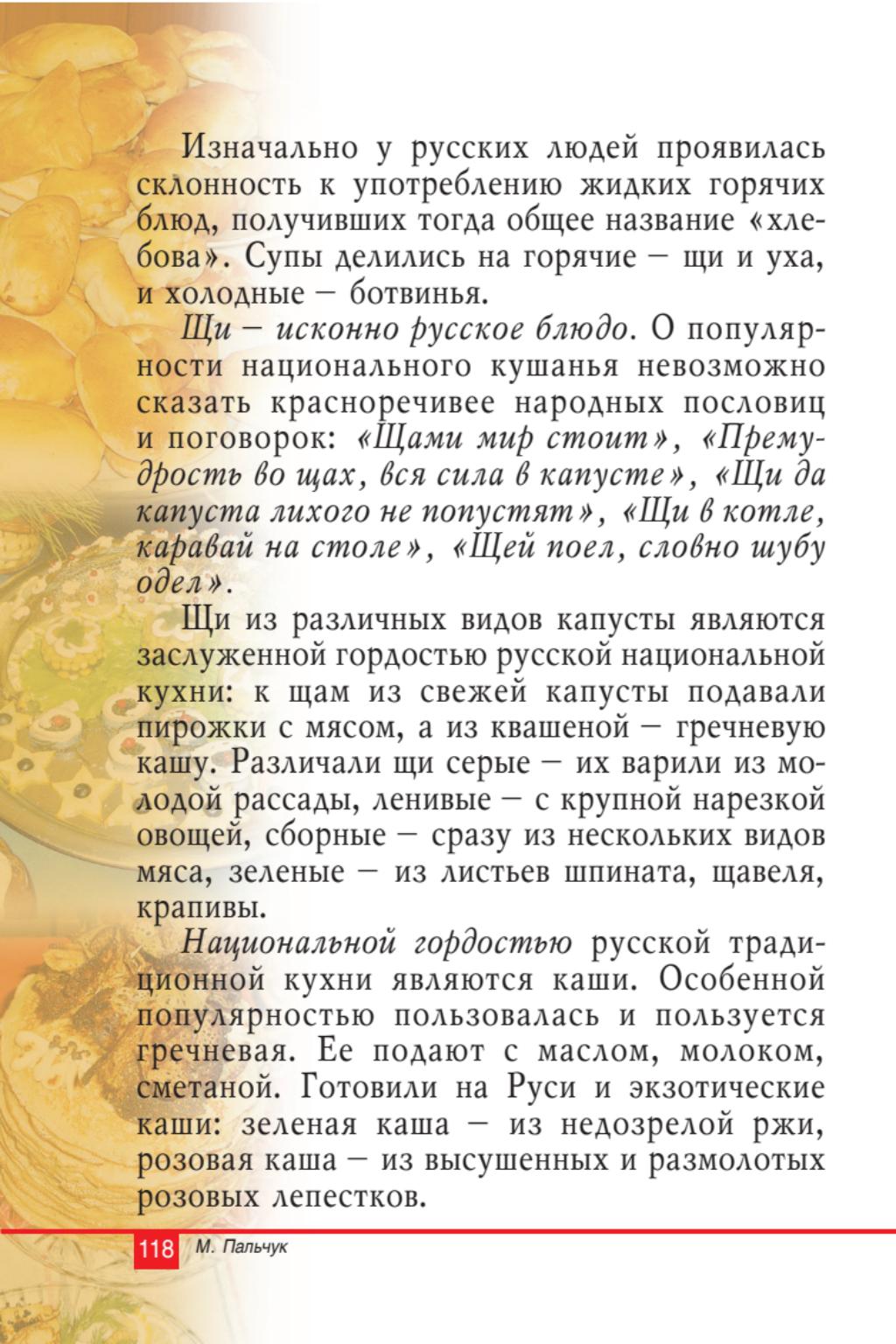


глазированные сахарной цветной глазурью), городецкие, или битые, пряники (весом до полпуда – 8–10 кг), московские (мелкие, с медом и черной патокой)<sup>1</sup>.

Любовь русских ко всему печенному со временем породила замечательную русскую традицию «чаепития». Чай по-русски – это чай с пряниками, коврижками, кренделями, печеньем, пирогами и прочими выпечеными изделиями домашнего приготовления. Чай первоначально заваривали в самоварах, добавляя веточки смородины, малины, вишни, что делало его ароматным и лечебным одновременно. Этот напиток пили не из стаканов, а из блюдец, прихлебывая. Сахар в такой чай не клали, его кололи специальными чайными щипчиками и пили с ним чай «в прикуску».

Во второй половине XVI века в период присоединения к Русскому государству Астраханского и Казанского ханств, Башкирии и Сибири в русскую кухню вошли блюда из пресного теста (пельмени, лапша, манты) и такие продукты, как изюм, урюк, смоква (инжир)<sup>1</sup>. Широко стали использоваться перец, шафран, корица, гвоздика. В это же время в Россию были завезены чай и тростниковый сахар, без них сегодня невозможно представить ни одно русское чаепитие.

<sup>1</sup> Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: все рецепты В.В. Похлебкина. – М., 2007. – С. 881.



Изначально у русских людей проявилась склонность к употреблению жидких горячих блюд, получивших тогда общее название «хлебова». Супы делились на горячие — щи и уха, и холодные — ботвинья.

*Щи — исконно русское блюдо.* О популярности национального кушанья невозможно сказать красноречивее народных пословиц и поговорок: «Щами мир стоит», «Премудрость во щах, вся сила в капусте», «Щи да капуста лихого не попустят», «Щи в котле, каравай на столе», «Щей поел, словно шубу одел».

Щи из различных видов капусты являются заслуженной гордостью русской национальной кухни: к щам из свежей капусты подавали пирожки с мясом, а из квашеной — гречневую кашу. Различали щи серые — их варили из молодой рассады, ленивые — с крупной нарезкой овощей, сборные — сразу из нескольких видов мяса, зеленые — из листьев шпината, щавеля, крапивы.

*Национальной гордостью* русской традиционной кухни являются каши. Особенной популярностью пользовалась и пользуется гречневая. Ее подают с маслом, молоком, сметаной. Готовили на Руси и экзотические каши: зеленая каша — из недозрелой ржи, розовая каша — из высушенных и размолотых розовых лепестков.

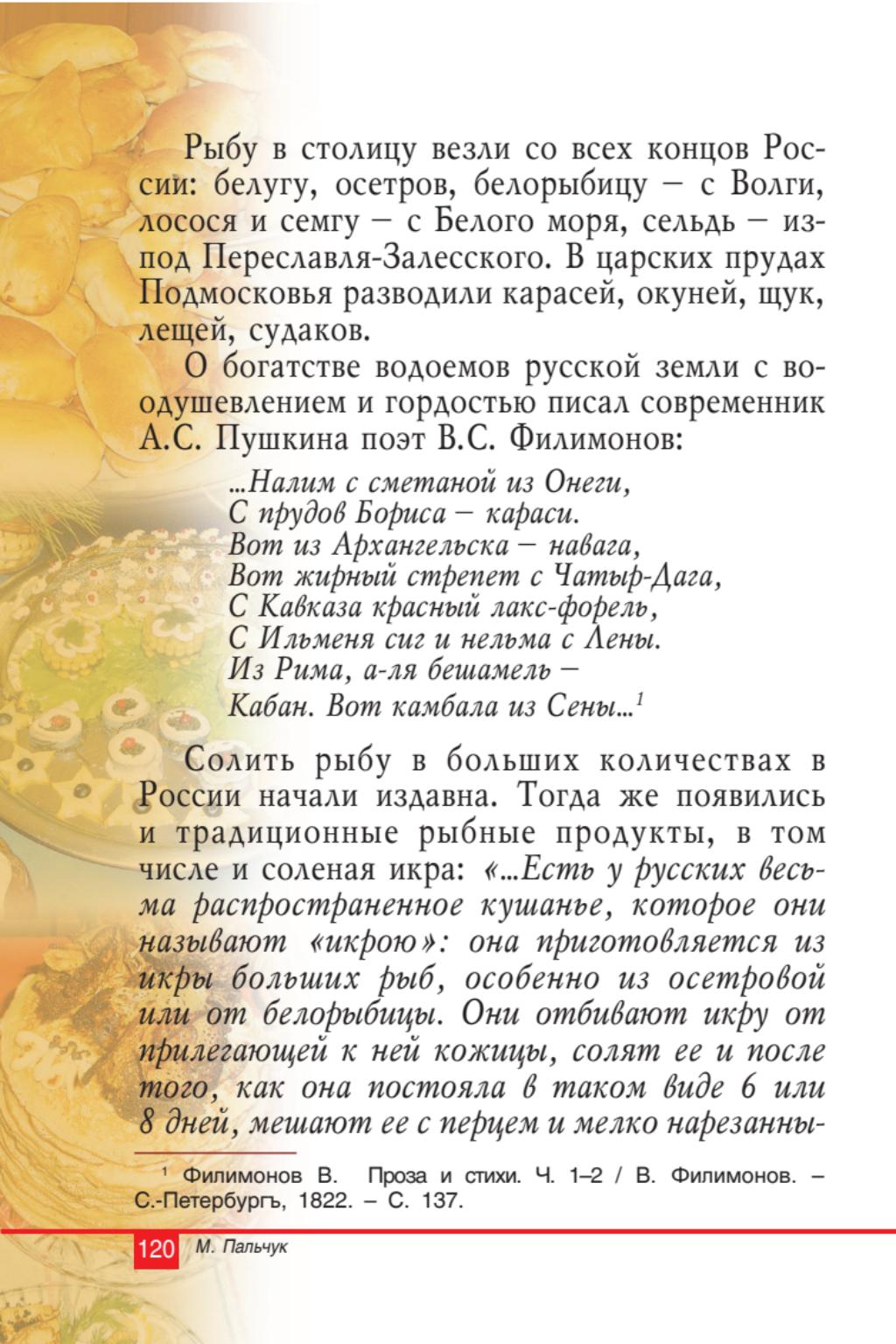
Русский гастрономический мир не ограничивается русской пословицей «щи да каша – пища наша». Кроме кулебяк и расстегаев, существуют еще стерлядь и черная икра. Рыбы на Руси всегда было много. В XVI в. было известно, по меньшей мере, 35 видов промысловой рыбы. Основной в кулинарной рецептуре русских всегда была красная рыба, то есть несколько видов осетровых – осетр, севрюга, белуга, шип, стерлядь.



Осетровые рыбы являются одними из самых древних рыб на земле. К осетровым относятся: белуга, калуга, осетр, севрюга, стерлядь, лопатонос и др. Уже в далекой древности осетровые рыбы служили ценнейшим продуктом питания человека. У некоторых народов, в том числе у гиляков, лов осетровых рыб еще до сравнительно недавнего времени сопровождался особыми ритуальными церемониями<sup>1</sup>.

В число исключительно русских национальных блюд входили тройная уха, ботвинья, беломорская сельдь, караси и окунь, запеченные в сметане, свежепосоленная белорыбица и малосольная семга. Ибо подлинная семга – продукт русский.

<sup>1</sup> Вольпер И.Н. Легенды и быль о продуктах. – М., 1969. – С. 36.



Рыбу в столицу везли со всех концов России: белугу, осетров, белорыбицу – с Волги, лосося и семгу – с Белого моря, сельдь – из под Переславля-Залесского. В царских прудах Подмосковья разводили карасей, окуней, щук, лещей, судаков.

О богатстве водоемов русской земли с воодушевлением и гордостью писал современник А.С. Пушкина поэт В.С. Филимонов:

...Налим с сметаной из Онеги,  
С прудов Бориса – кафаси.  
Вот из Архангельска – навага,  
Вот жирный стрепет с Чатыр-Дага,  
С Кавказа красный лакс-форель,  
С Ильменя сиг и нельма с Лены.  
Из Рима, а-ля бешамель –  
Кабан. Вот камбала из Сены...<sup>1</sup>

Солить рыбу в больших количествах в России начали издавна. Тогда же появились и традиционные рыбные продукты, в том числе и соленая икра: «...Есть у русских весьма распространенное кушанье, которое они называют «икрою»: она приготавливается из икры больших рыб, особенно из осетровой или от белорыбицы. Они отбивают икру от прилегающей к ней кожи, солят ее и после того, как она постояла в таком виде 6 или 8 дней, мешают ее с перцем и мелко нарезанными

<sup>1</sup> Филимонов В. Проза и стихи. Ч. 1–2 / В. Филимонов. – С.-Петербургъ, 1822. – С. 137.

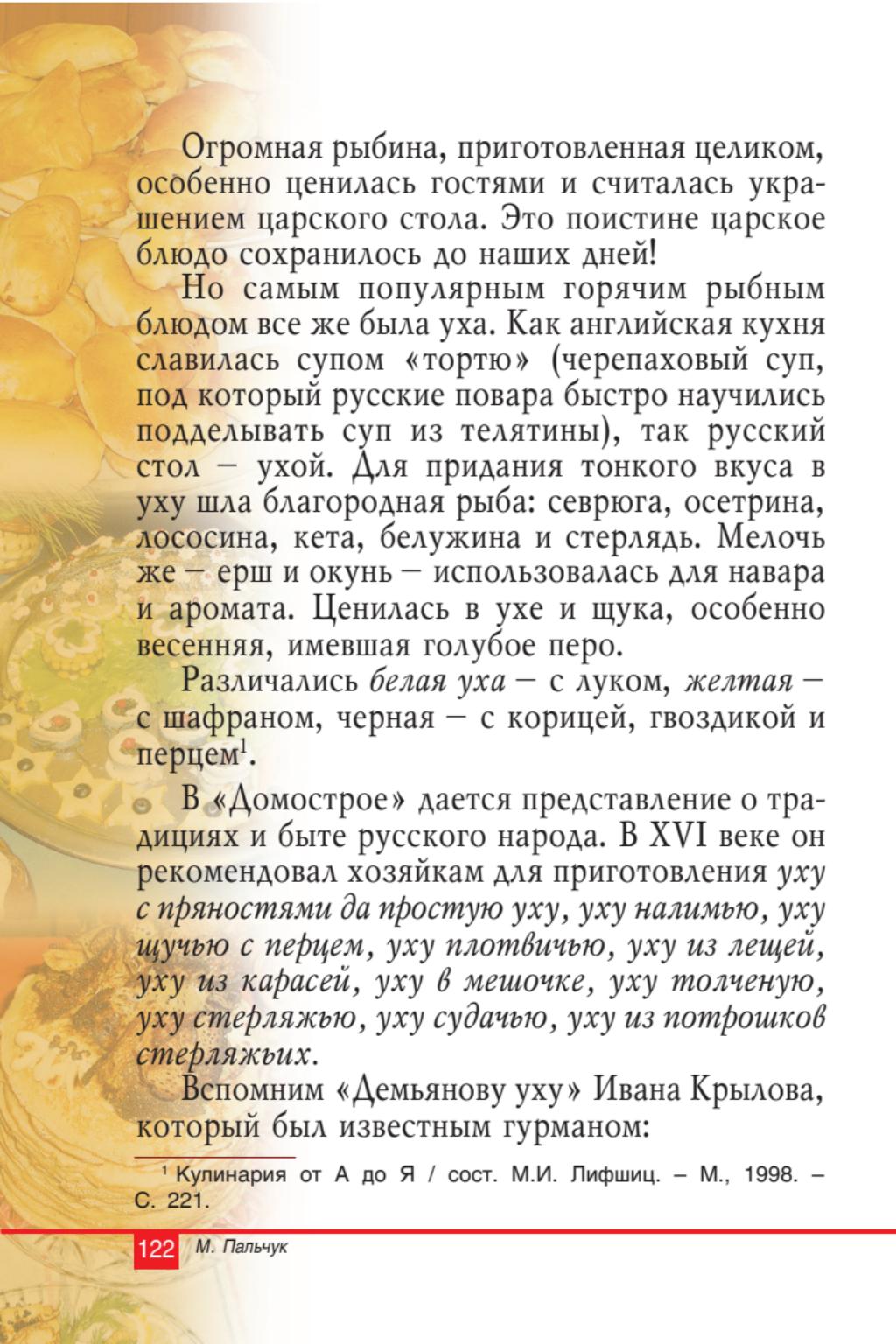


ми луковицами, затем некоторые добавляют еще уксусу и деревянного масла и подают. Это неплохое кушанье, если вместо уксусу полить его лимонным соком», — так о самом дорогом в мире продукте писал известный путешественник Адам Олеарий<sup>1</sup>, посетивший Русь в 1634 году<sup>2</sup>.

Характерная особенность оформления рыбных блюд — их украшали отварными раковыми хвостами. Технология приготовления некоторых блюд из рыбы была доведена до совершенства.

<sup>1</sup> Адам Олеарий (1603–1671) — немецкий путешественник и ученый, автор книги «Описание путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно».

<sup>2</sup> Ляховская Л.П. Русская кухня. — СПб.: Кристалл, 1999. — С. 346.



Огромная рыбина, приготовленная целиком, особенно ценилась гостями и считалась украшением царского стола. Это поистине царское блюдо сохранилось до наших дней!

Но самым популярным горячим рыбным блюдом все же была уха. Как английская кухня славилась супом «тортю» (черепаховый суп, под который русские повара быстро научились подделывать суп из телятины), так русский стол – ухой. Для придания тонкого вкуса в уху шла благородная рыба: севрюга, осетрина, лососина, кета, белужина и стерлядь. Мелочь же – ерш и окунь – использовалась для навара и аромата. Ценилась в ухе и щука, особенно весенняя, имевшая голубое перо.

Различались белая уха – с луком, желтая – с шафраном, черная – с корицей, гвоздикой и перцем<sup>1</sup>.

В «Домострое» дается представление о традициях и быте русского народа. В XVI веке он рекомендовал хозяйствам для приготовления уху *с пряностями да простую уху, уху налимью, уху щучью с перцем, уху плотвичью, уху из лещей, уху из карасей, уху в мешочек, уху толченую, уху стерляжью, уху судачью, уху из потрошеков стерляжьих.*

Вспомним «Демьянову уху» Ивана Крылова, который был известным гурманом:

<sup>1</sup> Кулинария от А до Я / сост. М.И. Лифшиц. – М., 1998. – С. 221.

*...Что за уха! Да как жирна:  
Как будто янтарем подернулась она.  
Потешь же, миленький дружочек!  
Вот лещик, потроха, вот стерляди кусочек...*<sup>1</sup>

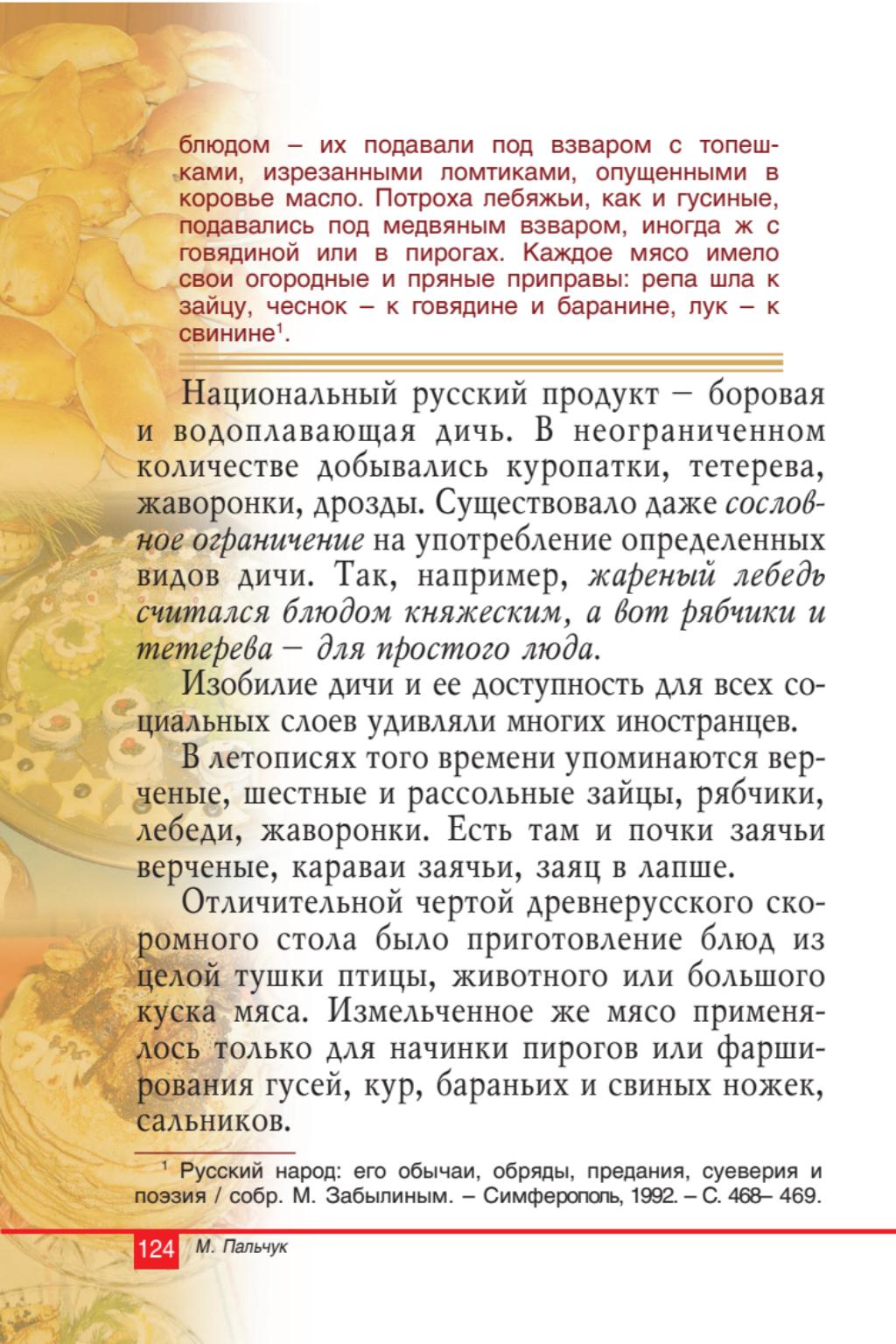
Уже в XI-XII веках русские кулинары стали широко использовать мясо домашнего скота и птицы.

В прежние времена мясо, птицу, рыбу, дичь возили в Петербург и Москву обозами. Домашняя птица и дичь были обычной пищей русских людей, а такие блюда, как куры, гуси, утки, фаршированные яблоками или кашей, рассольники или домашняя лапша с куриными потрохами и сегодня составляют гордость русской кухни.



*Утки, гуси, цапли и другие птицы шли в пищу и у крестьян, и у знати. Утки – в щах и жареные. Шестные гуси начинялись гречневой кашей и подправлялись говяжьим салом; из гусей приготовляли полотки, которые ели зимой с хреном и уксусом. Гусиные потроха шли в уху или в особые кушанья под взварами. Рябчики, тетерева и куропатки – кушанья зимние, обыкновенно подавались: первые – приправленные с молоком; прочие – жареные со сливами и другими плодами: люди во всякое время считали их изысканным*

<sup>1</sup> Крылов И.А. Басни. – М., 1985. – С. 102.



блюдом – их подавали под взваром с топешками, изрезанными ломтиками, опущенными в коровье масло. Потроха лебяжьи, как и гусиные, подавались под медвяным взваром, иногда ж с говядиной или в пирогах. Каждое мясо имело свои огородные и пряные приправы: репа шла к зайцу, чеснок – к говядине и бааранине, лук – к свинине<sup>1</sup>.

Национальный русский продукт – боровая и водоплавающая дичь. В неограниченном количестве добывались куропатки, тетерева, жаворонки, дрозды. Существовало даже *сословное ограничение* на употребление определенных видов дичи. Так, например, *жафеный лебедь считался блюдом княжеским, а вот рябчики и тетерева – для простого люда.*

Изобилие дичи и ее доступность для всех социальных слоев удивляли многих иностранцев.

В летописях того времени упоминаются верченые, шестные и рассольные зайцы, рябчики, лебеди, жаворонки. Есть там и почки заячьи верченые, каравай заячьи, заяц в лапше.

Отличительной чертой древнерусского скромного стола было приготовление блюд из целой тушки птицы, животного или большого куска мяса. Измельченное же мясо применялось только для начинки пирогов или фарширования гусей, кур, баарных и свиных ножек, сальников.

<sup>1</sup> Русский народ: его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия / собр. М. Забылиным. – Симферополь, 1992. – С. 468– 469.

«...За бафаним боком последовали ватрушки, из которых каждая была гораздо больше тарелки, потом индюк фростом с теленка, набитый всяким добром: яйцами, рисом, печenkами и невесть чем еще...» — таким был обед старорусского помещика из «Мертвых душ» Н.В. Гоголя<sup>1</sup>.

Главной сладостью русского народа был мед, из которого изготавливали напитки-медки. Мед заменял русским сахар. На его основе варили варенья, готовили фрукты и ягоды «в меду».

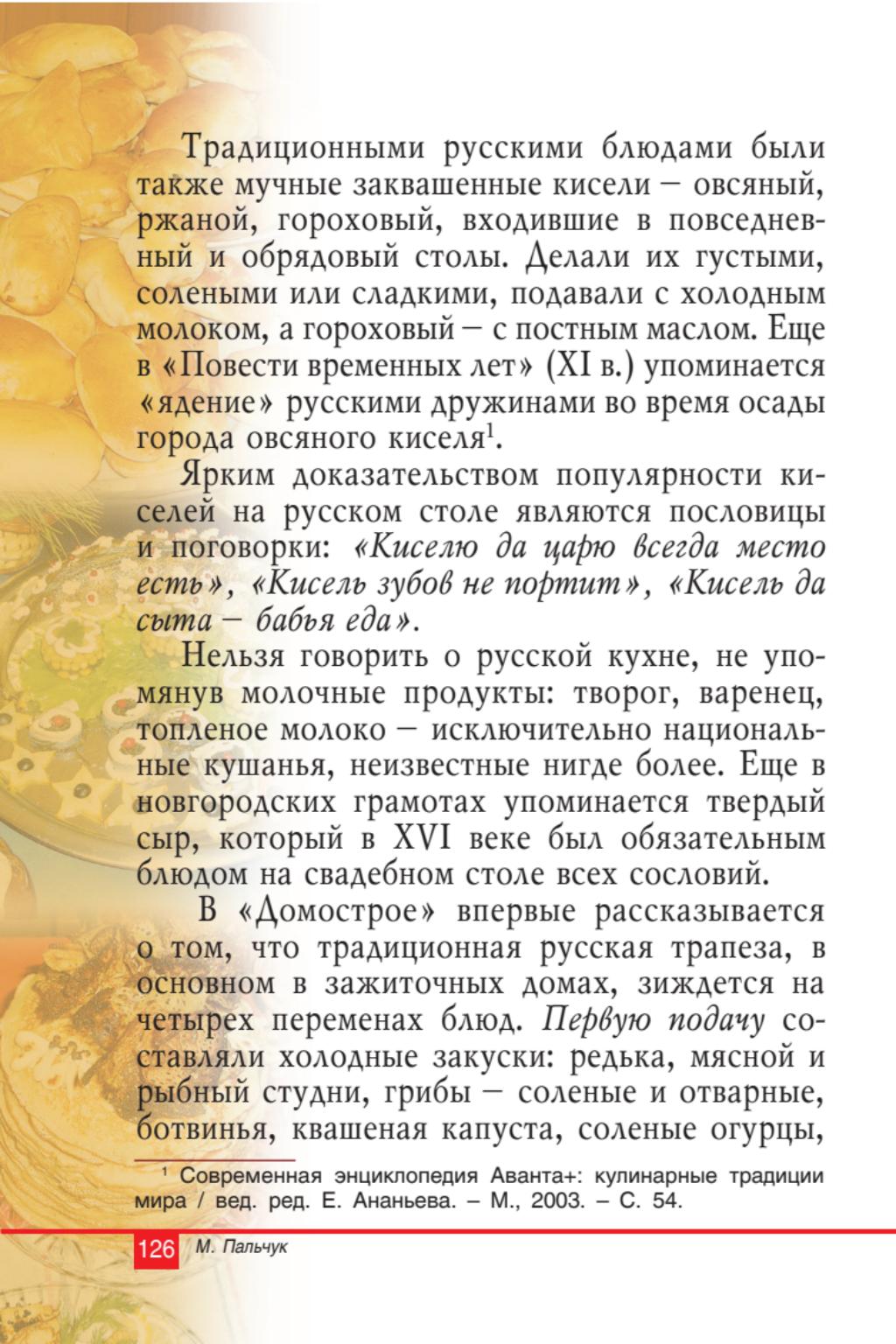


В «Росписи царским кушаньям» упоминается *редька в патоке*. Консервирование овощей, ягод и фруктов в патоке было популярным на Руси в XVII в. Патокой заливали для долгого хранения яблоки, груши, вишни и виноград.

Любимым лакомством при царском дворе были арбузные и дынные полосы в патоке. Эти тонкие (не толще бумажного листа) ломтики со снятой коркой, прежде чем залить патокой, сутки вымачивали в щелоче, а к патоке для аромата добавляли имбирь и другие пряности, в том числе перец. Засахаренные арбузные полосы подавались во времена Петра I на всех модных ассамблеях<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Гоголь Н.В. Избранные произведения. — К., 1974. — С. 217–218.

<sup>2</sup> Головкин Б.Н. По дедовским рецептам. — М., 1990. — С. 70.



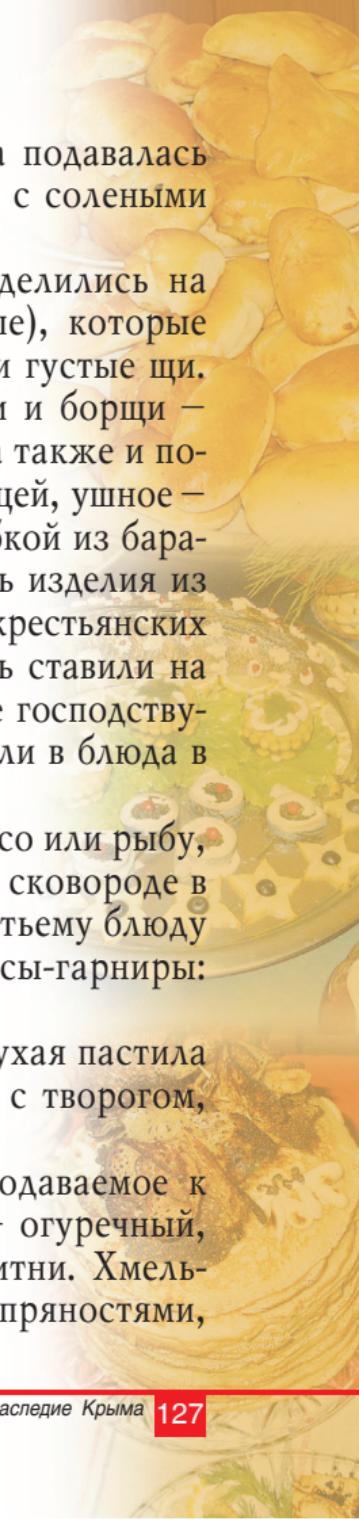
Традиционными русскими блюдами были также мучные заквашенные кисели – овсяный, ржаной, гороховый, входившие в повседневный и обрядовый столы. Делали их густыми, солеными или сладкими, подавали с холодным молоком, а гороховый – с постным маслом. Еще в «Повести временных лет» (XI в.) упоминается «ядение» русскими дружинами во время осады города овсяного киселя<sup>1</sup>.

Ярким доказательством популярности киселей на русском столе являются пословицы и поговорки: «Киселю да царю всегда место есть», «Кисель зубов не портит», «Кисель да сыта – бабья еда».

Нельзя говорить о русской кухне, не упомянув молочные продукты: творог, варенец, топленое молоко – исключительно национальные кушанья, неизвестные нигде более. Еще в новгородских грамотах упоминается твердый сыр, который в XVI веке был обязательным блюдом на свадебном столе всех сословий.

В «Домострое» впервые рассказывается о том, что традиционная русская трапеза, в основном в зажиточных домах, зиждется на четырех переменах блюд. *Первую подачу* составляли холодные закуски: редька, мясной и рыбный студни, грибы – соленые и отварные, ботвинья, квашеная капуста, соленые огурцы,

<sup>1</sup> Современная энциклопедия Аванта+: кулинарные традиции мира / вед. ред. Е. Ананьева. – М., 2003. – С. 54.



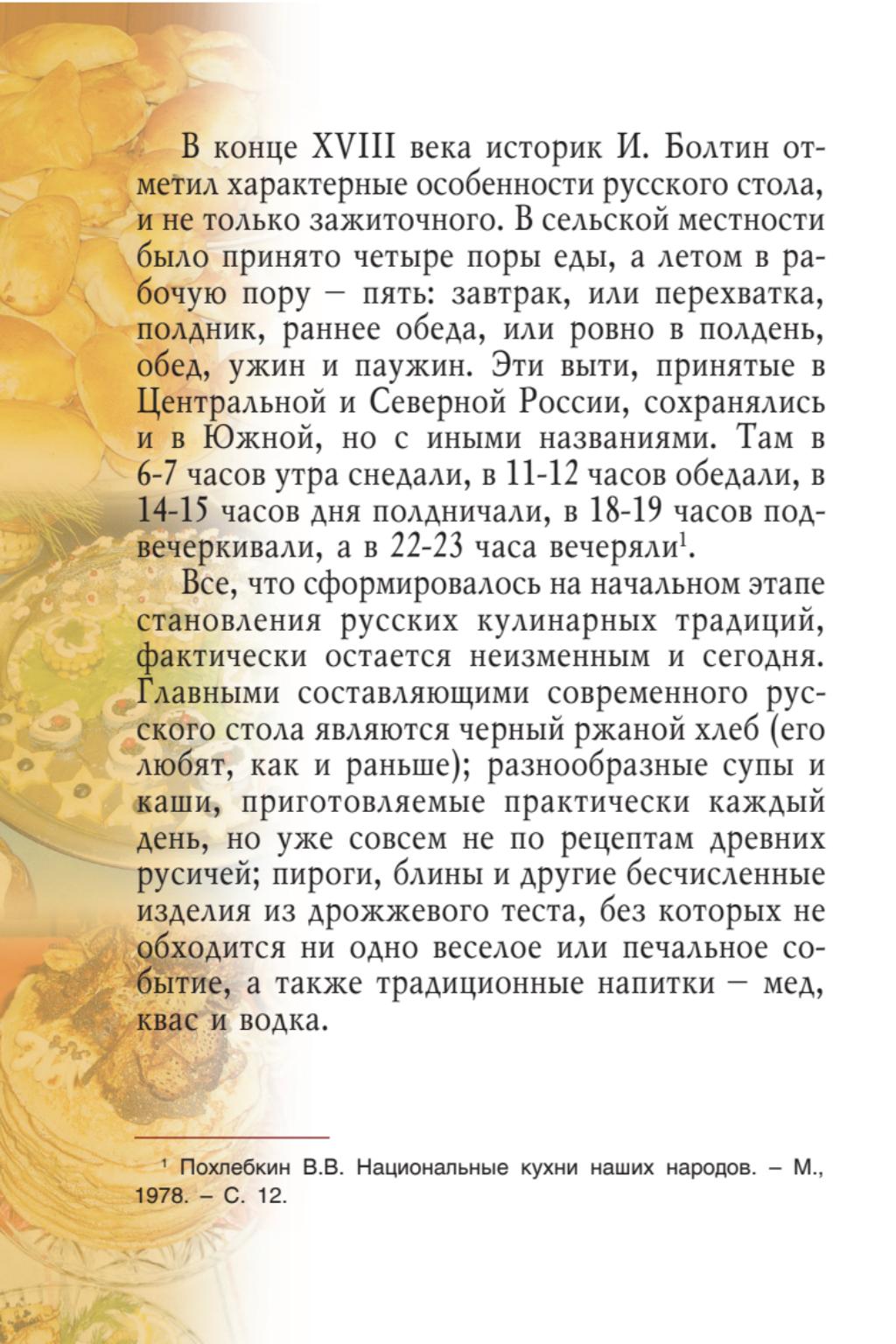
соленая и свежая икра. Солонина подавалась с уксусом, хреном и квасом, дичь с солеными сливами, заячья почки в рассоле.

*Вторая подача* – супы. Они делились на жидкие (куриные, рыбные, мясные), которые назывались ухой, а также борщи и густые щи. Уха приправлялась шафраном, щи и борщи – чесноком. Вторая подача включала также и полужидкие блюда: суп-лапшу с курицей, ушное – нечто среднее между рагу и похлебкой из бараньих потрохов. К супам подавались изделия из теста – пироги, оладьи, блины. В крестьянских домах их готовили без соли – соль ставили на стол во время трапезы. В кухне же господствующих классов соль и пряности клали в блюда в процессе приготовления пищи.

*Третья подача* предполагала мясо или рыбу, зажаренные крупными кусками на сковороде в русской печи или на вертеле. К третьему блюду подавались взвары – густые соусы-гарниры: клюквенный, луковый, капустный.

*Четвертая подача* – десерты: сухая пастила из ягод и фруктов, кисели, сдобы с творогом, сладкие блины.

Разнообразным было питье, подаваемое к столу. Это были квасы, рассолы – огуречный, капустный, сливовый, а также сбитни. Хмельные напитки готовились из меда с пряностями, подавали и пиво.



В конце XVIII века историк И. Болтин отметил характерные особенности русского стола, и не только зажиточного. В сельской местности было принято четыре поры еды, а летом в рабочую пору – пять: завтрак, или перехватка, полдник, раннее обеда, или ровно в полдень, обед, ужин и паужин. Эти выти, принятые в Центральной и Северной России, сохранялись и в Южной, но с иными названиями. Там в 6-7 часов утра снедали, в 11-12 часов обедали, в 14-15 часов дня полдничали, в 18-19 часов подвечеркивали, а в 22-23 часа вечеряли<sup>1</sup>.

Все, что сформировалось на начальном этапе становления русских кулинарных традиций, фактически остается неизменным и сегодня. Главными составляющими современного русского стола являются черный ржаной хлеб (его любят, как и раньше); разнообразные супы и каши, приготовляемые практически каждый день, но уже совсем не по рецептам древних русичей; пироги, блины и другие бесчисленные изделия из дрожжевого теста, без которых не обходится ни одно веселое или печальное событие, а также традиционные напитки – мед, квас и водка.

---

<sup>1</sup> Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М., 1978. – С. 12.



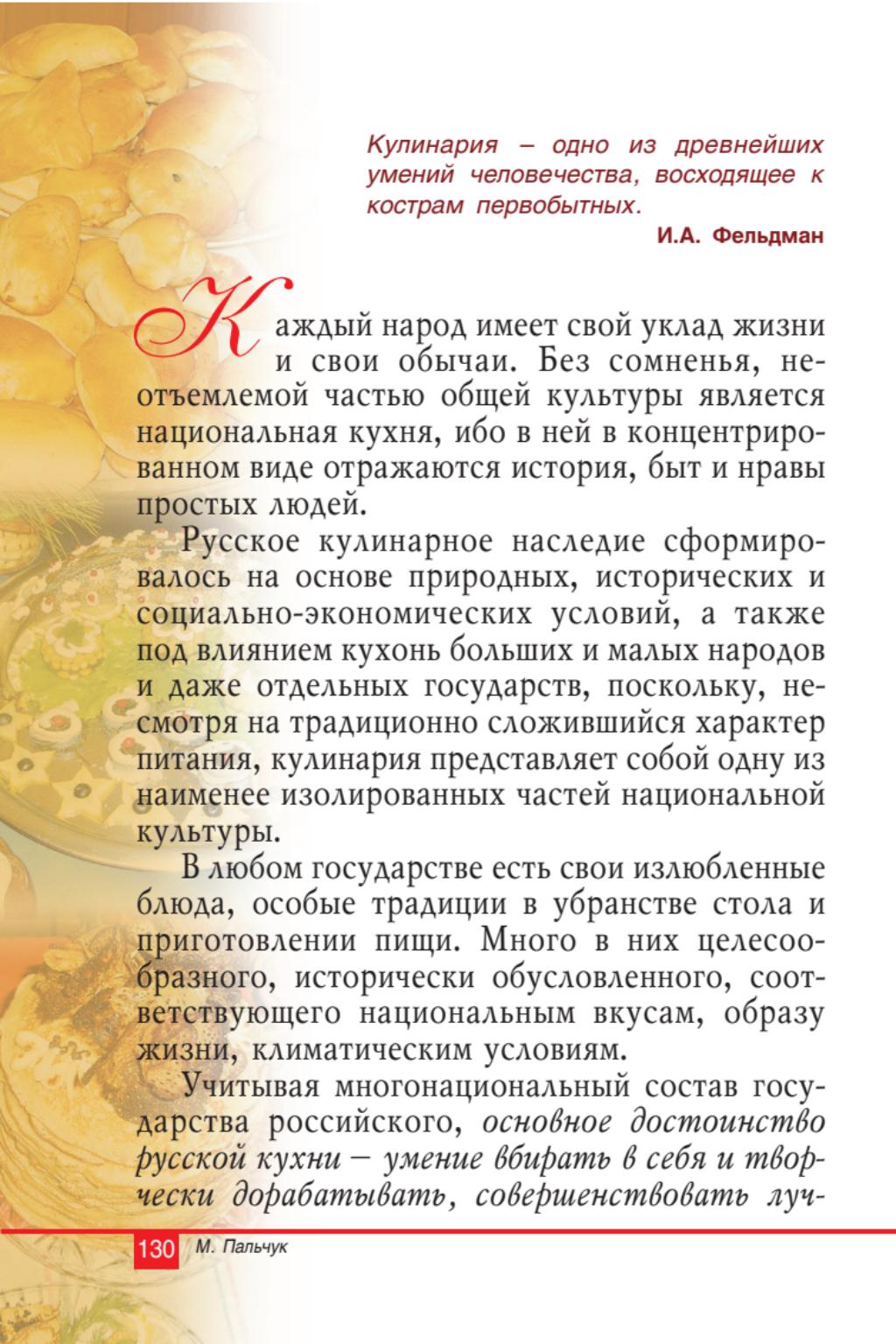
## ГЛАВА 2

### *Влияние Запада на русскую национальную кухню*

Русская культура – открытая  
культура, добная и смелая,  
все принимающая  
и все творчески осмысливающая

Д.С. Лихачев





*Кулинария – одно из древнейших умений человечества, восходящее к кострам первобытных.*

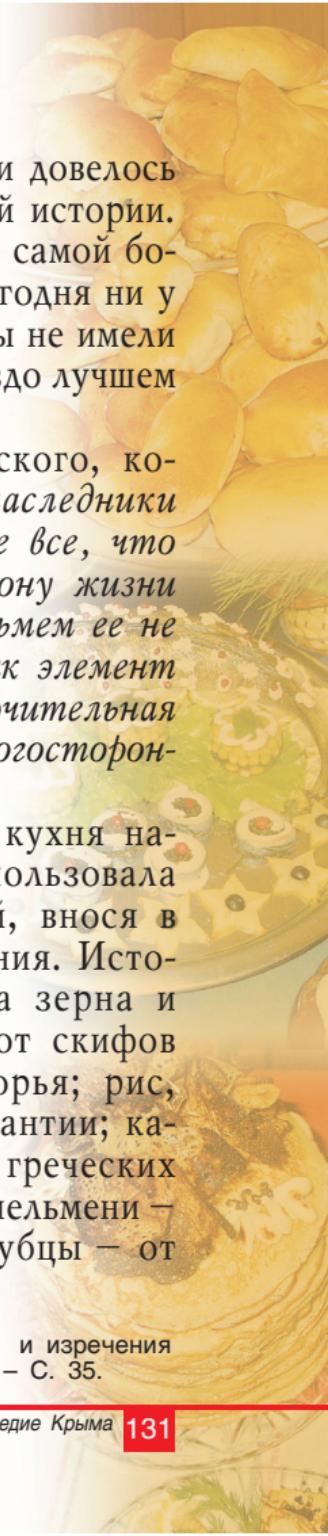
И.А. Фельдман

*К*аждый народ имеет свой уклад жизни и свои обычаи. Без сомненья, неотъемлемой частью общей культуры является национальная кухня, ибо в ней в концентрированном виде отражаются история, быт и нравы простых людей.

Русское кулинарное наследие сформировалось на основе природных, исторических и социально-экономических условий, а также под влиянием кухонь больших и малых народов и даже отдельных государств, поскольку, несмотря на традиционно сложившийся характер питания, кулинария представляет собой одну из наименее изолированных частей национальной культуры.

В любом государстве есть свои излюбленные блюда, особые традиции в убранстве стола и приготовлении пищи. Много в них целесообразного, исторически обусловленного, соответствующего национальным вкусам, образу жизни, климатическим условиям.

Учитывая многонациональный состав государства российского, основное достоинство русской кухни – *умение вбить в себя и творчески дорабатывать, совершенствовать луч-*



*шие блюда всех народов*, с которыми довелось общаться в разные периоды русской истории. Именно это сделало русскую кухню самой богатой и разнообразной в мире. И сегодня ни у одного народа нет блюд, которые бы не имели аналогов в русской кухне, но в гораздо лучшем исполнении.

Справедливы слова В.Г. Белинского, который писал: «Мы, русские, – наследники целого мифа. Мы возьмем как свое все, что составляет исключительную сторону жизни каждого европейского народа, и возьмем ее не как исключительную сторону, а как элемент для пополнения нашей жизни, исключительная сторона которой должна быть – многосторонность»<sup>1</sup>.

На протяжении веков русская кухня наряду с самобытными яствами использовала блюда, заимствованные у соседей, внося в них свои национальные предпочтения. Историки утверждают, что обработка зерна и дрожжевое тесто пришли к нам от скитов и греческих колоний Причерноморья; рис, гречиха, пряности и вина – из Византии; капусту славяне позаимствовали от греческих колонистов в Крыму; чай, лимоны, пельмени – от восточных соседей; борщ и голубцы – от западных славян.

<sup>1</sup> Воронцов В.В. Симфония разума: афоризмы и изречения отечественных и зарубежных авторов. – М., 1977. – С. 35.



Попав на русскую землю, иностранные блюда, естественно, ассимилировались с русскими кулинарными традициями и приобрели национальный колорит.

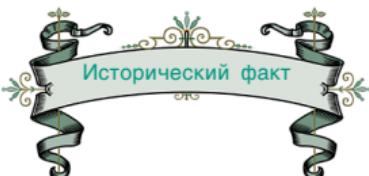
С конца XVI века русские повара-профессионалы начали создавать на основе народной кухни сложные вариации старинных блюд, применяя новые способы тепловой обработки – варка на пару, жаренье в большом количестве жира. Они все чаще стали вводить в русскую кухню иностранные блюда.

В XVII веке русская кухня была уже чрезвычайно разнообразна по ассортименту блюд (речь идет, конечно, о кухне господствующих классов). В то же время поварское искусство в смысле умения комбинировать продукты, выявлять их вкус стояло еще на весьма невысоком уровне. Попрежнему не допускалось смешивание продуктов, их измельчение, перемалывание, дробление. Более всего это относилось к мясному столу. Поэтому русская кухня, в противоположность французской и немецкой, в течение длительного времени не знала и не желала воспринимать различные фарши, рулеты, паштеты и котлеты. Старинной русской кухне оказались чужды и всевозможные запеканки и пудинги<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М., 1978. – С.10.

В этот же период на Руси становится традиционным употребление чая, лимонов, изюма, урюка, инжира, цукатов. Наряду с пряниками и сладкими пирогами на столе появляются новые «заедки»: редька по-царьградски, морковь с имбирем в патоке, пастила, слости из тростникового сахара – литые леденцовыми фигурки орлов, медведей, львов, птиц.

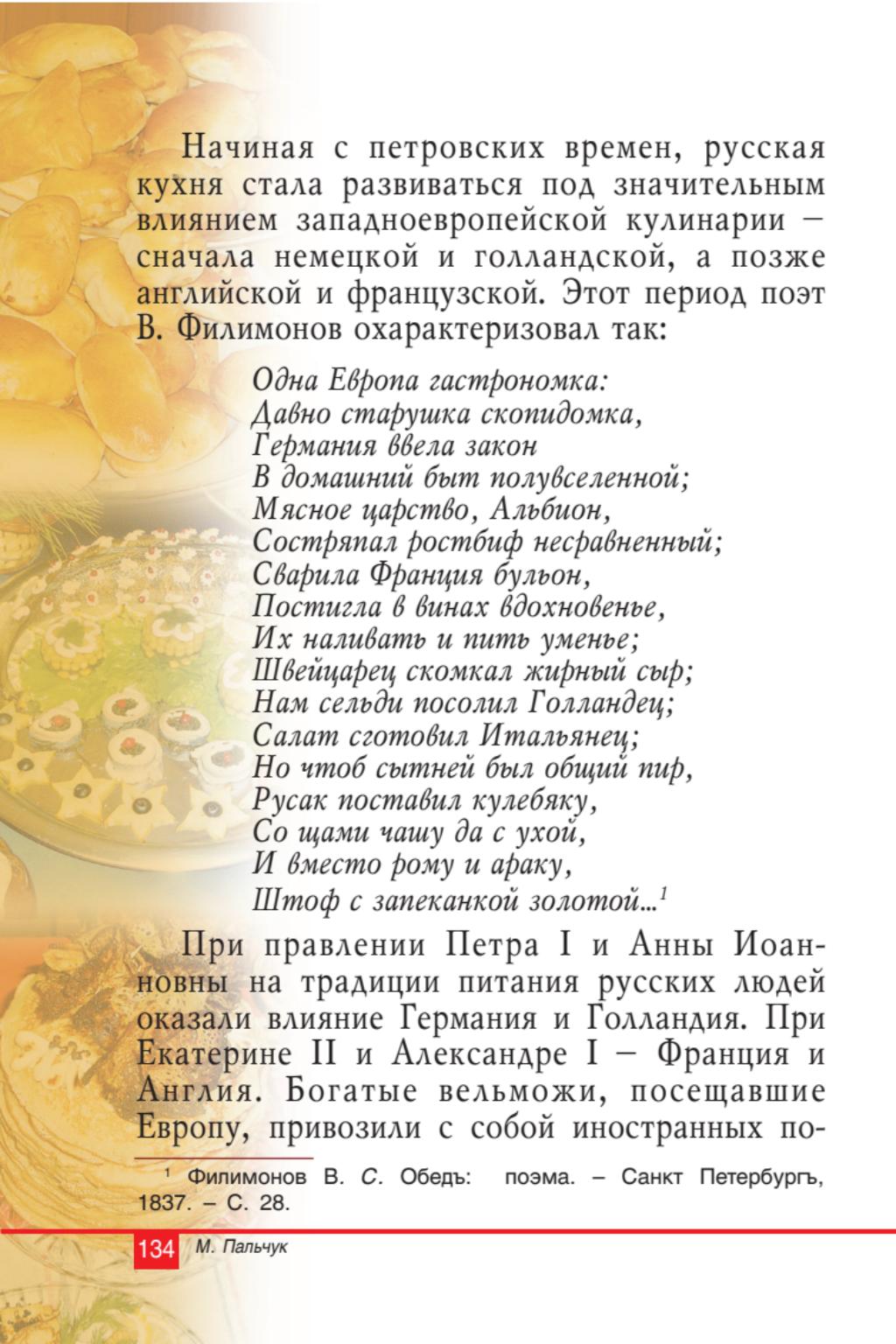
В XVIII веке в России произошли значительные перемены – Петр I не только перенес столицу из Москвы в Санкт-Петербург, ближе к Западной Европе, и изменил летоисчисление, но и заставил изменить многие обычаи.



### Исторический факт

Политика Петра I, направленная на усиление контактов с западноевропейскими государствами, оказала влияние на соответствующие перемены в русской кулинарии. Нововведения, прежде всего, появлялись в столицах – Москве и Петербурге, где царь проводил «ассамблеи» – торжественные приемы для знати и сподвижников. Отсюда новшества переходили в другие слои общества и проникали во многие города государства. Желая ускорить процесс и полагаясь на молодежь, Петр I организовал издание «Юности честного зерцала» – книги, обучавшей умению достойно вести себя в обществе, в частности, во время застолий<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Русские: история и этнография / под. ред. И.В. Власовой и В.А. Тишкова. – М., 2008. – С. 344.



Начиная с петровских времен, русская кухня стала развиваться под значительным влиянием западноевропейской кулинарии – сначала немецкой и голландской, а позже английской и французской. Этот период поэт В. Филимонов охарактеризовал так:

*Одна Европа гастрономка:  
Давно стафушка скотидомка,  
Германия ввела закон  
В домашний быт полуисленной;  
Мясное царство, Альбион,  
Состряпал ростбиф несравненный;  
Свастила Франция бульон,  
Постигла в винах вдохновенье,  
Их наливать и пить уменье;  
Швейцарец скомкал жирный сыр;  
Нам сельди посолил Голландец;  
Салат готовил Итальянец;  
Но чтоб сытней был общий пир,  
Русак поставил кулебяку,  
Со щами чашу да с ухой,  
И вместо рому и араку,  
Штоф с запеканкой золотой...<sup>1</sup>*

При правлении Петра I и Анны Иоанновны на традиции питания русских людей оказали влияние Германия и Голландия. При Екатерине II и Александре I – Франция и Англия. Богатые вельможи, посещавшие Европу, привозили с собой иностранных по-

<sup>1</sup> Филимонов В. С. Обедъ: поэма. – Санкт Петербургъ, 1837. – С. 28.



Видишь, братец, я  
хоть и царь, да у меня  
на руках мозоли; а  
все от того: показать  
вам пример и, хотя б  
под старость, видеть  
мне достойных помощ-  
ников и слуг отечеству  
Слова Петра Великого  
И.И. Неплюеву

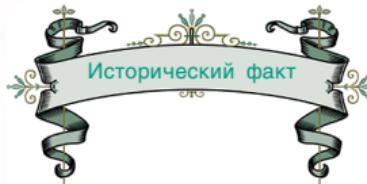


У французской кухни были две отличительные черты:

1. Активное использование виноградного вина, коньяка и ликера в приготовлении самых разнообразных блюд.
2. Большое разнообразие соусов (русские вначале называли соусом не подливу, а все блюда с подливой)<sup>1</sup>.

варов, считая это признаком высокого уровня жизни. Иностранцы, в свою очередь, переиначивали русские рецепты на свой манер.

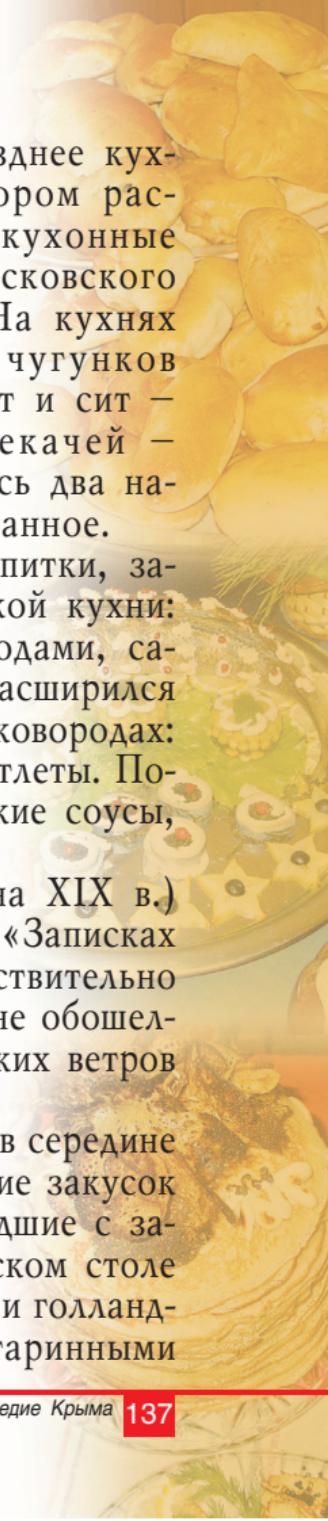
В конце XVIII века влияние европейской культуры достигло своего апогея. После Великой французской революции приток в Россию иностранных поваров был столь велик, что они полностью вытеснили из богатых домов кухарок и крепостных поваров.



Петр I, обучаясь в Голландии корабельному делу, заметил как-то в Амстердаме растущий стебель подсолнечника. Такого цветка он дотоле не видел и приказал семена понравившегося растения послать в Петербург и посеять в аптечном огороде. Через некоторое время подсолнечник перешагнул через «забор государева огорода» и стал подниматься в помещичьих усадьбах. Сначала подсолнечник служил в России только для украшения. Затем стали грызть его семечки. Первым, кто стал добывать масло из подсолнечных семян, был русский крестьянин Даниил Бокарев, построивший первую в России маслобойку. Постепенно подсолнечник стал самой главной масличной культурой в России<sup>1</sup>.

Претерпела изменение и сама поварня. Появилось новое слово «кухня», новые очаги, новая кухонная утварь, новые приемы тепловой обработки, новые продукты. Русские печи начали заменять голландскими плитами с духовками и открытыми конфорками, на которых удобно было жарить, особенно в большом количестве жира. Во дворцовых кухнях вельмож появились вытяжные колпаки, не позволяющие кухонным запахам проникать в жилые помещения.

<sup>1</sup> Вольпер И.Н. Легенды и быль о продуктах. – М., 1969. – С. 69.

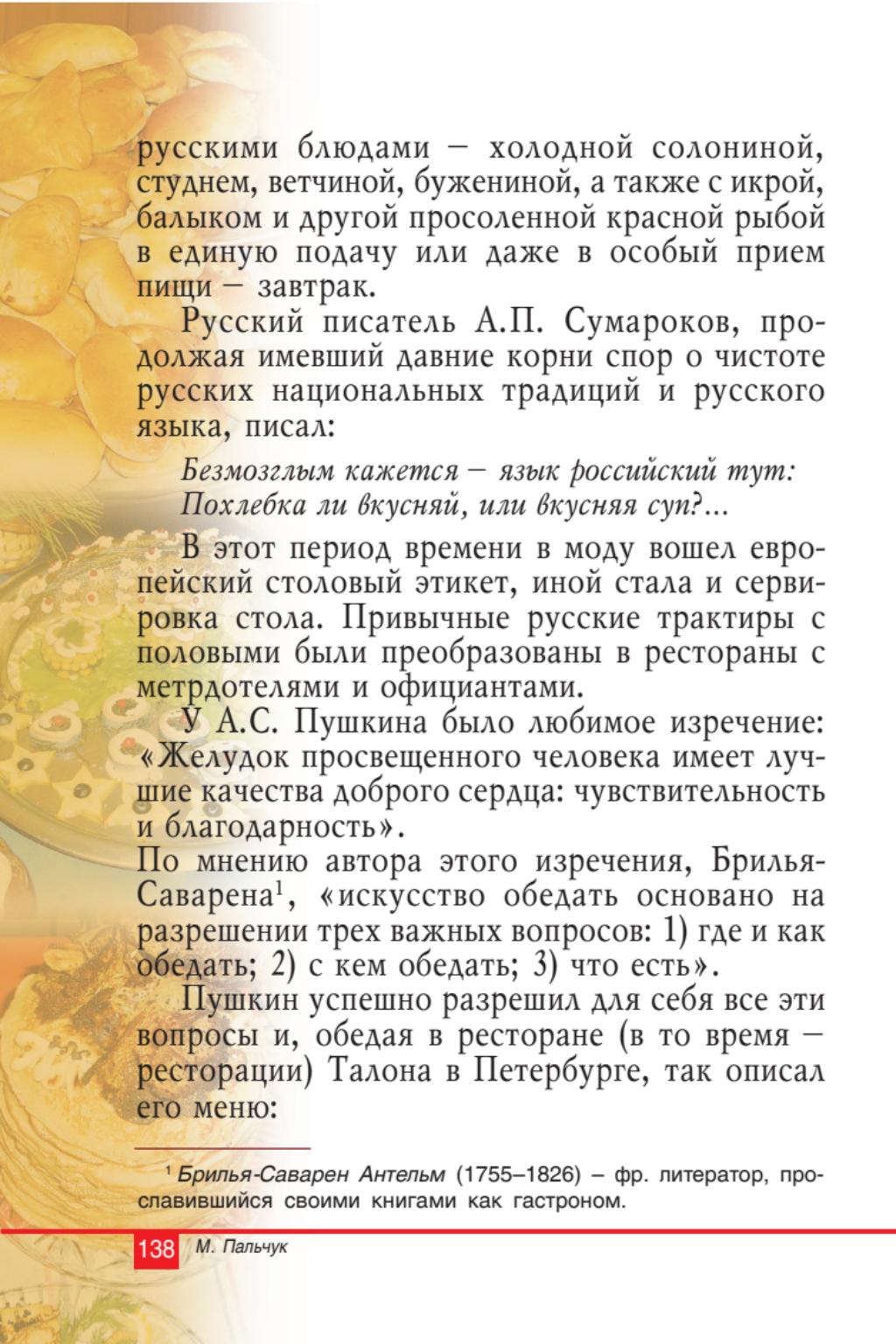


В Екатерининскую эпоху и позднее кухни строили отдельно, на некотором расстоянии от дворцов. Возникли кухонные корпуса, подобные поварням Московского Кремля в допетровскую эпоху. На кухнях взамен славянских горшков и чугунков появились кастрюли; вместо решет и сит — дуршлаги, шумовки; вместо секачей — мясорубки. В кулинарии сложились два направления: национальное и иностранное.

Появились новые кушанья и напитки, заимствованные из западноевропейской кухни: русский стол пополнился бутербродами, салатами, паштетами и бульонами. Расширился ассортимент блюд, жаренных на сковородах: бифштексы, антрекоты, лангеты, котлеты. Появились изысканные десерты: сладкие соусы, желе, кремы, муссы.

Именно в этот период (середина XIX в.) И. С. Тургенев в своих знаменитых «Записках охотника» пишет: «Обед был действительно недурен и в качестве воскресного, не обошелся без трепещущего желе и испанских ветров (пирожного)».

Одним из обычаяев, появившихся в середине XIX в., следует считать употребление закусок как самостоятельных блюд. Пришедшие с запада и дотоле неизвестные на русском столе немецкие бутерброды, французские и голландские сыры были совмещены со старинными



русскими блюдами — холодной солониной, студнем, ветчиной, бужениной, а также с икрой, балыком и другой просоленной красной рыбой в единую подачу или даже в особый прием пищи — завтрак.

Русский писатель А.П. Сумароков, продолжая имевший давние корни спор о чистоте русских национальных традиций и русского языка, писал:

*Безмозглы́м кажется — язык российский тут:  
Похлебка ли вкусняй, или вкусняя суп?...*

В этот период времени в моду вошел европейский столовый этикет, иной стала и сервировка стола. Привычные русские трактиры с половыми были преобразованы в рестораны с метрдотелями и официантами.

У А.С. Пушкина было любимое изречение: «Желудок просвещенного человека имеет лучшие качества доброго сердца: чувствительность и благодарность».

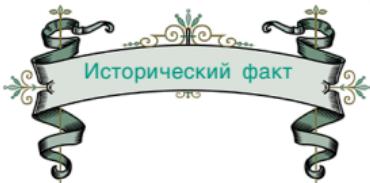
По мнению автора этого изречения, Брилья-Саварена<sup>1</sup>, «искусство обедать основано на разрешении трех важных вопросов: 1) где и как обедать; 2) с кем обедать; 3) что есть».

Пушкин успешно разрешил для себя все эти вопросы и, обедая в ресторане (в то время — ресторации) Талона в Петербурге, так описал его меню:

---

<sup>1</sup> Брилья-Саварен Антельм (1755–1826) — фр. литератор, прославившийся своими книгами как гастроном.

...Пред ним roast-beef окровавленный  
И трюфли, роскошь юных лет,  
Французской кухни лучший цвет,  
И Стразбурга тифог нетленный  
Меж сыром Лимбургским живым  
И ананасом золотым...



Трактир Лопашова, в Москве на Варварке, был из древнейших... В верхнем этаже трактира располагался большой кабинет, называемый «русская изба», убранный расшитыми полотенцами и деревянной резьбой. Посредине стол на двенадцать приборов, с шитой русской скатертью и вышитыми полотенцами вместо салфеток. Сервировался он старинной посудой и серебром; чашки, кубки, стопы, стопочки петровских и ранее времен. Меню – тоже допетровских времен.

Здесь подавались небольшие обеды особенно знатным иностранцам; кушанья французской кухни здесь не подавались, хотя вина шли и французские, но перелитые в старинную посуду с надписью – фляжское, фалернское, мальвазия, греческое и т.п., а для шампанского подавался огромный серебряный жбан, в ведро величиной, и черпали вино серебряным ковшом, а пили кубками<sup>1</sup>.

Однако все эти новшества коснулись, в основном, кухни знатного сословия. В народную же кухню они внедрялись очень медленно и

<sup>1</sup> Гиляровский В.А. Москва и москвичи. – М., 1961. – С. 353.



практически не изменили питание простых людей.

Под влиянием западно-европейской кухни постный и скромный русский стол стал более разнообразным.

К концу XVIII века в основном завершился процесс односторонней инфильтрации западноевропейских блюд, посуды и технологий приготовления пищи, стали применяться плиты, а не печное приготовление. При этом все новое с придворного стола попало сначала на столичный дворянско-чиновничий стол, затем в провинциальную дворянско-помещичью среду, а оттуда и в другие сословия.

В эпоху наполеоновского нашествия вернулся интерес ко всему исконно русскому, переосмыслилось национальное кулинарное наследие с одновременным сильнейшим влиянием французской кухни, при этом чужие традиции не заимствовались механически, они воплощались с применением традиционных русских рецептов<sup>1</sup>.

Из французской кухни в русскую попал термин **амбигю** (от лат. *amdigere* – соединять противопо-

<sup>1</sup> Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М., 1978. – С. 11.

ложное). У французов десертным амбигю было мороженое с ягодами (черной смородиной, клубникой) и к нему – горячее печенье, бисквиты, кофе.

В русской кухне типичнейшим амбигю являлась подача на первое двух видов супов – горячих, прямо пышущих печным жаром тяжелых мясных наваристых щей со сметаной и холодной, прозрачно-янтарной, легкой ботвиньи из свекольного и крапивного листа, щавеля с осетриной да еще с тарелкой колотого льда, чтобы в течение обеда подпускать кусочки в тарелку и не давать ботвинье принимать комнатную температуру<sup>1</sup>.

Следует отметить, что русская кухня тоже привнесла свои национальные особенности в быт европейских государств. Так, в конце XIX века А. Дюма, автор «Большого кулинарного словаря», писал, что «в посольствах все чаще устраивают так называемые «русские обеды» – готовятся разнообразные закуски и блюда, которые расставляются на столе, и сидящие вокруг него приглашенные сами накладывают на тарелки понравившиеся блюда. Такая манера подачи блюд расценивается как некая «русская экзотика».

Под влиянием развившейся в России во второй половине XIX века высокой ресторанный кухни (кулинары-рестораторы Оливье, Яр, Клей, Дюме, Легран, Сен-Жорж) ассортимент блюд русской кухни стал столь разнообразен,

<sup>1</sup> Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: все рецепты В.В. Похлебкина. – М., 2007. – С. 722.



а ее популярность в Европе настолько велика, что о ней заговорили к этому времени с таким же уважением, как и о знаменитой французской кухне.

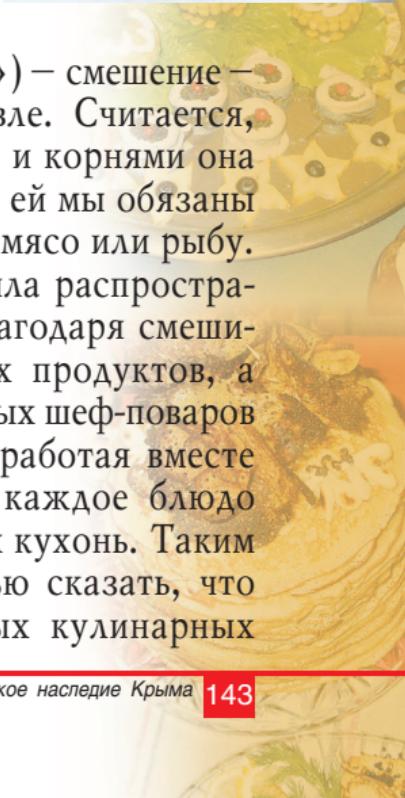
В XIX веке из французской кухни в русский ресторанный обиход пришел способ жарения во фритюре, заменивший наиболее древний вид жарения в русской кухне – пряжение (слово «жарить» не существовало в русском языке до XVII в., говорили – «пряжить»). Пряжение проходило в толстом слое перекаленного масла – не менее 1–1,5 см толщиной и обязательно в особой посуде с выпуклым или полукруглым дном. Фритюр же – это обычный свиной почечный, нутряной жир, растопленный, прожженный и раскаленный в объеме не менее 1 л (1 кг) и помещенный не в круглую посуду, а в особую овальную фритюрницу. Обжаривание во фритюре идет сверхбыстро: продукты погружаются в раскаленный жир и мгновенно готовятся в нем, покрываясь нежной и ровной золотистой корочкой<sup>1</sup>.

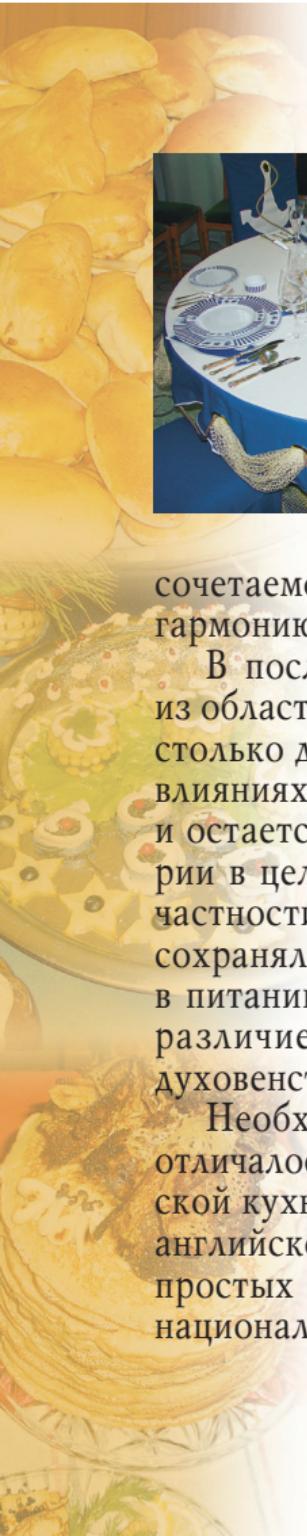
Во второй половине XIX века мода на европейскую кухню осталась, но приоритеты были уже иные. Русская кухня стала самобытной и самодостаточной. Отпала нужда оглядываться

<sup>1</sup> Похлебкин В. Тайны хорошей кухни. – Екатеринбург, 1994. – С.125–126.

на иноземцев, осозналось историческое, культурное и духовное величие всего отечественного. Бывшие французские рестораны ввели в меню блюда русской кухни – без консоме с профитролями обойтись можно, а без отварной белужины с хреном и ботвиньи со льдом уже нельзя.

Таким образом, русская кухня поэтапно вбирала и творчески перерабатывала различные кулинарные традиции: от татаро-монгольской до французской. Очевидно, что модное сегодня кулинарное направление «фьюжен» («фьюжн») – смешение – присуще русской кухне издревле. Считается, что кухня фьюжен была всегда, и корнями она уходит в каменный век. Именно ей мы обязаны тем, что сегодня не едим сырое мясо или рыбу. В наше время эта кухня получила распространение, в первую очередь, не благодаря смешиванию различных экзотических продуктов, а исключительно союзу талантливых шеф-поваров из различных стран, которые, работая вместе в одном ресторане, внесли в каждое блюдо лучшие традиции национальных кухонь. Таким образом, можно с уверенностью сказать, что фьюжен – это симбиоз разных кулинарных





традиций не только в одной кухне, но и в одном блюде. Главное в этом способе приготовления – правильное смешение продуктов. Шеф-повар должен понимать

сочетаемость продуктов, чувствовать вкусовую гармонию.

В последние годы, пожалуй, ни одна тема из области кулинарного мастерства не вызывает столько дискуссий, как вопрос об иностранных влияниях и поварских заимствованиях. Он был и остается самым спорным как в русской истории в целом, так и в истории русской кухни в частности. В России вплоть до конца XIX века сохранялись классовые и социальные различия в питании населения, которые зафиксированы различием меню разных сословий: дворян, духовенства, купечества, крестьян и рабочих.

Необходимо отметить, что меню дворянства отличалось излишеством и смешением блюд русской кухни с блюдами французской, немецкой, английской и голландской кухонь, питание же простых людей основывалось на традиционно национальных блюдах.



## ГЛАВА 3

### *Что и как пили на Руси*

Отчизне кубок сей, друзъя!  
Страна, где мы впервые  
Вкусили сладость бытия...

В.А. Жуковский





*И я там был, мед-пиво пил,  
по усам текло, а в рот не попало.  
Из русской народной сказки*

*Р*усская кухня всегда славилась разнообразием своих национальных напитков, которые составляли непременную часть трапезы как простого народа, так и царского двора и знати.



---

Знаток и бытописец Москвы В.А.Гиляровский<sup>1</sup> в своей книге «Москва и москвичи» писал: «Каждый требовал себе излюбленный напиток. Кому подавалась ароматная листовка: черносмородинной почкой пахнет, будто весной под кустом лежишь; кому вишневая – цвет рубина, вкус спелой вишни; кому малиновая; кому белый сухарный квас, а кому кислые щи – напиток, который так газирован, что его приходилось закупоривать в шампанки, а то всякую бутылку разорвет»<sup>2</sup>.

---

При таком широком выборе напитков главенствовал, конечно же, *русский квас*, впервые упоминаемый в «Повести временных лет».

---

<sup>1</sup> Гиляровский В.А. (1853—1935) – известный московский журналист, писатель.

<sup>2</sup> Гиляровский В.А. Москва и москвичи. – М., 1961.



Правда, в то время это слово означало скорее закваску, чем сам напиток в его современном понимании. Тот же смысл придается ему в «Изборнике» Святослава (1073 г.). А уже в рукописной книге «Поучения Клиmenta, епископа Словенска» (XII в.), квас упоминается совершенно определенно: «пития же многие, мед и квас»<sup>1</sup>.

Квасом на Руси торговали повсеместно, он прекрасно утолял жажду. Хранить его рекомендовалось в холодной воде.

Каждый царь династии Романовых имел свой любимый сорт кваса. В «Рецептуре квасов и пуншей царских поваров золотого царствования дома Романовых 1613–1913» указываются способы приготовления этих напитков, коих существовало великое множество. Хлебный квас – из поваренной книги повара Петра I Великого, лимонно-медовый – любимый напиток царя Александра II Освободителя, клубничный квас – из архива повара царя Александра III Миротворца, квас ягодный – из записей повара Государя Императора Николая II Александровича Самодержца Всероссийского.

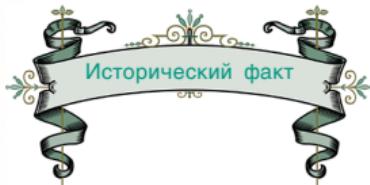
Не менее известным русским национальным напитком был *морс*, упоминаемый наряду с

<sup>1</sup> Головкин Б.Н. По дедовским рецептам. – М., 1990. – С. 95.



квасом в XVI веке в «Домострое». В отличие от ягодных квасов, морс готовился без брожения.

Популярностью за русским столом пользовались и *взвары* (от славянского *взварити* – кипеть) с добавлением пряностей.



---

Впервые о взваре (он же перевар) сообщается в описании пира великого князя Всеволода<sup>1</sup> в 1128 году.

В «Софийском временнике» 1533 года сказано: «Князь же великий... причастися святых тайн, по причашению же мало взвару вкуси».

А «Столовая книга патриарха Филарета Никитича» (1623 год) называет уже и составные части: «взвар шафранный с ягоды с коринкою»<sup>2</sup>.

---

Взвары, как и рассолы, употреблялись для приготовления мясных блюд, в частности дичи. В исторических и литературных источниках упоминаются подаваемые к столу «рассольные» (вареные или тушеные в рассоле) зайцы и лебеди, или заяц «под взваром», особенно сладким.

Несмотря на то, что первое упоминание о киселе найдено историками еще в летописях

<sup>1</sup> Всеволод Ольгович (1094–1146) – князь черниговский (1127–1139), великий князь киевский (1139–1146).

<sup>2</sup> Головкин Б.Н. По дедовским рецептам. – М., 1990. – С. 95.

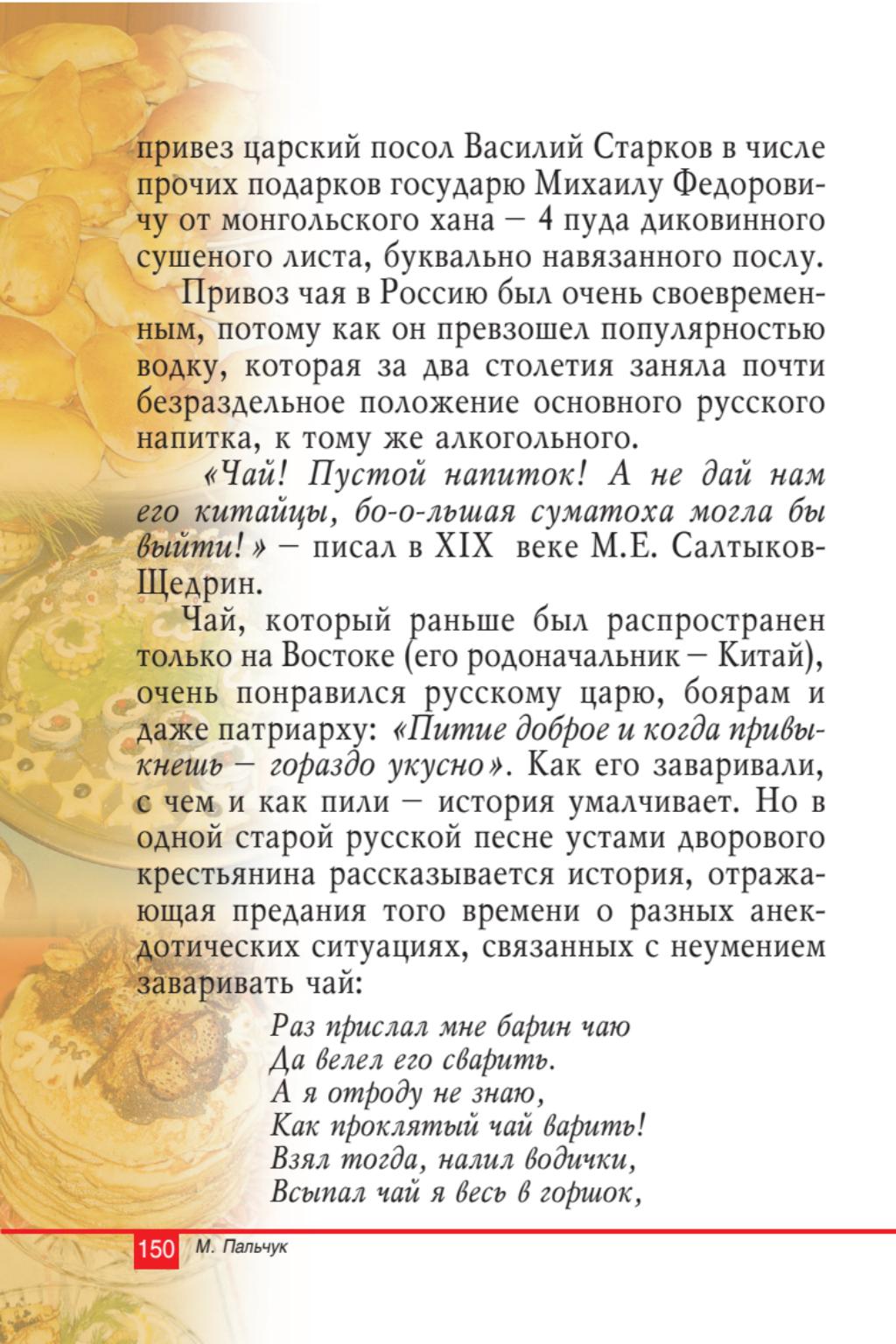


975 года, ягодные кисели в современном понимании этого слова появились приблизительно в самом конце XVIII века. Это объясняется тем, что первоначально кисели варились густыми и желеобразными, их можно было резать ножом.

Еще в 1567 году побывавшие в Китае казачьи атаманы Петров и Яльшев описали неизвестный на Руси диковинный китайский напиток – чай, который был к этому времени уже распространен в прилегающих к китайской империи странах<sup>1</sup>.

Но только почти столетие спустя, в 1638 году, т.е. значительно раньше, чем в Англии, чай появился при русском царском дворе. Его

<sup>1</sup> Семенов В.М. Приглашение к чаю. – М., 2002. – С. 76.



привез царский посол Василий Старков в числе прочих подарков государю Михаилу Федоровичу от монгольского хана – 4 пуда диковинного сущеного листа, буквально навязанного послу.

Привоз чая в Россию был очень своеобразным, потому как он превзошел популярностью водку, которая за два столетия заняла почти безраздельное положение основного русского напитка, к тому же алкогольного.

*«Чай! Пустой напиток! А не дай нам его китайцы, бо-о-льшая суматоха могла бы выйти!»* – писал в XIX веке М.Е. Салтыков-Щедрин.

Чай, который раньше был распространен только на Востоке (его родоначальник – Китай), очень понравился русскому царю, боярам и даже патриарху: «*Питие добroe и когда привыкнешь – гораздо укусно*». Как его заваривали, с чем и как пили – история умалчивает. Но в одной старой русской песне устами дворового крестьянина рассказывается история, отражающая предания того времени о разных анекдотических ситуациях, связанных с неумением заваривать чай:

*Раз прислал мне баин чаю  
Да велел его сварить.  
А я отроду не знаю,  
Как проклятый чай варить!  
Взял тогда, налил водички,  
Всыпал чай я весь в горшок,*



*И приправил перцу, луку  
Да петрушки корешок...  
... Долго думал, удивлялся,  
Чем же мог не угодить?  
А потом-то догадался,  
Что забыл я посолить!*

В России сформировался своеобразный, русский ритуал чаепития, и тон здесь задавала Москва, поскольку чай долго оставался городским напитком. Московское чаепитие XIX века описал автор рассказов о старой Москве А.И. Вьюрков: «Чай москвичи пили утром, в полдень и обязательно в четыре часа. В это время в Москве в каждом доме кипели самовары. Чайные и трактирщики были полны, и жизнь на время замирала... Если самовар, потрескивая углями, «пел песни», суеверный москвич радовался: это к добру...»<sup>1</sup>.

Чай и самовар являются символами русского радушия и гостеприимства, о чем говорят поговорки и пословицы: «Самовар кипит – уходить не велит», «Мы за чаем не скучаем».

Первые упоминания о кофе в России связаны с именем Самуэля Коллинза, который, будучи придворным лекарем царя Алексея Михайловича, в 1665 г. рекомендовал ему этот напиток в качестве лекарства «против надмений, насморков и головоболений».

<sup>1</sup> Вьюрков А.И. Рассказы о старой Москве. – М., 1960.



В период своего царствования Петр I буквально силой пытался привить русской знати вкус к этому напитку. В 1704 году по указу царя в Москве была открыта первая кофейня, и с тех пор кофе стал быстро распространяться по стране.

Но кофе и чай – напитки заморские, заимствованные, а исконно русским питьем был и долгое время оставался популярным сбитень – горячий напиток из меда и пряностей, не содержащий алкоголя и очень полезный. Его употребляли так же часто, как мы сегодня чай или кофе, и пили с пирожками и пряниками.

Нельзя не упомянуть русские ставленые напитки, которые давно исчезли с почетного места на традиционном русском столе. Вот те из них, что упомянуты все в том же «Домострое»: *пиво яичное, овсяное, ржаное, сыченое; квас яблочный и щавлевый; морс брусничный и вишневый; брага; рассолы ставленые; мед обварной, паточный и боярский.*



По способу производства меды разделяли на *вареные* и *ставленые*. Ставленые меды готовили холодным методом, а вареные – с помощью тепловой обработки: медовые соты разводили теплой водой и процеживали сквозь

*...Лжи остерегайтесь,  
и пьянства, и блуду,  
от того ведь душа погибает и тело...*

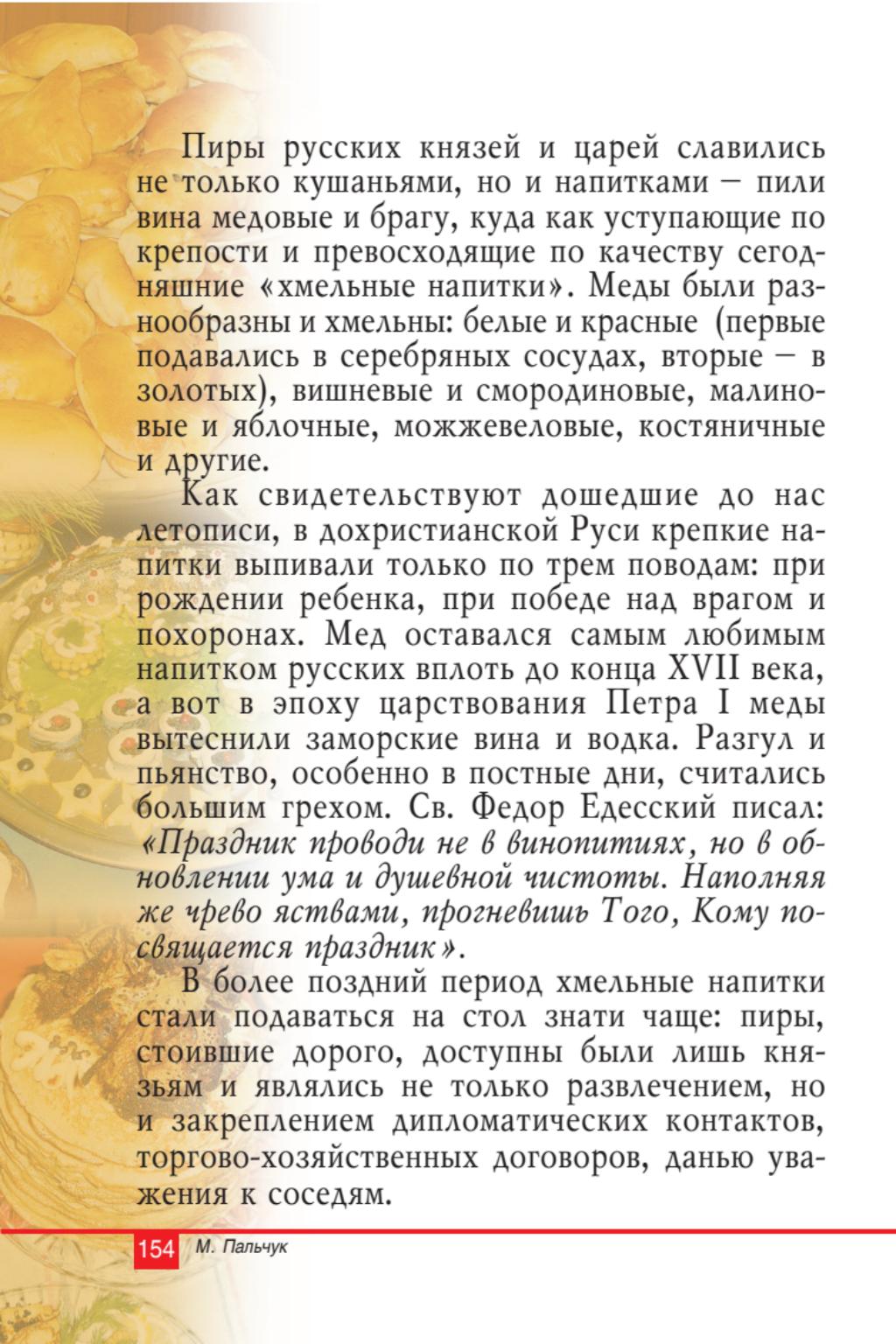
*Из «Поучения»  
Владимира Мономаха*



чистое сито (чтобы отделить примеси воска). В процеженный мед добавляли хмель (половину пуда меда) и варили до тех пор, пока жидкость не уваривалась до половины. После этого ее выливали в медную посуду, охлаждали и бросали в нее ржаной хлеб с патокой и дрожжами. Когда смесь начинала бродить, ее сливали и закупоривали в бочки, которые опускали в ледник, где они выдерживались довольно долгое время.

Для улучшения вкуса и цвета в мед добавляли свежий ягодный или фруктовый сок. Разбавленный соком мед почти не содержал алкоголя и служил прекрасным витаминным напитком. Храли готовый мед в ледниках, где он долгое время оставался свежим, и крепость его не повышалась. Крепость медов была разная – наряду со слабоалкогольными готовились и довольно крепкие хмельные меды<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> 500 рецептов славянской трапезы / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный. – М., 1990. – С. 240–242.



Пиры русских князей и царей славились не только кушаньями, но и напитками — пили вина медовые и брагу, куда как уступающие по крепости и превосходящие по качеству сегодняшние «хмельные напитки». Меды были разнообразны и хмельны: белые и красные (первые подавались в серебряных сосудах, вторые — в золотых), вишневые и смородиновые, малиновые и яблочные, можжевеловые, костяничные и другие.

Как свидетельствуют дошедшие до нас летописи, в дохристианской Руси крепкие напитки выпивали только по трем поводам: при рождении ребенка, при победе над врагом и похоронах. Мед оставался самым любимым напитком русских вплоть до конца XVII века, а вот в эпоху царствования Петра I меды вытеснили заморские вина и водка. Разгул и пьянство, особенно в постные дни, считались большим грехом. Св. Федор Едесский писал: *«Праздник проводи не в винопитиях, но в обновлении ума и душевой чистоты. Наполня же чрево яствами, прогнавши Того, Кому посвящается праздник».*

В более поздний период хмельные напитки стали подаваться на стол знати чаще: пиры, стоившие дорого, доступны были лишь князьям и являлись не только развлечением, но и закреплением дипломатических контактов, торгово-хозяйственных договоров, данью уважения к соседям.

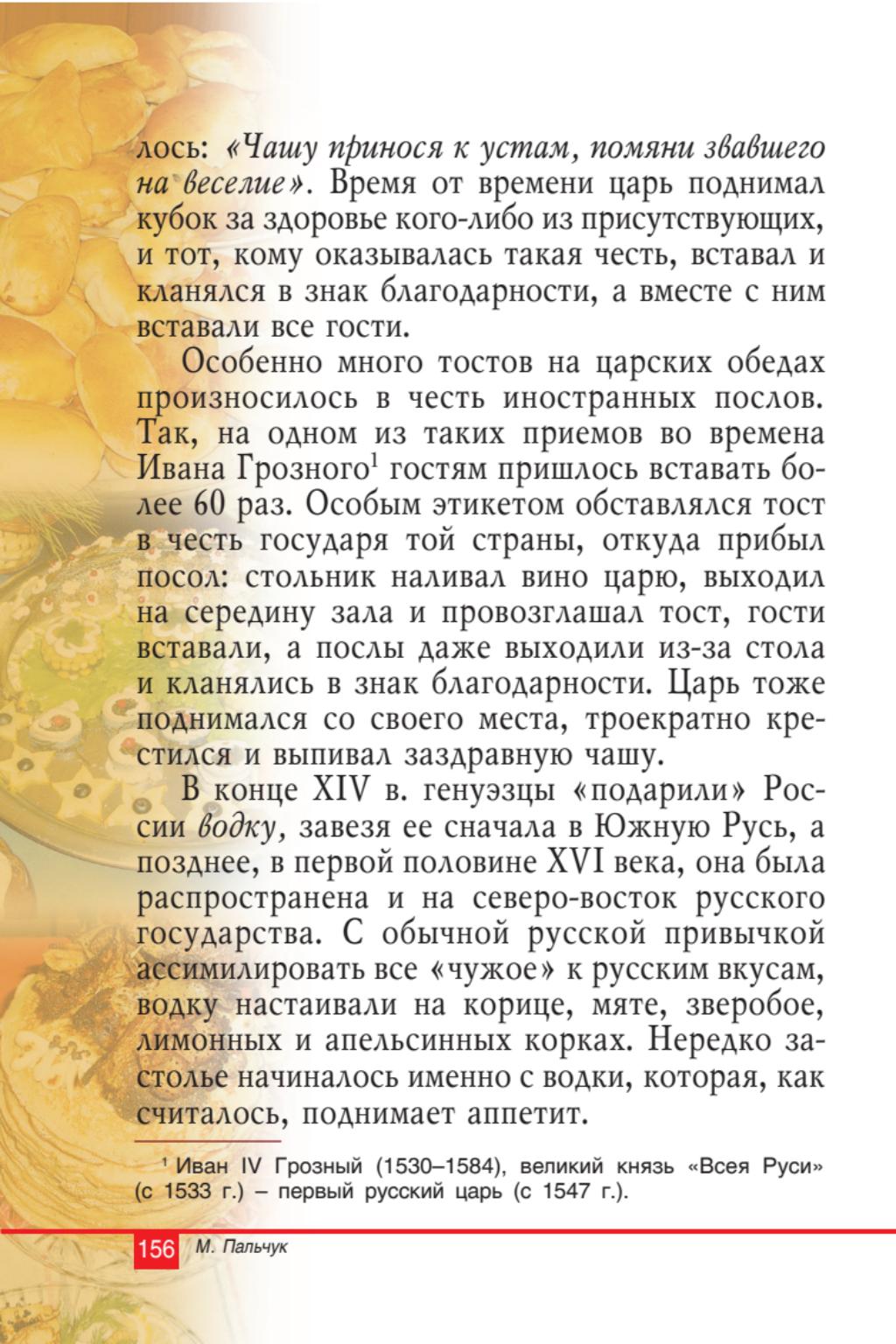


«Руси есть веселье питье, не можем без этого быти» – по свидетельству летописей, именно эти слова произнес Великий князь Киевский Владимир, отказываясь принять мусульманскую веру, запрещающую употреблять вино. В 996 году киевский князь, устроив по случаю победы над печенегами грандиозный пир, приказал бочками развозить мед и квас и угощать ими киевлян.

...Здрав будь, князь, и вся дружина здрава!  
Слава князям и дружине слава!<sup>1</sup>

Царские пиры сопровождались множеством тостов, и первый тост, как правило, провозглашали в честь государя, затем пили за членов царской семьи и патриарха. Причем всякий раз полагалось пить до дна, чтобы не обидеть честувемого. В «Изборнике Святослава» (1076 г.) говори-

<sup>1</sup> Слово о полку Игореве. – К., 1979. – С. 69.



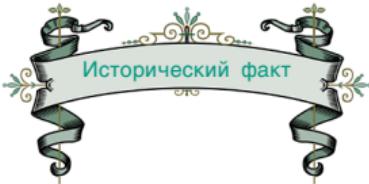
лось: «Чашу принося к устам, помяни звавшего на веселье». Время от времени царь поднимал кубок за здоровье кого-либо из присутствующих, и тот, кому оказывалась такая честь, вставал и кланялся в знак благодарности, а вместе с ним вставали все гости.

Особенно много тостов на царских обедах произносились в честь иностранных послов. Так, на одном из таких приемов во времена Ивана Грозного<sup>1</sup> гостям пришлось вставать более 60 раз. Особым этикетом обставлялся тост в честь государя той страны, откуда прибыл посол: стольник наливал вино царю, выходил на середину зала и провозглашал тост, гости вставали, а послы даже выходили из-за стола и кланялись в знак благодарности. Царь тоже поднимался со своего места, троекратно крестился и выпивал заздравную чашу.

В конце XIV в. генуэзцы «подарили» России водку, завезя ее сначала в Южную Русь, а позднее, в первой половине XVI века, она была распространена и на северо-восток русского государства. С обычной русской привычкой ассимилировать все «чужое» к русским вкусам, водку настаивали на корице, мяте, зверобое, лимонных и апельсиновых корках. Нередко застолье начиналось именно с водки, которая, как считалось, поднимает аппетит.

---

<sup>1</sup> Иван IV Грозный (1530–1584), великий князь «Всех Русей» (с 1533 г.) – первый русский царь (с 1547 г.).



В Новгородской летописи (1548 г.) впервые упоминается «горькое вино» – водка с настоем полыни и древесных почек. «Горькое вино» можно еще осмыслить как «напиток, приносящий горькую жизнь, выпиваемый с горя»<sup>1</sup>.

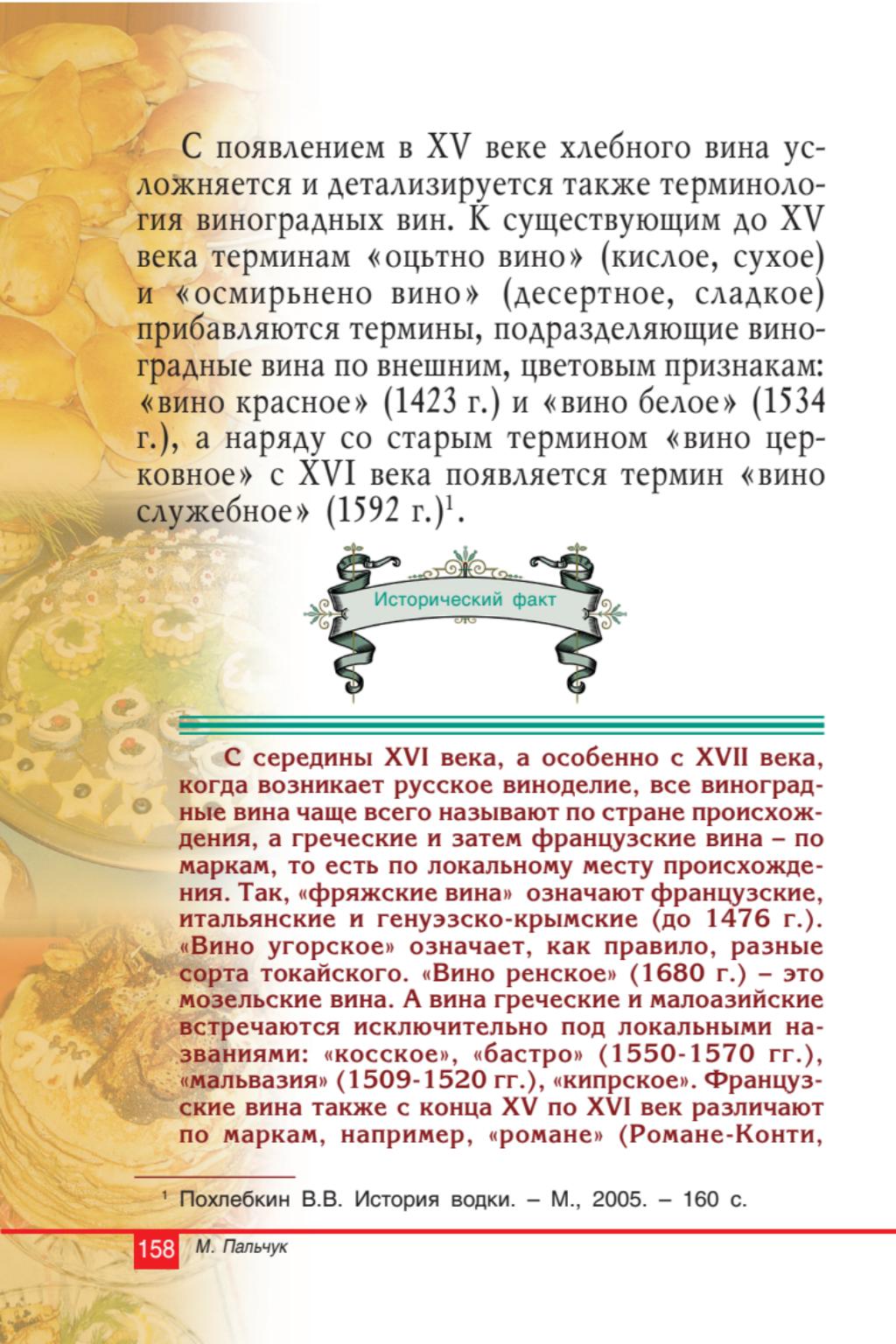
Иностранные вина, вроде *мальвазии, бастр, алкан, венгерского, рейнского, романея*, появились при русском царском дворе еще в XVI веке, но в следующем столетии в Москве завелись винные погреба, где не только продавали вина этих сортов, но туда уже сходились пить веселые компании<sup>2</sup>.

Продажа горячего вина и всех хмельных напитков была в России сперва вольная, но как излишнее употребление причинило бедность и разорение бесчисленным семействам, то это побудило Великих Князей ограничить неумеренное употребление. Великий Князь Иоанн III совершенно запретил приготовлять крепкие напитки<sup>3</sup>.

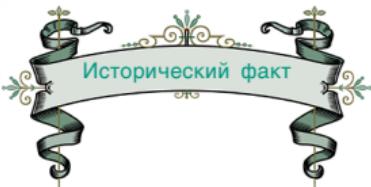
<sup>1</sup> Гербенштейн С. Записки о Московии / под ред. В.Л. Янина. – М., 1988. – 430 с.

<sup>2</sup> Пыляев М.И. Энциклопедия царской Москвы. – М., 2006. – С. 302.

<sup>3</sup> Русский народ: его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия /собр. М. Забылиным. – Симферополь, 1992. – С. 475.



С появлением в XV веке хлебного вина усложняется и детализируется также терминология виноградных вин. К существующим до XV века терминам «оцътно вино» (кислое, сухое) и «осмирьнено вино» (десертное, сладкое) прибавляются термины, подразделяющие виноградные вина по внешним, цветовым признакам: «вино красное» (1423 г.) и «вино белое» (1534 г.), а наряду со старым термином «вино церковное» с XVI века появляется термин «вино служебное» (1592 г.)<sup>1</sup>.



С середины XVI века, а особенно с XVII века, когда возникает русское виноделие, все виноградные вина чаще всего называют по стране происхождения, а греческие и затем французские вина – по маркам, то есть по локальному месту происхождения. Так, «фряжские вина» означают французские, итальянские и генуэзско-крымские (до 1476 г.). «Вино угорское» означает, как правило, разные сорта токайского. «Вино ренское» (1680 г.) – это мозельские вина. А вина греческие и малоазийские встречаются исключительно под локальными названиями: «косское», «бастро» (1550-1570 гг.), «мальвазия» (1509-1520 гг.), «кипрское». Французские вина также с конца XV по XVI век различают по маркам, например, «романе» (Романе-Конти,

<sup>1</sup> Похлебкин В.В. История водки. – М., 2005. – 160 с.

**бургонское), «мушкатель» (1550 г.). В XVII веке появляются и испанские вина: «херес», «марсала», «малага», «мадера»<sup>1</sup>.**

В. Филимонов в своей поэме «Обед» так писал об этом событии:

*...К тому нам нужно знать три тайны:  
Чтоб в пору подавать вино,  
Вин назначенье не одно:  
Венгерское с Рейнвейном в пафе,  
Пофтвейн то ж – как можно старее;  
Бургонское – середних лет;  
Лафит, Сотерн – не слишком молод;  
Шампанскому – весенний цвет.  
Тепло – для красных, белым – холод...*<sup>2</sup>

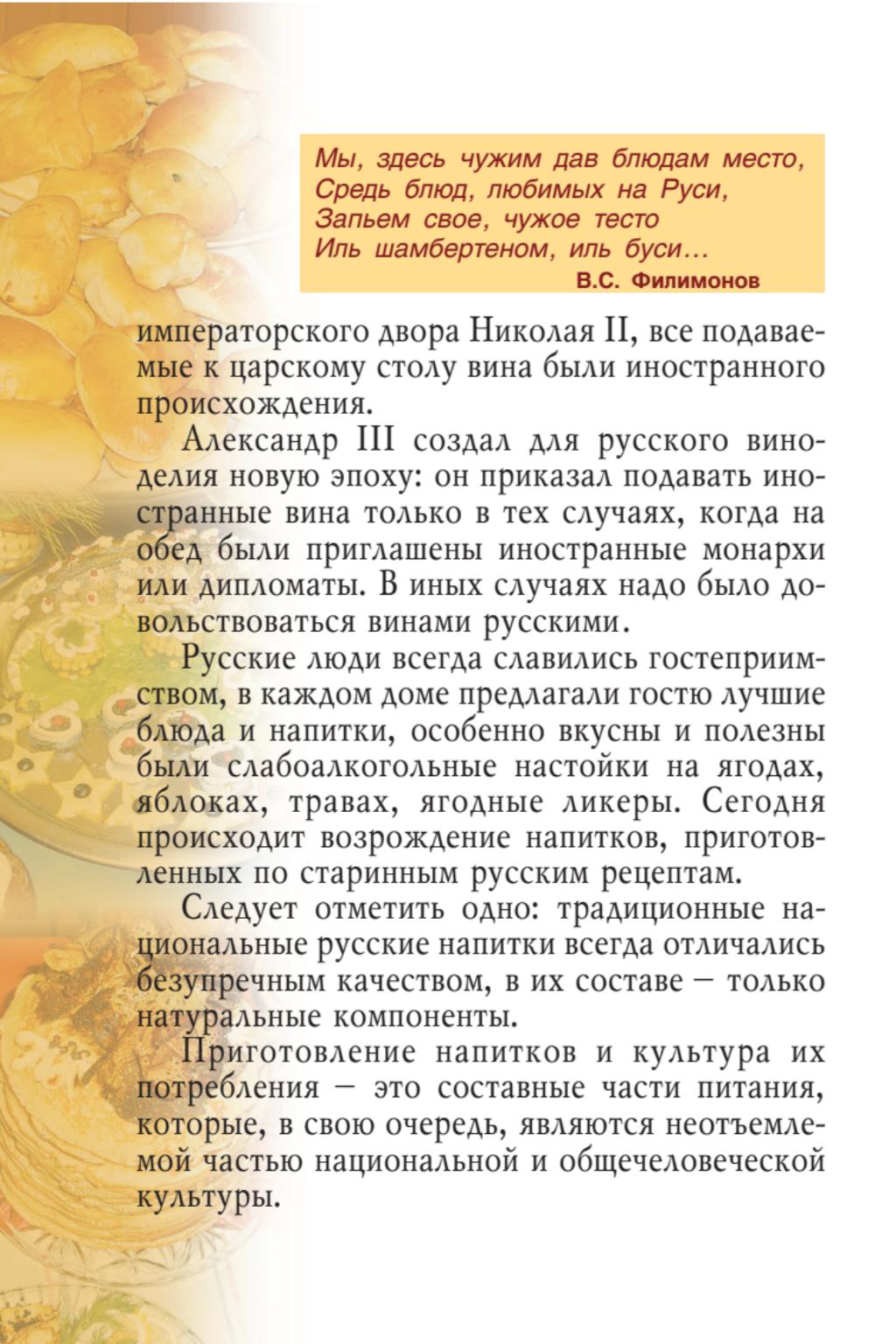
Во второй половине XVIII века был «изобретен» знаменитый русский «Ерофеич» – горькая настойка смеси мяты, аниса, кардамона, зверобоя, тимьяна, майорана, тысячелистника, донника, полыни и померанцевых корочек. По преданию, этим напитком с добавлением женышения цирюльник Ерофеич, побывавший в составе русской миссии в Пекине и знакомый с тибетской медициной, вылечил от тяжелого недуга графа Орлова<sup>3</sup>.

В царствование Александра II, по свидетельству А.А. Мосолова – начальника канцелярии

<sup>1</sup> Похлебкин В.В. История водки. – М., 2005. – 160 с.

<sup>2</sup> Филимонов В. С. Обед: поэма. – Санкт Петербургъ, 1837. – С. 75.

<sup>3</sup> Орлов Алексей Григорьевич (1737—1807/1808) – русский военный и государственный деятель, генерал-аншеф (1769), граф (1762), сподвижник Екатерины II.



Мы, здесь чужим дав блюдам место,  
Средь блюд, любимых на Руси,  
Запьем свое, чужое тесто  
Иль шамбертеном, иль буси...

В.С. Филимонов

императорского двора Николая II, все подаваемые к царскому столу вина были иностранного происхождения.

Александр III создал для русского виноделия новую эпоху: он приказал подавать иностранные вина только в тех случаях, когда на обед были приглашены иностранные монархи или дипломаты. В иных случаях надо было довольствоваться винами русскими.

Русские люди всегда славились гостеприимством, в каждом доме предлагали гостю лучшие блюда и напитки, особенно вкусны и полезны были слабоалкогольные настойки на ягодах, яблоках, травах, ягодные ликеры. Сегодня происходит возрождение напитков, приготовленных по старинным русским рецептам.

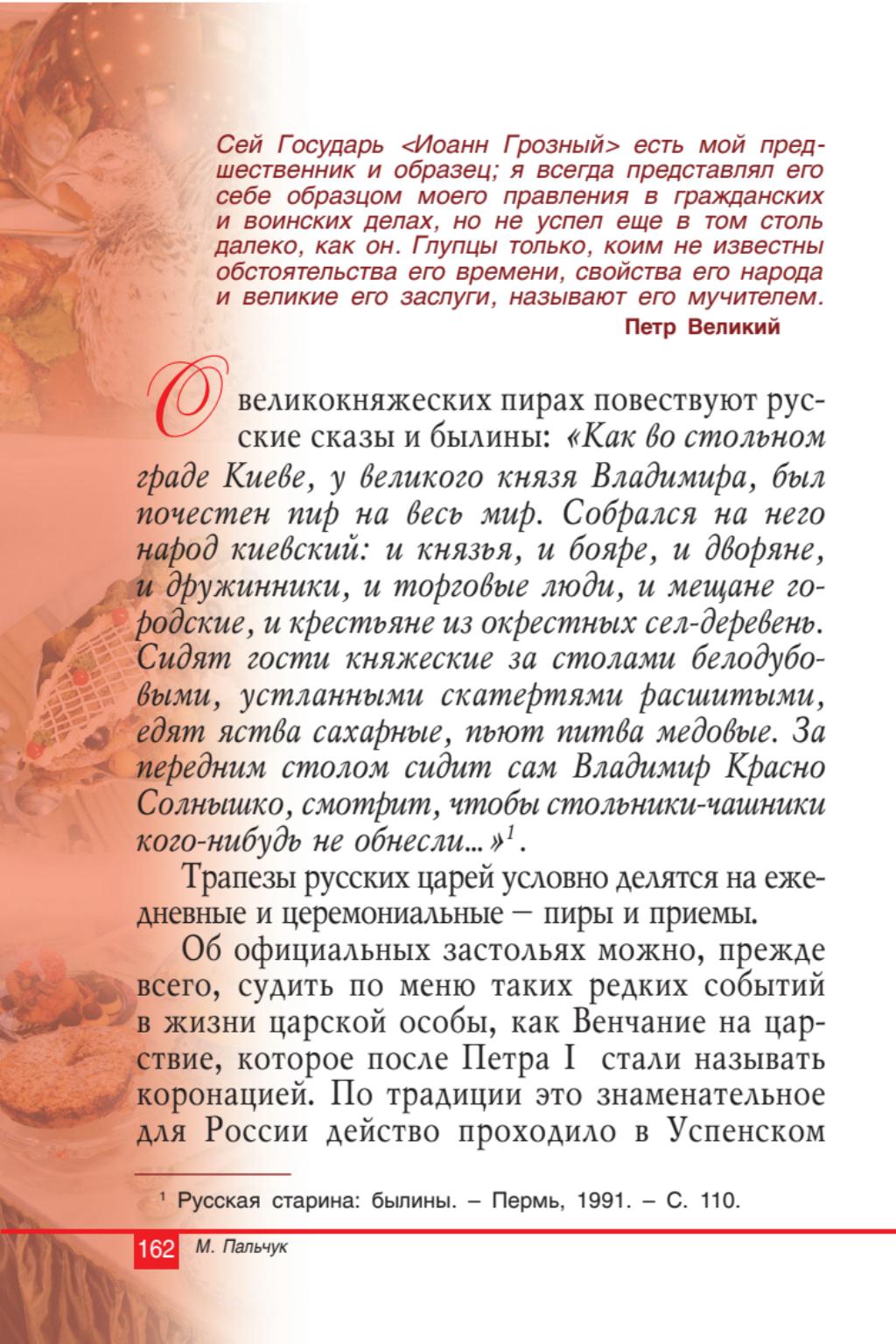
Следует отметить одно: традиционные национальные русские напитки всегда отличались безупречным качеством, в их составе – только натуральные компоненты.

Приготовление напитков и культура их потребления – это составные части питания, которые, в свою очередь, являются неотъемлемой частью национальной и общечеловеческой культуры.

Раздел V  
Трапезы  
и церемониальные  
застолья  
русских царей

*В царском доме пир веселый,  
Речь гостей хмельна, шумна...*

А.С. Пушкин



*Сей Государь <Иоанн Грозный> есть мой предшественник и образец; я всегда представлял его себе образцом моего правления в гражданских и воинских делах, но не успел еще в том столь далеко, как он. Глупцы только, коим не известны обстоятельства его времени, свойства его народа и великие его заслуги, называют его мучителем.*

**Петр Великий**

*О велиокняжеских пирах повествуют русские сказы и былины: «Как во стольном граде Киеве, у великого князя Владимира, был поченен пир на весь мир. Собрался на него народ киевский: и князья, и бояре, и дворяне, и дружины, и торговые люди, и мещане городские, и крестьяне из окрестных сел-деревень. Сидят гости княжеские за столами белодубовыми, устланными скатертями расшитыми, едят яства сахарные, пьют питья медовые. За передним столом сидит сам Владимир Красно Солнышко, смотрит, чтобы стольники-чашники кого-нибудь не обнесли...»<sup>1</sup>.*

Трапезы русских царей условно делятся на ежедневные и церемониальные — пиры и приемы.

Об официальных застольях можно, прежде всего, судить по меню таких редких событий в жизни царской особы, как Венчание на царствие, которое после Петра I стали называть коронацией. По традиции это знаменательное для России действие проходило в Успенском

---

<sup>1</sup> Русская старина: былины. — Пермь, 1991. — С. 110.

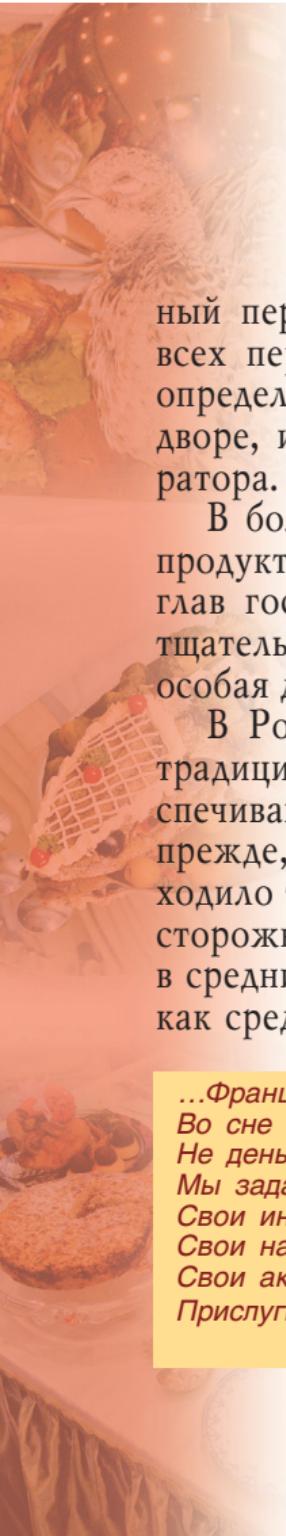
соборе Московского Кремля, после чего для гостей и сановников устраивался пир в одной из палат Кремля. Богатые столы «давались» также при избрании патриарха и приеме иностранных послов.

В царских палатах пировали и по случаю больших христианских праздников – Пасхи, Рождества Христова, Троицы, Николина дня, Масленицы, и в дни семейных торжеств – свадеб, крестин, именин.

На обеды в царский дворец приглашались патриарх и высшее духовенство, бояре, окольничьи, думные дворяне и прочие высшие государственные чиновники, знать, иностранные дипломаты. Ни один царский пир не обходился без традиционных русских пирогов. На именины членов царской семьи выпекали особые, именинные пироги. Одних бояр и представителей духовенства угождали ими во дворце, другим – посыпали на дом. Патриарху государи часто лично преподносили свой именинный пирог.

Безопасное питание всегда было одной из важнейших функций подразделений охраны, которые контролировали персонал, занятый в приготовлении пищи для императорского стола.

Каждая семья, представлявшая императорскую фамилию российских монархов, имела свою кухню, своих поставщиков и свой кухон-



*Если хочешь продлить свою жизнь, укороти свои трапезы.*

**Б. Франклин**

ный персонал, который сопровождал ее при всех переездах. Меню императорского стола определялось традициями, сложившимися при дворе, и пристрастиями того или иного императора.

В большинстве стран мира о безопасности продуктов, которые предназначаются для стола глав государств, всегда заботились особенно тщательно. Уже в Древнем Риме существовала особая должность — «отведывателя кушаний».

В России приготовление пищи для царей традиционно находилось в ведении служб, обеспечивающих их безопасность. Каждое блюдо, прежде, чем попасть на государев стол, проходило тщательную проверку. Эта мера предосторожности была не лишней, если учесть, что в средние века отравление часто использовали как средство борьбы за власть.



*...Французу не привидится  
Во сне — какие праздники,  
Не день, не два — по месяцу  
Мы задавали тут.  
Свои индейки жирные,  
Свои наливки сочные,  
Свои актеры, музыка,  
Прислуги — целый полк!*

**Н.А. Некрасов**



## ГЛАВА 1

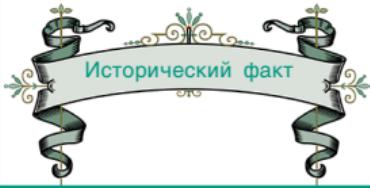
*От Ивана Грозного  
до Александра III:  
обычаи царского стола*



... А у меня же в палатах белокаменных,  
А становите-ка столы да вы дубовые,  
А стелите-ка скатерочки шелковые,  
А кругом вы ставьте-ка чики кленовые,  
Ай вы готовьте-ка напиточки медовые!  
А ведь приедут ко мне да дороги гости...

Из русской народной былины  
«Женитьба князя Владимира»

*И*рии русских царей чаще всего проходили в Грановитой палате Кремля – самом большом нарядном зале дворца. Во время посольских обедов в середине палаты у четырехгранного столба ставился поставец с полками в виде ступенек для золотой и серебряной посуды – так иностранцам демонстрировалось богатство русского престола.



Грановитая палата была издавна местом, где русские цари давали аудиенции в торжественных случаях. Построена она еще в 1473 году итальянским архитектором Марком Фрязином, а свое название получила от граней, которыми покрыты ее наружные стены.

В Грановитой палате царь Иоанн Васильевич в 1552 году три дня угождал своих храбрых сподвижников, отличившихся при покорении Казани<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Пыляев М.И. Энциклопедия царской Москвы. – М., 2006. – С. 42.

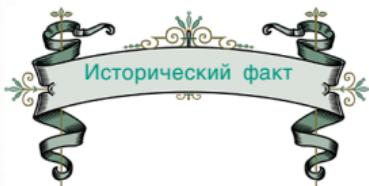


В зале вдоль стен перед лавками расставлялись длинные столы, покрытые скатертями, раскладывались сосуды с солью, уксусом, перцем – русские любили острую пищу.

Хлеб и соль обязательно были на столе. Приглашали к трапезе словами: «Хлеб-соль есть», а обед начинался традиционным ритуалом: царь рассыпал через стольника гостям в знак уважения куски хлеба. На званом обеде царь время от времени оказывал внимание кому-либо из присутствующих посыпкой еды и питья с собственного стола. Большой честью считалось получить царские «остатки» – блюда, уже отведанные государем. Еще большей честью считалось получить от царя соль. Эта добрая древняя традиция встречать дорогоого гостя караваем хлеба с солью дошла до наших дней. И сегодня, встречая молодоженов после бракосочетания, родители подают им хлеб-соль как символ долгой и счастливой жизни.



Царские застолья были очень продолжительными. Иностранцы не выдерживали такой «марафон» и под любыми предлогами, а то и вовсе без них, покидали царские обеды, отягощенные множеством съеденного и выпитого. Количество приглашенных исчислялось сотнями и тысячами человек.



---

Обеды Иоанна IV продолжались до 6 часов; от 600 до 700 гостей пресыщались не только изобильными, но и дорогими яствами, плодами и винами. Однажды в кремлевских палатах обедало 2000 ногайских воинов<sup>1</sup>.

---

Русский писатель Алексей Толстой в своем романе «Князь Серебряный» описал пир, устроенный в XVI веке Иваном Грозным для более полутора тысяч своих опричников: «...Уже более четырех часов продолжалось веселье, а стол был только во полустоле. Отличились в этот день царские повара. Никогда так не удавались им лимонные кальви, варченые почки и кафаси с бафаниной... Хороши и вкусны были также за-

---

<sup>1</sup> Русский народ: его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия / собр. М. Забылиным. – Симферополь, 1992. – С. 490.

*йцы в лапше, и гости, как уже не нагрузились, но не пропустили ни перепелов с чесночною подливкой, ни жаворонков с луком и шафраном. Но вот, по знаку стольников, убрали со столов соль, перец и уксус и сняли все мясные и рыбные яства... Они [слуги] внесли в палату сахарный кремль, в пять пудов весу, и поставили его на царский стол... Подобные кремли, но только поменьше, пуда в три, не более, украсили другие столы. Вслед за кремлями внесли около сотни золоченых и крашеных деревьев, на которых вместо плодов висели пряники, коврижки и сладкие пирожки. В то же время явились на столах львы, орлы и всякие птицы, литые из сахара...»<sup>1</sup>.*

Порядок угощения на пирах в XVII в. был совсем другой, чем в XVIII столетии: если в XVII веке подача блюд начиналась с жаркого, и притом с жареных павлинов, то в следующем столетии, напротив, сперва подавался студень из говяжьих ног или икра<sup>2</sup>.

За торжественным царским обедом прислуживало до 200–300 человек в парчовых одеяниях с золотыми цепями на груди и в черных лисьих шапках. На столы ставились только хлеб, нарезанный крупными ломтями (чтобы удобнее было подбирать остатки еды с блюда), иногда –

<sup>1</sup> Толстой А.К. Князь Серебряный: повесть времен Иоанна Грозного. – Фрунзе, 1958. – С. 67–68.

<sup>2</sup> Энциклопедия царской Москвы. – М., 2006. – С. 368.

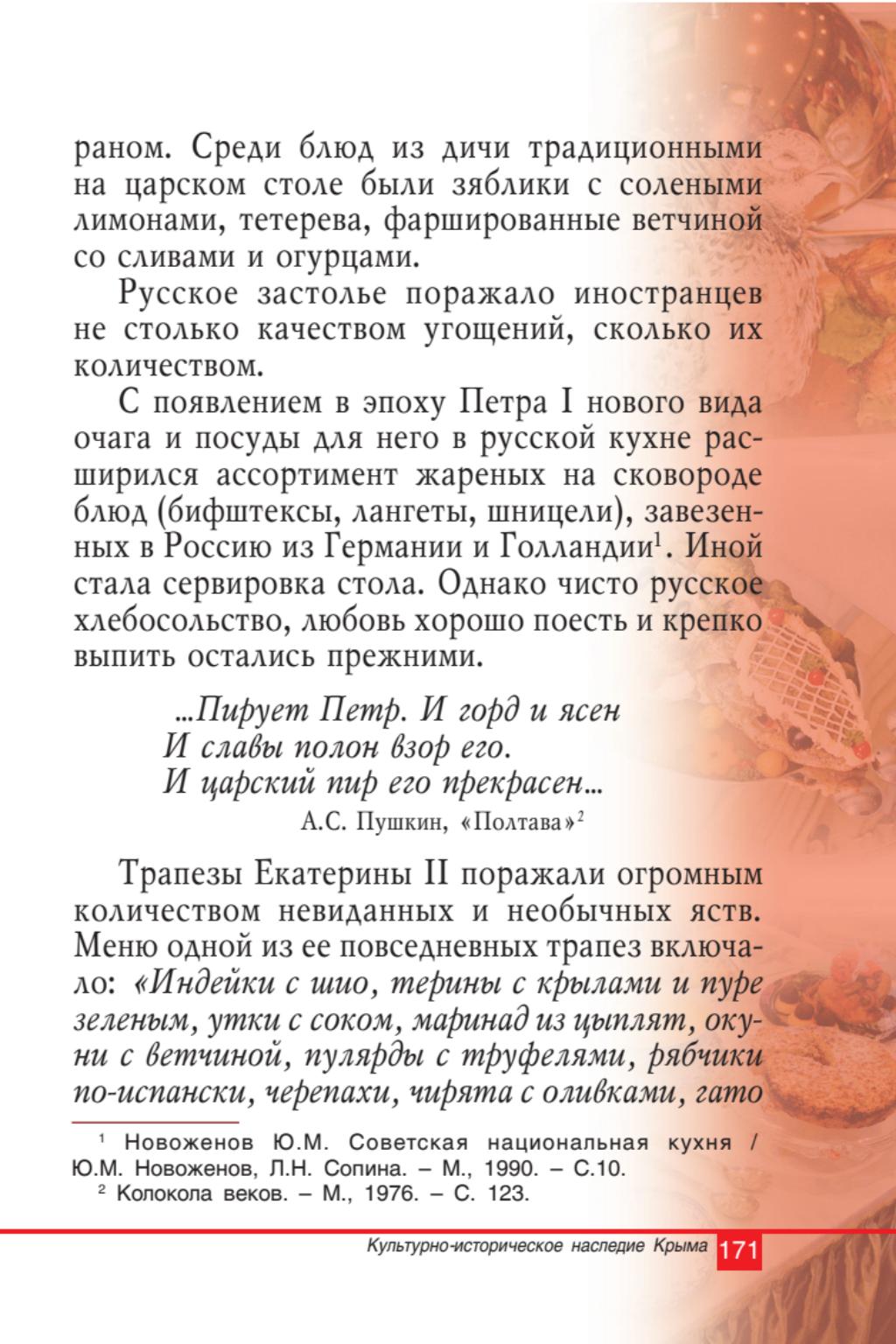


фляга с уксусом, а также ножи и ложки. Салфеток тогда не знали, есть мнение, что они появились при Петре I, хотя еще во времена Алексея Михайловича гостям подавали расшитый плат для утирки. От

дельных тарелок для каждого гостя на столах не было. Принц Бухав, обедавший у Иоанна IV, вспоминал, что он не имел ни собственной тарелки, ни ножа, ни ложки, но пользовался ими наряду с сидящим рядом боярином, поскольку сии приборы были подобраны «на пару». Суп тоже часто подавался в одной глубокой миске на двоих. И такой обычай вызывал недовольство у иностранцев. Поэтому позже наличие заморских гостей учитывалось заранее, им подавались отдельные блюда и тарелки менялись после каждой перемены блюд<sup>1</sup>.

*Первым блюдом на царском тифу по традиции был жареный лебедь – целиком приготовленную птицу на золотом подносе вносили в зал и демонстрировали гостям. Затем лебедя уносили, резали на куски, раскладывали по тарелкам и подавали гостям под винным соусом с шаф-*

<sup>1</sup> Романов П. В. Застольная история государства Российского. – М., 2000.



раном. Среди блюд из дичи традиционными на царском столе были зяблики с солеными лимонами, тетерева, фаршированные ветчиной со сливами и огурцами.

Русское застолье поражало иностранцев не столько качеством угощений, сколько их количеством.

С появлением в эпоху Петра I нового вида очага и посуды для него в русской кухне расширился ассортимент жареных на сковороде блюд (бифштексы, лангеты, шницели), завезенных в Россию из Германии и Голландии<sup>1</sup>. Иной стала сервировка стола. Однако чисто русское хлебосольство, любовь хорошо поесть и крепко выпить остались прежними.

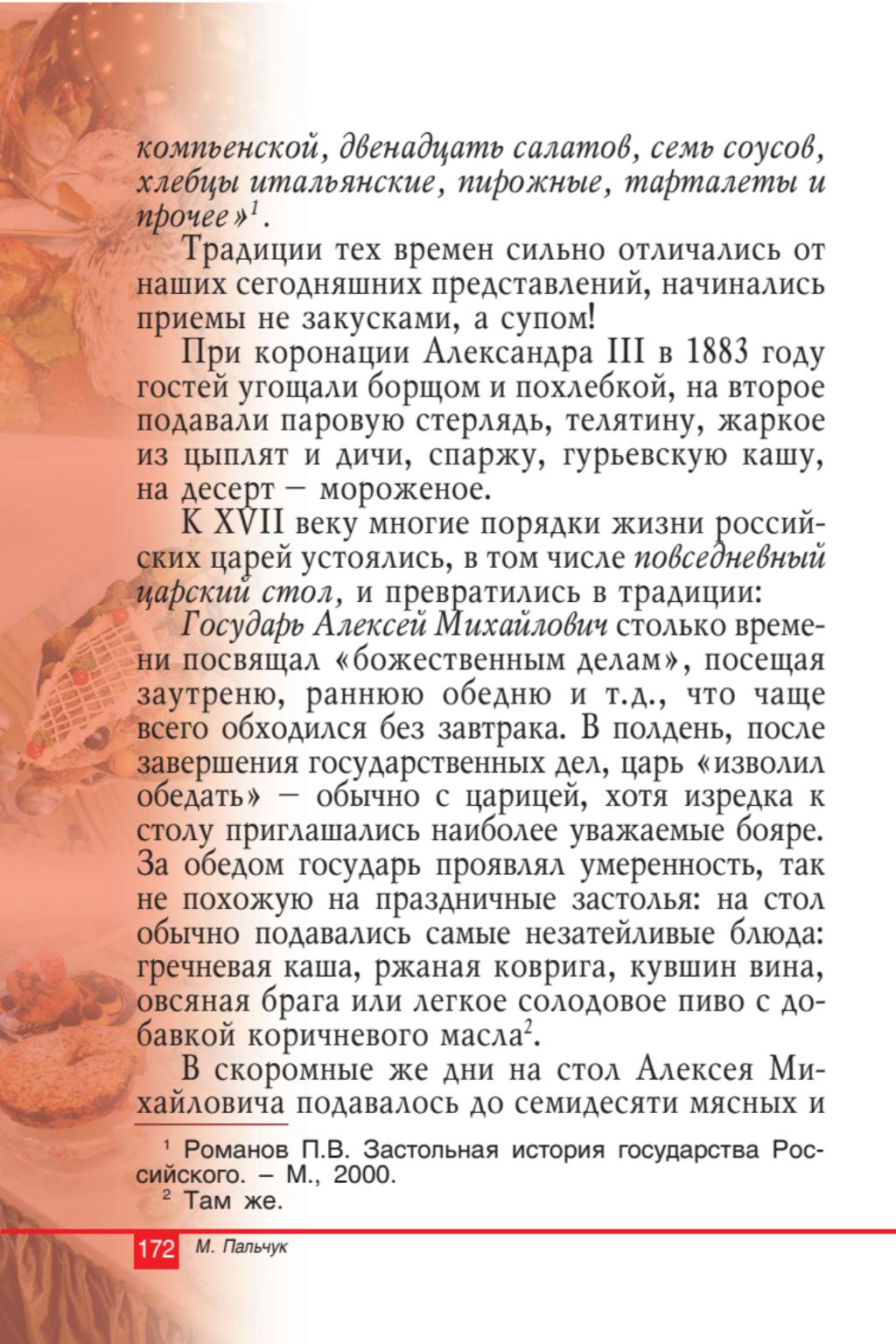
*...Пишуем Петр. И горд и ясен  
И славы полон взор его.  
И царский тиф его прекрасен...*

А.С. Пушкин, «Полтава»<sup>2</sup>

Трапезы Екатерины II поражали огромным количеством невиданных и необычных яств. Меню одной из ее повседневных трапез включало: «Индейки с шио, тефины с крылами и пуре зеленым, утки с соком, маринад из цыплят, окучни с ветчиной, пульядры с труфелями, рябчики по-испански, черепахи, чирята с оливками, гато

<sup>1</sup> Новоженов Ю.М. Советская национальная кухня / Ю.М. Новоженов, Л.Н. Сопина. – М., 1990. – С.10.

<sup>2</sup> Колокола веков. – М., 1976. – С. 123.



компъенской, двенадцать салатов, семь соусов, хлебцы итальянские, пирожные, тафталеты и прочее»<sup>1</sup>.

Традиции тех времен сильно отличались от наших сегодняшних представлений, начинались приемы не закусками, а супом!

При коронации Александра III в 1883 году гостей угождали борщом и похлебкой, на второе подавали паровую стерлядь, телятину, жаркое из цыплят и дичи, спаржу, гурьевскую кашу, на десерт — мороженое.

К XVII веку многие порядки жизни российских царей устоялись, в том числе *повседневный царский стол*, и превратились в традиции:

Государь Алексей Михайлович столько времени посвящал «божественным делам», посещая заутреню, раннюю обедню и т.д., что чаще всего обходился без завтрака. В полдень, после завершения государственных дел, царь «изволил обедать» — обычно с царицей, хотя изредка к столу приглашались наиболее уважаемые бояре. За обедом государь проявлял умеренность, так не похожую на праздничные застолья: на стол обычно подавались самые незатейливые блюда: гречневая каша, ржаная коврига, кувшин вина, овсяная брага или легкое солодовое пиво с добавкой коричневого масла<sup>2</sup>.

В скромные же дни на стол Алексея Михайловича подавалось до семидесяти мясных и

<sup>1</sup> Романов П.В. Застольная история государства Российского. – М., 2000.

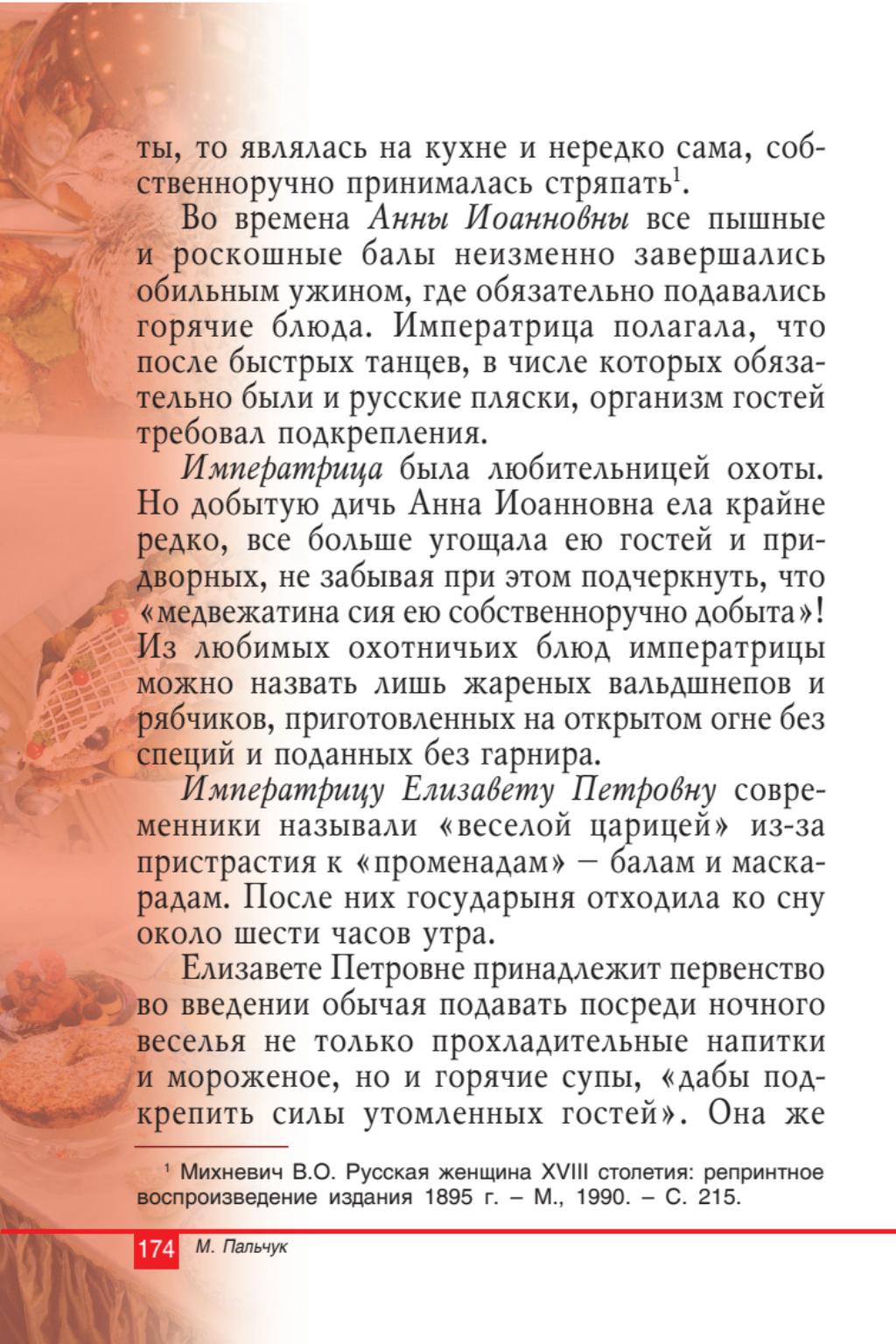
<sup>2</sup> Там же.



рыбных блюд, которые царь обычно посыпал либо близким, либо на подачу боярам и иным почтенным людям в знак особого царского благоволения. Начинался обед с холодных и запеченных блюд, затем подавалось тельное, потом — жаркое. И уже в завершение обеда — похлебки, уха или ушное. Завершался государев день легким кушаньем (ужином) и вечерней молитвой.

*Петр I Великий* завтракал легко и наскоро в шесть часов утра. Обедал обычно не позже часа пополудни, до обеда выпивая рюмку аниской водки. Традиционный обед первого российского императора, по свидетельству его сподвижника А.Нартова, состоял из густых горячих кислых щей, каши, студня, холодного поросенка в сметане, который подавался целиком, государь сам выбирал себе кусочек по настроению. Затем подавали холодное жаркое, чаще всего из утки, с солеными огурцами или солеными лимонами, ветчину и лимбургский сыр. Обедал он обыкновенно наедине с супругой и терпеть не мог присутствия в столовой лакеев, допуская только кухмистера Фельтена. Естественно, этот порядок резко менялся во время церемониальных обедов. К ночному сну государь отходил часов в 10-11 вечера без ужина.

По свидетельству современников, *императрица Екатерина I* была образцовой «домашней хозяйкой»: то она посещала свой «огород», принимая от садовников цветы, огурцы и фрук-



ты, то являлась на кухне и нередко сама, собственоручно принималась стряпать<sup>1</sup>.

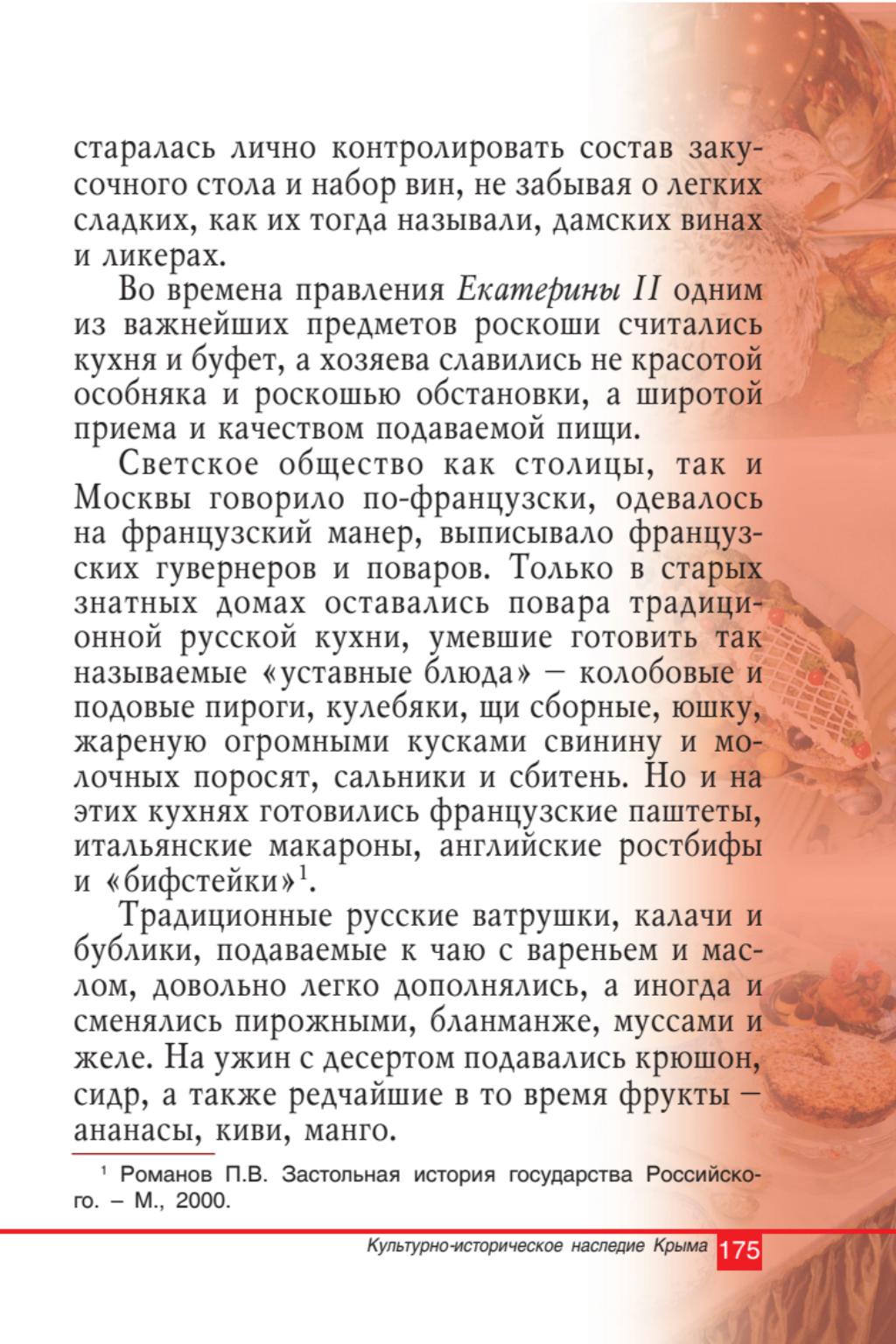
Во времена Анны Иоанновны все пышные и роскошные балы неизменно завершались обильным ужином, где обязательно подавались горячие блюда. Императрица полагала, что после быстрых танцев, в числе которых обязательно были и русские пляски, организм гостей требовал подкрепления.

*Императрица* была любительницей охоты. Но добытую дичь Анна Иоанновна ела крайне редко, все больше угождала ею гостей и придворных, не забывая при этом подчеркнуть, что «медвежатина сия ею собственоручно добыта»! Из любимых охотничих блюд императрицы можно назвать лишь жареных вальдшнепов и рябчиков, приготовленных на открытом огне без специй и поданных без гарнира.

*Императрицу Елизавету Петровну* современники называли «веселой царицей» из-за пристрастия к «променадам» — балам и маскарадам. После них государыня отходила ко сну около шести часов утра.

Елизавете Петровне принадлежит первенство во введении обычая подавать посреди ночного веселья не только прохладительные напитки и мороженое, но и горячие супы, «дабы подкрепить силы утомленных гостей». Она же

<sup>1</sup> Михневич В.О. Русская женщина XVIII столетия: репринтное воспроизведение издания 1895 г. — М., 1990. — С. 215.



старалась лично контролировать состав закусочного стола и набор вин, не забывая о легких сладких, как их тогда называли, дамских винах и ликерах.

Во времена правления Екатерины II одним из важнейших предметов роскоши считались кухня и буфет, а хозяева славились не красотой особняка и роскошью обстановки, а широтой приема и качеством подаваемой пищи.

Светское общество как столицы, так и Москвы говорило по-французски, одевалось на французский манер, выписывало французских гувернёров и поваров. Только в старых знатных домах оставались повара традиционной русской кухни, умевшие готовить так называемые «уставные блюда» — колобовые и подовые пироги, кулебяки, щи сборные, юшку, жареную огромными кусками свинину и молочных поросят, сальники и сбитень. Но и на этих кухнях готовились французские паштеты, итальянские макароны, английские ростбифы и «бифстейки»<sup>1</sup>.

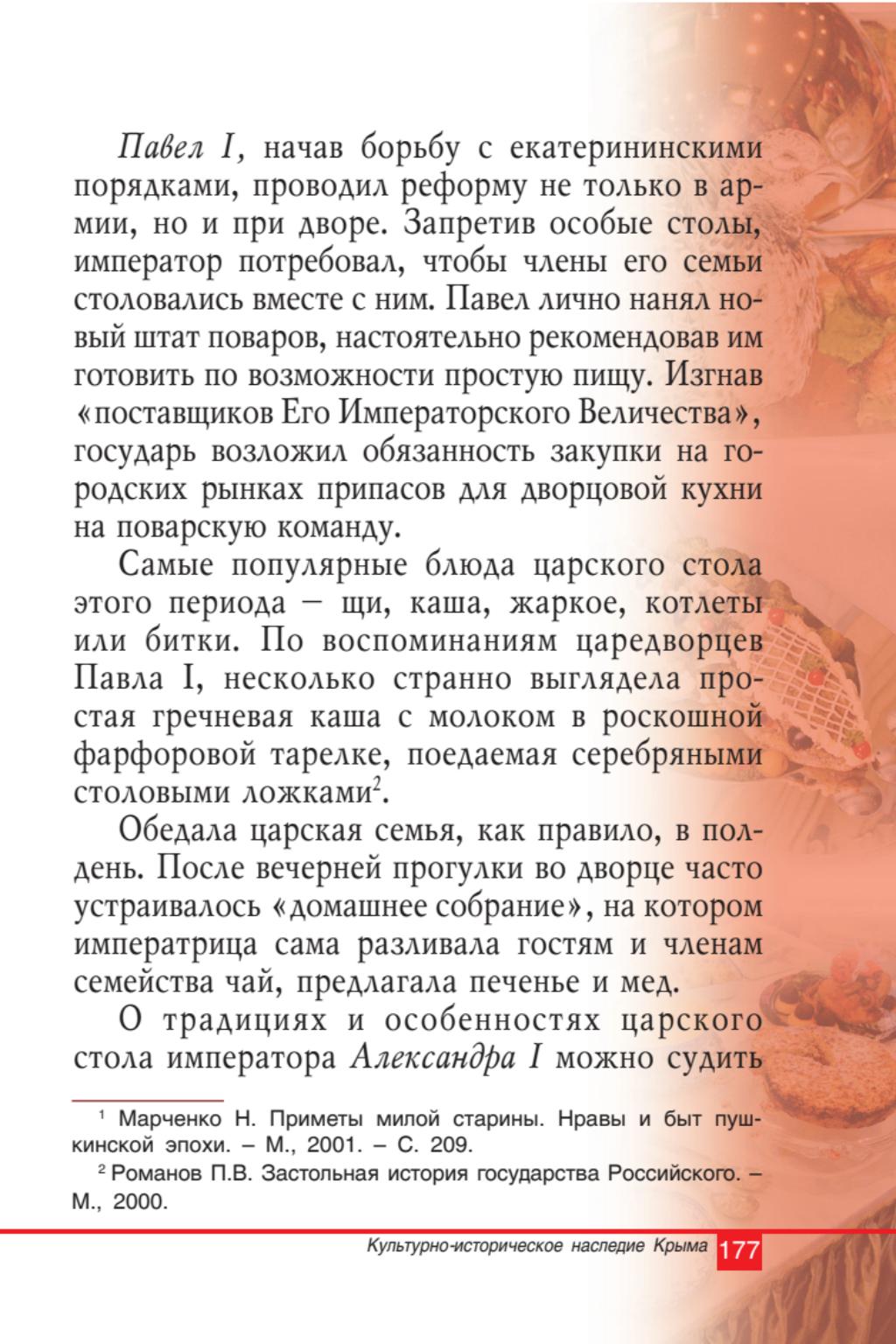
Традиционные русские ватрушки, калачи и бублики, подаваемые к чаю с вареньем и маслом, довольно легко дополнялись, а иногда и сменялись пирожными, бланманже, муссами и желе. На ужин с десертом подавались крюшон, сидр, а также редчайшие в то время фрукты — ананасы, киви, манго.

<sup>1</sup> Романов П.В. Застольная история государства Российской. — М., 2000.



По воспоминаниям Н. Брусилова<sup>1</sup>, во время обеда Екатерины II соблюдался следующий порядок: стол был круглый (кушанья все ставились на стол, блюда все были покрыты крышками). Приглашенные собирались в бриллиантовую <комнату> и ожидали выхода государыни. Перед <её> выходом камердинер З.К. Зотов, отворив дверь, кричал: «Крышки!» Тут же крышки с блюд снимались, и входила государыня... На стол ставились четыре золотые чаши, а иногда перед государынею ставили горшок русских щей, обернутый салфеткою и покрытый золотой крышкой, и она сама разливала. Государыня кушала на золотом приборе, прочие – на серебре<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Брусилов Николай Петрович (1782–1849) – русский писатель.



*Павел I*, начав борьбу с екатерининскими порядками, проводил реформу не только в армии, но и при дворе. Запретив особые столы, император потребовал, чтобы члены его семьи столовались вместе с ним. Павел лично нанял новый штат поваров, настоятельно рекомендовав им готовить по возможности простую пищу. Изгнав «поставщиков Его Императорского Величества», государь возложил обязанность закупки на городских рынках припасов для дворцовой кухни на поварскую команду.

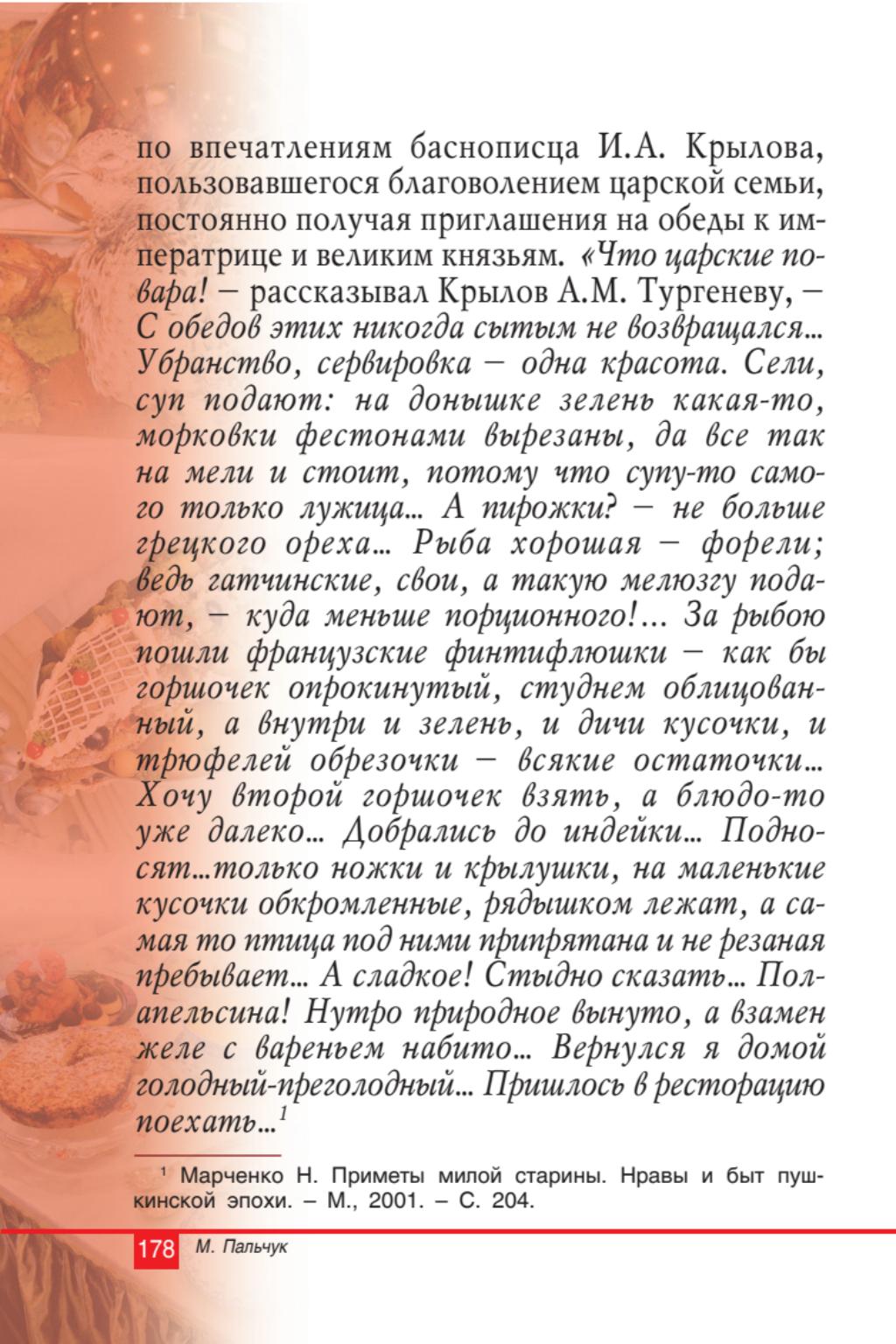
Самые популярные блюда царского стола этого периода – щи, каша, жаркое, котлеты или битки. По воспоминаниям царедворцев Павла I, несколько странно выглядела простая гречневая каша с молоком в роскошной фарфоровой тарелке, поедаемая серебряными столовыми ложками<sup>2</sup>.

Обедала царская семья, как правило, в полдень. После вечерней прогулки во дворце часто устраивалось «домашнее собрание», на котором императрица сама разливала гостям и членам семейства чай, предлагала печенье и мед.

О традициях и особенностях царского стола императора *Александра I* можно судить

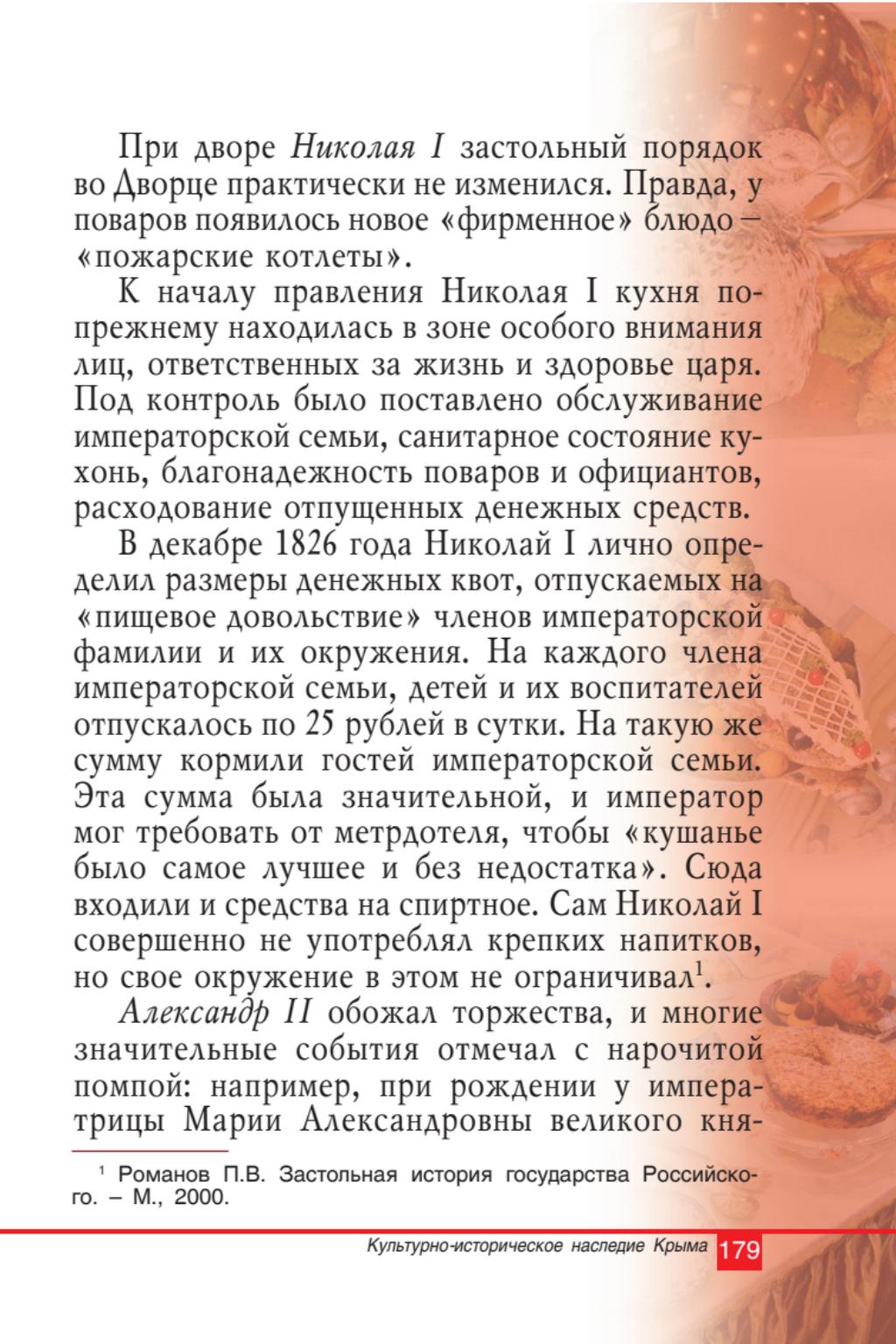
<sup>1</sup> Марченко Н. Приметы милой старины. Нравы и быт пушкинской эпохи. – М., 2001. – С. 209.

<sup>2</sup> Романов П.В. Застольная история государства Российского. – М., 2000.



по впечатлениям баснописца И.А. Крылова, пользовавшегося благоволением царской семьи, постоянно получая приглашения на обеды к императрице и великим князьям. «Что царские повафа! — рассказывал Крылов А.М. Тургеневу, — С обедов этих никогда сытым не возвращался... Убранство, сервировка — одна красота. Сели, суп подают: на донышке зелень какая-то, морковки фестонами вырезаны, да все так на мели и стоит, потому что супу-то самого только лужица... А пирожки? — не больше грецкого ореха... Рыба хорошая — форели; ведь гатчинские, свои, а такую мелозгу подают, — куда меньшие порционного!... За рыбью пошли французские финтифлюшки — как бы горшочек опрокинутый, студнем облицованный, а внутри и зелень, и дичи кусочки, и трюфелей обрезочки — всякие остаточки... Хочу второй горшочек взять, а блюдо-то уже далеко... Добрались до индейки... Подносят... только ножки и крылушки, на маленькие кусочки обкрошенные, рядышком лежат, а самая то птица под ними пропятана и не резаная пребывает... А сладкое! Стыдно сказать... Полапельсина! Нутро природное вынуто, а взамен желе с вареньем набито... Вернулся я домой голодный-преголодный... Пришло в ресторанацию поехать...<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Марченко Н. Приметы милой старины. Нравы и быт пушкинской эпохи. — М., 2001. — С. 204.



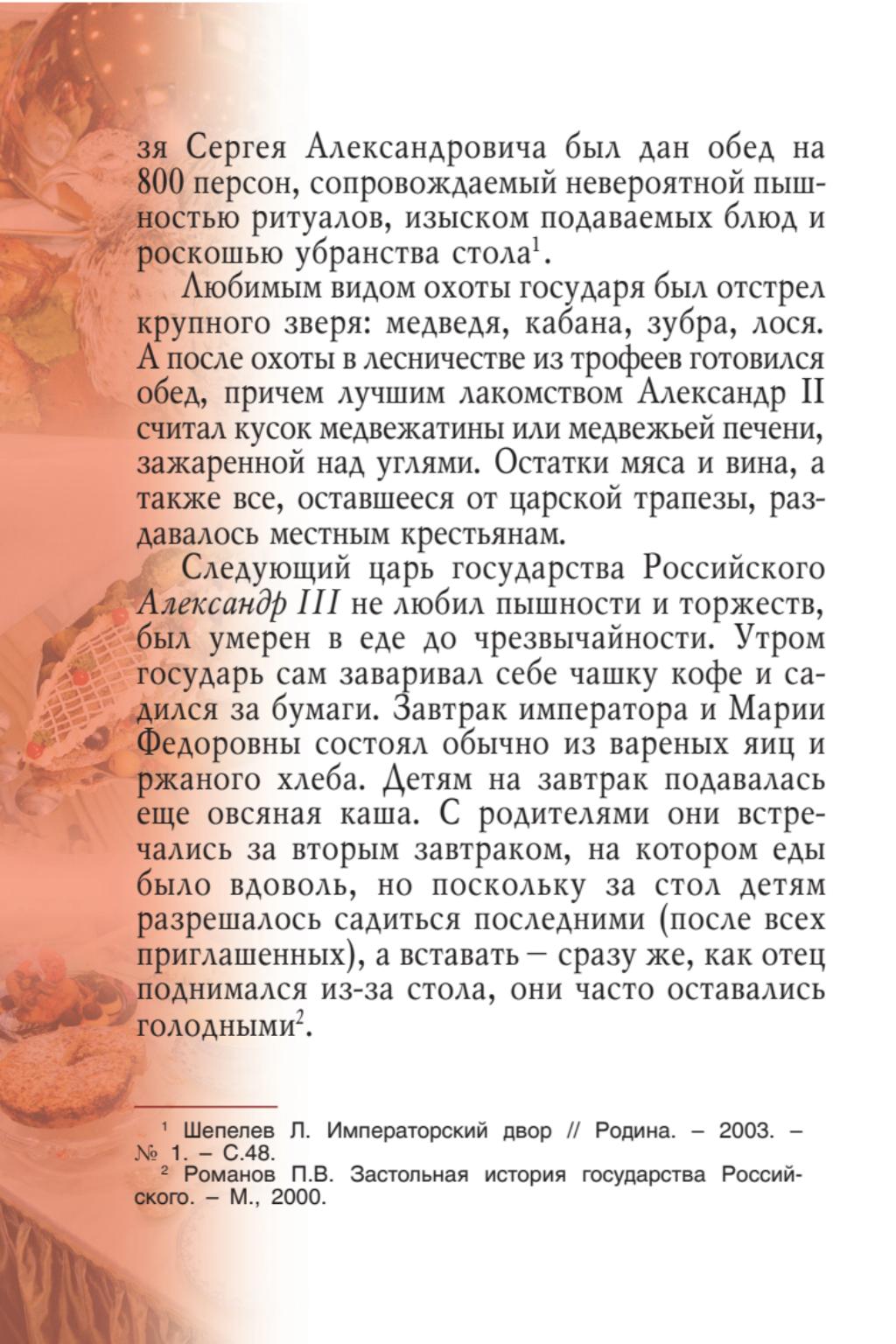
При дворе Николая I застольный порядок во Дворце практически не изменился. Правда, у поваров появилось новое «фирменное» блюдо – «пожарские котлеты».

К началу правления Николая I кухня по-прежнему находилась в зоне особого внимания лиц, ответственных за жизнь и здоровье царя. Под контроль было поставлено обслуживание императорской семьи, санитарное состояние кухонь, благонадежность поваров и официантов, расходование отпущенных денежных средств.

В декабре 1826 года Николай I лично определил размеры денежных квот, отпускаемых на «пищевое довольствие» членов императорской фамилии и их окружения. На каждого члена императорской семьи, детей и их воспитателей отпускалось по 25 рублей в сутки. На такую же сумму кормили гостей императорской семьи. Эта сумма была значительной, и император мог требовать от метрдотеля, чтобы «кушанье было самое лучшее и без недостатка». Сюда входили и средства на спиртное. Сам Николай I совершенно не употреблял крепких напитков, но свое окружение в этом не ограничивал<sup>1</sup>.

Александр II обожал торжества, и многие значительные события отмечал с нарочитой помпой: например, при рождении у императрицы Марии Александровны великого кня-

<sup>1</sup> Романов П.В. Застольная история государства Российского. – М., 2000.



зя Сергея Александровича был дан обед на 800 персон, сопровождаемый невероятной пышностью ритуалов, изыском подаваемых блюд и роскошью убранства стола<sup>1</sup>.

Любимым видом охоты государя был отстрел крупного зверя: медведя, кабана, зубра, лося. А после охоты в лесничестве из трофеев готовился обед, причем лучшим лакомством Александр II считал кусок медвежатины или медвежьей печени, зажаренной над углами. Остатки мяса и вина, а также все, оставшееся от царской трапезы, раздавалось местным крестьянам.

Следующий царь государства Российского *Александр III* не любил пышности и торжеств, был умерен в еде до чрезвычайности. Утром государь сам заваривал себе чашку кофе и садился за бумаги. Завтрак императора и Марии Федоровны состоял обычно из вареных яиц и ржаного хлеба. Детям на завтрак подавалась еще овсяная каша. С родителями они встречались за вторым завтраком, на котором еды было вдоволь, но поскольку за стол детям разрешалось садиться последними (после всех приглашенных), а вставать – сразу же, как отец поднимался из-за стола, они часто оставались голодными<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Шепелев Л. Императорский двор // Родина. – 2003. – № 1. – С.48.

<sup>2</sup> Романов П.В. Застольная история государства Российского. – М., 2000.



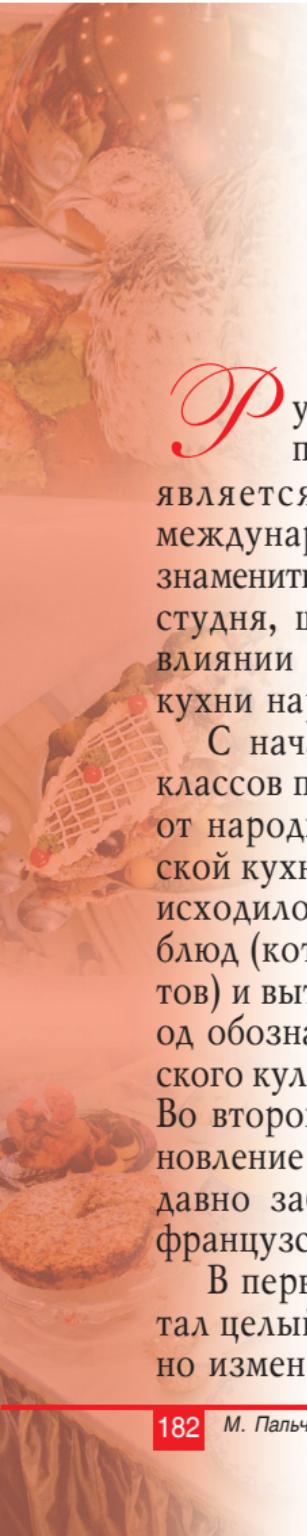
## ГЛАВА 2

### *Русская кухня XVII века*

*...Мы пифуем тиф веселый  
И за родину мы пьем.*

Н.М. Языков





*...Ему подавались разные обычные в трактирах блюда, как-то: щи с слоеным пирожком..., мозги с горошком, сосиски с капустой, пульярка жареная, огурец соленый...*

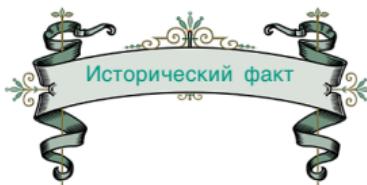
Н.В. Гоголь

**Р**усская кухня давно пользуется популярностью во всем мире. Это проявляется как в прямом проникновении в международную ресторанную кухню наиболее знаменитых блюд русского национального меню — студня, щей, ухи, пирогов, так и в косвенном влиянии русского кулинарного искусства на кухни народов мира.

С начала XIX века кухня господствующих классов продолжала развиваться изолированно от народной под заметным влиянием европейской кухни. В отличие от XVIII века, когда происходило прямое заимствование иностранных блюд (котлет, сосисок, омлетов, муссов, компотов) и вытеснение исконно русских, в этот период обозначился иной процесс — обработка русского кулинарного наследия на французский лад. Во второй половине XIX века началось восстановление русского меню по принципу «новое — давно забытое старое», однако, с внесением французских корректиров.

В первой половине XIX века в России работал целый ряд французских поваров, радикально изменивших русскую кухню. Первым фран-

цузским поваром, оставившим след в реформе русской кухни, был Мари-Антуан Карем – один из немногих поваров-исследователей. За время короткого пребывания в России Карем детально ознакомился с русской кухней, оценил ее достоинства и наметил пути для освобождения ее от всего наносного.



Преемники повара-реформатора Мари-Антуана Карема в России – рестораторы Жан и Мишель Жебон, Пети, Тю, Гильта – продолжили начатую им реформу. Эта реформа коснулась, во-первых, порядка подачи блюд к столу – принятая в XVIII в. «французская» система подачи, когда все блюда выставлялись на стол одновременно, была заменена старинным русским способом подачи, когда одно блюдо сменяло другое. Вместе с тем количество перемен было сокращено до 4-5 и введена такая последовательность в сервировке обеда, при которой тяжелые блюда чередовались с легкими и возбуждающими аппетит.

«Русские французы» выступали также за замену блюд из толченых и протертых продуктов, занявших большое место в кухне господствующих классов в XVIII веке, натуральными, более отвечающими характеру русской национальной кухни<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: все рецепты В.В. Похлебкина. – М., 2007. – С. 288.



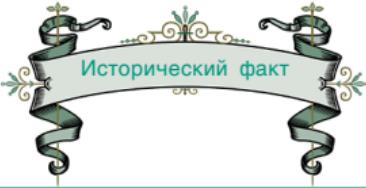
Русская трапеза начала XIX века состояла из нескольких перемен блюд. Чуть позже на званых обедах стали выставлять все блюда сразу, в соответствии с французским обычаем. *Первым блюдом*

*трапезы* были закуски из капусты, картофеля, рыбы или мяса, которые по своей питательной ценности могли соперничать с современными основными блюдами.

*Второй переменой блюд* были горячие супы: мясные, рыбные, в пост — грибные или овощные. В России всегда почитали первые блюда. Летом обычно ели холодные супы: свекольники, окрошки и ботвины на квасе.

*Третья перемена блюд* классической русской трапезы не изменилась — мясные и рыбные блюда, а также каши. Зачастую, как в старину, большие куски мяса варились в супе или в каше, а потом подавались как отдельное блюдо.

*Завершали* русскую трапезу десерты — множество мучных кондитерских изделий: пирожки, блины, пряники, куличи, ватрушки, сырники, кулебяки, расстегаи. К ним подавались и оригинальные, не встречающиеся в кухнях других народов, напитки — сбитни, квасы, медовухи. И, конечно же, чай с медом!



Порядок подачи блюд за богатым праздничным столом, состоящий из 6-8 перемен, окончательно сложился в конце XVIII века. Однако в каждую перемену стали подавать одно блюдо. Этот порядок сохранялся до 60-70-х годов XIX века:

1. Горячее – щи, похлебка, уха.
2. Холодное – окрошка, ботвинья, студень, заливная рыба, солонина.
3. Жаркое – мясо, птица.
4. Тельное – отварная или обжаренная горячая рыба.
5. Пироги несладкие, кулебяка.
6. Каша (ее иногда подавали со щами).
7. Пирожное или сладкие пироги, пирожки.
8. Заедки<sup>1</sup>.

Известный кулинар В. Левшин отмечал: «Учреждение русского стола состояло в четырех подачах: 1) холодных ествах; 2) горячих или похлебках; 3) взварах и жареном; 4) в пирожном»<sup>2</sup>.

В этот период в домах русской знати вошло в моду по большим праздникам выставлять в приемную подносы с бутербродами, рюмками и солеными огурчиками – для угощения мелких

<sup>1</sup> Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М., 1978. – С. 10.

<sup>2</sup> Современная энциклопедия Аванта+: кулинарные традиции мира. – М., 2003. – С. 58.

чиновников. Эти закуски на подносах или, как их тогда называли, подносная закуска, имели свое название – антре. К концу XIX века антре стали подавать к столу знати, хотя еще в начале столетия считалось неприличным держать спиртные напитки на столе. Фактически, это событие положило начало такому виду обслуживания как фуршет.



Антре – закуска на парадных обедах за час-полтора перед обедом, происходящая в другом помещении (чаще всего в приемной, в комнате перед гостиной или перед обеденным залом). Антре появилось в церемониале обедов и званых приемов царских особ еще в XVIII веке<sup>1</sup>.

К 30-м годам XIX века кухня господствующих классов получила полное развитие. Вот как выглядело ее меню согласно точному и талантливому описанию единственного в истории России поистине «кулинарного» поэта В. Филимонова:

*Тут кюммель гданьский разнесли,  
За ним, с тверскими калачами,  
Икру зернистую, угрей,  
Балык и семгу с колбасами.  
Вот устрицы чужих морей,*

<sup>1</sup> Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: все рецепты В.В. Похлебкина. – М., 2007. – С. 815-816.

*Форшмак из килек и сельдей,  
Подарок кухни нам немецкой,  
Фондю швейцарский,  
Сюльта шведский,  
Англо-британский welch-rabbit,  
Анчоус в соусе голландском,  
Салакушка в рагу испанском,  
Минога с луком a l'abbe  
И колъский лабафдан отвафной<sup>1</sup>.*

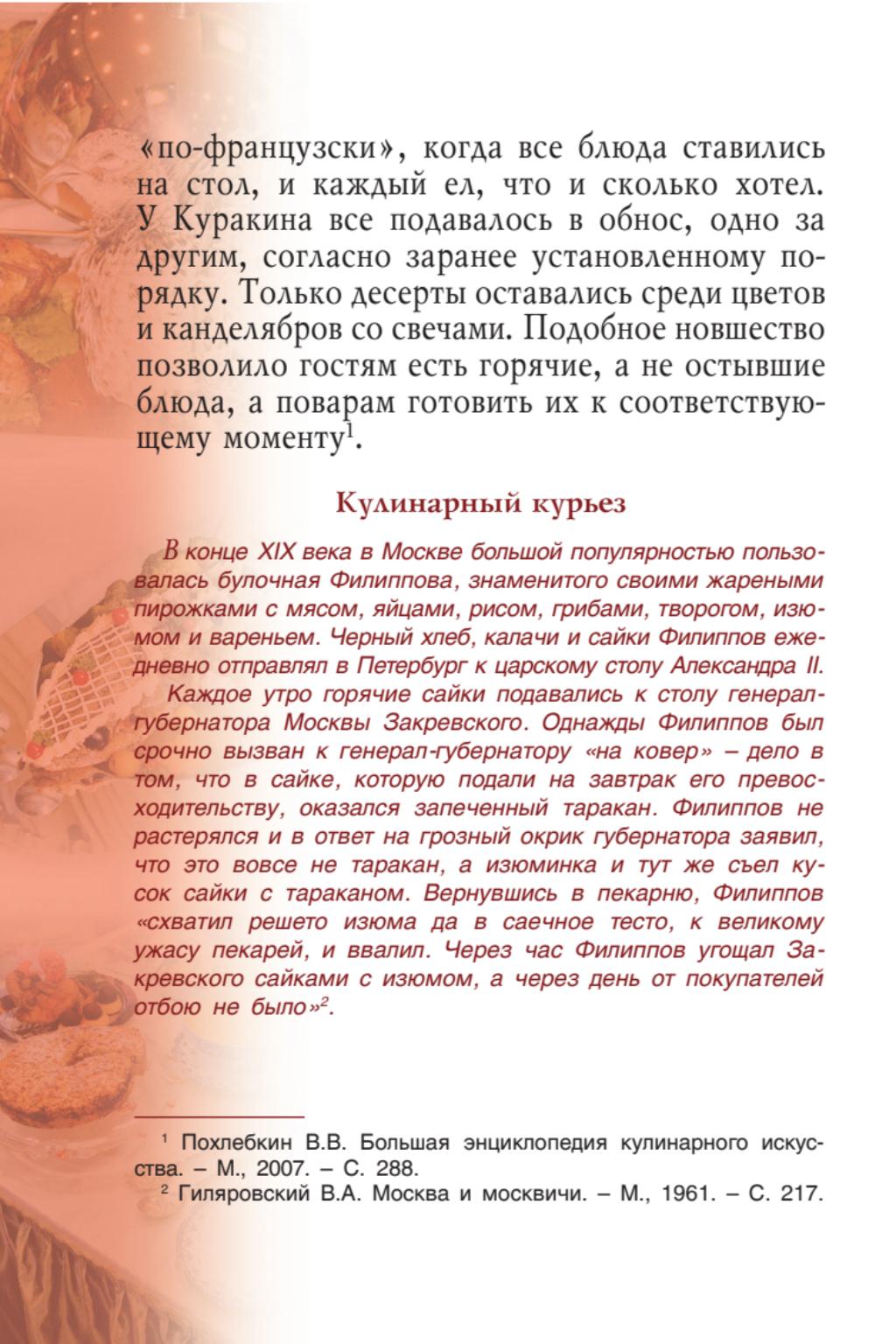
В конце XIX века на столы знатного сословия снова вернулись блюда, приготовленные на вертеле, а с появлением плиты начали готовить буженину и другие «производные» из свинины.

На рубеже XX-XXI столетий остались неизменными три основные системы обслуживания, сложившиеся еще в средние века: английская, французская и русская. Русский способ подачи блюд характеризуется большим количеством яств, поданных в многопорционной посуде. Каждый гость имеет возможность попробовать или, как говорили в старину, «откусить» любое кулинарное творение<sup>2</sup>.

Обслуживание гостей «по-русски» вошло в моду в Париже в начале XIX века с подачи князя Куракина — тогдашнего посла во Франции. До этого практиковалось обслуживание

<sup>1</sup> Филимонов В. Закуски // Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. – М., 2007. – С. 657.

<sup>2</sup> Пальчук М.И. Стерлядь по-царски, или Кулинарные тайны Ливадии: научно-популярное издание. – Симферополь, 2008. – С. 22.



«по-французски», когда все блюда ставились на стол, и каждый ел, что и сколько хотел. У Куракина все подавалось в обнос, одно за другим, согласно заранее установленному порядку. Только десерты оставались среди цветов и канделябров со свечами. Подобное новшество позволило гостям есть горячие, а не остывшие блюда, а поварам готовить их к соответствующему моменту<sup>1</sup>.

### Кулинарный курьез

*В конце XIX века в Москве большой популярностью пользовалась булочная Филиппова, знаменитого своими жареными пирожками с мясом, яйцами, рисом, грибами, творогом, изюмом и вареньем. Черный хлеб, калачи и сайки Филиппов ежедневно отправляли в Петербург к царскому столу Александра II.*

Каждое утро горячие сайки подавались к столу генерал-губернатора Москвы Закревского. Однажды Филиппов был срочно вызван к генерал-губернатору «на ковер» – дело в том, что в сайке, которую подали на завтрак его превосходительству, оказался запеченный таракан. Филиппов не растерялся и в ответ на грозный окрик губернатора заявил, что это вовсе не таракан, а изюминка и тут же съел кусок сайки с тараканом. Вернувшись в пекарню, Филиппов «схватил решето изюма да в саечное тесто, к великому ужасу пекарей, и ввалил. Через час Филиппов угощал Закревского сайками с изюмом, а через день от покупателей отбою не было»<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. – М., 2007. – С. 288.

<sup>2</sup> Гиляровский В.А. Москва и москвичи. – М., 1961. – С. 217.



## ГЛАВА 3

# *Меню и восстановленные рецептуры блюд трапез Николая II*

Воспользоваться принципиальными кулинарными идеями прошлого... не только можно, но и нужно для дальнейшего развития кулинарного мастерства вообще и для выработки феноменала современных блюд в частности.

Б.В. Похлебкин

17 апреля 1912 года  
ЗАВЕТЫ.  
Софья Керимова  
Макаровы-Керимовы  
Любовь Степанова  
Дочь ее Елизавета  
Константина Евгеньевича  
Керимова-Константина  
Ильинская Елизавета  
Любовь Евгеньевна  
Макаровы-Фурмановы



*Ф*сновой для восстановления рецептур блюд послужили восемь меню из фонда Романовых Государственного Архива в Автономной Республике Крым, сохранившиеся со времен Высочайших приездов семьи последнего российского императора в свое южнобережное имение Ливадия. Каждый из этих исторических документов переведен с французского языка на русский. Разработаны технологии приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий, составлены технологические карты, а также определены требования к качеству блюд.

Меню трапез царских особ являются собой яркий образец рациональности в питании — в них и сегодня прослеживается гармония еды: максимум разнообразия и легкость усвоения. Этот баланс достигался выполнением ряда условий — ни один основной продукт не должен был повторяться в течение трапезы, «тяжелые» блюда должны сменяться «легкими» и наоборот. В каждом меню представлены суп, рыба, птица, мясо, дичь и овощи в разных кулинарных вариациях. Кульминацией меню царской семьи Николая II всегда являлись разнообразные десерты и фрукты.

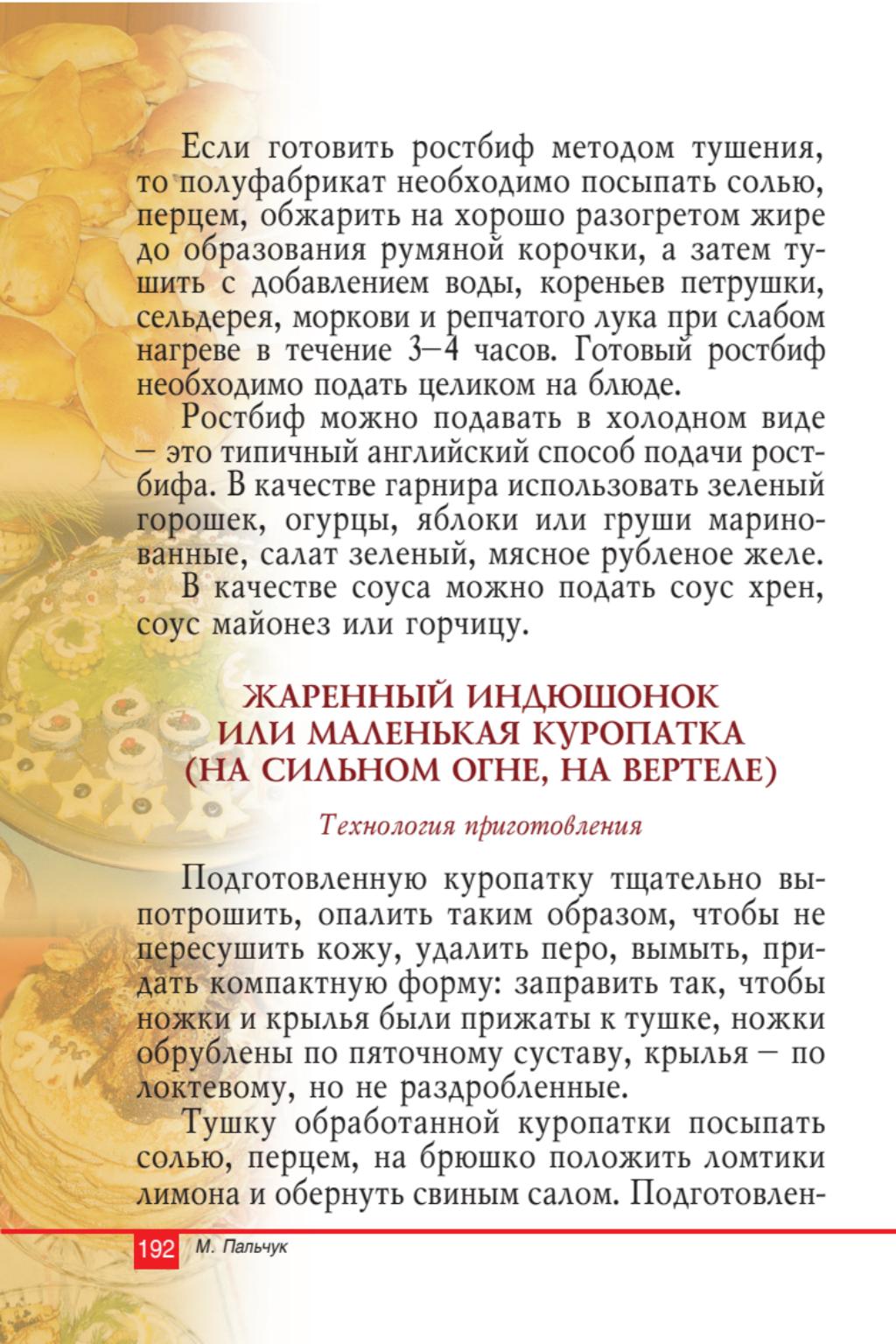


## РОСТБИФ ПО-АНГЛИЙСКИ С ГАРНИРОМ

### *Технология приготовления*

Мясо вырезки зачистить от сухожилий, а с толстого и тонкого краев удалить поверхностные пленки. Для того, чтобы придать блюду сочность, можно обернуть вырезку тонким слоем сала шпиг.

Прежде чем направить на тепловую обработку подготовленный крупнокусковой полуфабрикат, необходимо определить, какую степень прожарки нужно получить: слабую, среднюю или сильную. От этого будет зависеть технологический процесс приготовления.



Если готовить ростбиф методом тушения, то полуфабрикат необходимо посыпать солью, перцем, обжарить на хорошо разогретом жире до образования румяной корочки, а затем тушить с добавлением воды, кореньев петрушки, сельдерея, моркови и репчатого лука при слабом нагреве в течение 3–4 часов. Готовый ростбиф необходимо подать целиком на блюде.

Ростбиф можно подавать в холодном виде – это типичный английский способ подачи ростбифа. В качестве гарнира использовать зеленый горошек, огурцы, яблоки или груши маринованные, салат зеленый, мясное рубленое желе.

В качестве соуса можно подать соус хрен, соус майонез или горчицу.

## ЖАРЕННЫЙ ИНДЮШОНOK ИЛИ МАЛЕНЬКАЯ КУРОПАТКА (НА СИЛЬНОМ ОГНЕ, НА ВЕРТЕЛЕ)

### *Технология приготовления*

Подготовленную куропатку тщательно выпотрошить, опалить таким образом, чтобы не пересушить кожу, удалить перо, вымыть, придать компактную форму: заправить так, чтобы ножки и крылья были прижаты к тушке, ножки обрублены по пяточному суставу, крылья – по локтевому, но не раздробленные.

Тушку обработанной куропатки посыпать солью, перцем, на брюшко положить ломтики лимона и обернуть свиным салом. Подготовлен-



ную тушку куропатки завернуть в фольгу, края которой завязать толстой нитью, и надеть на вертел. Жарить куропатку в течение 45 минут, затем удалить фольгу, слить образовавшийся сок.

Готовых куропаток выложить на блюдо, полить прозрачным соком и добавить соус из померанцев. Подать с картофелем фри.

#### СЕКРЕТЫ СТАРЫХ МАСТЕРОВ

- ◆ Молодая дичь вкуснее и легче усваивается организмом.
- ◆ Куропаток перед ошипыванием и потрошением надо выдержать в холодном месте не менее суток.
- ◆ Рябчик будет гораздо вкуснее, если за час до тепловой обработки его замочить в холодном молоке.
- ◆ Если при жаренье в духовке тушка дичи сильно поддумянилась, но внутри еще сырая, ее надо покрыть либо смоченным водой листом пергаментной бумаги (крафт-бумаги), либо фольгой.
- ◆ Дичь редко варят, но при желании можно отваривать мясо лосей, куропаток, тетеревов.
- ◆ При мариновании крупной дичи, чтобы маринад проник в толщу мяса и равномерно распределился (пропитал мясо), необходимо куски его наколоть в нескольких местах.



## ШВАЛЬБАХСКИЕ<sup>1</sup> ОТБИВНЫЕ

*Технология приготовления*

С почечной части телятины нарезать порционные куски мяса толщиной 1–1,5 см, затем слегка отбить тяпкой таким образом, чтобы кусочки мяса имели по всей площади одинаковую толщину, ровную гладкую поверхность, что способствует равномерному прожариванию при тепловой обработке. После готовые полуфабрикаты посыпать солью, перцем и обжарить до образования светло-коричневой корочки.

Белые свежие грибы перебрать, тщательно промыть в проточной холодной воде для удаления остатков земли, песка, затем мелко

<sup>1</sup> Швальбах (Таунус) (нем. Schwalbach am Taunus) — город в Германии.



нарезать и обжарить. Если использовать маринованные белые грибы, то их нужно залить горячей водой, довести до кипения, после чего облить холодной водой и обжарить на масле.

Обжаренные отбивные положить в глубокий сотейник, добавить туда обжаренные белые грибы. Отдельно приготовить белый соус. Для этого в кастрюле растопить сливочное масло и обжарить на нем муку без изменения цвета. Готовую жировую мучную пассеровку развести горячим мясным бульоном, помешивая постоянно деревянной лопаткой, чтобы не образовались комочки.

## ЯЗЫК ТЕЛЕНКА «ГОДАР» С ТРИЮФЕЛЯМИ

### *Технология приготовления*

Язык теленка вымочить в холодной чистой воде в течение суток, периодически меняя воду. Подготовленный язык несколько раз опустить в кипящую воду, чтобы тщательно отмыть, снять кожу и пленку.

Сало шпиг нарезать мелкими брусками и нашпиговать им язык. Затем язык посыпать солью, перцем, добавить натертый мускатный орех, мелко нарубленную зелень петрушки и лук-татарку. В кастрюлю с кипящей водой положить язык, варить его при медленном кипении до готовности.



Подготовленные трюфели положить в чистую холодную воду и с помощью маленькой щеточки очистить их от возможного песка, земли. Затем грибы переложить в другую посуду, наполненную чистой прохладной водой. Закладывать трюфели в горячую воду не рекомендуется, так как они теряют свой аромат. После этого грибы почистить еще раз щеткой и с помощью тонкого лезвия ножа удалить землю из всех углублений и извилин на поверхности трюфелей, а также возможные палочки, которыми соединяют грибы. Трюфели промывать до тех пор, пока вода не станет чистой.

Подготовленные трюфели нарезать мелкими кубиками. В кастрюле растопить сливочное масло, добавить трюфели и потушить их на медленном огне, пока они не выпустят свой сок. Затем добавить к ним белое сухое вино,



испанский соус и прокипятить грибы до тех пор, пока они не сварятся, затем удалить из соуса жир, добавить сливочное масло и хорошо перемешать грибы в масле. В готовый соус положить отварной язык теленка, предварительно разрезав его на 2 половинки, не отделяя их друг от друга. Язык потушить в соусе и дать ему возможность настояться.

Готовый язык подать на блюде вместе с соусом, оформив зеленью петрушки или укропа. Часть трюфелей можно оставить в целом виде, чтобы использовать при оформлении блюда.

## ГРУШИ С РИСОМ

### *Технология приготовления*



Подготовленные осенние груши одного размера и одного веса хорошо вымыть, затем удалить сердцевину, срезать верхнюю часть и сварить в сахарном сиропе.

Для приготовления сахарного сиропа необходимо закипятить воду, добавить сахар и непрерывно мешать деревянной лопаткой до полного его растворения. Затем добавить лимонную кислоту и краситель (кармин), чтобы груши в процессе варки приобрели розовый цвет, исключая появление красного.

Рис перебрать, промыть, ошпарить крутым кипятком. Воду слить. Молоко закипятить,



добавить сахар и сварить в нем рис до полной готовности. Варку производить при медленном кипении, чтобы рис не подгорел. На дно блюда выложить рис, по кругу расположить груши из расчета: 1-й ряд – 7 штук, 2-й – 4 штуки. В каждое отверстие груши положить абрикосовый мармелад. Затем сердцевину дополнить рисом. Сверху положить одну грушу. Каждую грушу украсить консервированной вишней и листиками, приготовленными из сваренного в сахарном сиропе дягиля. Листики уложить по 2 или 3 штучки между грушами.

## АПЕЛЬСИНЫ С РОМОМ (десерт)

### *Технология приготовления*

Апельсины вымыть, очистить от кожуры, удалить белую кожицу. Очищенные апельсины нарезать тонкими кружочками, положить в салатник или креманку, затем посыпать сахарной пудрой. Ром смешать с водой в соотношении 1:1 и полить им апельсины. Приготовленные апельсины поставить в прохладное место на 1-2 часа. Подавать в качестве десерта в охлажденном виде.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел I. Хлеб да соль .....</b>	<b>5</b>
Глава 1. Эволюционный путь развития русской кулинарии.....	11
Глава 2. От скромных обедов до званых пиров .....	21
<b>Раздел II. Крым и семья Романовых.....</b>	<b>35</b>
Глава 1. Южнобережные владения царской семьи.....	39
Глава 2. Последний император Дома Романовых.....	47
Глава 3. «Милая сердцу Ливадия...» .....	53
<b>Раздел III. Высочайший стол двора Николая II.....</b>	<b>75</b>
Глава 1. Пиры и застолья августейшего двора.....	79
Глава 2. Меню и восстановленные рецептуры блюд трапез Николая II.....	89
<b>Раздел IV. Национальные особенности русского застолья .....</b>	<b>103</b>
Глава 1. «Здесь русский дух, здесь Русью пахнет...» .....	111
Глава 2. Влияние Запада на русскую национальную кухню .....	129
Глава 3. Что и как пили на Руси.....	145
<b>Раздел V. Трапезы и церемониальные застолья русских царей.....</b>	<b>161</b>
Глава 1. От Ивана Грозного до Александра III: обычаи царского стола.....	165
Глава 2. Русская кухня XIX века .....	181
Глава 3. Меню и восстановленные рецептуры блюд трапез Николая II.....	189

*Научно-популярное издание*

**ПАЛЬЧУК Марина Ивановна**

**КУЛЬТУРНО-ИСТОРИЧЕСКОЕ НАСЛЕДИЕ КРЫМА:  
РОССИЙСКАЯ ИСТОРИЯ ВОЗВРАЩАЕТСЯ**

Фотографии и обложка С.В. Дудченко

Редактор В.А. Елисеева

Корректор Е.Я. Виспянская

Макет и верстка Л.В. Семенюк

Подписано в печать с оригинал-макета 28.11.23.

Формат 60 x 84 1/32. Гарнитура «Mysl Narrow».

Печать офсетная. Условн. печ. л. 21,5.

Заказ № Цена договорная.