

Елена КЕЛЛЕР, Любовь СТОЛЬБЕРГ /
by Yelena KELLER, Liubov STOLBERG

«Бывало, дольше длился век, когда диет не наблюдали...»

“Life used to last longer when people
did not watch their diet...”

II4



Известный меценат, тонкий ценитель искусства, блестяще образованный граф Михаил Юрьевич Виельгорский обладал большим состоянием и занимал высокое положение при дворе.

В его доме на Итальянской улице ежедневно накрывался пышный стол, а хозяйина сопровождала слава отменного гурмана. Его, на редкость деликатного человека, могло вывести из себя только одно – это дурная кухня. Кроме того, граф был необычайно рассеян, о чем в обществе ходили многочисленные анекдоты. Однажды он пригласил к себе на обед весь дипломатический корпус, но забыл об этом и отправился в Английский клуб. В назначенный час к его особняку одна за другой стали подъезжать нарядные кареты, из которых выходили в звездах и лентах высокопоставленные гости, предвкушая изысканные яства. Каково же было их удивление, когда швейцар сказал, что хозяйина нет дома. Граф узнал о своей оплошности только поздно вечером. Утром ему пришлось приносить многочисленные извинения... И они, разумеется, были приняты – побывать на обеде у этого гурмана стремились все.



The superbly educated Count Mikhail Yuryevich Vigelgorsky, a prominent patron and discerning connoisseur of the arts, possessed a large fortune and held a high position at court. A sumptuous table was laid each day at his house on Italian-skaya Street and its owner was famed as an outstanding gourmet. There was only one thing that could rouse the wrath of this exceptionally tactful man – and that was bad food. Besides everything else, the Count was exceptionally absent-minded, which made him the subject of many popular anecdotes. Once he invited the whole of the diplomatic corps to dine, but forgot about it and went off to the English Club. At the appointed hour smart carriage began driving up to his mansion one after another and discharging distinguished guests adorned with sashes and decorations who anticipated a feast for the palate. They were greatly surprised when the doorkeeper informed them that the master was not at home. The Count learnt of his faux pas only late in the evening. The next morning he had to make a whole series of apologies. They were, of course, accepted – after all everyone wanted to eat at the great gastronome's table.

Слева. «Обед в Беловежском охотничьем дворце в конце августа 1894 года». С картины Михаила Зичи из серии «Придворная охота Александра III в Беловежской пуще 20 августа — 3 сентября 1894 года». 1895 год.

Выше. Граф Михаил Юрьевич Виельгорский — меценат, поэт, композитор. На его квартире устраивались знаменитые музыкальные вечера, состоялась репетиция первого акта оперы Глинки «Иван Сусанин». Портрет работы Томаса Райта. Гравюра пунктиром. 1830-е годы.

Left. Dinner at the Belovezh Hunting Palace in Late August 1894. From a painting by Mihály Zichy from the series The Court Hunt of Alexander III in the Belovezh Forest 20 August—3 September 1894. 1895.

Above. Count Mikhail Yuryevich Vigelgorsky was an art patron, poet and composer. He held celebrated musical soirees at his home and it was also where the first act of Glinka's opera A Life for the Tsar was rehearsed. Portrait by Thomas Wright. Stipplepoint engraving. 1830s.

Российские дворяне везде и всегда славились своим гостеприимством. В великосветских домах стол на 30–40 приборов накрывали ежедневно. На протяжении всего XIX века сохранялся обычай угощать обедом знакомых и незнакомых гостей — наследие роскошных приемов елизаветинского и екатерининского времени.

«Семейные вечера наших бар, даваемые запросто, отличались торжественно-

стью и великолепием, — отмечал бытописатель Михаил Пыляев, — граф А. Г. Орлов еженедельно давал вечера, на которые съезжались все званые и незваные. Сам могучий хозяин встречал гостей, сидя в передней гостиной вместе с некоторыми почетными лицами, распивая чай и другие напитки. Здесь все были веселы, громко смеялись и рассказывали друг другу новости. На таких вечерах в десятом часу



В екатерининские времена Версаль бледнел перед великолепием петербургского аристократического застолья. Составление программы обеда считалось особым искусством: настоящий «художественный» обед должен был иметь свою композицию, свою симметрию, свой «пуант». Находясь у стола с яствами, человек с утонченным вкусом испытывал эстетическое наслаждение.

In Catherine II's time Versailles paled before the splendour of an aristocratic banquet in St Petersburg. Devising a programme for a dinner was considered a special art: a proper "aristocratic" meal had to have its own composition, its own symmetry, its own theme. When sitting at the festive board, a person of refined taste would experience an aesthetic pleasure.

Великосветский прием. Открытка начала XX века.

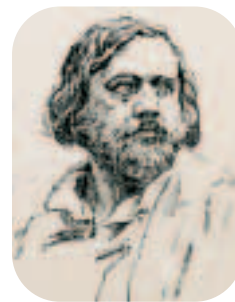
A society gathering. Early 20th-century postcard.

Russian nobles were noted for their hospitality in all times and in all places. In high-society homes the table would be laid for 30–40 people each day. The custom endured throughout the nineteenth century of inviting both acquaintances and visiting strangers to dine — a legacy of the splendid parties of Elizabeth's and Catherine's days.

“The family soirees that our grandees held without any particular occasion were marked by a festive grandeur,” the social historian Mikhail Pyliayev wrote. “Count Alexei Orlov gave weekly parties that were attended by the invited and uninvited alike. The mighty host himself greeted his guests seated in the front drawing-room together with a few distinguished figures, drinking tea and other beverages. On such occasions dinner was served for 200 people after nine

o'clock. One table would be set with a silver service; another with Meissen porcelain; the first table was served by elderly servants, all grey-haired; the second was fussed over by young waiters. They served arshin-long sterlets and pike-perch from the Count's own ponds; asparagus almost as thick as good cudgel from his own gardens; veal as white as snow, tenderly raised in the cradles of his own farm. The peaches and pineapples were also from his own hothouses; even the tasty champagne-like berry wine was 'home-made'. The host hardly ever sat down at table, but only looked after his guests.”

A feast in Russia had a sort of prelude in the form of a table of hors d'oeuvres that Nikolai Gogol wittily described as “inciting food”. Foreigners were especially struck not only by the overwhelming quantity of food



Страстный любитель путешествий Теофиль Готье объехал всю Европу. Свое пребывание в России он описал в двух книгах, опубликованных в 1860-х годах.

Рисунок Карла Шульхайса, опубликованный в собрании сочинений Готье (Дрезден, 1925 год).

The inveterate traveller Théophile Gautier journeyed all over Europe. He described his sojourn in Russia in two books published in the 1860s. Drawing by Karl Schultheiss, published in Gautier's collected works (Dresden, 1925).

накрывался ужин кувертов (столовых приборов. — Е. К.) на двести. На одном столе ставился сервиз серебряный, на другом из саксонского фарфора; за первым столом служила прислуга вся старая, в сединах, за вторым суетились молодые официанты. Подавали аршинные стерляди, судаки из собственных прудов; спаржу толщиною чуть ли не в добрую дубину из своих огородов; телятину белую, как снег, выхолненную в люльках на своем же скотном дворе. Персики и ананасы были также из своих оранжерей; даже вкусное вино из ягод, вроде шампанского, было домашнего приготовления. Хозяин почти никогда не садился за стол, а только заботился о гостях».

Застолье в России имело своеобразную прелюдию — закусочный стол, остроумно названный Николаем Гоголем «подстрекательная снедь». Иностранцев особенно поражало не только несметное количество яств и напитков, но и то, что закуски сервировали в гостиной, где вокруг стола обыкновенно стояло и лакомилось все

общество. Французского писателя Теофиля Готье тоже удивляло, что «перед тем как сесть за стол, гости подходят к круглому столику, где расставлены икра, филе селедки пряного посола, анчоусы, сыр, оливки, кружочки колбасы, гамбургская копченая говядина и другие закуски, которые едят на кусочках хлеба, чтобы разгорелся аппетит. „Ланчен“ совершается стоя и сопровождается вермутом, мадерой, данцингской водой, коньяком и тминной настойкой вроде анисовой водки, напоминающей „раки“ Константинополь и греческих островов. Неосторожные или стеснительные путешественники не умеют противиться вежливо настояниям хозяев и принимаются пробовать все, что стоит на столе, забывая, что это лишь пролог пьесы, и в результате сытыми садятся за настоящий обед». По окончании закуски каждый мужчина подставлял свой локоть даме, и вся процессия, пара за парой, торжественно шествовала в столовую и садилась за многочасовое обеденное пиршество.



«В гостиной А. П. Шерер». Иллюстрация Александра Апсита (Апситиса) к роману Льва Толстого «Война и мир».

In Anna Pavlovna Scherer's Drawing-Room. Illustration by Alexander Apsit (Apsitis) for Tolstoy's novel War and Peace.

and drink, but also by the fact that these starters were served in the drawing-room, where the whole company usually stood around the table and helped themselves. The French writer Théophile Gautier was also surprised that “before sitting down to table, the guests went up to a little round table that was laid with caviar, soused herring, anchovies, cheese, olives, round slices of

sausage, Hamburg smoked beef and other hors d'oeuvres that they eat on slices of bread in order to stimulate the appetite. ‘Luncheon’ is taken standing up and accompanied by vermouth, Madeira, Danzig water, brandy and a caraway liqueur resembling anisette that is like the raki of Constantinople and the Greek islands. Incautious or diffident travellers are unable to resist the polite

Светское застолье строго подчинялось законам моды, она распространялась на сервировку, меню и способ подачи блюд, на приглашения к обеду, манеру поведения за столом и на убранство столовой. Описания аристократических столовых порой превосходили самое богатое воображение.

У графа Григория Кушелева парадная столовая представляла собой беломраморный зал, где на полках, обитых голубым бархатом, стояли русская серебряная

и золотая посуда и драгоценный саксонский и севрский фарфор.

Мария Каменская, дочь графа Федора Толстого, так описала посещение Николаем I приема у князей Юсуповых: «Княгиня Зинаида Ивановна взяла под руку государя и повела к одной из боковых зеркальных стен, где не было никакой двери; но зеркало вдруг поехало, исчезло в стене, и за ним открылась цветочная аллея, которая доходила до столовой. Под звуки польского гости по этой аллее прошли

В XIX веке печатались многочисленные пособия, содержащие рекомендации по убранству столовых. К примеру, изданная в 1842 году «Энциклопедия русского городского и сельского хозяина-архитектора, садовода, землемера, мебельщика и машиниста» утверждала, что «меблировка великолепной столовой должна состоять из большого раздвижного стола, одного или двух зеркал и массивных стульев, обставленных вдоль стен вокруг всей комнаты. В столовой не должно быть ни кресел, ни диванов».

Ниже. Столовая в Ливадийском дворце. С картины Луиджи (Людвиг) Премацци. 1872 год.

In the nineteenth century many "how-to" books were published on decorating dining-rooms. The 1842 *Encyclopaedia of the Russian Urban and Rural Home-Owner — Architect, Gardener, Surveyor, Furniture-Maker and Engineer*, for example, insisted that "the furniture for a magnificent dining-room should consist of a large extending table, one or two mirrors and massive chairs placed along the walls of the entire room. A dining-room should not contain armchairs or sofas."

Below. The dining-room in the Livadia Palace (Crimea). From a painting by Luigi Premazzi. 1872.



Слева. Большая столовая в Аничковом дворце. Фотография К. К. Штакельберга. 1880—1890-е годы.

Left. The Large Dining-Room in the Anichkov Palace. Photograph by K.K. Stakelberg. 1880s—90s.

exhortations of their hosts and venture to try everything set out on the table, forgetting that this is only the prologue to the play, and as a result sit down for the meal proper already full." At the end of the appetizers, each gentleman offered his arm to a lady and the whole company processed, one pair after another, to the dining-room and sat down to a feast lasting several hours.

Society dining followed the dictates of fashion that laid down the way the table was laid, the menu and the way the dishes were served, invitations to dine, behaviour at table and the decoration of dining-rooms. Descriptions of aristocratic dining-rooms at times exceeded the wildest imaginings.

The grandest parties and banquets were given during the winter season, between the New Year and Lent. In this cold part of the year the St Petersburg aristocracy showed off with hothouse greens and fruit. In accor-



dance with fashion, "it is not considered seemly nowadays to invite anyone to dine without oysters, pheasants, oranges, champagne and burgundy."

In the second half of the eighteenth century, simple Russian victuals gave way to elaborate, "many-layered" European foods, particularly French ones. The sumptuous

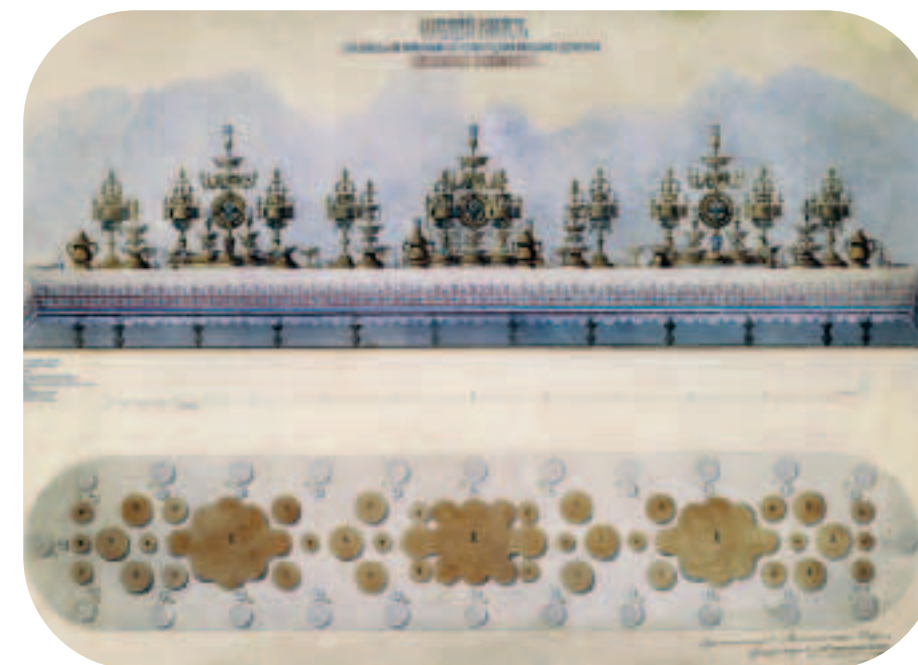


Интерьер Большой столовой палаты во дворце Зинаиды и Феликса Юсуповых. Москва. Фотография 1892—1893 годов.

The interior of the large Dining Chamber in the palace of Zinaida and Felix Yusopov. Moscow. 1892—93 photograph.

Справа. Проект стола и сервиза. Общий вид и план расстановки приборов. 1873 год. Автор проекта «Стола и Сервиза для Его Императорского Высочества Государя Наследника Цесаревича Александра Александровича» — архитектор Ипполит Монигетти.

Right. Design for a table and service. General view and plan of the laid table. 1873. This design was made for Tsesarevich Alexander Alexandrovich, the future Alexander III, by the architect Ippolito Monighetti.



Высказывания многих гастрономов нередко превращались в поговорки, которые ходили из гостиной в гостиную. Например, князь Никита Всеволодович Всеволожский говорил, что «порядочный человек, прежде всего, должен позаботиться о своем столе. Хорошая кухня есть сытный корм чистой совести».

The pronouncements of gourmets quite often turned into sayings that would "do the rounds" of the capital's drawing-rooms. Prince Nikita Vsevolodovich Vsevolzhsky, for example, said that "a decent person should concern himself above all about his table. A good kitchen is the filling food of a clear conscience."

meals of that time consisted of an incredible number of courses and dishes, and none of the diners was able to even try everything that was served.

In Russia for a long time two different ways of serving meals existed: French and Russian. Under the French system a meal consisted of four courses, and the dishes belonging to each course were placed on

в столовую и уселись за ужин. Сквозь стол росли целые померанцевые деревья в полном цвете. Вдоль всего стола лежало зеркальное цельное, оправленное в золото плато и тоже обхватывало стволы деревьев. А про ужин гастрономы говорили, что в нем только птичьего молока не доставало». Естественно, что таким интерьерам соответствовали и гастрономические изыски.

Самые пышные приемы и званые обеда давали во время зимнего сезона, от Нового года до Великого поста. В это холодное время петербургская знать щеголяла тепличной зеленью и оранжевыми плодами. В соответствии с модой, «нынче нельзя никому благопристойно позвать на обед без устриц,

the table simultaneously. The first course consisted of soups, hot and cold appetizers and hot dishes. The second course comprised two contrary dishes: a roast and game; meat was cooked in large joints, birds whole. The third course included salads and vegetable dishes, the fourth desserts, cheese and fruit. After each course the tables were completely re-laid with fresh tablecloths, napkins, china, cutlery, flowers and table ornaments. But under such a system the diners did not always see what was placed on the opposite end of the table. Quite often a rich soup would cool and become covered with a layer of grease, despite the fact that soups were served in special porcelain soup-bowls with a hollow base and hollow lid into which boiling water was poured to keep them hot for longer. Since up to twenty different potages might be on the table, some at least would go cold. The dramatist Denis Fonvisin wrote in 1777 that "French cuisine is

фазанов, апельсинов, шампанского и бургонского».

Во второй половине XVIII века простые русские яства уступили место сложным «многослойным» европейским, в первую очередь – французским. Роскошные обеды того времени состояли из невероятного количества перемен и блюд, и никто из присутствующих не мог даже попробовать всего, что подавалось.

В России долгое время существовали две системы сервировки стола: французская и русская. По французской системе обед состоял из четырех перемен, и блюда каждой перемены выставлялись на стол одновременно. Первую перемену составляли супы, холодные и горячие закуски и горячие блюда. Вторая перемена

включала в себя два противоположных блюда: жаркое и дичь; мясо, зажаренное большими кусками и птица целиком. В третью перемену входили салаты и овощные блюда, и четвертая – десерт, сыр и фрукты. После каждой перемены полностью менялась вся сервировка: скатерти, салфетки, посуда, столовые приборы, цветы и украшения стола. Однако при такой подаче блюд обедающие не всегда видели, что стояло на противоположном конце стола. Нередко какой-нибудь наваристый суп мог остыть и подернуться жирной пленкой, несмотря на то что супы подавали в специальных фарфоровых супницах с двойным дном и двойной крышкой, куда наливался кипяток, который еще некоторое время сохранял

Справа. Столовый сервиз из позолоченного серебра (вермель) работы известного французского ювелира Мартина-Гийома Бьенне. Этот сервиз был создан по заказу Наполеона I.

Right. A silver-gilt (vermeil) table service made by the outstanding French silversmith Martin-Guillaume Biennais. This particular service was commissioned by Napoleon.



Лакей с супницей. Из серии фарфоровых фигурок «Торговцы и ремесленники». Завод Гарднера. 1820-е годы.

Servant with a Soup Tureen. From the Traders and Craftsmen series of porcelain figurines produced in Russian by the Gardner factory in the 1820s.



out in advance, but delivered to the table straight from the kitchen, already portioned and served round to the guests: when the fish was finished with, the roast was brought out. In some households the next course would be carried from the kitchen about fifteen minutes ahead of time on a silver dish with a silver lid and placed over a steam warmer to await its time to be served. Gradually the Russian system supplanted the French one, not only in this country, but across Europe.

The way the table was laid demonstrated a family's wealth and could be very varied. The table was always covered with a starched white tablecloth, while napkins, usually with the host's monogram, gradually came into fashion.

Porcelain or silver services were used for hot dishes, crystal glass for desserts. Silvery

very good... but the way of serving is very bad. When I take lunch as a guest (because I never take dinner) I am usually obliged to go hungry. Often dishes that I do not wish to eat stand near me, while I cannot ask for those from the other end, because I am blind and do not see what to ask for."

Under the Russian system there were no such problems, as the dishes were not set

Обеденный стол для банкета в честь празднования 21-го дня рождения Кристиана VII, короля Дании и Норвегии. На рисунке изображена схема расположения серебра во время первой подачи блюд.

Копенгаген. 29 января 1770 года.

The dining-table for the banquet to mark the 21st birthday of King Christian VII of Denmark and Norway. The drawing shows the arrangement of the silver for the first course of the meal.

Copenhagen. 29 January 1770.



тепло. Поскольку на столе оказывалось до двенадцати различных супов, хоть один из них остывал. Драматург Денис Фонвизин в 1777 году писал, что «поварня французская очень хороша... но услуга за столом очень дурна. Я, когда в гостях обедаю (ибо никогда не ужинаю), принужден обыкновенно вставать голодный. Часто подле меня стоит такое кушанье, которого есть не хочу, а попросить с другого края не могу, потому что слеп и чего просить – не вижу».

В русской системе не было подобных проблем, поскольку блюда не ставили заранее, а выносили к столу прямо из кухни уже разрезанными и обносили ими гостей: закончено с рыбой – на столе появляется жаркое. В некоторых домах очередную перемену приносили из кухни минут за пятнадцать на серебряном блюде с серебряной крышкой и ставили на паровую грелку в ожидании момента подачи на стол. Постепенно русская система вытеснила французскую не только в России, но и в Европе.

121

Справа. Фарфоровая миска с крышкой, украшенная фигуркой путо (крылатого мальчика). 1790-е годы.

Ниже. Бутылочная (слева) и рюмочная передачи с изображением галантных сцен. Фарфор с надглазурной росписью и золочением. 1780-е годы.

Right. Porcelain bowl with a lid decorated with a putto (a winged cherubic infant). 1790s.

Below. Bottle (left) and glass holders decorated with *fête galante* scenes. Porcelain with overglaze painting and gilding. 1780s.



Слева. Прибор для специй. Фарфор. 1780-е годы.

Left. Cruet. Porcelain. 1780s.

Сервировка стола демонстрировала богатство семьи и могла быть самой разнообразной. Стол всегда покрывали белой крахмальной скатертью, постепенно в моду вошли украшенные шитьем салфетки, обычно с монограммами хозяина.

Для горячих блюд использовали фарфоровые или серебряные сервизы, для десертов – хрустальные. Серебряные

Ниже. Парадная столовая в Архангельском, знаменитой усадьбе, владельцами которой были Одоевские, Голицыны и другие русские вельможи.

Below. The state dining-room at Arkhangelskoye, the celebrated country estate that was owned by the Odoevskys, the Golitsyns and other great Russian families.



Согласно столовому этикету, бутылки, рюмки, бокалы подавали на стол в специальной фарфоровой посуде – рюмочной и бутылочной передачах, которые входили в состав больших парадных сервизов. Передачи заранее выставляли на столах-буфетах в торжественном зале.

Etiquette required that bottles, glasses and wineglasses be brought to the table in special porcelain holders that were included in grand table services. The holders would be placed ready beforehand on sideboards in the banquet hall.



Комплект серебряных столовых приборов, включающий 50 различных предметов, выполненных в стиле неоклассицизма. Продукция фирмы К. Э. и В. А. Болинов. Москва. 1908—1917 годы.

A set of silver tableware comprising 50 different items in the Neo-Classical style. Made by the Moscow firm of C.E. and W.A. Bolin. 1908—17.



приборы в XVIII веке являлись предметом роскоши, в небогатых дворянских домах даже в начале XIX века нередко черенки ложек, вилок и ножей бывали деревянными. В аристократических семьях всегда пользовались серебряными приборами. По широте натуры и щедрости

cutlery was a luxury item in the eighteenth century; even in the early nineteenth in less wealthy noble houses the handles of knives, forks and spoon might be wooden. In aristocratic families silver cutlery was always used. Prince Alexander Lvovich Naryshkin was a man of unparalleled generosity: it was said that after every dinner party he presented each guest with a complete place setting — a silver knife, fork and spoon, plus porcelain plates. The St Petersburg journalist and publisher Faddei Bulgarin wrote: “Opinions differ on the decoration of the table. I prefer silver by day and crystal in the evening by candlelight. There should always be flowers — it’s an old fashion, but one that should certainly be observed and maintained by all means. Crystal, flowers and gilt in the evening; crystal, silver and flowers in the day, and porcelain at any time should be the attributes of a good table.”

Desserts were served with particular sophistication, and they were themselves quite often works of the confectioner’s art. In the mansion on the English Embankment belonging to Countess Zinaida Ivanovna Laval, ice-cream was served in dishes of



Ниже. Столовый прибор. Из сокровищницы царской семьи Романовых.

Below. Dining set from the treasury of the Romanov family.

ice; they seemed to be made of cast glass in strikingly attractive shapes. A very popular early nineteenth-century dessert went by the name “Vesuvius on Mont Blanc” — white vanilla ice-cream with a blue flame burning on top. Another culinary masterpiece took the form of a temple with columns and a dome made of gold paper. Tea and dessert spoons hung in gold rings around it. Inside, the temple was filled with blocks of different-coloured ice-cream: pistachio, lemon and strawberry, while picturesque ruins made of the same blocks lay outside it.



Фаддей Булгарин. Литография Василия Тимма. 1853 год.

Faddei Bulgarin. Lithograph by Vasily (Georg) Timm. 1853.

князю Александру Львовичу Нарышкину не было равных, рассказывали, что после своих званных обедов каждому гостю он дарил полный прибор со стола — серебряный нож, вилку, ложку и фарфоровые тарелки. Петербургский журналист и издатель Фаддей Булгарин писал: «Насчет убранства стола мнения различны. Я предпочитаю серебро днем, а хрусталь вечером при свечах. Цветы должны быть во всякое время — это старая мода, но ее должно непременно удержать и поддерживать всеми средствами. Хрусталь, цветы и позолота вечером, хрусталь, серебро и цветы днем, а фарфор во всякое время должны быть принадлежностью хорошего стола».

Необыкновенно изысканно сервировали десерты, которые сами по себе часто

Парадная сервировочная посуда выглядела подчас довольно массивно, поскольку имела двойное дно и двойные крышки, в которые наливали кипяток, чтобы не остывал суп, или закладывали лед, чтобы не подтаивали заливные, десерты и мороженое.

Gala tableware sometimes looked quite bulky as it had double bottoms and hollow lids that were filled with boiling water so as to keep the soup hot or with ice to keep meat or fish in aspic, deserts and ice-cream cold.

были произведениями кондитерского искусства. В доме на Английской набережной, принадлежавшем графине Зинаиде Ивановне Лаваль, мороженое подавалось в вазах изо льда; они казались сделанными из литого стекла и были удивительно красивой формы. Очень популярным в начале XIX века был десерт «Везувий на Монблане» — белое ванильное мороженое, сверху пылающее синим пламенем. Другой кулинарный шедевр — построенный из золотой бумаги храм с колоннами и куполом, вокруг которого в золотых кольцах висели чайные и десертные ложки. Внутренность храма заполнялась плитками разноцветного мороженого: фисташкового, лимонного, земляничного, а вокруг из таких же плиток были созданы живописные развалины и руины.

Традиции петербургских десертов начали складываться в период женских царств. В те времена были распространены так называемые «конфетные столы», их и называли десертами. Один из первых десертов представлял собой «сахара крашеного крепость с двенадцатью большими и несколькими малыми пушками, посреди которых стоял Российский Императорский флаг». В 1755 году «Санкт-Петербургские ведомости» освещали прием, который был дан в честь английского резидента графом Петром Ивановичем Шуваловым: «...в окончании стола знатные гости пошли в верхний, подле

123



«Юбилейный обед». С картины Ильи Репина. 1893 год.

An Anniversary Dinner. From a painting by Ilya Repin. 1893.

In 1755 the *Sankt-Peterburgskije vedomosti* reported on a reception given by Count Shuvalov in honour of the British ambassador: “at the end of the meal the distinguished guests withdrew to the upper grotto near the hall, where a newly-invented dessert was

placed in the middle of a round table: a great mountain made up of all kinds of ores, minerals and petrified curiosities, exactly copying the mineral collection of His Excellency the Count. On top of the mountain, which was embellished with allegorical

зала, грот, где в середине на круглом столе поставлен был десерт новой инвенции. Великая гора из всяких руд, минералов, окаменелых курьезов, точно копирующая минералогическую коллекцию его Высокографского Сиятельства. Наверху горы украшения аллегорическими статуями, видна рудоконная яма с горными людьми, упражняющимися в горной работе. На другой стороне текла с горы великая река, впадающая в приморскую гавань, где несколько судов со всем тае-лажем и шлюпками выходили на китовую ловлю. На реке великолепный мост к горному замку, на берегу парус с горящим огнем» — все эти чудеса были созданы из сладостей: сахара, карамели, шоколада, различных вин и водок. Такие пышные сложные десерты создавали не к каждому обеду, а по особым случаям — по поводу большого приема, торжества и празднества в императорской резиденции.

Праздничное застолье от будничного отличалось количеством гостей и определенными церемониями, связанными с характером торжества. Например, рождественское застолье начиналось после полуночи, с появлением первой звезды. Обычно стол бывал довольно скромным и нежирным, пекли самые разнообразные пироги, меню включало в себя всевозможные блюда из рыбы — жареной, паровой, соленой, копченой, вяленой.

Несмотря на то что Петербург в своих модных пристрастиях ориентировался на европейскую моду, рождественское застолье составляло исключение: в Европе в этот вечер стол украшали красными и золотыми предметами, обязательно ставили зелень, в Северной столице убранство стола старались выдержать в синесеребряно-белой гамме: белоснежные сервизы с синей росписью и столовое серебро. Это, как правило, был торжественный, тихий и спокойный ужин. Зато новогодний праздник бывал шумным, веселым и долгим, а стол — жирным и преимущественно мясным. В меню непременно включались поросенок, птица, дичь, приготовленные по самым разнообразным рецептам. В начале XIX века необыкновенно популярным было соединение в одном блюде множества различных компонентов. Например, вошел в моду гастрономический шедевр *goti à l'impératrice*. Рецепт выглядел так: «Возьми лучшую мясистую оливку, вынь из нее косточку и на место ее положи туда кусочек анчоуса. Затем начини оливками жаворонка, которого, по надлежащем приготовлении, заключи в жирную перепелку. Перепелку должно заключить в куропатку, куропатку в фазана, фазана в каплуна и, наконец, каплуна в поросенка. Поросенок, сжаренный до румянки на вертеле, дает блюдо, которое через смешение всех припасов по вкусу и запаху не имеет себе

В начале XVIII века для великосветского приема столы в парадной столовой нельзя было расставить в произвольном порядке. Композиция расстановки столов должна была либо изумлять своей замысловатостью, либо напоминать известный символ — лиру, корону или двуглавого орла.

In the early eighteenth century tables for a society meal could not be placed in just any way. The arrangement of the tables was supposed either to impress the diners with its elaborate inventiveness or to resemble a familiar symbol — a lyre, crown or double-headed eagle.



Банкетный стол, воссозданный по эскизам знаменитого архитектора Растрелли в Царском Селе к 300-летию великого зодчего.

A banquet table at Tsarskoye Selo recreated from sketches by Rastrelli for the 300th anniversary of the great architect's birth.

statues, one could see a pit with miners engaged in their work. On the other side a great river flowed from the mountain, falling into a maritime harbour, where several fully-rigged ships and boats were setting off to hunt whales. The river was spanned by a splendid bridge leading to a mountain castle. On the shore was a sail with a burning light." All these wonders were made of confectionery — sugar, caramel, chocolate and various wines and vodkas. Such elaborate,

sumptuous desserts were made not for every meal, but on special occasions — for a large party, celebrations or festivities at the imperial residence.

Festive meals differed from everyday ones in the number of guests and certain ceremonies that depended on the nature of the event. Christmas dinner, for example, began after midnight, with the appearance of the first star. Usually the food was fairly modest and not fatty; a great variety of pies



Михаил Пыляев детально описал торжественные трапезы, состоявшие из четырех подач. Приведем подробное их содержание: «1) холодные; 2) горячие или похлебки; 3) взвары и жаренье и 4) пирожные. Великолепие пиршественных столов заключалось не столько в изяществе, сколько в изобилии и множестве блюд. Так, стол ужиный на пятьдесят кувертов в зимнее время состоял более чем из восьмидесяти блюд; в первой подаче идет по десяти супов и похлебок, затем двадцать четыре средних антре, вроде: индейки с шио, пирогов королевских, терринов с крылами и пюре зеленым, уток с соком, руладов из кроликов, пулярд с кордонами и проч.; далее следует тридцать два ордевра, в которые входят маринады из цыплят, крыла с пармезаном, курицы скатанные и т. д. На смену им идут „похлебки большие блюда“; далее семга гласированная, карп с приборами, торнбут гласированный с кулисом раковым, окуни с ветчиною; последние сменяют: курицы жирные с прибором, пулярды с трюфелями. После на смену этих идет тридцать два ордевра, в которые входят: рябчики по-испански, даже черепахи, чирята с оливками, व्यюны с фрикандо, куропатки с трюфелями, фазаны с фисташками, голубята с раками, сальми из бекасов. После идет жареное: большие антрме и салаты — здесь и ростбиф из ягненка, дикая коза, гато компиенской, зайцы молодые, двенадцать салатов, восемь соусов и проч. После следует двадцать восемь средних антрме и горячих, и холодных; в числе последних: ветчина, языки копченые, турты с кремом, пирожное, тартелеты, хлебцы итальянские; далее идут смены салатов: померанцы и соусы с тридцатью двумя антрме горячих, где входят: потроха по-королевски, цветная капуста, сладкое мясо ягнячье, бутоны, гателеты из устриц и пр., и пр.».

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЛОВАРИК XIX ВЕКА

Куверты — приборы или количество сервированных мест за банкетным столом.

Похлебка — горячий суп.

Антре — кушанье, подаваемое после горячего или супа.

Террин (прямое значение) — горшок или чаша. Название заимствовано от старинного обычая подавать мясо в горшках, в которых оно готовилось с собственным отваром. Ныне террин включает в себя разное мясо, подаваемое в чашах, называемых террина, с каким угодно соусом.

Рулад — отбитый кусок говядины, телятины, баранины, накрытый фаршем и после скатанный в рулет.

Пулярда — откормленная жирная курица, то есть «курица кладеная».

Ордевр — кушанье, подаваемое на смену антре или супов.

Гласировать — сделать блестящим, или покрыть глянсом. **Глянс** — крепкий бульон из вываренных в течение продолжительного времени костей мясных или рыбных, мясных остатков и сухожилий до густоты желе.

Торнбут — рыба морская, названная из-за своей красоты фазаном морским, современное название — тюрбо.

Кулис — сок мясной, процеженный сквозь сито, служит для подправки и загущения соусов.

Чирята — вид малого рода уток, у которых мясо очень вкусное и легкое, нежели у других родов.

Вьюн — рыба, водящаяся в пресной воде, отчасти в озерах, несколько сходная с миногами, жирная и вкусная. Готовится как угорь и другими способами.

Фрикандо — фарш, составленный из разных продуктов, сделанный в виде шариков или наподобие сосисок. Так же называется мясо, отбитое, нашингованное и ломтями жаренное.

Сальми — рагу, составляемое из разных видов мяса, жаренных на вертеле.

Антрме — блюдо, подаваемое между главными кушаньями. Иногда подается в кастрюлях, горшках или на тарелках.

Гато — сложно приготовленное блюдо из мяса, а также название маленьких пирожных.

Турт — старое название торта. Туртами могли называться и блюда из разных продуктов — рыбы, мяса и пр.

Померанцы — цветы, часто используемые в кулинарии в самых разных вариантах, по причине отменного вкуса и приятного запаха. Известно три вида: горькие, обыкновенные и португальские, или апельсины.

Бутоны — шарики из фарша разного мяса с большим содержанием ветчинного и свежего сала, подаются с пуплетоном — клецками, отваренными в мясном бульоне.

Гателеты — спички серебряные или деревянные, на которых жарят мясо и рыбу.

подобного. Величайшая драгоценность в этом блюде — оливка, которая, находясь в середине, напитывалась тончайшими соками окружавших ее снадобий».

Не только торжественный званый обед, но и простой будничный, приготовленный с особой изысканностью, называли артистическим или гастрономическим, а хозяина такого дома — гурманом или

гастрономом. Каждое застолье в таком доме превращалось в событие. К обеду начинали готовиться задолго до приезда гостей.

В Петербурге славился дом генерала барона Карла Федоровича Левенштерна, к которому вся столичная знать ездила полакомиться вестфальским окороком, сваренным в мадере, или фазаном, фар-



Карл Левенштерн, генерал-майор, участник Бородинского сражения. Литография Ивана Песочного с оригинала из мастерской Джорджа Доу. 1840-е годы.

Major General Karl Löwenstern, a veteran of the Battle of Borodino. Lithograph by Ivan Pesotsky after an original from the studio of George Dawe. 1840s.

Слева. Покровский рынок на Покровской площади (ныне площадь Тургенева). Петербург. 1900-е годы. Покровская церковь была снесена в 1936 году.

Left. The Pokrovsky (Intercession) Market on Pokrovskaya (now Turgenev) Square. St Petersburg. Early 1900s. The Church of the Intercession was demolished in 1936.



Ниж. Рыболовная выставка. Подарки императрице Александре Федоровне от казачьего войска. Петербург. Фотография конца XIX века.

Lower. A fishing exhibition. Gifts from Cossacks to Empress Alexandra Fiodorovna. St Petersburg. Late 19th-century photograph.



were baked and the menu also included all sorts of fish dishes — baked, steamed, salted, smoked and dried.

Christmas dinner in St Petersburg was solemn and quiet. The New Year celebration, by contrast, was noisy, jolly and lengthy, the food fatty and predominantly meat. Not only grand banquets, but also ordinary everyday meals prepared with particular refinement were referred to as “artistic” or



“gastronomic”, and the master of a house where they were served as a “gourmet” or “gastronome”. Every mealtime in such a house became an event that they began to prepare long before the guests arrived.

In St Petersburg the home of General Baron Karl Löwenstern was famed: the whole of the capital’s aristocracy went there to enjoy Westphalian gammon boiled in Madeira or pheasant stuffed with truffles. The Baron was very jealous of his reputation as a gourmet and always went to the market himself to select produce, donning an old greatcoat so as not to be recognized. Once,

Мясной отдел в лавке купца Рогушина. Фотография Павла Жукова. 1905 год.

The meat department of the merchant Rogushin’s food emporium. 1905 photograph by Pavel Zhukov.

шированным трюфелями. Барон очень ревностно относился к своей репутации гурмана и всегда сам ходил на базар выбирать продукты, а чтобы его не узнали, надевал старую шинель. Однажды, как вспоминал его адъютант, штабс-капитан Андрей Федорович Фадеев, «барон пошел на рынок, замаскировав по возможности свою генеральскую форму, и купил двух жирных, откормленных гусей, взял их обоим себе под руки и понес домой кратчайшим путем, забыв, что на пути гауптвахта. Как только поравнялся он с нею, караульный часовой его узнал и вызвал караул. Испуганный генерал, желая остановить часового, второпях махнул рукою, и один из гусей в то же мгновение вырвался и побежал. Левенштерн бросился его ловить, а тут и другой гусь выскочил из-под руки и последовал за товарищем. В это же время вызванный караул под ружьем уже отдавал честь генералу от артиллерии барону Левенштерну и безмолвно созерцал, как генерал в смятении кидался от одного гуся к другому, а гуси, махая крыльями, с громким криканьем отбивались от его высокопревосходительства. После такого казуса Левенштерн больше никогда не ходил на рынок поку-

пать гусей». Другой знаменитый гурман, граф Федор Иванович Толстой-Американец, тоже все столовые припасы закупал сам и утверждал, что «выбор кухонных припасов есть первый признак образованности».

Фаддеем Булгарин в газете «Северная пчела» писал: «Философ вы или просто умный человек, действительно ли вы важный человек или только титулярный, бедный или богатый, разумный или чужеземный — все равно, вы должны непременно есть, но обедают только избранные. Все другое вы можете заставить людей делать за себя и за чужой труд и ум получать всевозможные выгоды, но есть вы должны



Золотая свадьба князя Анатолия Куракина и княгини Елизаветы Куракиной (урожденной Волконской). На фотографиях помимо юбиляров — представители высокородных семейств: Толстые, Волконские, Мусины-Пушкины, Шаховские и др. Петербург. Фотографии из журнала «Столица и усадьба». 1914 год.



The golden wedding of Prince Anatoly Kurakin and Princess Yelizaveta Kurakina (née Volkonskaya). Besides the happy couple, the photographs show members of other high-born families: the Tolstoys, Volkonskys, Musin-Pushkins, Shakhovskois and others. St Petersburg. Photographs from the periodical *Stolitsa i usadba*. 1914.

his adjutant recalled, “the Baron went to the market, disguising his general’s uniform as far as possible, and bought two fat, well-fed geese, put them both under his arms and hurried home by the shortest route, forgetting that the guard-house was on the way. As soon as he came level with it, the sentry recognized him and called out the guard. The startled General tried to stop the sentry by waving his hand and one of the geese at that very instant got loose and ran off. Löwenstern dashed after it, and at that point the other goose slipped from under his arm and chased after its fellow. Meanwhile the guard had turned out and was already presenting

Журнал «Столица и усадьба» освящал, в основном, светскую жизнь Москвы и Петербурга: в нем объявляли о назначениях при императорском дворе, театральных премьерах, свадьбах и помолвках, публиковали материалы об официальных приемах и роскошных застольях. В 1917 году журнал прекратил свое существование.

The periodical Stolitsa i usadba mainly covered social life in Moscow and St Petersburg: it announced appointments at the imperial court, theatrical premieres, weddings and engagements and published accounts of official receptions and luxurious banquets. The magazine ceased publishing in 1917.

непрерывно сами за себя и поплачиваться своею особою за последствия вашей еды. Следовательно, это дело самое важное в жизни...»

Ирония этих строк была очевидна современникам Булгарина, но в нынешнее время, когда вопросами «правильного» питания озабочены читатели и глянце-вых журналов, и научных книг, слова эти кажутся написанными всерьез. ■

Ниже. Застолье у Ильи Репина в «Пенатах». Фотография 1900-х годов.

На переднем плане — сервировочный столик.

Below. A dinner party at Ilya Repin's estate, Penaty. Early 1900s photograph. In the foreground is the serving table.



Выше. Федор Шаляпин в кругу друзей. Фотография Карла Буллы.

Слева направо: Николай Фигнер, Александр Куприн, Исai Дворишчин, Федор Шаляпин.

Above. Fiodor Chaliapin in the company of friends. Photograph by Karl Bulla.

Left to right: Nikolai Figner, Alexander Kuprin, Isai Dvorishchin, Fiodor Chaliapin.

Как вспоминал Корней Чуковский, одной из достопримечательностей «Пенат» был репинский круглый стол: «...его средняя часть вращалась на железном винте, и таким образом каждый без помощи слуг мог достать себе любое блюдо».

As Kornei Chukovsky recalled, one of the sights of Penaty was Repin's round table: "its central part turned on an iron screw so that each person could reach any dish without the aid of servants."

arms in honour of Artillery General Baron Löwenstern and silently watching as the confused General flung himself from one goose to the other while the geese honking loudly and fluttering their wings fought off His Excellency. After that incident, Löwenstern never went to the market to buy geese again." Another celebrated gourmet — Count Fiodor Tolstoi (known as "the American Tolstoi") also bought all his kitchen supplies himself and claimed that "the selection of foodstuffs is the first sign of education."

In the newspaper *Severnaya Pchela*, Faddei Bulgarin wrote: "Whether you are a philosopher or simply an intelligent fellow, whether you are a man of importance in truth or just

in name, poor or rich, with a mind of your own or a follower of others — you still inevitably have to eat, but only a select few dine. You can make people do everything else for you and derive all manner of benefits from the labour and intelligence of others, but eating you definitely have to do for yourself and pay the price in person for the consequences of your eating. Consequently it is the most important thing in life."

The irony in that passage would have been obvious to Bulgarin's contemporaries, but nowadays, when eating "properly" is a matter that concerns the readers of both glossy magazines and scientific treatises, the words seem to have been intended seriously. ■