

Министерство культуры Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное учреждение культуры
«Государственный историко-культурный
музей-заповедник «Московский Кремль»

Трапеза в истории Европы и Азии: искусство, традиции, культурное пространство

Тезисы докладов
научной конференции
18–19 июня 2025 года



Министерство культуры Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное учреждение культуры
«Государственный историко-культурный
музей-заповедник «Московский Кремль»

**Трапеза в истории Европы и Азии:
искусство, традиции,
культурное пространство**

Тезисы докладов
научной конференции
18–19 июня 2025 года

Москва
2025

Организатор конференции
Федеральное государственное бюджетное учреждение культуры
«Государственный историко-культурный музей-заповедник
«Московский Кремль»

Составители
А.Л. Баталов, И.А. Воротникова, О.С. Шашина

Редактор
П.А. Алешин

Компьютерная подготовка текстового оригинала
В.А. Древненкова

Содержание

Н.А. Азовцев	Культура сервировки праздничных столов в Европе в XV–XVII веках: характерные особенности и эволюция	7
В.В. Алексеев	Меню коллективных полковых трапез Русской императорской армии как исторический источник	11
Э.Б. Басманова	Дворянский чайный этикет	15
И.В. Белая	Пища даосских бессмертных в китайских коллекциях русских музеев	18
Ю.И. Быкова	Драгоценные сервизы российского императорского стола в XVIII веке: к вопросу о типологии	21
Е.А. Гаврилина	Модификация японского столового этикета с послевоенной эпохи до наших дней	25
А.В. Гиль	Совместная трапеза как инструмент успешного ведения дел: от купеческого чаепития до делового завтрака, обеда, ужина	28
И.В. Горбатова	Кабаре. История и эволюция	30
С.М. Григорьева, М.А. Осипова	Диалог эпох и культур в серебряной посуде русских мастеров второй половины XIX – начала XX века из собрания Музея Фаберже	32
С.А. Дидковская	Чай в повседневной и праздничной культуре русского крестьянина центральных и северо-западных губерний России на рубеже XIX–XX веков (по материалам «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева)	34
Н.И. Дозорова	Особенности церемоний угощения в знатных домах Китая в XVII–XIX веках: по страницам книг	39

библиотеки князя Н.Б. Юсупова (1751–1831)
в Архангельском

Е.В. Долгих	Ресторанная трапеза в России: образ и практика	43
Д.В. Дубровская	Пять злаков и пять вкусов: от тушеного оленьего хвоста до душистых цветов османтуса, или Что ели в Запретном городе последние китайские императоры	47
Т.В. Житкова	Чаши государевы (здравицы) и чарки из собрания Музеев Московского Кремля	51
Л.Н. Жук	Сахарные изыски княжеского стола Радзивиллов XVII века	54
С.В. Зверев	Расчетные жетоны российских ресторанов, кафе и трактиров второй половины XIX – начала XX века. Особенности использования	56
Р.Ш. Зельницкая	Абхазское свадебное застолье: традиции и современность	59
Н.Ю. Иванова	Скромная роскошь столового серебра (из коллекции Музея-заповедника «Царицыно»)	62
О.Е. Казьмина	Пища как маркер идентичности и фактор интеграции – «американский салат»	67
Т.К. Карпова	Застолья и культура питания в четырех классических романах Китая	71
Ю.П. Крылова	Церемониал приема пищи при дворе во Франции XV века: факты, гипотезы, загадки	74
А.В. Кудряшова	Трапеза как искусство – <i>тя-кайсэки</i> в традиции японской чайной церемонии	78
К.И. Маркова	Чашепитие <i>afternoon tea</i> в Великобритании: история и традиции, правила проведения в современных социально-культурных условиях	82
М.А. Маханько	Иконы в убранстве дворцовых парадных трапез конца XVII века	84

Т.Н. Мунтян	«Обед небольшой, но утонченный». Драгоценная русская посуда XIX – начала XX века из собрания Музеев Московского Кремля	87
Н.А. Павлова	Китайский сосуд <i>гаоцзу бэй</i> из археологических исследований на территории Московского Кремля	89
А.А. Песецкая	Структура и динамика свадебной трапезы горных марийцев	92
Т.В. Пискунов	Макдональдизация культуры питания мордвы. Национальная кухня в условиях урбанизации	96
Ж.И. Полански	Эволюция фарфоровых сервизов мануфактуры <i>Meissen</i> в XVIII веке: синтез технологий, культуры и европейских традиций трапезы	99
И.А. Стерлигова	Древнейшие русские пиршественные сосуды	102
О.В. Томашевич	Трапеза по-древнеегипетски	105
А.В. Трофимова	Культура чаепития в контексте русской живописи конца XIX – начала XX века	109
Т.П. Трифонова	Питание отставных солдат и офицеров Николаевской военной богадельни на Измайловском острове в XIX – начале XX века	111
Ю.Н. Уварова	«Кушанья носили в две перемены...» Аристократическое застолье в России: традиции двух столетий. XVIII – начало XX века	115
Г.Б. Шишкина	Эстетические аспекты японской кулинарии	119
Принятые сокращения		124

Н.А. Азовцев

Музеи Московского Кремля

**КУЛЬТУРА СЕРВИРОВКИ ПРАЗДНИЧНЫХ СТОЛОВ
В ЕВРОПЕ В XV–XVII ВЕКАХ:
ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ И ЭВОЛЮЦИЯ**

Формирование в Европе в XV–XVII вв. особой культуры сервировки праздничных столов было следствием масштабных социально-экономических перемен, которые происходили в эту эпоху. Очагами этой новой светской по своему характеру культуры были королевские и княжеские дворы, известные своей любовью к роскоши и утонченности. В аристократических и придворных кругах оформлению застолий стали уделять повышенное внимание уже начиная с XIV в., а со временем они превратились в особый церемониал, подчиненный строгим, заранее установленным правилам. Важную роль в этом процессе сыграли и представители буржуазии, цеховые объединения, а также власти богатых независимых городов.

Широкому распространению культуры застолий и ее проникновению не только в аристократическую среду, но и в круги ремесленников и купцов способствовали тесные дипломатические и торговые связи и непрерывные контакты между различными европейскими странами. Именно активностью этих связей объясняется общность правил сервировки столов, основных типов посуды и мотивов, использовавшихся в ее оформлении. Быстрому обмену сведениями о них, кроме того, способствовали гравюры, которые в ряде случаев позволяют с документальной точностью воссоздать не только облик столов, но и интерьеры банкетных залов.

Торжественный характер праздничных трапез, а также высокий социальный статус хозяев, как правило, подчеркивались не только церемониалом, но и материальной ценностью использовавшихся изде-

лий. Согласно традиции, уходящей корнями в античность, одним из основных материалов для их создания служило серебро. Наряду с изобразительными источниками, наглядное представление о количестве и разнообразии бытовавшей в XV–XVII вв. серебряной посуды дают инвентари королевских и княжеских сокровищниц, а также «серебряных комнат», которые устраивались во дворцах европейских правителей начиная с XVI в. Они находились в ведении особых служащих, отвечавших за сохранность изделий и их сервировку.

При подготовке парадных залов для застолий особое внимание уделялось специальным ступенчатым конструкциям (буфетам или «креденцам») с расставленными на них в определенном порядке изделиями. Самые ранние из сохранившихся изображений таких конструкций датируются XV в. Если поначалу их размеры были сравнительно небольшими, а расположение изделий носило в известной мере случайный характер, то в XVII в. они превратились в сложные многоярусные сооружения, создававшиеся согласно продуманному плану. Буфеты имели сугубо декоративное назначение, при этом их нижний ярус мог использоваться в качестве вспомогательного сервировочного стола, служившего для хранения и подачи различных напитков и угощений.

Церемониал праздничных застолий предполагал, что каждому из участников отводилось строго определенное место в соответствии с положением, занимаемым в обществе и при дворе. Эту иерархию подчеркивала расстановка изделий на столах. Неотъемлемым атрибутом королевских и аристократических столов уже в Средневековье была солонка, стоявшая перед хозяином и подчеркивавшая его главенствующее положение. О значении, которое придавали соли в европейских странах, прежде всего в Англии, свидетельствует целый ряд разнообразных по форме и декору солонок, сохранившихся от эпохи Возрождения. Крупные и роскошно оформленные солонки, некоторые из которых имели форму кораблей, продолжали создавать и в XVII столетии.

Из напитков наиболее распространенным среди аристократии было вино, для его сервировки служили кувшины, по большей части

со сферическим, сужающимся кверху корпусом. О популярности таких сосудов можно судить по их многочисленным изображениям на картинах и гравюрах. В XVII столетии они увеличились в размерах, что сопровождалось изменением их местоположения и функции: зачастую их ставили не на столах, а на буфетах, и использовали лишь по особым случаям. Там же могли находиться и блюда, некоторые из которых в эпоху барокко предназначались не для подачи угощений, но исключительно для украшения.

Важное место перед началом застолий и при перемене блюд отводилось мытью рук, имевшему как сугубо практический, так и церемониальный смысл. С одной стороны, оно представляло своего рода ритуал, предполагавший соблюдение строгой иерархии: знатнейшим особам должны были подавать позолоченные ручноймы гарнитур, а остальным гостям – гарнитур из белого серебра. С другой стороны, оно было связано с особенностями употребления пищи, а именно с устойчивой привычкой брать еду руками. Известно, что столовые приборы вошли в обиход не сразу; в рассматриваемый нами период в таком качестве использовались в основном ложки и ножи. Хотя в некоторых странах, например в Италии, вилки начали применяться уже в XVI в., повсеместное распространение они получили лишь к концу следующего века.

Как и в случае с буфетами, расположение изделий на столах поначалу не было подчинено строго определенной схеме, однако к концу рассматриваемого периода оно приобретало все более регулярный характер. Кроме того, сами изделия стали все чаще создавать не по отдельности, но целыми группами, принадлежность к которым подчеркивалась общностью их программы и декора. Закономерным результатом этих изменений стало появление столовых сервизов, порой насчитывавших значительное количество самых разных предметов, оформленных в едином ключе.

В XV – первой половине XVII столетия в роли законодательницы моды выступала центральная и северная Италия, а также соседние с ней регионы южной Германии, однако во второй половине XVII в. эта

роль стала переходить к Франции, что проявилось как в формах посуды, так и в ее декоре. Знаком начала новой эпохи стало и изменение самого отношения к трапезе. Если ранее предпочтение отдавали торжественным пирам с участием большого количества гостей, то в XVIII столетии не меньшее внимание стали уделять изделиям, предназначенным для камерных застолий в узком семейном кругу.

**МЕНЮ КОЛЛЕКТИВНЫХ ПОЛКОВЫХ ТРАПЕЗ
РУССКОЙ ИМПЕРАТОРСКОЙ АРМИИ
КАК ИСТОРИЧЕСКИЙ ИСТОЧНИК**

Неотъемлемой частью войскового быта Русской императорской армии во второй половине XIX – начале XX в. стали полковые праздники, которые были приурочены к памятным и торжественным дням, связанным с важными общегосударственными празднествами и значимыми датами истории конкретной воинской части. В ходе подобных мероприятий в большинстве случаев устраивались коллективные трапезы – завтраки, обеды или ужины. Они обретали глубокий символический смысл, поскольку совместное застолье должно было обеспечить единение сотрапезников в рамках узкокорпоративного сообщества. Тем самым дружеская атмосфера, возникавшая во время таких коллективных собраний, способствовала сплочиванию офицерского и командного состава, формированию чувства полкового братства. Одновременно обеспечивалась трансляция традиций, которые сложились в том или ином полку.

Помимо духовно-культурной стороны, полковые праздники имели также материальную компоненту в виде соответствующего антуража, в котором выражалась их главная идея. Чтобы подчеркнуть возвышенность момента, столы сервировали особо нарядно, выставляли специально изготовленные наборы посуды с шифровками полка, вензелями августейших шефов, а также иные репрезентативные предметы, своего рода реликвии – богато украшенные братины, ковши, крушоницы, графины и тому подобное: часто это были подарки, поднесенные по тому или иному случаю в ознаменование уважения к войсковому подразделению.

Особое значение в полковых праздниках приобрела их эстетическая составляющая. Вот почему одним из атрибутов парадных пиршеств стали красочные меню. Чаще всего их создавали для банкетов, посвященных юбилею создания полка или устроенных по случаю его посещения представителями императорской фамилии. В основном меню оформляли офицеры, владевшие навыками рисования, но случалось, что художественное исполнение заказывали известным живописцам, например В.М. Васнецову, А.И. Шарлеманю, А.Н. Бенуа, М.К. Клодту, Н.Н. Каразину и другим. Обычно так поступали полки, принадлежавшие к гвардии. Подготовленные эскизы утверждались полковым начальством и, как правило, тиражировались типографским способом.

При этом упор делался на то, чтобы декор и изображения напрямую указывали на специфику армейской жизни. Прежде всего это выражалось в самом именовании меню. Если в гражданской сфере в ходу были такие названия, как «Роспись блюд», «Карта кушаний», «Реестр обедов», то военные употребляли привычные их слуху термины – «Приказ по столу», «Приказ по столу офицеров», «Приказ по обеденному столу». Внешний вид бланков меню тоже порой имел оригинальную форму, воспроизводившую очертания ратного снаряжения: они могли иметь вид стилизованной каски, гусарской ташки, снаряда, патрона или гренадерской шапки.

Изобразительный ряд в оформлении иногда монохромных, но чаще всего многоцветных бланков меню, орнаментированных изящными виньетками, включал в себя всевозможную военную атрибутику (пушки, ружья и другие вооружения, доспехи разных эпох, знамена, барабаны, трубы, фигуры военнослужащих в соответствующей праздничному поводу униформе, боевые кони, двуглавый орел государственного герба России, ордена и медали, захваченные у врага трофеи), а также различные архитектурные сооружения, искусственные или природные объекты. Нередко в сопроводительных текстах меню были перечислены наиболее отличившиеся командиры того или иного полка, названия географических мест и крупных сражений, где военнослужащие полка проливали кровь. Порой отмечались изменения названий воинской

части на наиболее важных этапах ее реорганизации. Таким образом меню становилось краткой иллюстрированной историей армейского формирования. Обозначенная на меню дата праздничного мероприятия облегчает хронологическую привязку и помогает вписать конкретное событие в более широкий контекст своего времени. В частности, когда при императоре Александре III вектор официальной политики был направлен на демонстрацию «русскости», это сказалось и на дизайне меню.

Названия предлагавшихся участникам пира блюд тоже подчас имели смысловое наполнение, отсылавшее к наиболее явным реалиям и выдающимся вехам истории полка. Например, на обеде по поводу 200-летия 11-го гренадерского Фанагорийского генералиссимуса князя Суворова полка, состоявшемся 25 мая 1890 г., были поданы «щи и каша по-Суворовски», «суп Кутузовский», «пирожки Гренадерские», «спаржа Бородинская», «фрукты Рымникские», а на праздничном обеде 3 июня 1903 г. по случаю 250-летия лейб-гвардии Преображенского и Семеновского полков названия блюд намекали на эпизоды Северной войны: «похлебка „Петр Великий“», «четверть ягненка из Полтавы по-Семеновски», «стручковая фасоль по-бомбардирски». На наш взгляд, при анализе таких словесных формулировок применимо предложенное В.В. Похлебкиным понятие «кулинарный антураж», которое имеет историко-гастрономический характер и в котором преломляется реальная жизнь с ее историческими, социальными и бытовыми феноменами.

Иногда меню включало в себя не только перечень блюд, оно могло дополняться музыкальной программой праздника. Это были не только военные марши, но и серьезные классические произведения, отрывки из опер и оперетт, романсы.

Изложенное выше позволяет говорить, что меню не были простым утилитарным элементом оформления стола полковых празднеств, но выполняли символические функции: они напоминали о том, что послужило поводом для праздника, тем самым напрямую влияя на самоидентификацию военнослужащих в рамках отдельно взятой части

или подразделения, пробуждали в них чувства гордости за доблесть предков и воинской чести. Меню конкретных застолий наглядно демонстрируют, посредством каких приемов это достигалось. Их художественное оформление дает возможность понять, какие страницы военной истории запечатлевались в коллективной памяти и формировали менталитет воинских контингентов.

Э.Б. Басманова

*Центр международного протокола Российской академии
народного хозяйства и государственной службы
при Президенте РФ, Москва*

ДВОРЯНСКИЙ ЧАЙНЫЙ ЭТИКЕТ

Среди разных сословий русского общества XIX в. существовали свои правила и обычаи чаепития, однако именно дворянская среда сыграла основополагающую роль в формировании национальных традиций чаепития и чайного этикета.

Чайная культура дворянства была мало подвержена переменам, хотя мода и западные традиции оказывали на нее некоторое влияние. В пушкинские времена чай было принято разносить гостям, которые рассаживались в креслах и на диванах в разных углах гостиной. Но в доме известного мемуариста и дипломата Д.И. Свербеева (1799–1874), несколько лет прослужившего за границей, гостей приглашали за стол, на котором, кроме печенья, сахара и варенья, сервировали блюда с холодным ростбифом. Английские порядки были заведены также в доме выдающегося общественного и государственного деятеля эпохи Александра I и Николая I М.М. Сперанского (1772–1839), женившегося на Елизавете Стивенс – дочери англиканского пастора.

Совершенно иначе выглядел чайный этикет в провинциях. Достаточно вспомнить бессмертных гоголевских помещиков из «Повести о том, как поссорился Иван Иванович с Иваном Никифоровичем» (1835). Чаепитие выглядело продолжительным, крайне церемонным действием. Любопытно отметить, что Иван Иванович, выпив чаю, поставил на поднос опрокинутую чашку, что в правилах миргородского чайного этикета служило знаком окончания чаепития. В столицах по правилам дворянского чайного этикета для этих целей было принято класть в чашку чайную ложечку. По мнению Е.В. Лаврентьевой, это европейское правило ввел в русский обиход писатель и издатель П.П. Свиньин

(1787–1838). О классическом способе русской чайной сервировки позволяют судить рекомендации, данные в этикетном пособии «Кабинет молодого мужчины и дамы» (1883): «Так называемый русский чай сервируется так: на конец стола, покрытого белой скатертью, ставится самовар, а рядом с ним поднос с чашками и стаканами – это место хозяйки. У каждого прибора стоят маленькие тарелочки и салфеточки; чашек и стаканов не следует никогда наливать чересчур полно – это положительно относится к дурному тону».

Для чайного приема с участием от 6 до 30 гостей требовались приглашения, которые рассылали раз в неделю или два раза в месяц; иногда с начала зимнего сезона хозяева заявляли, что у них приемы по вечерам в такие-то дни или числа. В таком случае приглашения были не нужны. Перед окончанием приемов (например, перед отъездом в имения или за границу) хозяева заявляли об этом своим гостям и непременно лично, а не письменно.

Визитные карточки с приглашением «выкушать чайку», «откушать чайку и блинков» и другими подобными формулировками встречались в XIX – начале XX столетия повсеместно.

Если чаепитие представляло собой род ужина, то стол накрывали в столовой; если же ограничивались одним чаем с тартинками и бисквитами, то чай подавали в гостиной.

Если гостей было не более 10–12 человек, то хозяйка разливала чай сама, а ее дочери передавали чашки гостям и подавали им тартинки и печенье. Если гостей собиралось около 20 человек, то чай разносили лакеи. Чаепитие, на которое пришло свыше 30 человек, теряло свой интимный характер и превращалось в официальный званый вечер.

В дворянских семьях чаепитие обязательно устраивали в так называемую «визитную неделю», начинавшуюся на второй день после венчания, а также на именины, которые считались одним из самых торжественных событий года. Чайный стол всегда возглавляла хозяйка дома (или старшая дочь), рядом с ней ставили самовар и чайные чашки. Чай наливали обязательно через ситечко. Если кто-то просил еще чая, то чашку гостя не меняли, а освежали в полоскательнице и снова налива-

ли в нее чай. В гостях пить слишком много чая считалось неприличным. Одну-две чашки могли выпить родственники или друзья. Обильное чаепитие (в гостях) – более двух-трех чашек или стаканов – было позволительно лишь прислуге.

Возглавлять чайное застолье, заваривать чай для гостей было далеко не таким уж простым делом. Церемония требовала определенной ловкости и грации. Считалось ужасной оплошностью не рассчитать заварки и налить кому-то «спитой», то есть разбавленный водой, чай из заварочного чайника. Чай долгое время оставался не просто дорогим, а очень дорогим продуктом.

Чай было принято подавать и во время дневных приемов. Маленький чайный столик сервировали в углу гостиной, на нем ставили самовар, чашки, ликеры, графин с мадерой, тарелки с тартинками, паштетом и разными печеньями. Близкие знакомые могли сами себе наливать чай.

Девочек в дворянских семьях с детства приучали к правилам сервировки и поведению за столом – ставить все чашки ручкой направо, а все ложки – класть под ручкой чашки.

Утренний и вечерний чай были обязательными в распорядке как усадьбы, так и городской жизни. Иногда чай пили еще и днем, в 5 часов после обеда (в Москве на рубеже XIX–XX вв. послеобеденный чай начинался в 4 часа). Такой чай считался дневным. К нему подавали карамельки, помадки, тянучки. Послеобеденный пятичасовой чай часто был «званным» – с гостями. За вечерним чаем проходили все самые интересные и важные семейные разговоры, беседы с гостями, совместное чтение, забавы и веселье. Вечером на чай собирались обычно с 8–9 до 11 часов. Чай пили, как правило, с сухарями и сушками. Словосочетание «вечерний чай» было настолько привычным и понятным, что как бы само по себе служило обозначением времени суток.

Таким образом, традиции дворянского чаепития и этикета легко угадываются во многих современных правилах русского чайного застолья, как на официальных приемах, так и в повседневном быту.

ПИЩА ДАОССКИХ БЕССМЕРТНЫХ В КИТАЙСКИХ КОЛЛЕКЦИЯХ РУССКИХ МУЗЕЕВ

В Китае с древних времен продолжительность жизни связывали с тем, что человек употреблял в пищу. Еще в первой главе «Чжуан-цзы» 莊子 «Странствия в беспредельном» (*сяо яо ю* 逍遙遊) рассказывалось о чудесном облике и способностях небожителей-сяней 仙, обитавших на горе Мяогушэ 藐姑射, которые они приобрели, питаясь ветром и росой: «Далеко-далеко на горе Охотниц-прорицательниц живут бессмертные. Кожа [у них] словно снег, красота подобна девичьей. [Они] вдыхают ветер, пьют росу... Оседлав облака и воздух, управляя летящими драконами, странствуют за пределами четырех морей»¹. Для того чтобы стать небожителями, даосы должны были принимать лунную эссенцию (*юэ цзин* 月精), лунный свет (*юэ гуан* 月光), солнечные лучи (*жи гуан* 日光), звездные испарения, а также чудесные грибы (*лин чжи* 靈芝) и плоды деревьев, которые они собирали не в лесах и горах, а во время мысленных странствий по райским местам. Если даос знал, как собрать квинтэссенцию солнца и луны, он мог создать «эликсир бессмертия» и преобразовать свое бренное тело.

Употребление чудесной пищи с целью достижения долголетия или даже бессмертия – традиционный сюжет китайской мифологии. Например, в «Историях о благодетельных встречах с божественными бессмертными» рассказывается о некоем Сяо Цин-чжи, который нашел и съел гриб необычной формы, похожий с виду на влажную и красноватую ладонь. Через месяц после этого он помолодел и «жил долго, как черепаха или журавль»². Чудодейственные свойства волшебных грибов подробно описаны в сочинении «Мудрец, объемлющий Первозданную простоту» (*Бао-пу-цзы* 抱朴子) даосского наставника Гэ Хуна

葛洪 (284–363). В главе «Снадобье Бессмертных» упоминается пять видов чудесных грибов (*лин чжи* 靈芝), каждый из которых включает 120 подвидов: «Что касается чудесных грибов-чжи, то они таковы: каменные грибы, древесные грибы, травяные грибы, плотяные грибы и грибы-споровики. Каждый из этих видов, в свою очередь, имеет множество разновидностей»³. Внешний вид *лин-чжи* зачастую не похож на грибы как таковые. Например, травяной гриб «Белого амулета» (*бай фу чжи* 白符芝) напоминает сливу – *мэйхуа*, а для того, чтобы получить его плоды, нужно дожидаться зимнего снегопада. Плотяные грибы имеют форму маленьких человечков, которые едут в повозках или скачут на лошадях. Тот, кто поймает и съест их, утверждает Гэ Хун, сразу же станет бессмертным. А грибы-споровики, растущие в бездонных ущельях, могут принимать форму дворцовых палат, драконов и тигров, людей и птиц. Для того чтобы они не утратили волшебные свойства, когда их собираешь, нужно использовать особую технику – шаги Юя (легендарного правителя древности, который, как считается, с помощью специальной походки усмирил потоп), срезать костяным ножом и принимать квадратной ложкой в один *цунь* шириной. Растут же чудесные грибы в изобилии в славных горах (*мин шань* 名山), куда обычным людям вход запрещен. Поэтому для того, чтобы открылись славные горы и явили волшебные снадобья, нужно предстать перед горными вратами в определенный месяц, день и час. Для подношения духам гор необходима белая собака, белая курица и *доу* белой соли. Тогда, говорится в «Бао-пу-цзы», «ты обязательно соберешь волшебные грибы-чжи»⁴.

Примерно в XII–XIII вв. даосы составили специальный иллюстрированный атлас грибов *лин-чжи* под названием «Категории грибов и растений [по традиции] Духовной драгоценности, [из раздела] *дун-сюань* от Высочайшего» (*Тай-шан дун-сюань лин бао чжи цао тинь* 太上洞玄靈寶芝草品), который содержит 127 наименований⁵. Каждая разновидность гриба снабжена картинкой с его изображением, иногда обычной, а иногда фантастической формы. Над иллюстрацией приведено название, например: грибы «Лунная эссенция» (*юэ цзин чжи* 月精芝), «Белое облако» (*бай юнь чжи* 白雲芝), «Красная эссенция»

(*чи цзин чжи* 赤精芝) и так далее. Некоторые грибы нарисованы вместе с духом-охранителем – божеством, человеком, демоническим стражем или животным (птицей, оленем, быком или тигром). Далее следует текст с описанием внешнего вида гриба, места его произрастания (конечно же, в «славных горах») и чудесных свойств, которые обретет тот, кто его съест: долголетия или бессмертия, а также способности становиться невидимым по своему желанию, делать легким свое тело и перемещаться по воздуху.

Представления о грибах *лин-чжи* как о чудесной пище, дарующей бессмертие, прочно вошли в китайскую культуру. Их изображения появляются на благопожелательных надписях здоровья и долголетия, а также представлены на различных предметах ритуального и бытового назначения. В коллекциях Государственного Эрмитажа и Государственного музея Востока хранятся такие произведения с изображениями грибов *лин-чжи* или в виде них, относящиеся к эпохе Цин (1644–1911). Например, настольное украшение в форме грибов *лин-чжи* из двуслойного халцедона (XVIII в.); жезлы исполнения желаний *жу-и* из нефрита, навершие которых выполнено в виде шляпки гриба *лин-чжи* (XVIII в.); вазы в форме грибов *лин-чжи*; вазы с изображением мифических существ – дракона, держащего в лапах гриба *лин-чжи* и благовещающего зверя *бай-цзэ* 白澤, который стоит на шляпке гриба *лин-чжи* среди бушующих волн; и другие предметы ювелирного и декоративно-прикладного искусства. Все это свидетельствует о тесной связи традиций в пространстве культурного кода Китая.

¹ Чжуанцзы / Пер. Л.Д. Позднеевой // Дао: гармония мира : [Перевод с древнекитайского]. М.; Харьков, 1999. С. 154.

² Проза Тан и Сун / Перевод с древнекитайского В.М. Алексеева, О.Л. Фишман, А.А. Тишкова, И.А. Алимова, А.Б. Старостиной. СПб., 2015. С. 82–83.

³ Путь обретения бессмертия: Даосизм в исследованиях и переводах Е.А. Торчинова. СПб., 2007. С. 396.

⁴ См.: Там же. С. 404–407.

⁵ 太上洞玄靈寶芝草品 (Категории грибов и растений» [по традиции] Духовной драгоценности [из раздела] *дун-сюань* от Высочайшего) // 中華道藏。張繼禹編。北京: 华夏出版社, 2004年。48冊。冊 4, 頁31–47。

Ю.И. Быкова

Музеи Московского Кремля

**ДРАГОЦЕННЫЕ СЕРВИЗЫ РОССИЙСКОГО
ИМПЕРАТОРСКОГО СТОЛА В XVIII ВЕКЕ:
К ВОПРОСУ О ТИПОЛОГИИ**

В начале XVIII столетия в России вместе с формированием нового европейского придворного церемониала складывалась и новая система парадных обедов и ужинов, требовавшая наличие сервизной посуды, в первую очередь из драгоценных металлов – серебра и золота. Серебряные столовые сервизы начали заказывать как в Европе, так и в самой России. В Москве у вольных мастеров в 1710 г. заказали сервиз для выходявшей в том году замуж царевны Анны Иоанновны, а в 1712 г. – для прибывшей в Россию супруги царевича Алексея Петровича кронпринцессы Шарлотты¹. В 1710 г. столовый сервиз для двора Петра I изготовили в Оружейной палате. Также в петровское время для императорского стола закупали сервизы и в Европе: Лондоне, Париже, Вене и Аугсбурге.

Принятая при европейских домах в XVIII столетии парадная сервировка столов появилась при дворе французского короля Людовика XIV и поэтому получила название *à la française*. В ее основе лежал принцип эстетического и иерархического расположения блюд на столе. Таким образом, существовал определенный набор предметов, которые должны были входить в состав сервиза. Целью данного доклада является попытка рассмотреть терминологические и типологические особенности сервизной посуды при российском дворе XVIII в. на основе архивных документов.

Принцип иерархии находил выражение в создании приподнятой центральной композиции на столе, вокруг которой расставлялись блюда перемен. Во Франции такая композиция называлась сюрту-

де-табль (фр. *surtout de table*; в англоязычной литературе – *centerpiece*), а в России XVIII в. за ней закрепилось название пладеменаж (фр. *plat de ménage*). Обычно она представляла собой большой поднос, на котором находилась центральная чаша, подсвечники, солонки, судки для масла, уксуса, других добавок и специй. К правлению императрицы Екатерины I относится проект пладеменажа, созданный для ее стола французским декоратором Николя Пино². По заказу императрицы Анны Иоанновны в Санкт-Петербурге были изготовлены Первый Новый и частично Второй Новый сервизы (работа над ними продолжалась и в начале царствования императрицы Елизаветы Петровны). Интересно, что пладеменаж, созданный неизвестными петербургскими мастерами и вошедший в состав Первого Нового сервиза (Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург, инв. № ЭРО-4723 – ЭРО-4730), близок по форме к пладеменажу знаменитого французского ювелира Клода Баллена 1724–1725 гг. из Второго Нового сервиза (Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург, инв. № Э-8667).

В 1763 г. по указу императрицы Екатерины II для пожалования графу А.Г. Орлову у петербургского ювелира Георга Кунцендорфа был заказан серебряный пладеменаж весом в 3 пуда³. Среди архивных документов сохранилось его описание⁴, из которого становится видно, что он был во многом похож на пладеменаж Клода Баллена 1727 г. (Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург, инв. № Э-8653).

Особой разновидностью сюрту-де-таблей в 1740–1760-е гг. были эперне (от фр. *épargne* – бережливость). Однако в России их также называли пладеменажами. Они представляли собой композиции из небольших фруктовых чаш (часто прорезных), расположенных на поддоне. Некоторые из них имели завершение в виде китайской пагоды, украшенной колокольчиками, как, например, эперне, выполненное в Лондоне в 1761 г. Томасом Питтом I (Музей искусств Нельсона-Аткинса, Канзас-Сити, США, инв. № F99-21/59). Обнаруженные нами архивные документы позволяют установить, что в середине XVIII в. у великокняжеской четы в Ораниенбауме также был такой пладеменаж во французском сервизе. Его центральную часть украшала «чашка с про-

резными краями, внутри вызолоченная, над ней крышка, обвешанная 36 колокольчиками»⁵.

При сервировке стола в первую перемену всегда входили террины (фр. *terrines*). В России их называли либо суповыми мисками, либо суповыми чашами, либо «теринами». Они предназначались для подачи супов, бульонов, разнообразных рагу, тушеного мяса и овощей. При этом во Франции различались террины обычно продолговатой формы и пот-а-ой (*pot à oille*) – круглой формы. В редких случаях их название на русский язык переводили как «потаон»⁶. Большинство описей сервизов содержит понятия «терина большая продолговатая» и «терина малая» (круглая).

Значительную часть сервизной посуды составляли различные по форме и назначению блюда. Согласно русским описям, они обычно были «большие», «средние», «малые», «овальные», «круглые», «четыреугольные», «восьмиугольные» и так далее. Такие изделия обычно имели крышку. Французские источники различают виды блюд по их подаче к столу.

В первую перемену (*premier service*) входили блюда *plat d'entrée*, *plat hors d'œuvre* и *plat relevé*⁷. Они располагались между терринами. На них подавали холодные и горячие закуски, большие куски рыбы, мяса или дичи, паштеты, овощи и другую еду. Ко второй перемене относились *plat d'entremet*. Считалось, что *entremet* (в переводе – «между блюдами») представляет собой блюдо с закусками, которое сервируется на столе после жаркого и перед фруктами⁸. Последней переменной всегда был десерт (*dessert*), сопровождавшийся полной сменой сервировки стола (вплоть до смены салфеток и скатертей).

Отдельным разделом шли предметы, связанные с напитками. В «Орловском сервизе», изготовленном в Париже в 1770–1774 гг. ювелиром Ж.Н. Роттье, значились «пять передач больших для полоскания рюмок и стаканов – 1 пуд 29 фунт. 24 золотника»⁹. В 1771 г. по приказу Екатерины II для царского стола были изготовлены два одинаковых сервиза – Первый Санкт-Петербургский (мастер И.Ф. Кеппинг) и Второй Санкт-Петербургский (мастер З. Дейхман). Каждый из них содер-

жал «16 передач с ручками круглыми, из них 8 больших для бутылок и 8 малых для полубутылок»¹⁰. В этом же году для отдельного «поставца» И.Ф. Кеппинг сделал четыре «передачи с ручками с чеканью по местам, продолговатые для рюмок»¹¹.

Таким образом, состав сервизов, использовавшихся при российском дворе в XVIII в. (как произведенных в России, так и купленных за границей) был типичен для парадной европейской сервировки, при этом заметно различие в наименовании предметов. Также в описях серебряной посуды при перечислении блюд в России больший акцент делали на форме изделия, а не на его функциональных особенностях.

¹ Подробнее см.: *Быкова Ю.И.* Ювелиры, работавшие по царскому заказу в Москве в первой трети XVIII века // Труды Государственного Эрмитажа: Т. 114: Петровское время в лицах – 2022: К 350-летию со дня рождения Петра I (1672–2022): материалы научной конференции / Науч. ред. И.В. Саверкина. СПб., 2022. С. 101.

² См.: *Desbairs L.* Nicolas et Dominique Pineau. Les dessins du Musée et de la Bibliothèque des Arts Décoratifs. Paris, 1911. Pl. XCIII, № 204.

³ См.: *Быкова Ю.И.* Награды участникам переворота 1762 года: история создания серебряных сервизов // Кризисы власти в Российском государстве XVII–XVIII веков: причины, пути решения : Тезисы научной конференции 19–20 ноября 2024 г. М., 2024. С. 47–49.

⁴ РГИА. Ф. 469. Оп. 9. Д. 676. Л. 319.

⁵ РГИА. Ф. 469. Оп. 9. Д. 691. Л. 2.

⁶ РГИА. Ф. 468. Оп. 1. Д. 3885. Л. 114.

⁷ См.: РГИА. Ф. 468. Оп. 1. Д. 3885. Л. 103–104.

⁸ См.: *Зайцева Н.* Парадные обеды. Галантная кулинария. Сервировка и этикет. СПб., 2024. С. 104.

⁹ РГАДА. Ф. 1239. Оп. 3. Ч. 114. Д. 61656. Л. 100.

¹⁰ РГИА. Ф. 469. Оп. 9. Д. 769. Л. 84.

¹¹ РГИА. Ф. 469. Оп. 9. Д. 783. Л. 1.

Е.А. Гаврилина

*Национальная Ассоциация специалистов по протоколу (НАСП),
Москва*

МОДИФИКАЦИЯ ЯПОНСКОГО СТОЛОВОГО ЭТИКЕТА С ПОСЛЕВОЕННОЙ ЭПОХИ ДО НАШИХ ДНЕЙ

Япония – страна, в которой правила столового этикета складывались веками: их знание и использование было и остается нормой для большинства ее граждан. Столовый этикет является важнейшей составляющей японской культуры. История японской кухни берет свое начало в эпоху Дзёмон (VIII – середина I тыс. до н. э.). В те далекие времена жители японских островов ели в основном вегетарианскую пищу. По религиозным причинам мясо не являлось специалитетом в японской кухне. Только после Реставрации Мэйдзи 1868 г., когда Япония открыла свои двери для западной культуры, японцы стали употреблять мясо в пищу.

Исторические события влияли на развитие норм этикета. Поражение японцев во Второй мировой войне отразилось на разных сферах жизни. Перед нацией были поставлены две основные задачи: развитие экономики и становление Японии как демократической страны. Жители Японии всегда были людьми трудолюбивыми, но в тоталитарное время их энергия направлялась на благо государства. При таком подходе о повышении жизненного уровня отдельного японца не могло быть и речи. Долгое время рис, растительная пища и рыба были основными ингредиентами.

После поражения в войне император Хирохито в обращении к народу официально заявил, что отныне он является обычным человеком, и общество было морально раздавлено, можно сказать, что людей одолел комплекс неполноценности. Важной составляющей, которая объединяла людей, давала силы и поддерживала их дух, была трапеза. Во время приема пищи соблюдались и соблюдаются и в наши дни следующие правила поведения за столом: нужно проявлять уважение к стар-

шим по возрасту или по положению; важно попробовать все блюда; нельзя оставлять рис на тарелке. Согласно правилам столового этикета, перед приемом пищи всегда произносят слово «итадакимасу», выражающее благодарность за приготовленную еду, а после трапезы говорят фразу, выражающую благодарность за вкусную пищу: «Готисо сама дэ-сита!» Это правило сохранилось и в наше время.

Важно отметить, что во второй половине 1960-х гг. Япония превратилась в одну из ведущих индустриальных держав мира, а умами ее граждан завладел культурный национализм. Тем не менее, несмотря на становление новой немилитаристской Японии, основные правила сервировки и правила поведения за столом остались неизменными.

Например, сохранилась традиционная подача блюд, которые должны быть тщательно продуманы и подобраны согласно сезонам. В наши дни японцы предпочитают натуральные продукты с минимумом обработки. Во время приготовления пищи используют мало приправ, редко жарят. Стараются соблюдать режим приема пищи. При этом важное значение имеют сервировка стола и культура еды.

В японской культуре существует понятие *ва*, означающее гармонию. Именно гармония, основанная на традициях уважения, лежит в основе взаимоотношений между людьми.

Япония – страна с ярко выраженной сезонной культурой, ее жители хранят традицию подстраивать свою жизнь под то или иное время года. Блюда, подаваемые к столу, должны быть приготовлены из сезонных продуктов. Также в сервировку обязательно добавляют элементы, характерные для конкретного времени года. Цветы, украшающие комнаты, тоже соответствуют времени года.

Исторические события влияли на развитие норм этикета, в частности столового этикета. Но манеры японцев и сегодня продолжают отличаться сдержанностью и изяществом. Японская сервировка является своего рода искусством. Существуют специальные правила и характерные особенности сервировки.

Место каждого участника застолья должно быть отделено – для этого используют красивые подносы, лотки или салфетки. На это место

ставятся только те блюда, которые будет есть один человек. Общие блюда располагаются в центре стола. Ближе всего к сидящему находятся палочки для еды. Они лежат параллельно краю стола на специальных подставках *хасиоки* так, чтобы кончики, которыми берут пищу, не касались стола.

Существуют правила этикета, которые важно соблюдать при использовании палочек для еды. Нельзя ставить палочки вертикально в рис, одно и то же блюдо брать палочками одновременно с кем-либо, передавать блюдо из палочек в палочки. Эти жесты считаются ритуальными и совершаются только во время церемонии прощания по буддийской традиции.

Слева за палочками ставится пиала с горячим рисом. Справа от пиалы с рисом ставится пиала с супом. Далее справа, но уже за пиалой и супом, ставится основное блюдо, приготовленное на медленном огне. Слева, за пиалой с рисом, ставится блюдо с овощами. Между этими двумя рядами блюд могут располагаться емкости с соусами и небольшие блюда с маринованными овощами, рыбой и закусками.

Японская сервировка не предполагает западную традицию использовать сервировочную посуду в одном цвете и стиле. Примечательно, что посуда может быть произведена из разных материалов: фарфора, дерева, пластика. Самое важное – сочетание по цвету. Приветствуется чередование темных и светлых тонов или красных и черных. По форме посуду тоже принято чередовать, например круглую с квадратной, квадратную с треугольной, овальную и прямоугольную и так далее.

Модификация японского столового этикета на протяжении столетий помогала японцам сохранять свою идентичность.

Трапеза для японцев – это путешествие в мир красоты и гармонии, поэтому в поведении и в сервировке стола так важны элегантность, изящество и традиция.

**СОВМЕСТНАЯ ТРАПЕЗА КАК ИНСТРУМЕНТ
УСПЕШНОГО ВЕДЕНИЯ ДЕЛ:
ОТ КУПЕЧЕСКОГО ЧАЕПИТИЯ
ДО ДЕЛОВОГО ЗАВТРАКА, ОБЕДА, УЖИНА**

В рамках доклада будут затронуты следующие темы:

1. Основные форматы деловых встреч с застольем.

– Торжественный: различные приемы – банкеты, фуршеты, коктейли и другие мероприятия, организованные по случаю важных событий: установления деловых взаимоотношений, подписания документов, завершения проекта.

– Рабочий: угощение во время деловых встреч, бесед, переговоров. Традиционный «чай/кофе» во время личных встреч, угощение во время переговоров, кофе-пауза во время длительных переговоров, совещаний, конференций – все это создает менее формальную атмосферу встречи, но, конечно же, воспринимается не как трапеза, а именно как угощение, как знак гостеприимства.

– Деловой: встречи в неформальной обстановке, сочетающие в себе и трапезу, и обсуждение деловых вопросов, а именно – деловой завтрак, обед, ужин.

2. Общее в традициях деловых встреч за трапезой в XIX в. (на примере купеческого чаепития) и XXI в. (на примере делового завтрака, обеда, ужина).

Совместная трапеза – это и установление контактов, и проявление уважения, и демонстрация гостеприимства, но также и возможность обсуждать важные вопросы в неформальной обстановке и даже принимать окончательные решения.

Вместе с тем это также прекрасная возможность лучше узнать собеседника по его манерам, умению вести себя за столом, умению учитывать правила поведения той социальной или профессиональной среды, с представителями которой проводится встреча (то есть это возможность считать или обозначить позиции «свой/чужой»).

3. Особенности современных деловых завтраков, обедов и ужинов как пример универсальных инструментов делового взаимодействия.

- Цели, достигаемые каждым из форматов: решение текущих задач, обсуждение договоренностей, выстраивание взаимоотношений.

- Сложившиеся в международной практике алгоритмы проведения современных деловых встреч за трапезным столом: правила гостеприимства, правила поведения во время застолья, особенности меню.

И.В. Горбатова

Музеи Московского Кремля

КАБАРЕ. ИСТОРИЯ И ЭВОЛЮЦИЯ

Доклад посвящен истории и развитию одного из красивейших сетов, его появлению и связи с изменениями парадной сервировки стола и столового этикета.

Кабаре теснейшим образом связан с проникновением в Европу и Россию таких популярнейших в настоящее время напитков, как чай и кофе. Они довольно быстро завоевали популярность, при этом их употребление носило исключительно частный характер. Чайные предметы в парадные сервизы не входили до начала XIX столетия. Даже за десертным столом подавали либо десертные вина, либо сладкие прохладительные напитки. Однако постепенно многие участники застолья стали предпочитать алкогольным напиткам чай или кофе. Для того чтобы удовлетворить все пожелания гостей, на отдельном столике ставили специальный чайный прибор, выполненный в стилистике основного сервиза. Этот прибор получил название кабаре.

В середине XIX в. ситуация изменилась. Чайные предметы стали органичным блоком десертной части парадных сервизов. Необходимость в чайно-кофейных кабаре исчезла. Однако кабаре как тип сета не исчез. Изменилась сама его принадлежность, что повлекло за собой изменение его формы и декора. Кабаре стал винным прибором и перешел из парадной в частную жизнь. Винный прибор-кабаре устанавливали на отдельном столике в кабинете хозяина богатого и элегантного дома, в курительной комнате и/или в фойе между помещениями, чтобы можно было в любой момент угостить приятеля или делового партнера, не дожидаясь перехода в столовую. Соответственно, эти кабаре отличались особой красотой и разнообразием форм и декора, так как они являлись не только утилитарным предметом, но и украшением интерьера. Кабаре из фарфора больше не делали, использовалось стек-

ло, в том числе цветное, хрусталь (свинцовое стекло), серебро. Формы напрямую зависели от напитков, которые предпочитали в конкретном доме – тяжелые графины-штофы или изящные из тонкого стекла, маленькие стопки или бокалы и так далее. Изделия украшали гравировкой, эмалевым декором, гранением, эмалью по скани. Непременным предметом в комплекте винного кабаре стал поднос, на котором выставлялся прибор. У чайно-кофейных кабаре поднос отсутствовал. Это, скорее всего, было связано с особенностями подачи. Чашки во время парадного обеда подавал лакей-официант. В обычной жизни кабаре были в большей степени предметами для самообслуживания.

В конце XIX в. ассортимент кабаре расширился. Их стали делать не только для алкогольных, но и для прохладительных напитков: минеральной воды, лимонадов, кваса, морсов. Общая структура у такого сета не менялась, но форма предметов соответствовала назначению – не графин, а кувшин, не бокалы, а стаканы и даже небольшие кружки. Незменным осталось лишь наличие подноса.

Почти одновременно с винным кабаре-сетом появилось и увеселительное заведение с таким же названием. Связь между изящным и полезным прибором и местом общественного досуга, не просматривающаяся с первого раза, на самом деле существует. Как указывалось выше, кабаре – это чайно-кофейный или винный прибор (то есть прибор для напитков), устанавливающийся на отдельном маленьком столике. Особенность кабаре как ресторана заключалась в том, что посетители сидели за маленькими столиками и в основном угощались напитками и небольшими закусками. Плотных, разнообразных блюд в меню кабаре не предполагалось. Таким образом, термин «кабаре» оказался соответствующим новому смыслу и легко перешел с одного явления на другое.

С.М. Григорьева, М.А. Осипова

*«Культурно-исторический фонд «Связь времен»,
Музей Фаберже в Санкт-Петербурге*

**ДИАЛОГ ЭПОХ И КУЛЬТУР
В СЕРЕБРЯНОЙ ПОСУДЕ РУССКИХ МАСТЕРОВ
ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XIX – НАЧАЛА XX ВЕКА
ИЗ СОБРАНИЯ МУЗЕЯ ФАБЕРЖЕ**

В докладе речь пойдет о стилистических особенностях декора и формообразовании серебряной посуды, выполненной ведущими ювелирными предприятиями второй половины XIX – начала XX в. (Овчинникова, Рюкерта, Грачева, Московских артелей и других), представленной в экспозиции Музея Фаберже в Санкт-Петербурге. Авторы сосредоточат внимание на посудных формах, стилистически относящихся к русскому стилю, базой для которого стало национальное искусство и традиции. Будет проанализировано многообразие источников вдохновения, к которым обращались при создании серебряной посуды русские ювелиры эпохи историзма.

Интерес ювелиров к различным периодам отечественного искусства ярко проявился в формообразовании ковшей, которые могли являться как цитатой более старого образца, так и фантазией на тему древних памятников. При анализе посудных форм этой группы с точки зрения стилистических особенностей эмалевого декора также можно отметить ряд источников для вдохновения, связанных как с прошлым, так и с современными тенденциями в европейском искусстве.

На примере коллекции посуды из собрания Музея Фаберже будет показано разнообразие стилистических приемов, использовавшихся в рамках русского стиля. Серебряная посуда прекрасно иллюстрирует, как в границах одного стиля могут создаваться разные по характеру

произведения, сочетающие как национальные традиции, так и общеевропейские тенденции того времени.

Помимо распространенных типов столового серебра указанного периода (ковшей, чарок, братин, кубков, сервизов и так далее), будут рассмотрены и менее распространенные типы изделий из коллекции музея, такие как тацца, сулея и другие, которые также использовались для сервировки стола.

С.А. Дидковская

Российский этнографический музей, Санкт-Петербург

**ЧАЙ В ПОВСЕДНЕВНОЙ И ПРАЗДНИЧНОЙ КУЛЬТУРЕ
РУССКОГО КРЕСТЬЯНИНА ЦЕНТРАЛЬНЫХ
И СЕВЕРО-ЗАПАДНЫХ ГУБЕРНИЙ РОССИИ
НА РУБЕЖЕ XIX–XX ВЕКОВ
(ПО МАТЕРИАЛАМ «ЭТНОГРАФИЧЕСКОГО БЮРО»
КНЯЗЯ В.Н. ТЕНИШЕВА)**

Чай, появившийся в России в XVII в., некоторое время использовался в качестве лекарства и был доступен только высшим слоям общества. Однако уже через два столетия этот напиток присутствовал в рационе даже бедных крестьян, «сделался не столько прихотью, сколько потребностью»¹ русского человека и стал серьезным конкурентом исконно русским безалкогольным напиткам – квасу, сбитню и киселю. Настоящее исследование, основанное на сведениях об употреблении чая, собранных корреспондентами «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева, посвящено рассмотрению чая как важного элемента рациона русского крестьянина и неотъемлемой составляющей русской праздничной культуры.

В Санкт-Петербург из различных губерний России приходило большое количество сообщений о том, что «чай некоторые пьют ежедневно»², что «теперь его не употребляет разве только последний бедняк, да и тот в большие праздники любит «пузо пораспарить», «кишки пополоскасть» хоть не из самовара, то из котелка»³, что «в каждом доме вы увидите самовар» и «напиться чаю два раза в день считается делом каждого крестьянина, хотя он и по миру ходит»⁴. Употребление чая настолько распространилось в русской деревне, что, например, в Фетиньинской волости Вологодского уезда Вологодской губернии крестьяне, по замечанию корреспондента А.К. Аристархова, могли совершенно не пить холодной воды⁵.

Чай сопровождал различные приемы пищи крестьян, что иногда находило отражение в названии трапезы. Например, на Русском Севере завтрак иногда называли «утренным» или «утрешним чаем»⁶, а в Ярославской губернии крестьяне говорили: «без чая на завтрак»⁷. Чай подавался к столу и как самостоятельное блюдо. Крестьяне нередко заменяли им завтрак в сезон интенсивных полевых работ: горячий напиток, обладающий тонизирующими свойствами, насыщал и придавал сил, а также экономил время, затрачиваемое на приготовление горячей пищи. Замена завтрака (а иногда и обеда или ужина) чаем могла быть обусловлена и нехваткой продуктов. «Ежедневная пища крестьян очень скромна... некоторые крестьяне поедят хлеба с чайком, да из-за стола вон», – отмечал корреспондент из Грязновецкого уезда Вологодской губернии⁸.

При этом чай присутствовал и на празднике, и даже там, где не употреблялся ежедневно. Крестьяне брали самовар у более состоятельных односельчан или готовили чай «в чугуне». В одних случаях напиток был лучшим угощением на праздничном столе. Например, на крестинах, где для священника, восприемников и близких родственников устраивалось «угощение чаем и обыкновенным обедом»⁹, или же во время и после помочей, на которых чай был в изобилии, так, что нередко случалось видеть, как «мужики вливают в свою вместительную утробу чашек 15 чаю»¹⁰.

В других случаях чаепитие становилось важным ритуалом праздничной обрядности. Чай сопровождал различные этапы свадьбы. Во время сватовства с приходом жениха с гостями в дом невесты начинался «невестин стол», за которым молодая угощала сватов чаем с разнообразными «сластями». За чаем договаривались, приезжать ли жениху, и начинали разговор о приданом. Потчевание гостей чаем было подтверждением состоятельности семьи, навыков невесты, которая все застолье «чашничала», то есть угощала гостей¹¹. Кроме того, чаепитие завершало сватовство, символизируя заключение сговора (так называемые «литки»). Чай с различными «сластями» был желанным лакомством и на «девишнике». Обычно он подавался для подруг

невесты по возвращении ее из бани, но иногда и во время причитания невесты (например, в Миньковской волости Тотемского уезда Вологодской губернии)¹². Наконец, чаепитие было важной составляющей свадебного застолья после венчания. Чай в этом случае был и напитком, подаваемым перед едой и вызывающим аппетит («апперетивом»), и средством, употребляемым для того, чтобы молодые «развязнее были за столом»¹³.

Употребление чая в очень больших количествах, часто сопровождаемое и большим количеством «закусок», является характерной чертой русского чаепития. По сведениям, поступившим в «Этнографическое бюро» князя В.Н. Тенишева, крестьянин пьет, «пока в голенище не покатит»¹⁴, «сколько хозяйка воды накипятит»¹⁵, «стаканов по десяти, а иногда и более „до девятого поту”»¹⁶. Конец чаепития в русской избе, как писал Н. Миролубов из Тотемского уезда Вологодской губернии, настает только «при полном отказе самовара»¹⁷. Крестьяне, даже когда «пот уже градом с них льется», «обтершись полотенцем или платком, пьют и пьют»¹⁸; «чашку за чашкою вливают они чрез рот в желудок, пока он не переполнится»¹⁹. Про употребление чая в большом количестве сами крестьяне говорили: «одну-ту чашку, да нечево и не поела... из-за чашки неча и садитсё»²⁰.

Любимый напиток, ассоциирующийся у русских крестьян с достатком (самоваром крестьяне гордились, как хорошей лошадейю или хорошим домом), наряду с богатыми мясными и молочными блюдами предлагался дорогому гостю. Само приглашение в гости нередко включало приглашение к чаепитию: «пожалуйте кушать чай»²¹, «заходи как-нибудь, хоть чайку попьем»²² или «приходи ко мне хоть чайку напиться»²³. Отпустить гостя без чая для гостеприимного русского хозяина представлялось невозможным, поэтому он готов был урезать порцию чая себе и детям, но только бы напоить гостя чаем²⁴.

К началу XX в. чай стал обыденным и необходимым напитком для русского крестьянина в большинстве местностей центральной и северо-западной России. В деревне он был и подспорьем к пище, и любимым лакомством, и способом времяпрепровождения, и, наконец, важ-

ным ритуалом. Лишь внимательнее необходимо было посмотреть на русского человека, когда он пьет чай, чтобы сказать «что в это время он переживает счастливые минуты...»²⁵.

¹ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 2: Ярославская губерния. Ч. 1: Пошехонский уезд / Авт.-сост. В.Г. Холодная, И.И. Шангина. СПб., 2006. С. 380.

² Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. Ч. 4: Тотемский, Устьысольский, Устюгский и Яренский уезды / Сост. Т.А. Зими́на, О.Н. Фона́кова. СПб., 2008. С. 52.

³ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 7: Новгородская губерния. Ч. 2: Череповецкий уезд / Сост. И.И. Шангина, Т.А. Зими́на. СПб., 2009. С. 313.

⁴ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. Ч. 2: Грязовецкий и Кадниковский уезды / Сост. Е.Л. Мадлевская, Е.Г. Холодная. СПб., 2007. С. 37.

⁵ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. Ч. 1: Вельский и Вологодский уезды / Сост. Т.А. Зими́на, И.И. Шангина / СПб., 2007. С. 200.

⁶ Кабакова Г.И. Русские традиции застолья и гостеприимства. М., 2015. С. 410.

⁷ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 2: Ярославская губерния. Ч. 2: Даниловский, Любимский, Романово-Борисоглебский, Ростовский и Ярославский уезды / Авт.-сост. В.Г. Холодная, И.И. Шангина. СПб., 2006. С. 126.

⁸ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. Ч. 2: Грязовецкий и Кадниковский уезды. С. 36.

⁹ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 7: Новгородская губерния. Ч. 1: Новгородская губерния. Белозерский, Боровичский, Демянский, Кирилловский и Новгородский уезды / Сост. О.Г. Баранова, Т.А. Зими́на, И.И. Шангина. . СПб., 2011. С. 47.

¹⁰ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. Ч. 2: Грязовецкий и Кадниковский уезды. С. 632.

¹¹ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. Ч. 3: Никольский и Сольвычегодский уезды / Сост. Д.А. Баранов, О.Г. Баранова. СПб., 2007. С. 398.

¹² Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. Ч. 4: Тотемский, Устьысольский, Устюгский и Яренский уезды / Сост. Т.А. Зими́на, О.Н. Фона́кова. СПб., 2008. С. 324.

¹³ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. Ч. 2: Грязовецкий и Кадниковский уезды. С. 332.

¹⁴ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 7: Новгородская губерния. Ч. 3: Череповецкий уезд / Сост. Т.А. Зими́на, О.Н. Фона́кова. СПб., 2009. С. 305–306; Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. Ч. 4: Тотемский, Устьсисольский, Устюгский и Яренский уезды С. 247.

¹⁵ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 7: Новгородская губерния. Ч. 2: Череповецкий уезд С. 313.

¹⁶ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. Ч. 3: Никольский и Сольвычегодский уезды С. 614.

¹⁷ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. Ч. 4: Тотемский, Устьсисольский, Устюгский и Яренский уезды. С. 255.

¹⁸ Там же. С. 480.

¹⁹ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 7: Новгородская губерния. Ч. 1: Новгородская губерния. Белозерский, Боровичский, Демянский, Кирилловский и Новгородский уезды С. 462.

²⁰ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. Ч. 4: Тотемский, Устьсисольский, Устюгский и Яренский уезды С. 255.

²¹ *Даль В.И.* Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. М., 2006. Т. 4. С. 564.

²² Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 7: Новгородская губерния. Ч. 2: Череповецкий уезд С. 68.

²³ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 1: Костромская и Тверская губернии / Авт.-сост. Т.А. Зими́на, В.Г. Холодная, И.И. Шангина, СПб., 2004. С. 82.

²⁴ Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 7: Новгородская губерния. Ч. 3: Череповецкий уезд. С. 91.

²⁵ Живописная Россия. Отечество наше в его земельном, историческом, племенном, экономическом и бытовом значении. Т. 6. Москва и Московская промышленная область. Ч. 2. М.; СПб., 1899. С. 41.

Н.И. Дозорова

Государственный музей-заповедник «Архангельское»

**ОСОБЕННОСТИ ЦЕРЕМОНИЙ УТОЩЕНИЯ
В ЗНАТНЫХ ДОМАХ КИТАЯ В XVII–XIX ВЕКАХ:
ПО СТРАНИЦАМ КНИГ БИБЛИОТЕКИ КНЯЗЯ
Н.Б. ЮСУПОВА (1751–1831) В АРХАНГЕЛЬСКОМ**

Отношения с Китаем всегда имели большое значение для России, Интерес к Востоку среди образованной части европейского общества усиливался в XVIII–XIX вв. Такой интерес был характерен и для российской аристократии, в том числе для князя Николая Борисовича Юсупова (1751–1831), собравшего в подмосковной усадьбе Архангельское огромную библиотеку (более 25 000 томов на разных языках).

В настоящее время группа произведений о Китае в фонде редких книг Государственного музея-заповедника «Архангельское» насчитывает 33 издания – самое раннее напечатано в 1626 г., наиболее позднее в 1829 г. Некоторые из них могут служить ценными источниками при изучении церемоний застолья в домах китайской знати XVII–XIX вв., например «История королевского двора Китая» Мишеля Бодье (РК инв. № 11322), вышедшая в Париже в 1626 г.¹ Кроме того, интересные сведения содержат восьмой том девятнадцатитомной «Всеобщей истории путешествий» аббата Прево, опубликованный в Гааге в 1749 г. (РК инв. № 4295)², и пятый том семитомного издания «О Китае, или общее описание этой империи» Жана-Батиста Грозье, увидевший свет в Париже в 1818 г. (РК инв. № 4171)³.

Церемонии застолья происходили в праздники, в дни свадеб, юбилеев, встреч почетных гостей, повышения по службе, рождения ребенка, похорон.

Приглашение считалось действительным, если было отправлено в письменной форме не менее трех раз. Обязательно следовало

передать послание накануне праздника или другого важного события, затем утром в день приема и снова написать в тот час, когда все уже готово, чтобы сесть за стол.

Парадный зал украшали и расставляли столы. Для почетного гостя могли накрыть несколько столов, иногда до двадцати, которые были уставлены всевозможными видами сырого мяса: птицей, дичью, олениной, окороками и многим другим. Он ел только за одним столом. Столы, как правило, располагались в линию по обе стороны комнаты, то есть каждый гость сидел за отдельным столом, напротив другого.

Скатертей и салфеток не использовали, аккуратность китайцев в еде этого не требовала. С двух концов каждого стола часто стояли большие блюда, на которые выкладывались деликатесы и фрукты в форме пирамиды, с цветами и крупными лимонами на вершине. Известны были и другие способы украшения стола.

Хозяин дома встречал приглашенных и провожал в пиршественный зал. Именно он подводил главного гостя к его столу. После того, как все рассаживались за столами, хозяину подносили вино в небольшой чаше из серебра, фарфора или редкого сорта дерева, поставленной на небольшое серебряное блюдо. Он брал ее обеими руками, кланялся гостям и проходил в особую часть комнаты. Там, подняв глаза к небесам и держа чашу в руках, он выливал вино на землю, тем самым признавая, что всему в своей жизни обязан только небесной милости.

Затем хозяину приносили большой серебряный или фарфоровый кубок, наполненный вином. Следуя древним обычаям, хозяин опускался на колени и приглашал гостей взять кубки. Каждый брал свой кубок обеими руками, поднимал его сначала к голове, потом опускал ниже стола и затем подносил ко рту. Далее все вместе медленно выпивали, причем, хозяин призывал всех последовать его примеру и выпить напиток полностью. Эта церемония повторялась два или три раза. Пока все пили, на середину каждого стола ставили фарфоровое блюдо, наполненное рагу.

Хозяин предлагал гостям приступить к трапезе. Далее в комнату входили четыре или пять богато одетых актеров и раскланивались.

Начиналось представление, длившееся на протяжении всей трапезы. Помимо актеров, показывающих комедию, могли выступать с концертами певцы и музыканты.

Слуги приносили разные блюда и подавали вино, а хозяин призывал всех есть и пить. В центре стола появлялась изысканная еда: всевозможная птица и дичь в блюдах из тонкого фарфора или серебра. Вино, которым обычно угощали, делали из пальмы, оно было приятным на вкус и менее сладким, чем виноградное.

Никто не начинал пить или есть, пока не последует приглашения от хозяина. Каждому гостю последовательно подавалось от двадцати до двадцати четырех различных блюд. Пользоваться ножами во время еды у китайцев не принято. Вместо вилок имелись две небольшие заостренные палочки с украшениями из слоновой кости или серебра.

Суп появлялся между основными приемами пищи. После шести или восьми блюд приносили приготовленные из мяса или рыбы супы в фарфоровой посуде, постные или жирные, с добавлением большого количества булочек и хлебных палочек.

После мяса, супов, рагу, риса и овощей разносили чай, один из самых распространенных напитков Китайской империи. Чай всегда пили горячим и только из фарфорового чайника и фарфоровой чашки. Китайцы не любили ничего холодного, ни чая, ни вина. После последнего блюда гости вставали, шли в сад или в другую комнату, где они беседовали, пока готовился десерт.

Десерт состоял не только из всевозможных фруктов. В него, как и в основную трапезу, входило от двадцати до двадцати четырех блюд: варенья, компоты, желе, ветчина, соленые и вяленые утки, деликатесы из мелких рыбок или моллюсков.

Когда десерт был готов, слуга подходил к своему господину и, преклонив колени, сообщал об этом. Хозяин поднимался, приглашал гостей вернуться в зал и занять свои места. При употреблении десерта повторялись все те же церемонии, сопровождавшие первую часть трапезы. Хозяин дома приглашал всех выпить до самого дна. Все брали чаши или кубки и пили. Выступления актеров, музыкантов и певцов продолжались.

Как правило, пышные празднества начинались ближе к концу дня и заканчивались не раньше полуночи. В сопровождении собственных слуг гости в паланкинах возвращались домой. Утром следующего дня каждый участник гуляния был обязан отправить хозяину праздника записку, чтобы поблагодарить его за прием.

Если гость оставался в доме хозяина пира, то слуги забирали всю оставшуюся еду и несли ее в его комнату.

Все необходимые для жизни продукты питания в изобилии имелись на обширной территории Китая. Помимо указанного выше сочинения Ж.Б. Грозье, полезную информацию о продуктах и рационе удалось найти во второй части труда Егора Федоровича Тимковского «Путешествие в Китай через Монголию, в 1820 и 1821 годах» (РК инв. № 4014)⁴ и в первой части сочинения Ивана Андреевича Орлова «Новейшее и подробнейшее историческо-географическое описание Китайской империи» (РК инв. № 4639)⁵.

У китайской трапезы давняя история. Введение в научный оборот изданий из библиотеки Н.Б. Юсупова, затрагивающих вопросы правил застолья в Поднебесной в XVII–XIX вв., дает основания утверждать, что труды миссионеров и путешественников позволяли европейцам и русским людям больше узнать о церемониях приема гостей в Китае.

¹ См.: *Baudier M.* Histoire de la cour du roi de Chine. Paris, 1626. P. 46–48.

² См.: *Prevost d' Exiles A.F.* Histoire Générale des voyages, ou nouvelle collection de toutes les relations de Voyages... La Haye, 1749. T. 8. P. 13–18.

³ См.: *Grosier J.B.* De la Chine, ou description générale de cet empire... Paris, 1818. T. 5. P. 358–378.

⁴ См.: *Тимковский Е.Ф.* Путешествие в Китай через Монголию, в 1820 и 1821 годах. СПб., 1824. Ч. 2. С. 367–370.

⁵ См.: *Орлов И.А.* Новейшее и подробнейшее историческо-географическое описание Китайской империи. М., 1820. Ч. 1. С. 29–31.

РЕСТОРАННАЯ ТРАПЕЗА В РОССИИ: ОБРАЗ И ПРАКТИКА

Ресторанная трапеза в России XIX–XX вв. имела особую ауру. И если приглядеться к впечатлениям современников, то оказывается, что не кушанья являлись главной составляющей ее образа. Была важна атмосфера, та особая обстановка, которая выводила гостя из каждодневной рутины. Ресторан представлял собой пространство «улучшенной» жизни, место кутежа сильных мужчин – «хозяев жизни». И само слово в сознании и подсознании людей закрепляло особый статус такого заведения.

Откуда же возник этот исключительный образ?

В первые десятилетия XIX столетия в городах Российской империи торговали герберги и трактиры, харчевни, блинные, кофейни, а в Санкт-Петербурге еще и «ресторациоры» – разновидность кухмистерских столов. Законодательство XVIII в. старалось выстроить иерархию заведений подобно иерархии образа жизни для разных сословий. В трактиры и герберги нельзя было впускать «солдат, имеющих мундиры, господских людей, носящих ливрею, и крестьян в смурых и серых кафтанах и нагольных тулупах, также людей в развратном одеянии, замеченных в наглых дерзких и буйных поступках, коих содержатель герберга и трактира обязан примечать»¹. Указы 1821 и 1822 г. завершили процесс законодательного закрепления иерархии заведений на общероссийском уровне². В городах предполагалось пять типов заведений: гостиницы, рестораны, кофейные дома, трактиры, харчевни. Таким образом, впервые в официальной документации возник прообраз ресторана. Регламентировался набор напитков, состав гостей и возможность иметь бильярд. Музыка,

пение, пляски не допускались. Женщинам было запрещено входить в трактиры, и это правило молчаливо переносилось и на рестораны. Рестораны имели стол и десерты, «виноградные вина, водки сладкие иностранные и всякого рода российские, ликеры, пиво, портер, мед и кофе». Набор напитков отличал их от трактиров и гостиниц.

Однако не рестораны поставили ресторан на вершину «пищевой цепочки». В 1841 г. на особых условиях Доминику Риц-а-Порта было разрешено открыть элитарное заведение под названием «кафе-ресторант». Его законодательно оговоренное меню предполагало: 1) Всякого рода прохладительное, а также чай, кофе, шоколад, глинтвейн, сабаион и т. п. 2) Конфекты и разное пирожное. 3) Бульон, бивштекс и другие припасы, потребные для легких закусок. 4) Разные ликеры, наливки, вина Российские и иностранные лучших доброт, портер иностранный и пиво русское лучших доброт. 5) Табак и сигары»³. Здесь допускались бильярд, кегли, домино и шахматы; заведение могло выписывать все дозволенные российские и иностранные газеты. При этом столы не были накрыты постоянно; курить сигары и табак позволялось только в игровых комнатах.

Конечно, жизнь вносила коррективы в строгие административные дефиниции. Современники могли назвать трактиры «русской ресторацией», а заведение «Доминик» – кондитерской. Александр Плюшар в альбоме гравюр Екатерингофа подписал иллюстрацию с изображением трактира: «Maison russe. Café et restauration».

Реформы трактирного, питейного и промыслового дела в 1861–1863 гг. отменили административную иерархию заведений и контроль за составом посетителей. Тем не менее слово «ресторан» оставалось на особом положении: по воспоминаниям В.А. Гиляровского, в Москве 1870-х гг. так именовался только «Славянский базар».

Однако практика ресторанной трапезы была разнообразнее, чем ее образ. Стоит пристальнее посмотреть на новую функцию заведений общественного питания второй половины XIX в.: рестораны стали местом проведения чествований и юбилеев.

В первой половине XIX в. такие события проходили чаще всего в частных домах, поскольку не так много было подходящих помещений (дворянские собрания, английские клубы, залы институций). С 1820-х гг. складывались две новые важные традиции: юбилеи профессиональной деятельности и литературные обеды как временное объединение литераторов враждующих направлений. Знаковое событие, совместившее оба вида торжественного застолья, – юбилей литературной деятельности И.А. Крылова 3 февраля 1838 г. А первым празднованием, использовавшим зал, по функции близкий к заведениям общественного питания, можно считать юбилей лейб-медика И.Ф. Рюля: он отмечался в 1837 г. в зале Заведения искусственных минеральных вод в Новой деревне.

Во второй половине XIX столетия подобные торжества становились если не массовыми, то привычными. Так отмечали памятные даты учреждения (Обуховская больница, 1909 г., ресторан Кюба), общественные объединения (Московское отделение Императорского музыкального общества, 1910 г., «Эрмитаж») и сами рестораны («Стрельна»). Вероятно, люди, связанные с заведениями общественного питания, одними из первых перенесли свои частные юбилеи в их стены. Служащий трактира на Мытном дворе в Москве пригласил гостей к обеду в честь своего тридцатилетнего служебного юбилея – в тот же трактир (1883). Меню и пригласительные билеты оформлялись тщательно, иногда – с привлечением художников. «Кружок писателей из народа» разослал приглашения на тридцатилетие литературной деятельности С.Д. Дрожжина в Международный ресторан на Тверском бульваре (1903). Билет подписан председателем кружка (без подписи билет не действителен); изображение на нем включает портрет юбиляра и пейзаж небольшого города на большой реке. Ощущение торжества могло создаваться эффектной подачей недорогих блюд: опытный метрдотель ресторана петербургского Зоологического сада организовал умело сервированный стол, и выпускники гимназии смогли отметить окончание в складчину.

Таким образом, пространство ресторана оказалось максимально

приспособленным для праздничных трапез, как общественно значимых, так и сугубо частных. Такое застолье могло бытовать во множестве вариантов и становилось естественной функцией ресторанов.

¹ ПСЗРИ. Собрание первое. СПб, 1830. Т. 29. № 22043, п. 1, 5.

² ПСЗРИ. Собрание первое. СПб., 1830. Т. 37. № 28538, № 28586; Т. 38. № 29187.

³ ПСЗРИ. Собрание второе. СПб., 1842. Т. 16. Отд. 1. № 14447.

Д.В. Дубровская

Институт востоковедения Российской академии наук, Москва

**ПЯТЬ ЗЛАКОВ И ПЯТЬ ВКУСОВ:
ОТ ТУШЕНОГО ОЛЕНЬЕГО ХВОСТА
ДО ДУШИСТЫХ ЦВЕТОВ ОСМАНТУСА,
ИЛИ ЧТО ЕЛИ В ЗАПРЕТНОМ ГОРОДЕ
ПОСЛЕДНИЕ КИТАЙСКИЕ ИМПЕРАТОРЫ**

Китайские письменные источники сохранили для потомков мельчайшие подробности быта и распорядка дня императоров последней династии в истории Китая – маньчжурской династии Цин. Из записей дворцового Управления внутренних дел (內務府(管); *Нэй'у фу (гуань)*), «Внутренний двор» Нэйтин; 內廷) мы узнаем, что цинские императоры не ели в одном и том же месте: трапеза передвигалась за ними в соответствии с меняющимися локациями повседневности – работы, военных действий, охоты или иных развлечений. В докладе будут описаны процедуры, связанные с приемом императорами пищи (предосторожности против отравления и другие), описаны некоторые принципы составления высочайшего меню и приведены примеры ряда трапез.

Как и в случае с другими сторонами жизни Империи Цин, радикальную роль в изменениях как формы, так и содержания дворцовой трапезы сыграл великий император Цяньлун (乾隆; годы правления 1736–1795), с именем которого связана высшая точка эпохи процветания маньчжурского Китая в XVIII в. При Цяньлуне дворцовое питание обогатилось глютеносодержащими продуктами и большим количеством злаков, при этом особое внимание придавалось тому, откуда происходили те или иные продукты. Как и все другие аспекты, касавшиеся поддержания телесного здоровья, трапеза императора основывалась на глубоком проникновении в традиционные философские учения Китая, подчеркивавшие важность гармонии и разнообразия питания.

Обычно цинские императоры проводили два формальных приема пищи в день – завтрак проходил после 6 часов утра, а вторая трапеза – после полудня; где-то после 4 часов дня император еще немного закусывал. Императоры принимали ежедневные трапезы в зале Янсинь (養心殿, Зал культивации разума), во дворце Чунхуа-гун (重華宮, Дворец двойной славы) или в императорской библиотеке. Архивы *Нэй'ю фу* свидетельствуют, что около 7 часов утра 30 дня IX месяца 12 года правления император Цяньлун позавтракал в построенном еще во времена династии Мин зале Хундэ (弘德殿, Зал великой добродетели во дворце Цяньцин; 乾清宮), а около двух часов дня первого дня X месяца он принял пищу в восточной отапливаемой комнате дворца Чунхуа-гун, упомянутого выше. В тот же день «Его Величество попросил подать ужин из 15 блюд с вином, дичью и птицей на красных фарфоровых тарелках в зале Янсинь». То есть на протяжении всего лишь двух дней Цяньлун выбрал для своих трапез три разных места.

Во времена династии Цин рацион императоров уже сполна основывается на глубоких наработках китайской философской мысли и на многовековой базе знаний о нутриентах и полезных веществах, содержащихся в растительной пище. Согласно классическому древнекитайскому медицинскому трактату «Хуанди нэйцзин» (黃帝內經, «Внутренний канон Желтого Императора», или «Эзотерическое писание / Книга о внутреннем Желтого Императора»), написанному между 400 г. до н.э. и 260 г. н.э., блюдам не пристало состоять из единственного ингредиента (равно как из нескольких схожих ингредиентов): они должны были представлять собой сочетание разнообразных составляющих. При этом разнообразие не подразумевает простую смесь, оно должно было быть продуманным смешением, отражающим гармонию, почти научную координацию ингредиентов, элементов, вкусов и ароматов.

Основной тезис, выраженный в выводах древнекитайской философии и отраженный в диете императора, утверждает, что «гармония драгоценна». «Гармония» здесь не просто слово: это совершенно конкретное указание на то, что в число исходных продуктов должны входить пять злаков и пять вкусов – сладкий, горький, кислый, соленый и

острый. Лишь соблюдая баланс всех составляющих, можно было обрести все питательные вещества, необходимые для стимуляции аппетита и поддержания хорошего здоровья.

Рацион цинских императоров можно разделить на два периода, водоразделом которых можно счесть правление императора Цяньлуна, когда, во-первых, произошли изменения в исходных продуктах. В начале правления династии Цин большая часть сырья поступала из Северо-Восточного Китая и включала как живых, так и уже обработанных уток, утиные яйца, съедобные птичьи гнезда, рыбу, оленей и продукты оленеводства, косуль, медвежатину, разнообразную дичь и вяленое мясо. В число овощей и фруктов входили разнообразные корнеплоды, побеги бамбука и лилий, китайский ямс и горные груши. В то время маньчжуры потребляли больше красного мяса, чем злаков, овощей и фруктов.

Необходимость обеспечить двор достаточными запасами свежих и сушеных фруктов вынуждала представителей всех местных властей отправлять во дворец разнообразные деликатесы и свежие фрукты, в число которых входили арахис, финики, сушеная хурма и семена лотоса из Шаньдуна, сушеная хурма, лилии и «консервированные» персики из Хэнани, душистые цветы османтуса и дыни сорта Хами из Шэньси и Ганьсу: апельсины, личи, мандарины и кардамон из Гуандуна и Гуанси, мандарины, апельсины, кристаллизованный сахар, продукты пальмы арека (особенно бетель) и лонган из Чжэцзяна и Фуцзяни, свежие фрукты из Хунани, Хубэя, Сычуани и Гуйчжоу, сливы, груши, фундук, ягоды боярышника и виноград из Северо-Восточного Китая.

Во времена династии Цин еда и напитки считались важнейшим залогом улучшения здоровья и физической формы (включая даже телосложение) императора. Эта известная с древности максима зафиксирована в уже упомянутом трактате «Хуанди нэйцзин» в разделе «Простые вопросы»: «Пять злаков являются основными продуктами питания, фрукты – вспомогательными, мясо полезно, а овощи доступны в изобилии». Следовательно, хорошее здоровье гарантирует потребление злаков, фруктов, мяса и овощей.

Императорские обеды не только являлись парадным «лицом» пищевой культуры династии Цин, они по праву могут считаться важным компонентом общекитайской пищевой культуры. Разнообразные по форме и наполнению трапезы, проводившиеся цинскими императорами, следовали строгим правилам и обрядам и основывались на многотысячелетних наработках китайской философской и культурной традиции. При этом они включали и традиционные маньчжурские блюда, и блюда национальной ханьской кухни, и блюда, приготовленные в южном и северном стиле. Еда императоров отражала красочную, пищевую культуру и мультинациональные кулинарные достижения времен династии Цин. Современный рацион китайцев в целом представляет собой продолжение пищевой культуры времен династии Цин.

Т.В. Житкова
Музеи Московского Кремля

ЧАШИ ГОСУДАРЕВЫ (ЗДРАВИЦЫ) И ЧАРКИ ИЗ СОБРАНИЯ МУЗЕЕВ МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Русский праздничный стол, в отличие от повседневного, всегда отличался изобилием еды и напитков. Нередко случалось так, что на званом обеде у царя, когда нужно было угощать иностранных послов, число блюд доходило до 500. Подлинным украшением стола была красивая посуда из драгоценных металлов, в которой подавали напитки и разливали их гостям. При провозглашении заздравной чаши государевой ставились чаши, чарки, братины работы ведущих мастеров-ювелиров.

Поднятие за столом заздравных чаш с чтением молитвословий известно на Руси с XI столетия. Заимствованный из византийской традиции обряд восходит к дохристианскому периоду. «Славление» хозяина или гостей в традиционной культуре предполагало песни и пляски. Источники свидетельствуют, что прославляющие заздравные сосуды, в отличие от «языческих» времен, сопровождались чтением вслух здравец многолетия за великокняжескими и святительскими трапезами в торжественные дни. О светских чашах известно, что они входили в столовый церемониал московского двора, окончательно сформировавшийся к XVI столетию, включавший «перебор» здравец, прославлявших государя. Наиболее ранний вариант стихирь известен из рукописи «Сборник певческий». Чин заздравной чаши государевой включал несколько жанров молитвенных песнопений – «Многолетие», молитву «Владыко многомилостиве» (цикл благопожеланий), здравицу (заздравную речь при поднятии чаши). Уникальным источником являются сохранившиеся внебогослужебные песнопения (осьмигласники) царей Федора Алексеевича, Ивана Алексеевича и Петра Алексеевича, а также Дворцовые разряды. Последование церковного чина «За прили-

вок о здравии государя» встречается в рукописных требниках, певческих обиходах, канониках, служебниках, уставах.

Сохранился текст речи, произносившейся при питье за здравие царя Михаила Федоровича, из сборника, хранящегося в библиотеке новгородского Софийского собора, в которой, кроме царя, упомянут и патриарх Филарет. Чин подразделялся на светский (гражданский) и церковный (духовный). Произнесение о здравии царствующего монарха по известному чину – «Чин за приливок о здравии царя» – звучало в конце трапезы. Весь чин, или порядок приема, был регламентирован. В Дворцовых разрядах сохранились записи царских «подач ествы и пития» пяти иностранным гостям. В соответствии с гражданским чином в 1634 г., когда принимали шведского посла Якова Руселя, царский стольник, подавая тому государеву чашу, произнес: «Чаша Великого Государя и Великого Князя Михаила Федоровича, и многих государств Государя и Обладателя, дай Господи, Великий Государь наш Царь и Великий Князь Михайло Федорович, всяя Руси Самодержец, здоров был».

В Чиновнике Московского Успенского собора XVII века читаем: «Царьская чаша говорится на всех пирех и именинах после праздничной или перед господнивою». Нарушение ритуала расценивалось как оскорбление, порой приравнивалось к преступлению. Есиповская летопись повествует о том, что за столом Тобольского воеводы Даниила Чулкова хан Сейдяк с делегацией при испитии чаши государевой поперхнулись «и этим выдали свое зломыслие», за что были «схвачены прямо за столом переговоров».

В 1602 г. в честь царя Бориса Годунова была составлена новая чаша государева, или здравица. По восшествии на престол он повелел искусным книжникам сочинить молитву о его здоровье, для того чтобы ее читали во всех домах во время трапез. При Романовых заздравные речи были адресованы, как и прежде, непосредственно царю и его окружению.

При царе Алексее Михайловиче была введена царская монополия на приготовление всех хмельных напитков, в первую очередь меда и пива. Были изданы указы, согласно которым все питейные заведе-

ния – винные, пивные и водочные «кружала» – стали находиться под непрерывным контролем государства. В «Уложении» 1649 г., а потом и на Московском соборе 1666 г. оговорены дни и часы, когда можно торговать хмельными напитками и когда запрещено. Особенно это касалось постов: «А в Великий пост и о Светлой неделе; и в Успенский пост тоже; и в воскресные дни во весь год, а Рождественского и Петрова постов в среды и пятки, с того кружечного двора продавать не велено». Из всех праздничных напитков наиболее престижными считались вина из Греции, Венгрии, Франции, Германии и других стран. Критское вино особенно ценилось за его сладкий вкус. Для подачи хмельных напитков к праздничному столу при царском дворе хранилось множество посуды и утвари, которые выполнены преимущественно из золота и серебра и декорированы самоцветами и эмалью.

В собрании Музеев Московского Кремля хранится немало чар и чарок, низких круглых сосудов для питья, которые относятся к старинной форме посуды, издавна бытовавшей на Руси. В нашем докладе будут представлены серебряные чарки с уникальным декором – с изображениями сцен «Суд Соломона» и сюжетов из Книги Бытия.

Л.Н. Жук

*Национальный историко-культурный музей-заповедник «Несвиж»,
Республика Беларусь*

САХАРНЫЕ ИЗЫСКИ КНЯЖЕСКОГО СТОЛА РАДЗИВИЛЛОВ XVII ВЕКА

В связи с музеефикацией бывшего замка князей Радзивиллов в Несвиже возник интерес к образу жизни его хозяев, привычкам, культуре питания.

Радзивиллы – магнатский род Великого княжества Литовского, его представители занимали важнейшие государственные должности, владели многочисленными мануфактурами, на которых внедряли новинки науки и техники. Княжеский стол обслуживали лучшие европейские повара, сочетая экзотические продукты с местными. Однако записей кухмистеров, работавших в Несвижском замке, сохранилось очень мало.

Целью доклада является исследование сборника рукописных кулинарных рецептов XVII в. с надписью на лицевой вклейке: «Наилучшая мода для приготовления различных конфет и других сладостей, а также приготовления всевозможных блюд, выпечки хлеба и прочих хозяйственных секретов». На корешке книги сохранилась этикетка большой библиотеки в Несвиже, что подтверждает ее нахождение в Несвижском замке и вероятность использования при приготовлении блюд.

В XVII в. сахар для большинства белорусов являлся «продуктом роскоши». Он был доступен лишь весьма обеспеченным людям, к которым относились князья Радзивиллы. Поэтому рецепты с использованием сахара представляют особый интерес для изучения. Известные авторы рукописи сохранили секреты консервирования фруктов, цветов со специями или другими ингредиентами, часто обладающими лечебным эффектом.

Сахар использовался не только для приготовления кондитерских изделий, но и являлся творческим продуктом, благодаря которому кондитеры воплощали свою фантазию, ароматизируя и окрашивая его пряностями, цветами, фруктами, изготавливая из него замысловатые пирамиды.

С.В. Зверев

Музеи Московского Кремля

**РАСЧЕТНЫЕ ЖЕТОНЫ РОССИЙСКИХ РЕСТОРАНОВ,
КАФЕ И ТРАКТИРОВ ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XIX –
НАЧАЛА XX ВЕКА.
ОСОБЕННОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

Российские жетоны с обозначениями различных номиналов, обозначенных в копейках и рублях, и с названиями ресторанов, кафе или трактиров, или с лишь обозначением фамилии, или даже только инициалов владельца являются интересными свидетельствами организации работы этих заведений во второй половине XIX – начале XX в.

Изготавливали такие жетоны из меди, латуни, медно-цинкового или медно-никелевого сплавов. Номиналы могли соответствовать достоинству обращавшихся российских монет или имели специальное значение – 7 копеек, 12 копеек и тому подобные, что было связано со спецификой использования. В основном эти жетоны служили для расчетов официанта с кассой заведения и, по сути, являлись предшественниками кассовых чеков. Утром каждый из официантов в ресторане или кафе или каждый из полковых в трактире получал на определенную сумму жетонов и затем, в течение дня, при заказе посетителями каких-то блюд или напитков на кухне оставлял там жетоны на нужную сумму.

Разнообразные пожелания многочисленных посетителей и быстрота обслуживания затрудняли возможность надежного учета, а такая своеобразная «покупка» официантом содержимого заказа на кухне позволяла наглядно зафиксировать объем реальных подач посетителям и контролировать расход продуктов. Поэтому и возникла необходимость в жетонах на 7, 8, 12 копеек и тому подобных, поскольку они соответствовали определенным, часто заказываемым, популярным

блюдам и напиткам – щи, солянке, блинам, пирогам, расстегая, икре, водке, паре чая и так далее, и их использование заметно сокращало официанту время на расчеты с кухней, поскольку не нужно было набирать нужную сумму из жетонов обычных «монетных» номиналов. Скорость обслуживания влияла на размер «чаевых», которые от посетителей, при расчете наличными деньгами, получал официант или половой. В конце дня он должен был вернуть кассе заведения «трактирных» жетонов лишь на ту сумму, что была им получена утром, а все что оставалось, составляло его дополнительный доход.

Владельцы известных ресторанов, кафе и трактиров специально заказывали целые серии жетонов с указанием названия и иногда местоположения. Примером служат жетоны московских ресторанов «Метрополь», «Золотой берег» в Сокольниках или «Европейского трактира» Д.А. Грузинцева. Другие, более скромные, заведения использовали жетоны лишь с фамилией владельца, например московский трактир Ф.С. Копытина, или применяли предлагаемые во множестве на рынке для трактиров, клубов и различных игр анонимные жетоны с обозначением номинала. Часто их начеканивали инициалами владельца, но нередко оставляли в «чистом» виде.

Следует отметить, что довольно сложно надежно приурочить те или иные «трактирные» жетоны к конкретному заведению и периоду времени. Иногда основанием атрибуции становятся археологические находки, места которых позволяют дать расшифровку инициалов из числа хозяев ресторанов, когда-то существовавших в том или ином месте.

Еще сложнее определить место изготовления жетонов. Их производством занимались многочисленные штамповальные и пуговичные мастерские и заводы в Санкт-Петербурге, Москве и других городах. Лишь иногда, зная по письменным источникам о заказе определенной серии жетонов, можно выявить связи с другими жетонами по штемпелям оборотной стороны с обозначением номинала. Примером служит серия жетонов с вензелем графа И.И. Толстого, заказанная им на фабрике А.И. Копейкина в 1911 г. в качестве подарка для жены, для ее

игр в лото и карты. Штемпели с обозначением номиналов были использованы фабрикой для выделки других жетонов – буфета канцелярии градоначальника и ряда других.

Другую по своему назначению группу составляют различные платежные жетоны, на которые посетитель мог получить еды на определенную сумму или, например, целый комплексный обед. Обычно такие жетоны выпускали благотворительные организации, раздававшие их нуждающимся и ограничивавшие реализацию только своей столовой «для бедных».

Также платежное значение имели жетоны для офицерских собраний или солдатских буфетов, служившие средством своеобразного кредита в счет жалования, что позволяло военнослужащему нормально питаться при недостатке средств.

В первой половине XX в. получили распространение кафе-автоматы и рестораны-автоматы, где на ходячие монеты или специальные жетоны можно было получить готовые блюда. В СССР в 1930-х гг. в ходе попыток автоматизации советского общепита была выпущена целая серия латунных жетонов Наркомата внутренней торговли с различными номерами для ресторанов-автоматов.

АБХАЗСКОЕ СВАДЕБНОЕ ЗАСТОЛЬЕ: ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

Свадьба и в настоящее время продолжает оставаться важным событием как в личной, так и в общественной жизни абхазов. В зависимости от статуса участника, свадьба воспринимается как «обязательный ритуал, где есть возможность повидаться с родственниками и близкими, либо как праздник, где можно повеселиться, показать себя и посмотреть на других»¹. В свадебном ритуале задействовано большое количество участников: в их число входят не только новобрачные и их родственники вне зависимости от степени родства, но и соседи, односельчане и коллеги по работе. Правильная организация обряда зависит не столько от членов семьи молодых, сколько от их соседей, на которых ложится обслуживание гостей. Соседи берут на себя обязанность сервировать праздничный стол, вовремя приготовить еду и своевременно ее подать.

Основной частью свадьбы является свадебный пир. На протяжении истории он претерпел существенные изменения, тем не менее все еще остаются неизменными строгая регламентация, рассадка гостей, основные традиционные блюда и последовательность тостов. Еще на рубеже XIX–XX вв. важным фактором при размещении гостей за столом имел социальный статус, то есть представители аристократии занимали главенствующую роль за столом, тогда как представители более низшего сословия распределялись в конце стола. В настоящее время учитываются возрастной статус и гендерная принадлежность. Последовательность подачи праздничных угощений, а также их состав всегда зависит от повода трапезы. Для того чтобы эти правила были неукоснительно соблюдены, хозяином и хозяйкой дома назначаются *аишьаңа аиҳабы* – руководители палатки (мужчина и женщина) из числа соседей, которым они всецело доверяют.

Самыми почетными гостями на свадьбе являются родственники со стороны невесты. За праздничным столом для них традиционно выделяют место с левой стороны от входа в палатку. Они должны сидеть таким образом, чтобы будущий тамада-руководитель застолья мог их видеть и переговариваться с ними. Тамаду хозяин дома выбирает в начале трапезы. Выбранный тамадой заранее знает о своей миссии, так как старший представитель дома жениха его об этом предупреждает. Тамада, как правило, является односельчанином, обладает красноречием и немалой выносливостью в отношении приема вина. У тамады в палатке имеется специальное отдельное место. Гостей рассаживают по периметру, чтобы они видели друг друга.

Во время свадебного застолья в своем мастерстве выпить большое количество вина соперничают мужчина, возглавляющий группу родственников со стороны невесты, и тамада. После того, как все приступили к трапезе, по распоряжению хозяина дома перед тамадой кладут голову быка. Именно она является главным предметом спора в том, кого перепьет. Как правило, в этом состязании участвуют тамада и гости со стороны жениха, но неофициально каждый гость может принять в нем участие, но он должен официально заявить об этом.

Пир может продолжаться от пяти до восьми часов, и по традициям абхазского застолья покидать стол запрещается. Тот, кто первым покидает застолье, считается проигравшим в состязании. Еще в первой половине XX в. за один раз тамада мог произнести только два-три тоста. В начале застолья договаривались, как будут передавать стаканы: «по плечу» или «по симпатии». В первом случае, выпив стакан вина, его передавали сидящему рядом, во втором – любому, кому захотелось передать, вне зависимости от того в какой части палатки сидит понравившийся человек. Те, кто наливали вино-*афынахацаа*, отчитывались перед тамадой о том, кто выпил, а кто нет. Традиционное винопитие трансформировалось к 1970-м гг., когда тамада мог поднять несколько тостов и передать слово своему сопернику. Для того чтобы все пили «честно», с обеих сторон присутствуют неофициальные наблюдающие. В их качестве выступают *афынахацаа* – те, кто разливают вино по бокалам-стаканам и следят, чтобы чарки гостей были

полными к каждому случаю. Кроме того, они несут ответственность за последовательностью тостов и количество выпитых стаканов вина. Эти молодые люди назначались хозяином дома специально для тамады.

Они должны были стоять с кувшином вина перед тем столом, за которым сидел тамада, до окончания свадебного пира. В случае возникновения спора между тамадой и представителями гостей со стороны невесты, некими третейскими судьями выступают они. Несмотря на то что *афынаха*-виночерпии представляет сторону жениха, он должен по справедливости рассудить спорящих. Для хозяев позорно, если они проиграют это состязание, поэтому во время застолья рядом с тамадой садятся те, кто может его выручить, то есть украдкой от гостей выпить вино вместо тамады, так как противоположной стороне нужно показать выпитый пустой стакан.

В абхазском обществе существуют локально-территориальные различия в отдельных обрядах. В Абжуйской Абхазии (современный Очамчирский район) гостей приглашают за стол еще до того, как расставляют порции мамалыги. Здесь важным считается подать гостю горячую мамалыгу, только что разложенную на порционную тарелку. Мамалыгу для свадебного пира готовят мужчины, а раскладывают по тарелкам и разносят женщины. Также после рассадки гостей мужчины разносят вареное мясо, раскладывая его по заранее приготовленным тарелкам. Самые лучшие куски мяса – лопатку – подают почетным гостям. В дореволюционное время лопатку жертвенного животного подносили князю, так как именно он был самым важным гостем застолья.

Свадебный пир в настоящее время изобилует разнообразными видами пищи – это, кроме традиционных блюд, мамалыга, соус из алычи, ореховый соус, вареные и жареные куры, хачапуры; также хозяева предлагают различные салаты, сладости и напитки. Неотъемлемой частью свадебного застолья является приготовленная из потрохов жертвенного животного *акэырма*. Ее подают во время пиршества и в горячем виде.

¹ Полевые материалы автора. Экспедиция в Республику Абхазия, село Джгерда Очамчирского района 2015 г. (Информант Айба Л.Ш.)

Н.Ю. Иванова

*Государственный историко-архитектурный, художественный
и ландшафтный музей-заповедник «Царицыно», Москва*

СКРОМНАЯ РОСКОШЬ СТОЛОВОГО СЕРЕБРА (из коллекции Музея-заповедника «Царицыно»)

Предметы сервировки стола во все времена были показателем статуса и уровня доходов владельцев. Самым масштабным и значимым поступлением произведений ювелирного искусства для сервировки стола в Музей-заповедник «Царицыно» является группа предметов, переданная из гостиничного комплекса «Националь-Интурист» по приказу Министерства культуры СССР в 1985 г.

Гостиница «Националь» открылась 29 декабря 1902 г. После революции национализированная гостиница стала 1-ым Домом Советов, там жили члены советского правительства. В 1930-е гг. ей вернули прежние функции, после ремонта (открыта 31 декабря 1932 г.) туда передали антикварные предметы из национализированных дворянских усадеб. В 1985 г. началась полная реставрация «Националя», часть предметов антиквариата были признаны национальным достоянием и переданы в различные музеи. Их передача в музеи отразила перелом, произошедший в негативном взгляде на искусство второй половины XIX – начала XX в., искусство той поры стали изучать, выставлять и коллекционировать.

В собрание Музея-заповедника «Царицыно» (в 1984–1991 гг. – Музей декоративно-прикладного искусства народов СССР) вошли более 650 антикварных предметов. В коллекцию драгоценных металлов поступили 523 предмета, из них 31 предмет сервировки стола и 492 столовых прибора. Это произведения ведущих ювелирных фирм второй половины XIX – начала XX в. – К.Г. Фаберже, П.А. Овчинникова, И.П. Хлебникова, О.Ф. Курлюкова, Ф.А. Лорие, Н.В. Немирова-Колодкина, братьев Грачевых и других. Произведения имеют грави-

ровку «Ново-Московская «Интурист» и инвентарный номер отеля. Они стали особо значимыми в музейном собрании и являются основой коллекции русского ювелирного искусства того времени. Предметы сервировки стола составляют в основном хрустальные сосуды в серебряных оправках, выполненные во всем многообразии художественных стилей и форм того периода. Столовые приборы представляют широкое разнообразие типологий изделий. Все эти памятники свидетельствуют о внимании к предметам сервировки стола, использовавшихся в ежедневном обиходе фешенебельных гостиниц и ресторанов, которые старались соответствовать стилевым предпочтениям и статусу гостей разного ранга и слоев общества.

Жемчужиной коллекции является ваза для фруктов «Лебедь» фирмы Н. Немирова-Колодкина 1908–1917 гг.¹ с миниатюрной эмалированной копией картины М. Врубеля «Царевна-Лебедь». Стилизованная в неорусском стиле форма ковша-птицы с мягкой пластикой дополнена резко изогнутой шеей лебедя, с характерным для модерна изгибом, живописная миниатюра «Царевна-Лебедь» на крыле как завуалированный образ борьбы добра со злом отсылает к известной сказке А.С. Пушкина. До настоящего времени аналогов этой вазе в музейных и частных собраниях не встречалось.

Другой образ – сказочной птицы Сирина – декорирует оправу парных сосудов для охлаждения шампанского фирмы И. Хлебникова 1908–1917 гг.² Сирины с русалочьими хвостами органично включены в завитки ручек, причем они не симметричны и дополнены пышным травным декором в неорусском стиле. В оправе парных стеклянных кувшинов мастера Ю. Раппопорта и фирмы И. Хлебникова 1880-х гг.³ использована морская тематика – откидная крышка в форме створки раковины с навершием из перекрещенных якорей, ручка в виде каната с морскими узлами.

Классические элементы декора – лавровые венки, рога изобилия, аканты, меандр – украшают оправы парных кувшинов фирмы П. Овчинникова 1908–1917 гг.⁴ К сожалению, сосуды поступили с утраченными крышками. Формы стилизованной античной куриль-

ницы с ножками в виде звериных лап использованы мастерами 4-й московской артели в оправе массивной вазы для фруктов 1899–1908 гг.⁵, их дополняют характерные для модерна высокие ручки. Наличие парных предметов говорит о продуманной комплексной сервировке столов на большое количество гостей.

Основная часть переданных предметов относится к изделиям московского филиала фирмы К. Фаберже. Оправа хрустальной вазы для крющона 1895 г.⁶ с ножками в виде козлиных копыт, высокими раздвоенными ручками с листьями аканта и лавра демонстрирует гармоничное сочетание формы и декора, великолепное мастерство работы с металлом. Эскиз подобного предмета опубликован в каталоге выставки «Неизвестный Фаберже»⁷. Строгие классические формы и элементы модерна использованы в оправках двух ваз для фруктов 1908–1917 гг.⁸

Изящные изгибы характерного для модерна флорального декора украшают оправу конфетницы фирмы О. Курлюкова⁹, а также оправу небольшого кувшинчика фирмы Ф. Лорие 1899–1908 гг.¹⁰, в которой мастер повторил мотив кувшинки на стекле, переводя его в пластические формы оправы. Фирмой Ф. Лорие выполнена и натуралистично трактованная оправка вазы для икры в виде рака (или омара)¹¹. Мастер Е. Черятов передал тончайшие детали хитинового панциря, продемонстрировав виртуозное владение техникой литья и чеканки.

Среди поступивших в музей столовых приборов есть изделия фирмы братьев Грачевых, мастера Черятова и других, но основная их часть выполнена московским филиалом фирмы К. Фаберже (372 предмета). Приборы 1880-х гг., декорированные рокайльным узором, опубликованы в прејскуранте московского филиала фирмы от 1893 г.¹² Данный комплект (на 36 персон) включает практически полный набор наименований: столовые, десертные, чайные и кофейные приборы, ложки для икры, раздаточные, гарнирные и салатные; лопатки для торта и пирога; щипцы для спаржи, подставки под столовые приборы. В нем выделяются нож-лопатка¹³ и раздаточная вилка для рыбы¹⁴ с великолепной гравировкой, изображающей плы-

вущую в волнах рыбу: композиция точно вписана в формы столовых приборов.

В дальнейшем коллекция столового серебра Музея-заповедника «Царицыно» пополнялась точечно. Значительную группу составляют предметы чайного (и кофейного) стола – сервизы и отдельные предметы фирм Сазикова, Овчинникова, Фаберже, братьев Грачевых и других. Церемония чаепития в России имела большое значение в общей культуре трапезы. Драгоценные предметы известных ювелирных фирм подчеркивали статус и возможности владельца, значимость принимаемого гостя.

¹ Ваза для фруктов «Лебедь». Москва, фирма Н.В. Немирова-Колодкина, 1908–1917. Серебро, родонит, альмандин, халцедон, родусит; литье, чеканка, гравировка, живописная эмаль, золочение. Музей-заповедник «Царицыно», Москва, № КП-825.

² Сосуды для охлаждения шампанского «Сирин» (парные). Москва, фирма И.П. Хлебникова, 1908–1917. Серебро, хрусталь, халцедон; литье, чеканка, гравировка, алмазная грань. Музей-заповедник «Царицыно», Москва, № КП-855, КП-856.

³ Кувшины (парные). Санкт-Петербург, фирма И.П. Хлебникова, 1880-е гг. Мастер Ю.А. Раппопорт. Серебро, стекло; литье, чеканка, гравировка, просечка, плетение, золочение, выдувание в форму. Музей-заповедник «Царицыно», Москва, КП-829, КП-830

⁴ Кувшины (парные). Москва, фирма П.А. Овчинникова, 1908–1917. Серебро, хрусталь; литье, штамп, гравировка, алмазная грань. Музей-заповедник «Царицыно», Москва, КП-857, КП-858.

⁵ Ваза для фруктов. Москва, 4-я московская артель, 1899–1908. Хрусталь, серебро; литье, чеканка, штамп, гравировка, алмазная грань. Музей-заповедник «Царицыно», Москва, КП-863/1-2.

⁶ Ваза для кроуона. Москва, фирма К.Г. Фаберже, 1895. Серебро, хрусталь; литье, чеканка, штамп, гравировка, алмазная грань. Музей-заповедник «Царицыно», Москва, КП-853.

⁷ Неизвестный Фаберже. Проекты и изделия фирмы «Фаберже» из музейных и частных коллекций : Каталог выставки / Авт. ст. Т. Мунтян и др. М., 2003. С. 80–81.

⁸ Ваза для фруктов. Москва, фирма К.Г. Фаберже, 1908–1917. Серебро, стекло; литье, штамп, гравировка, оптическая грань. Музей-заповедник «Царицыно», Москва, КП-862/1-2; Ваза для фруктов. Москва, фирма К.Г. Фаберже, 1908–1917. Серебро, хрусталь; литье, штамп, гравировка, алмазная грань. Музей-заповедник «Царицыно», Москва, КП-834/1-2.

⁹ Конфетница. Москва, фирма О.Ф. Курлюкова, 1899–1908. Серебро, хрусталь, гипс; литье, выпиливание, гравировка, золочение, алмазная грань. Музей-заповедник «Царицыно», Москва, № КП-824/1-2.

¹⁰ Кувшин. Москва, фирма Ф.А. Лорие, 1899–1908. Мастер Е.К. Черятов. Серебро, стекло; литье, гравировка, золочение. Музей-заповедник «Царицыно», Москва, КП-828.

¹¹ Ваза для икры «Рак». Москва, фирма Ф.А. Лорие, 1908–1917. Мастер Е.К. Черятов. Серебро, хрусталь, сапфиры; литье, чеканка, гравировка, алмазная грань. Музей-заповедник «Царицыно», Москва, № КП-827.

¹² Прейскурант фирмы К.Г. Фаберже. М., 1893. С. 54–55.

¹³ Нож-лопатка для рыбы. Москва, фирма К.Г. Фаберже, 1880-е гг. Серебро; литье, штамп, гравировка. Музей-заповедник «Царицыно», Москва, № КП-1042, КП-1043.

¹⁴ Вилка раздаточная для рыбы. Москва, фирма К.Г. Фаберже, 1880-е гг. Серебро; литье, штамп, гравировка. Музей-заповедник «Царицыно», Москва, № КП-1044.

**ПИЩА КАК МАРКЕР ИДЕНТИЧНОСТИ И ФАКТОР
ИНТЕГРАЦИИ – «АМЕРИКАНСКИЙ САЛАТ»**

В XIX столетии американская идентичность стала метафорически обозначаться как плавильный котел, формирующий нечто однородное – американское. В следующем веке, когда миграционные потоки стали более пестрыми для «переплавки», на смену этой метафоре пришла новая – «миска салата», подчеркивающая неоднородность американской идентичности. Но она имеет и другой смысл с точки зрения антропологии питания.

Пища – это один из консервативных элементов материальной культуры. Но она поддается заимствованиям. История США полна примеров, когда иммигранты стойко держались за свои пищевые традиции, а американские граждане пытались приучить их питаться по-американски. Результаты зачастую оказывались различными.

Отношение к разным иммигрантским группам проецировалось и на блюда этнической кухни. Во второй половине XIX в. немцы воспринимались как образцовые иммигранты – культурные, образованные, достаточно обеспеченные. Это приводило к ассимиляции блюд немецкой этнической еды (гамбургеры и прочее), которые быстро стали восприниматься американскими.

Массовую волну итальянских иммигрантов – бедных, необразованных, да еще и католиков – американское общество встретило враждебно. Неприятие переносилось и на их еду. Резкое отторжение вызывали и макароны с томатным соусом, и чечевичный суп, но особенно зеленый салат. Отрицательные стереотипы об итальянцах подкреплялись рассказами, что они «едят траву и листья». Эти и другие блюда, сейчас вполне американские, не просто отвоевывали себе место.

В возникших в конце XIX в. специальных организациях для интеграции иммигрантов важное место отводилось еде (кулинарные курсы и тому подобное).

Мои полевые исследования в городке Кларкстоне (Джорджия), выбранном властями США для расселения беженцев, свидетельствуют, что «гастрономический» компонент по-прежнему играет немалую роль в интеграционных стратегиях. То, что в благотворительных программах существует значительная продовольственная составляющая, понятно – базовый элемент помощи нуждающимся. Но только ли это? Нередко местные жители отмечали, что готовы помочь беженцам, но хотят, чтобы те научились «быть американцами»: как правило, речь шла не только об освоении английского языка и норм поведения, но и о традициях питания. Беженцы, в свою очередь, часто рассказывали, где они покупают продукты, чтобы приготовить блюда, как на родине. Еда выступает и маркером идентичности, и фактором интеграции как в Кларкстоне, так и вообще в иммиграционной истории Америки. В процессе американизации иммигрантов менялись не только они и их потомки, но и само американское общество. Пища одновременно очерчивала культурную границу и размывала ее, менялись представления об «американской еде».

Благотворительные организации в Кларкстоне не просто обеспечивают нуждающиеся семьи беженцев продовольствием, но и стараются приобщить к американским пищевым предпочтениям, например в рамках «Программы грамотности семей беженцев».

Как и раньше, современные переселенцы не только перенимают местные традиции питания, но и меняют гастрономический ландшафт. В Кларкстоне теперь много этнических кафе и магазинчиков. Местный супермаркет, раньше предлагавший базовые продукты из продовольственной корзины среднего американца, теперь имеет ассортимент, учитывающий пищевые предпочтения разных этнических групп.

Еще один путь влияния на кулинарные взгляды переселенцев – это школа. С 1888 г. в американские школы стали вводить курс домоводства для девочек с особым акцентом для иммигрантских детей. Другой

мощный канал влияния – это школьные обеды, распространившиеся в начале XX столетия. Во время еды учителя рассказывали о пользе определенных блюд, мотивировали так готовить и дома. Сохранилось свидетельство учительницы домоводства: «Никакой другой вид школьной деятельности не способствует американизации в такой степени, как школьный обед».

Подобное можно наблюдать и в школах, где учатся кларкстонские дети беженцев: местные церкви завозят в школу продукты; волонтеры привозят готовые блюда; на праздники устраивают угощения для детей и их родителей.

Особый канал интеграции – это праздничная трапеза. И здесь наибольшую роль играют знаковые для американской идентичности праздники: День благодарения и День независимости. Даже на иммиграционном пункте Эллис-Айленд на День благодарения устраивали типичное угощение, состоящее из запеченной индейки с клюквенным соусом, пюре из сладкого картофеля и ягодного пирога. Трапеза в этот день была неспешной и сопровождалась выступлением музыкантов. И сейчас благотворительные организации и церкви, занимающиеся помощью беженцам в Кларкстоне, непременно устраивают трапезы на эти праздники гражданской религии. Волонтеры приглашают на День благодарения подопечных на ужин к себе домой, на День независимости для беженцев устраиваются типичные американские пикники с гамбургерами и хот-догами в парках.

Будучи одним из наиболее повседневных занятий человека, составляющим основу жизнедеятельности, прием пищи оказывает влияние на идентичность. Набор продуктов, способы их приготовления, режим питания, предпочтение конкретных блюд демонстрируют принадлежность к определенной группе, лояльность к другой группе. Кухня чувствительна к культурным изменениям. В ней стойко сохраняются традиции, но и неизбежно происходят инновации, демонстрирующие готовность интегрироваться или, наоборот, стремление изолироваться. Пища – важный маркер идентичности группы: иммигранты держатся за привычные блюда. Но инкорпорирование в новую культурную

среду неизбежно ведет к трансформациям традиций питания. Если для недавних иммигрантов традиционная еда – это связь с родиной, то для их детей это часто фактор стигматизации, которую они стремятся преодолеть. Для принимающего общества сделать иммигрантов американцами – это в том числе научить их питаться «как принято». Но интеграция – взаимный процесс, меняющий и «пришлых», и «местных». Изменение представлений об «американской еде» наглядно это демонстрирует. Американский зеленый салат – тому подтверждение.

Т.К. Карпова

*Национальный исследовательский университет
«Высшая школа экономики», Санкт-Петербург*

ЗАСТОЛЬЯ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ В ЧЕТЫРЕХ КЛАССИЧЕСКИХ РОМАНАХ КИТАЯ

Введение

Китайская культура застолья – это зеркало социальных, философских и эстетических ценностей. В четырех классических романах («Троецарствие», «Речные заводи», «Путешествие на Запад», «Сон в красном тереме») еда и пиршества становятся инструментом раскрытия характеров, конфликтов, иерархий и даже политических аллюзий. Через описание трапез авторы передают дух эпохи, этические нормы и культурные коды, что делает эти тексты бесценным источником для понимания китайской цивилизации.

1. «Троецарствие» Ло Гуаньчжуна: еда как символ власти и преданности:

– Клятва в персиковом саду: ритуал братания Лю Бэя, Гуань Юя и Чжан Фэя с вином и жертвенной кровью – акт единения, где еда символизирует нерушимую верность.

– Пирь Цао Цао: застолья как поле интриг (например, сцена с мандаринами и отравленным вином). Еда здесь – метафора власти: гостеприимство оборачивается проверкой лояльности.

– Военные стратегии и метафоры: «Пустая крепость» и чаепитие Чжугэ Ляна – демонстрация хладнокровия через ритуал.

– Конфуцианские ценности: уважение к старшим, иерархия в рассадке и подаче блюд.

Ключевая идея: еда – инструмент политики, где даже вино может стать оружием.

2. «Речные заводы» Ши Найяня: братство и изобилие за столом:

– Пир на горе Ляншань: обильные трапезы разбойников подчеркивают идеал равенства («делим мясо и вино поровну»). Контраст с коррумпированным обществом, где еда – привилегия элиты.

– Ритуалы гостеприимства: прием Линь Чуна или У Суна – щедрость как способ завоевать доверие.

– Алкоголь и конфликты: сцены драк в тавернах (например, сцена, в которой Лу Дашэн убивает Чжэньгуаня) – вино как катализатор эмоций.

– Символизм мяса: употребление говядины (редкость в реальной истории Китая) – метафора бунта против норм.

Ключевая идея: Застолье – пространство свободы, где стираются социальные границы.

3. «Путешествие на Запад» У Чэнъэня: еда между аскезой и искушением

– Буддийские запреты: монах Сюаньцзан отказывается от мяса и вина, подчеркивая идеал чистоты.

– Сунь Укун и «пиры богов»: кража персиков бессмертия и вина с небес – пародия на человеческие слабости.

– Еда как испытание: эпизоды с «пищей долголетия» или отравленными угощениями демонов – метафора духовного пути.

– Подаяние и смирение: просьбы о пище как часть практики смирения для монахов.

Ключевая идея: еда – испытание на пути к просветлению, где излишества ведут к падению.

4. «Сон в красном тереме» Цао Сюэциня: гастрономия как искусство:

– Банкеты аристократии: сад Дагуаньюань и сезонные пиры (например, крабовый пир осенью) – синтез кулинарии, поэзии и природы.

– Детализация блюд: рецепты вроде «ветчины с ароматом сосновых иголок» отражают утонченность эпохи.

– Еда и медицина: сочетание ингредиентов по принципам Инь-Ян (например, суп из дикой утки с имбирем).

– Социальная иерархия: различия в меню госпожи Ван и служанок. Даже чайная церемония (например, у Мяо Юй) – маркер статуса.

– Символизм упадка: роскошные пиры контрастируют с разорением семьи Цзя, предвещая крах династии.

Ключевая идея: еда – высшее проявление культуры, где эстетика и философия сливаются воедино.

5. Общие мотивы и культурные коды:

– Конфуцианство: иерархия, уважение к старшим, гармония.

– Даосизм: баланс Инь-Ян в питании, связь с природой.

– Буддизм: аскеза, борьба с искушениями.

– Социальный протест: еда как символ равенства («Речные заводы») или коррупции («Троецарствие»).

– Поэтизация быта: во «Сне в красном тереме» еда становится метафорой быстротечности жизни.

Заключение

Классические романы показывают, что китайское застолье – это не просто прием пищи, а сложный ритуал, в котором переплетаются власть, этика, религия и искусство. Анализ этих текстов позволяет глубже понять, как культура питания формировала национальную идентичность и отражала исторические перемены. Эти произведения остаются актуальными, напоминая, что за каждым блюдом стоит история, философия и дух эпохи.

Ю.П. Крылова

Институт всеобщей истории Российской академии наук, Москва

**ЦЕРЕМОНИАЛ ПРИЕМА ПИЩИ ПРИ ДВОРЕ
ВО ФРАНЦИИ XV ВЕКА:
ФАКТЫ, ГИПОТЕЗЫ, ЗАГАДКИ**

Позднее Средневековье в Западной Европе – время расцвета пышных застолий и богатых трапез. Разнообразные письменные источники, а также миниатюры свидетельствуют о многолюдных банкетах при дворах правителей, где использовалась драгоценная посуда, готовились изысканные блюда и показывались театральные представления. Самыми известными и роскошными банкетами этой эпохи считаются придворные трапезы герцогов Бургундских. Однако, несмотря на достаточное количество источников, многие их аспекты остаются неизвестными или непонятными. Хронисты редко описывали привычные действия придворных персон во время повседневных или парадных приемов, в большинстве случаев оставляя за скобками и само угощение. Они опускали хорошо известные для своего читателя, но неизвестные нам вещи. Основное внимание уделялось тому, что произвело на них впечатление и должно было удивить или привлечь их аудиторию. Это касается количества гостей, богатства посуды и обилия угощения, описываемых через эмоциональные термины, не дающие конкретных описаний («роскошный», «огромный», «изобильный» и тому подобное), но прежде всего – театрализованных сцен, сопровождавших любые празднества. Именно на них чаще всего сосредотачивались авторы источников.

В этой связи особый интерес представляют два бургундских источника второй половины XV в., целью которых было описать для своего заказчика именно церемониал, а потому их сведения довольно подробны и ценны. Речь идет об «Описании двора герцога Бургундского

Карла Смелого», созданном Оливье де Ла Маршем, и о «Придворных иерархиях» Элеоноры де Пуатье. Однако если в первом тексте, написанном гофмейстером герцога, описывается, каков был привычный придворный церемониал трапезы герцога, то второй, составленный придворной дамой герцогини, описывает ритуалы (и даже чаще их нарушение) на конкретных примерах и событиях, случившихся на памяти автора или услышанных ею от старших родственников. Текст Оливье де Ла Марша во многом помогает понять неясные аспекты церемоний принятия пищи, упомянутые Элеонорой де Пуатье, с другой стороны, она существенно дополняет его сведения, но оставляет и много загадок для будущих исследователей. В докладе будут рассмотрены некоторые интересные факты придворного бургундского церемониала, в том числе не находившие до сих пор объяснений у специалистов.

С трапезой связан сложный и чрезвычайно насыщенный действиями церемониал. На каждом этапе должна была соблюдаться социальная иерархия: от правителя по нисходящей. Только у герцога, согласно сведениям источников, должны быть две скатерти, два полотенца (*serviette*), в одно из которых завернут хлеб, закрытая солонка на столе, крытый кубок, проба блюд. Ему будут кланяться до земли, обслуживая его, и целовать все передаваемые ему предметы. В домах ниже рангом подобные ритуалы позволить себе было нельзя. Если же на трапезе присутствовал почетный гость выше по статусу, то церемониальные привилегии переносились на него. Элеонора де Пуатье рассказывает, что на встрече в Шалоне в 1445 г. с королем и двором герцогиня Бургундская Изабелла Португальская обедала с дофиной Франции (в тот момент ей была Маргарита Стюарт), оказывая ей почести как королеве. Дофине сервировали закрытые блюда (*à couvert*), для мытья рук ей принесли две емкости и полотенце (герцогине – одну и кувшин, без полотенца), после еды герцогиня поклонилась ей до земли. А принимая в Брюсселе в гостях дофина Людовика в 1456 г., герцогиня Бургундская обходилась без пробы пищи перед ней и ела из открытых блюд.

Установленным ритуалам была подчинена вся последовательность действий при трапезе, начиная от сбора придворных для шествия в зал для приема пищи, как повседневной, так и праздничной. Несмотря на строгие предписания, церемониал часто нарушали, причем не только сам правитель, но и амбициозные придворные, что выльется в последующие века в повсеместный «спор о рангах» (*préséance*). Именно через описания отступлений от принятых норм мы узнаем от Элеоноры де Пуатье о самих нормах. К примеру, на свадебном обеде короля Карла VII в 1422 г. присутствовала его двоюродная сестра Жанна д'Аркур, графиня де Намюр, и сидела с прочими графинями. «В середине обеда король подошел [к тому месту], где она сидела, и сказал ей, что она уже довольно сидела как жена графа де Намюр и следует оставшуюся часть обеда ей сидеть как его кузине; и пересадил ее за стол королевы». Не только рассадка за столами соответствовала придворной иерархии, но и само шествие на трапезу, которое теперь сложно представить. Судя по всему, придворные строились парами по статусу, выкрикивая свою пару, и так направлялись в зал. Элеонора де Пуатье повествует о некоей заносчивой Элен де Мелен, графине д'Э, которая не желала звать полагавшуюся ей в пару мадам де Равенштайн (племянницу герцогини), чтобы идти с ней за руку и мыть вместе руки перед едой.

При дворе XV в. трапеза не была только лишь вкушением пищи ради утоления голода. Скорее, это была демонстрация власти, отражавшаяся в соблюдении социальной иерархии. В то же время угощение сопровождало другие церемонии, не связанные с едой, о которых можно узнать из источников. Встречи, приемы гостей, повседневные сборы при дворе сопровождались поднесением *épices* (сладких пряностей). Это действие было подчинено сложному ритуалу, регламентировавшему, кто и кому мог их подносить, в какой последовательности, прикрытые салфеткой или нет, перед кем снимать пробу и тому подобное. Не до конца понятная нам система иерархий отразилась в рассказе Элеоноры о том, как герцогиня Бургундская приняла вазу со сладостями, поклонилась дофину Людовику, сняла пробу и предложила ему их, он же

«испытал огромное затруднение, чтобы взять их у нее, но все же сделал это».

Теоретические сведения Оливье де Ла Марша помогают лучше представить происходящее за трапезой герцога и объяснить случаи, описанные Элеонорой де Пуатье. Однако о других членах его дома и дамах он не упоминает. Это же относится и к миниатюрам XV в., которые зачастую не изображали конкретные события придворной жизни, а, скорее, отображали общий взгляд своей эпохи на трапезу. Проведенный нами анализ двух интереснейших источников показывает, что позднесредневековая французская трапеза при дворе еще требует дальнейших исследований.

А.В. Кудряшова

*Институт стран Азии и Африки Московского
государственного университета имени М.В. Ломоносова*

ТРАПЕЗА КАК ИСКУССТВО – ТЯ-КАЙСЭКИ В ТРАДИЦИИ ЯПОНСКОЙ ЧАЙНОЙ ЦЕРЕМОНИИ

В традиции классической японской чайной церемонии *Тядо*: (*Садо*., «Путь Чая») перед подачей чая гостям предлагается специальная еда – *тя-кайсэки* (высокая кухня, являющаяся одним из элементов чайной церемонии). Сервируется она на лакированных подносах перед каждым гостем отдельно. При этом еда не подается сразу вся одновременно, а сама трапеза представляет собой довольно продолжительное действие, состоящее из нескольких перемен блюд. Порядок перемен блюд строго определен и не может быть нарушен. По сути, это также некая церемония, только применимая к трапезе, где гости и хозяин наслаждаются дружеской атмосферой и общением при выполнении строгих правил и процедур.

В ходе подачи еды гости пробуют несколько видов закусок (овощи, рыба, реже – мясо), рис и сакэ. Сладости не входят в курс еды и подаются после ее завершения, когда подносы с посудой уже убраны. После подачи сладостей следует собственно чай. Таким образом, еда предваряет подачу чая и как бы «готовит» гостей к восприятию этого кульминационного момента чайного действия. Еда должна быть разнообразной, блюда не должны повторяться, в то же время приветствуется полное использование исходных продуктов (например, в одном блюде – листья, в другом побеги, в третьем – плоды одного и того же растения). Блюда должны сочетаться между собой по цвету, вкусу и аромату, создавая у гостя ощущение радости, удовольствия и комфорта, но не должны при этом перегружать желудок, создавая ощущение пресыщения. Главное, что хозяин пытается передать через подаваемые им закуски, – свое чувство искреннего гостеприимства и желание порадовать гостей.

Основой кухни *тя-кайсэки* является скромная и простая еда монахов, подаваемая в дзен-буддийских монастырях Японии. Главный принцип меню, определяющий порядок следования блюд и структуру всей церемонии подачи еды, носит название *ити-дзю: сан-сай* – «один суп, три закуски». Блюда располагаются на подносах сообразно своему «рангу» и в соответствии со строгими правилами. На первом подносе, подаваемом гостю, обычно располагаются три блюда. Это *мэси-ван* – чаша с рисом спереди слева, *сиру-ван* – чаша с супом мисо (спереди справа) и *муко:дзукэ* – керамическое или хрустальное блюдо со свежими морепродуктами или рыбой на дальней (со стороны гостя), противоположной стороне подноса (*муко:* по-японски означает «противоположная сторона»).

Рис, который подается трижды за курс, каждый раз отличается по степени сочности. Сначала подается только что сваренный, насыщенный влагой рис в виде небольшой порции продолговатой формы, напоминающей иероглиф «один»; затем подается большая емкость с рисом, который уже не столь водянист, имеет более твердую консистенцию, хорошо прилипает и формируется в крупные «колобки». Третья подача риса представляет собой большое количество риса, выложенное для всех гостей в единую емкость, из которой каждый гость может брать себе столько, сколько пожелает. Этот рис уже достаточно сухой. В заключение курса *кайсэки* подается специальное блюдо *ю-то*, состоящее из горячей воды и слегка поджаренных рисовых корочек, где рис уже настолько подсох, что хрустит во время употребления. Таким образом, рис, который подается не один раз, показан в своих различных состояниях – от мягкого до твердого.

Сакэ отводится особое место в процедуре *тя-кайсэки*, оно сопровождает весь курс, приносится хозяином трижды, в специальном небольшом сосуде с крышкой, которая может быть выполнена из того же металла или является альтернативной керамической. Красные лакированные чашечки для сакэ *сакадзуки* в основе своей деревянные, имеют плоскую форму и похожи на миниатюрные тарелочки. Подаются они поставленными стопкой на небольшой черной лакированной подставке.

При приготовлении блюд *тя-кайсэки* очень важен вопрос качества ингредиентов – вкус должен быть свежим, продукты простые, но качество высокое. Не допускается использование размороженных продуктов, все ингредиенты должны быть абсолютно свежие, в идеале свежесобранные (грибы, овощи, фрукты) или свежевыволненные (рыба, морепродукты).

Кроме того, кухня *тя-кайсэки* состоит только из сезонных ингредиентов, при сервировке также учитывается чувство сезона. Например, молодые побеги бамбука обычно подаются в мае, форель – в июне, баклажаны – в июле-августе, орехи – в октябре, хурма – в ноябре. Летом в самую жару закуски подаются в стеклянной или хрустальной посуде, имитирующей лед и создающей ощущение прохлады. Зимой керамическая посуда заранее подогревается, чтобы создать ощущение тепла в холодные и долгие зимние вечера.

Можно заметить, что среди продуктов преобладают те, которые характеризуются пониженным содержанием жира, легко усваиваются, богаты витаминами. Соль и сахар используются весьма умеренно, лишь для подчеркивания изначального вкуса продуктов. Для *тя-кайсэки* не характерны блюда с резко выраженным запахом, а также густым сочным вкусом. Вкус блюд описывается термином *усуй*, то есть «легкий, тонкий». Все это идеально соотносится с традиционной трапезой в дзэнских монастырях, где еда в основном вегетарианская и призвана поддерживать тело, занимающееся духовной практикой, нежели удовлетворять плоть и ее гастрономические запросы. Кроме того, такая еда очень полезна для здоровья, она помогает привести в гармонию зрительное и вкусовое восприятие, осязание и обоняние.

Для подачи блюд *тя-кайсэки* используется деревянная лакированная и керамическая посуда. Как правило, чаши для супа и риса покрываются черным или красным лаком одного тона и не расписываются. Чаша для специального праздничного супа *нимомо* отличается от них дизайном и наличием росписи. В летнее время крышки пиал сверху слегка окропляют водой, чтобы создать эффект «свежей росы». На каждое керамическое блюдо, а также на деревянное блюдо *хассун* кла-

дется пара палочек из свежесрезанного зеленого бамбука. Гости пользуются этими палочками по очереди для того, чтобы положить свою порцию из общего блюда себе в чашу.

Керамическими также могут быть крупные глубокие блюда со сладостями *омогаси*, которые приносит хозяин при завершении курса *тя-кайсэки* перед подачей чая. Также сладости могут подаваться в специальной деревянной емкости *фути-дака*. Это несколько (до пяти) неглубоких квадратных с закругленными углами блюд, покрытых черным лаком и поставленных одно на другое. Внутри каждого блюда находится сладость омогаси для одного гостя. Если чаепитие устраивается в теплое время года, *фути-дака* слегка окропляется водой¹.

Правила подбора утвари таковы, что повторное использование одного и того же типа керамики в рамках курса *тя-кайсэки* не допускается. Гости наслаждаются внешним видом, сочетанием вкусов и ароматов блюд, подготавливая себя к завершающей кульминационной части полного чайного действия – подаче чая.

¹ См.: *Игнатович А.Н.* «Философские, исторические и эстетические аспекты синкретизма (на примере «чайного действия»). М., 1997. С. 224–225.

К.И. Маркова

*Национальная Ассоциация специалистов по протоколу (НАСП),
Москва*

**ЧАЕПИТИЕ AFTERNOON TEA В ВЕЛИКОБРИТАНИИ:
ИСТОРИЯ И ТРАДИЦИИ,
ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ В СОВРЕМЕННЫХ
СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНЫХ УСЛОВИЯХ**

Ничто не отражает дух и ДНК нации лучше, чем традиции, особенно те, что касаются застолья. Английская классическая литература не даром весьма богата на описание всевозможных чаепитий. Великобритания – по-настоящему чайная страна, и считается, что среднестатистический житель Туманного Альбиона пьет чай до пяти раз в день.

Тем не менее церемония *afternoon tea*, сложившаяся в аристократических кругах примерно в середине XIX в. и полная исторических и, что важно, классовых нюансов и условностей, стала настоящим легендой, по сей день вызывая интерес общества и бурные дебаты в прессе, и не только в английской.

Традиции меняются, уходят символы, уже нет королевы Елизаветы II, знаменитые красные телефонные будки вряд ли пользуются былой популярностью, но в середине дня, причем во всем мире, люди охотно собираются ради того, чтобы неспешно выпить чай и почувствовать себя английским аристократом. И это не маркетинговая уловка, а действующая и абсолютно «живая» традиция.

В докладе будут затронуты вопросы, актуальность которых подтверждена многочисленными исследованиями и книгами. Я расскажу об истории и тонкостях удивительного ритуала, как правильно заваривать чай по-английски, для кого кладут дополнительную ложку заварки, о важности и непрекращающихся до сих пор бурных спорах о том, как размешивать сахар и нужен ли он, о коварстве, скрытом в

невинном вроде бы вопросе: «что сначала наливать в чашку – молоко или чай?».

Кроме того, отдельно будет сказано о том, какая сервировка стола считается классической и верной, что означает и как в разных классах английского общества произносят слово *scone*, а также почему в споре, что сначала класть на него – сливки или джем, все по-своему правы.

Отдельного внимания заслуживает вопрос о том, как совершенно разные по сути и духу церемонии *afternoon tea*, *five o'clock* и *high tea*, появившиеся в различные периоды английской истории, случайно перепутались в хрониках, литературе и даже в головах самих англичан.

М.А. Маханько

*Центральный музей древнерусской культуры и искусства
имени Андрея Рублева, Москва*

ИКОНЫ В УБРАНСТВЕ ДВОРЦОВЫХ ПАРАДНЫХ ТРАПЕЗ КОНЦА XVII ВЕКА

Источником для исследования послужила опубликованная И.Е. Забелиным опись хоромных нарядов конца XVII в. В ней перечислены предметы иконного убранства и богатого текстиля, в том числе шитого, использовавшегося для нескольких покоев царского дворца в Московском Кремле во время парадных трапез и посольских приемов. Связь с кремлевским дворцом устанавливается из упоминания Грановитой палаты – главного приемного зала с эпохи великого князя Ивана III Васильевича, возведенного в 1487–1491 гг. итальянскими мастерами.

Опись состоит из одиннадцати пунктов: 1) «вятые иконы, которые ставятся в Столовой и в Ответной и в Ответных сенях и в Столовых сенях Столовой, Ответной палатах, Ответных, Столовых сенях и в Золотой палате, и в походах для ставок в шатрах, палатках и государевых Местах»; 2) «места и кресла Великого государя» в Шатерной казне; 3) «ковры и всякие золотные наряды и полавошники золотные и шелковые, которые наряжаются в выходы при послах в нарядах в Столовой, Грановитой и в Ответной и на Иордане, и в шатрах, и в иных нарядах»; 4) «наряд хоромной, что наряжаетца в комнатах на Светлое Воскресение и в иные праздники, и в столы, и при послах в Передней, и в Грановитой, и в Ответной Полатах, и в Столовой на окошках»; 5) «ковры, что стелются на пол»; 6) «сукна розных цветов и мер, которые настилаются на столы большие и малые и на лавках, также и подаются в хоромы с столами и покрываются места и изголовейца, и с изголовейцами подаются в хоромы, которые возятся в походы»; 7) «сукна половые и полавошные, черные хоромные наряды»; 8) полавошники; 9) изголовья; 10) «наряды, что кладут в царицыне Золотой Полате на лавки и на окна

(184 г.)», в том числе полавошники, что «деланы г. царицы в хоромы в Крестовую во 183 г. июня во 2 день»; 11) «завесы, хранившиеся на Казенном дворе, 187 год».

Для нашей темы интересен первый пункт. Датировка документа приблизительная, устанавливается благодаря упоминаниям годов по церковному календарю в десятом пункте, связанном с убранством Золотой царицыной палаты 7183 и 7184 гг., что соответствует 1675 и 1676 гг., когда хозяйкой дворца еще была царица Наталья Кирилловна, вторая супруга царя Алексея Михайловича. В последнем пункте упоминаются завесы, хранившиеся на Казенном дворе в 7187 г., то есть е. в 1679, при царе Федоре Алексеевиче. Таким образом, можно предположить, что принцип убранства парадных залов, в которых устраивались посольские и иные парадные приемы с трапезой, сложился при Алексее Михайловиче, втором царе из рода Романовых (1645–1676).

С этим государем можно связать и иконное убранство в Столовой палате, о котором подробно рассказывается в первом пункте. Иконы, очевидно, не находились в этом зале постоянно, в отличие от церкви или личных, постельных, комнат дворца. Согласно тексту, это образы, «которые ставятся» в дворцовых приемных палатах и сенях, то есть служители приносят их из казны или иных служебных помещений, например Образной палаты, которая к 1670-м гг. насчитывала сотни икон. Иконы эти же путешествовали в царских выходах из дворца – их несли в церковные процессии, на богомолье, в военные походы. Они имели полный приклад и убор как металлический, так и тканый.

Их иконографические изводы лишь на первый взгляд кажутся мало связанными между собой. Скорее всего, их подбор должен был символизировать сакральную топографию Московского Кремля, отражая посвящения церковных престолов на его территории, а также давние связи семьи Романовых с городами и княжествами Московской Руси, такими как Ростов, в котором дед царя Алексея, Филарет Никитич, был до патриаршества занимал митрополичью кафедру. Помимо этих тем, в подборе икон должна была отражаться тема пира Премудрости, духовной трапезы как символа литургии. Наиболее загадочными остаются

ся именованя икон по некогда самостоятельным уделам Древнерусского государства, как, например, «Богоматерь Одигитрия Белевская». Если судить по графическим изображениям торжественных трапез в царском дворце, среди подобных икон могли быть списки с древних княжеских святынь Владимира, в частности с иконы «Спас Эммануил с архангелами».

Т.Н. Мунтян

Музеи Московского Кремля

**«ОБЕД НЕБОЛЬШОЙ, НО УТОНЧЕННЫЙ».
ДРАГОЦЕННАЯ РУССКАЯ ПОСУДА XIX – НАЧАЛА XX ВЕКА
ИЗ СОБРАНИЯ МУЗЕЕВ МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ**

Собрание произведений знаменитых русских ювелирных фирм Карла Фаберже, Павла Овчинникова, Ивана Хлебникова, Ореста Курлюкова, Андрея Постникова, Федора Лорие и других московских и петербургских фабрик и артелей занимает видное место среди коллекций Музеев Московского Кремля. Художники и мастера предприятий, основанных в XIX столетии, ставшем временем подлинного расцвета отечественной ювелирной промышленности, создавали многочисленные произведения – от уникальных фантазийных вещей до массовой утилитарной продукции. В их наследии преобладают серебряные изделия – посуда и столовые приборы; сугубо функциональные, они сделаны при этом с тщательностью и фантазией подлинно художественных произведений.

Значительная часть таких предметов уже опубликована в каталогах собрания Музеев Московского Кремля и изданиях, приуроченных к выставкам, в статьях и альбомах. Цель настоящего доклада – ввести в научный оборот целый ряд изделий, имеющих отношение к традициям русского застолья. Работа с ними позволила изменить их атрибуцию, в том числе с точки зрения предназначения и, соответственно, названия экспонатов. В фокусе исследования – формы, орнаментальные мотивы, стилистика русской драгоценной утвари периода историзма и модерна. Важным также представляется показать на их примере разнообразие технических приемов, будь то рукотворных техник (литье, чеканка, скань эмаль, чернь), так и машинных способов производства серебряной утвари, тем более что фирмы в этот период были прекрас-

но технически оснащены. При общности стилистической направленности работы русских ювелирных фирм второй половины XIX – начала XX столетия каждая из них так или иначе привносила собственные художественные и технические приемы. Российские серебряных дел мастера обладали порой вполне узнаваемой манерой исполнения одних и тех же типов предметов. Серебряник Ю. Раппопорт, работавший по заказам фирмы Карла Фаберже, славился своими «художественными чеканными» и отливными работами, в то время как московская фабрика Карла Густавовича выпускала оригинальную утварь в стиле национального романтизма, украшенную эмалями разных видов – выемчатой, выполненной в подражание графическим работам, матовой фоновой с «вышивкой» жемчугом, либо живописной. Фабрика Василия Семенова не знала равных в производстве сервизов из серебра с черневыми «гравюрами» с московскими достопримечательностями. Фабрики И. Тараброва и О. Курлюкова создавали роскошные серебряные самовары, для которых данное современниками название «домашнее божество» подходит как нельзя лучше. Большое и постоянно развивающееся собрание произведений русских ювелирных фирм в Музеях Московского Кремля позволяет показать лучшие образцы драгоценной посуды и представить эту яркую и разнообразную картину во всей полноте.

Н.А. Павлова

Музеи Московского Кремля

**КИТАЙСКИЙ СОСУД ГАОЦЗУ БЭЙ
ИЗ АРХЕОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ
НА ТЕРРИТОРИИ МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ**

Доклад посвящен довольно редкому селадоновому сосуду, обнаруженному во время раскопок в Московском Кремле и имеющему китайское происхождение. Он был найден во время археологических исследований, проведенных Институтом археологии РАН на месте 14 корпуса Кремля в 2014 г. В издании, подготовленном Институтом археологии РАН и вводящем в научный оборот все обнаруженные материалы, помещена статья В.Ю. Коваля об импортной посуде. В ней анализируются все фрагменты привозных сосудов (европейских, византийских, восточных – турецких, персидских, золотоордынских, хорезмских и прочих), которые были найдены в районе бывшего здания Военной школы ВЦИК, однако рассматриваемый в докладе предмет в публикации не упоминается.

Селадоновую керамику, преимущественно посуду, изготавливали в Китае в X–XVIII вв. Она отличается серым цветом своей чрезвычайно твердой фарфоровой массы и покрыта зеленой прозрачной глазурью различных оттенков. Селадоны создавали в разных частях Китая (а также в Корее), но наиболее древнее и широко известное их производство существовало в Южном Китае – в округе Лунцюань провинции Чжэцзян.

Лунцюаньские печи (*Лунцюань яо*) были крупнейшими частными гончарными мастерскими Южного Китая. Период их наибольшего расцвета пришелся на эпохи Южная Сун и Юань. Во время империи Юань – единственного в Китае основанного монголами государства – печи Лунцюань достигли значительных успехов в наращивании

масштабов производства и развитии технологий обжига и декорирования. В период Юань селадонные сосуды широко импортировались в золотоордынские центры Поволжья, Иран, Среднюю Азию и Египет и были самой массовой разновидностью керамики, привозимой в Европу из Китая.

Исследователи неоднократно отмечали находки фрагментов этой редкой посуды на территории Московского Кремля. Как отмечает Т.Д. Панова, селадонные сосуды были найдены во время археологических исследований на Ивановской площади и у Оружейной палаты. Интересна группа фрагментов сосудов рассматриваемого типа, обнаруженных в культурных слоях XVI–XVII столетий во время раскопок в Тайницком саду Московского Кремля. По наблюдению В.Ю. Ковалю, они обладают морфологическими особенностями, позволяющими отнести их к лунцюаньским селадонам империи Юань (светло-серое тесто, зеленоватый оттенок глазури, гравированный декор). В Большом Кремлевском сквере в ходе раскопок 2019–2021 гг. отмечено шесть фрагментов селадонных изделий, также происходящих из слоев XVII в. Это позволило В.Ю. Ковалю предполагать, что значительная часть сосудов такого типа, найденных в Кремле, была привезена в Москву в XVI–XVII вв., поскольку торговля Российского государства с Китаем велась и в это время.

Рассматриваемый нами сосуд происходит из переотложенного слоя, и поэтому его датировка на основании археологического контекста затруднительна. Изделия подобной формы (*гаоцзу бэй*), представляющие собой чашу на высокой ножке и довольно широко распространенные в Китае эпохи Юань, в археологических раскопках в Москве прежде не встречались. Считается, что такие чаши были предназначены для питья вина и приобрели особую популярность в эпоху Юань. Их форма была заимствована у предметов быта народов Тибета и Монголии, поэтому их также называют «чашами для верховой езды» (*машан бэй*). Сосуды подобной формы сохранились в традиционном фарфоре Китая, однако в эпоху Цин их гораздо чаще декорировали в технике подглазурной росписи кобальтом или же

полихромной росписью, и встречались они значительно реже, чем другие предметы утвари.

Многочисленные аналогии кремлевской чаше *гаоцзу бэй*, хранящиеся в музеях мира (преимущественно в китайских собраниях), позволяют с высокой степенью вероятности отнести ее к эпохе Юань (1271–1368), что делает ее одним из ранних образцов селадоновых сосудов, найденных в ходе раскопок в Московском Кремле. Она свидетельствует об изменении характера материальной культуры в удельный период по сравнению с домонгольским и является великолепным примером межкультурных контактов Руси в эпоху Средневековья.

А.А. Песецкая

Российский этнографический музей, Санкт-Петербург

СТРУКТУРА И ДИНАМИКА СВАДЕБНОЙ ТРАПЕЗЫ ГОРНЫХ МАРИЙЦЕВ

Свадьба, будучи срединным ритуалом в обрядах жизненного цикла, отличается сложностью, вариативностью и смысловой насыщенностью. Это не просто праздник двух семей, а событие для большого круга родственников, которые принимают деятельное участие на всех его этапах. Свадебная трапеза – его кульминационный момент.

Горные мари́йцы проживают на правом и некоторой части левого берега среднего течения Волги на территории, ранее входившей в состав Козьмодемьянского уезда Казанской губернии и Васильсурского уезда Нижегородской губернии. Свадебный обряд горных мари́йцев сохранил своеобразие, заимствовав некоторые элементы русской свадьбы.

Традиционно свадебный пир горных мари́йцев приходился на срок от одной до трех недель после сватовства, что связывалось с необходимостью приготовления свадебного напитка – пива сыра. Подготовительный этап захватывал всех жителей деревни: в каждом доме готовились к свадьбе, пекли угощения. Свадебный пир проходил в двух локусах – домах невесты и жениха. Он включал застолье и различные обрядовые действия.

Во дворах домов жениха и невесты устраивали место для свадебного пира – *шиллык*. Это четырехугольная площадка со скамьями по периметру и двумя столами, на которые ставили угощения. *Шиллык* устраивался как летом, так и зимой. Главным его атрибутом была березка, размещенная в середину угла, образуемого одним из столов и украшенная шарпаном – женским головным убором. *Шиллык* в свадебных обрядах горных мари́йцев с некоторыми изменениями сохраняется до сих пор.

Ведущими участниками свадьбы, помимо жениха, невесты и родителей, становились специально назначенные лица. Это свадебный голова *сүян вуй* (обычно дядя жениха), руководивший ходом обряда, *кого вингъ* – его помощник (как правило, брат жениха). У горных марийцев было двое дружек: *арвингъ* и *изи арвингъ* (большой и малый дружки), а также девушки-помощницы невесты *йдыргуньыр*, отвечавшие за угощения на свадебном столе.

Пир начинался в *шилъке* жениха, когда свадебный голова *сүян вуй* отправлял дружек созывать поезжан. В формуле приглашения при этом озвучивался перечень обязательной свадебной пищи: «Пойдем на свадьбу! Три печи пирогов изготовлено; четыре печи хлеба напечено; пять ведер есть вина; пива столько, что можно на лодке плавать». Приглашенные брали с собой угощение и отправлялись к жениху. Там они рассаживались за стол и угощались сначала блюдами хозяев, а потом едой, принесенной участниками. Затем поезд отправлялся за невестой.

В доме невесты до приезда жениха собирались родственники, приносили гостинцы, угощались. Поезжан принимали в *шилъке*, где они ждали разрешения веселиться от хозяина дома. Во главе стола, рядом с березкой садился *сүян вуй*. Невеста и ее родственники размещались в доме, а хозяева и отец жениха находились в летнем жилище *кудо*.

Жених посылал к родителям невесты дружку *арвингъ* просить позволения занять свое место. Хозяин дома передавал для жениха ковш пива с монетами на дне в качестве согласия. Их жених оставлял себе, опустошив ковш, и затем занимал свое место. Ритуальный обмен пивом совершался на свадьбе неоднократно между разными его участниками, а также между женихом и невестой. Жених должен был, отпив из ковша, положить в него денег и отправить невесте, которая, в свою очередь, поступала так же. Ковш, таким образом, курсировал между молодыми три раза. Наконец, невеста допивала все и забирала деньги. Обряд символизировал объединение супругов.

Помимо пива, на стол подавали закуску: *лем* (похлебка с бараниной), мясные пироги кравцы, рыбные пироги кагыль. Жениху и невесте также подавалась яичница мыны тывыргыш. Похлебку с бараниной

употребляли особым образом: сваренную целиком баранью голову делили пополам для *сүян вуя* и отца невесты.

Насытившись, гости пели и плясали. Затем невеста получала благословение родителей и хлеб *селмәгиндй*, после чего поезд отправлялся в церковь на венчание, где невесте также меняли головной убор.

У жениха свадебный пир продолжался с участием родственников невесты и жениха. Новобрачных размещали отдельно – в чулане, где подавали им яичницу, которую они ели одной ложкой. К столу в *шиллыке* приглашали поезжан во главе с *сүян вуем*: им подавали баранью голову, разделенную пополам (для молодожен и *сүян вуя*), а также традиционные блюда. Родственники жениха пировали в избе, в *шиллыке* – родные невесты, их обслуживали дружки.

Помощники невесты – двенадцать молодых неженатых людей, которые везли ее приданое, – получали свое угощение от дружки в виде пива, араки и пирога, который разрезали, не вынимая ножа на двенадцать кусков.

По окончании застолья жених переодевался в одежду, привезенную невестой. Затем в *шиллыке* проходил обряд одаривания родственников жениха: дружка подавал каждому ковш пива, а сваха клала подарок от молодухи на правую руку. В ответ гости обещали ответный подарок. После трапезы веселье продолжалось еще некоторое время. По окончании общей молитвы о благополучии новобрачных родственники невесты уезжали домой.

На второй день после обряда знакомства с источником воды невеста должна была пройти «кулинарное» испытание: сварить *шйишерән ләйшу* (лапша с бараниной) на молоке и угостить всех, начиная со свекров, взамен от каждого получая несколько монет. В XX в. ее уже не готовили, а угощали гостей ритуальным пирогом кравец.

Специфическим компонентом горномарийской свадьбы был обряд *шарпан анжыкташ* («шарпаный пир»): на второй день свадьбы молодые ехали к родным невесты с угощениями специально для демонстрации женского головного убора. Взаимные посещения родственников продолжались в течение года после свадьбы.

В XX в. горномарийская свадьба сильно трансформировалась, но при этом до сих пор сохраняет некоторые обряды (обмен подарками, устройство *шилъка*, благословение родителей и так далее). Ряд блюд потерял свою актуальность и был утрачен (похлебка *лем*, *лйшкй* молодухи). Хотя свадебный обряд изменился, часть ритуалов устойчиво сохраняется, что свидетельствует об актуальности коммуникативной функции свадебного пира.

МАКДОНАЛЬДИЗАЦИЯ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ МОРДВЫ. НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ В УСЛОВИЯХ УРБАНИЗАЦИИ

Доклад посвящен распространенности заведений быстрого питания на территории Республики Мордовия, отношению населения к этим заведениям, а также возможным альтернативам процессу макдональдизации. Основой исследования стали данные, собранные автором в ходе полевых работ в 2023–2024 гг. в городе Саранск, а также в Лямбирском, Старошайговском, Кочкуровском, Рузаевском и Большеберезняковском районах Мордовии. Дополнительно были изучены материалы, полученные в Москве среди членов Мордовского землячества. Также автором был проведен опрос среди представителей эрзян и мокшан, проживающих в различных регионах России.

Методологическую базу исследования составляет теория Дж. Ритцера, изложенная в его работе «Макдональдизация общества». Эта концепция, названная в честь сети ресторанов «Макдональдс», рассматривает ее как эталон рационализации. Дж. Ритцер опирается на идеи М. Вебера и выделяет четыре ключевых принципа рационализации: эффективность, предсказуемость, контроль и калькулируемость.

Важными факторами, повлиявшими на изменения в пищевых привычках мордовского населения, стали глобализация, урбанизация и ускорение ритма жизни. В таких условиях рационализация становится все более востребованной. Однако при анализе макдональдизации в Мордовии необходимо учитывать специфику региона: отсутствие мегаполисов, сходство с процессами в других регионах России, а также сохранение локальных особенностей, о чем упоминает Дж. Ритцер, приводя пример различий в меню «Макдональдса» в разных странах.

Одним из проявлений макдональдизации стало появление в Саранске в 2010-х гг. международных сетей быстрого питания, таких как «Макдональдс» (ныне «Вкусно и точка»), «Бургер Кинг» и «КФС» (ныне «Ростикс»).

Согласно Дж. Ритцеру, эффективность как принцип макдональдизации заключается в ускорении процессов, упрощении продукции и ее конвейерном производстве. Кроме того, в таких заведениях часть задач, традиционно выполняемых персоналом, перекладывается на клиентов. Ускорение процесса потребления часто становится решающим фактором при выборе фастфуда. Около 30% опрошенных признались, что обращаются к фастфуду только в исключительных случаях, например когда нужно быстро перекусить из-за нехватки времени.

В отличие от классических ресторанов, в фудтраках и кафе типа «Наварим-нажарим» приготовление блюд занимает не более 10–15 минут. Меню таких заведений отличается меньшим разнообразием, а блюда готовятся из полуфабрикатов, например пельменей, или имеют простую рецептуру. Подача осуществляется в одноразовой посуде, что упрощает процесс уборки, так как клиенты сами утилизируют использованные тарелки и упаковку.

Калькулируемость и контроль в системе питания городского населения Мордовии проявляются в том, что стандарты крупных сетей распространяются и на этот регион. Кроме того, некоторые заведения самостоятельно производят продукты, что позволяет контролировать их качество и объем.

Предсказуемость также характерна для заведений, предлагающих блюда мордовской кухни. В России, включая Мордовию, популярен формат гибридной кухни, сочетающий традиции разных культур. Даже в ресторанах, позиционирующих себя как заведения национальной кухни, можно встретить блюда-бестселлеры. Например, в «Мордовском подворье» подают куриные крылья, салат «Мимоза», шашлыки и мидии со сливочными соусами. В ресторанах европейской кухни также присутствуют как популярные блюда вроде «Цезаря» или стейков, так и

элементы мордовской кухни. Это свидетельствует о предсказуемости потребительского поведения.

Макдональдизация затрагивает не только общепит, но и домашний быт. Улучшение условий жизни в сельской местности, в том числе газификация, упростило процесс приготовления пищи. К началу XXI в. газовые плиты заменили традиционные печи во многих деревнях Мордовии.

Повседневный рацион некоторых респондентов также можно охарактеризовать как макдональдизированный. Завтрак, обед или ужин чаще всего состоят из простых в приготовлении блюд. Например, на завтрак готовят каши, творог или яйца, на обед – суп, а ужин обычно менее плотный, чем другие приемы пищи.

В заключение можно отметить, что глобализация и урбанизация как ключевые тенденции современности способствуют распространению фастфуда, который становится неотъемлемой частью повседневного питания. В условиях ускорения темпа жизни и роста городов заведения быстрого питания предлагают удобные и стандартизированные решения, что делает их популярными. Концепция макдональдизации, предложенная Дж. Ритцером, остается актуальной для анализа современных изменений в сфере общественного питания.

Ж.И. Полански

*Санкт-Петербургский государственный университет
промышленных технологий и дизайна,
Федерация деятелей культуры и искусства*

**ЭВОЛЮЦИЯ ФАРФОРОВЫХ СЕРВИЗОВ
МАНУФАКТУРЫ *MEISSEN* В XVIII ВЕКЕ:
СИНТЕЗ ТЕХНОЛОГИЙ, КУЛЬТУРЫ
И ЕВРОПЕЙСКИХ ТРАДИЦИЙ ТРАПЕЗЫ**

XVIII век стал эпохой, когда европейский фарфор перестал быть экзотической редкостью и превратился в символ научного прогресса, художественного мастерства и социального статуса. Мануфактура *Meissen*, основанная в 1710 г. в Саксонии, сыграла ключевую роль в этом процессе. Ее сервизы не только адаптировали восточные формы под европейские реалии, но и переосмыслили саму культуру застолий, создав новый язык гастрономической эстетики. До открытия формулы твердого фарфора алхимиком Иоганном Фридрихом Беттгером в 1708 г. Европа зависела от китайского импорта. Первые изделия *Meissen*, такие как «Сервиз с красным драконом» (1720–1730), имитировали роспись и формы китайских прототипов.

Однако очень скоро выяснилось: посуда, идеальная для чайных церемоний Поднебесной, не подходила для европейских банкетов. Началась трансформация посудных форм под традиционные европейские блюда. В первую очередь это затронуло питьевую посуду: традиционные китайские пиалы, непригодные для горячего кофе или шоколада, обрели изогнутые ручки, которые не обжигали пальцы и соответствовали изяществу аристократических жестов.

Следующие изменения коснулись столовой и сервировочной посуды: глубокие китайские миски превратились в супницы с двойными стенками и ножками, сохранявшими тепло блюд, а плоские блюда

для риса уступили место тарелкам с бортиками и углублениями для соусов, предотвращавшими проливание. Эти изменения не были случайными – они отражали усложнение европейского меню, где соусы, десерты и многослойные блюда требовали специализированной посуды. Адаптация китайских форм не была простым копированием. Мануфактура *Meissen* создала гибридную эстетику, где восточная экзотика служила фоном для европейской идентичности. Ранние «псевдокитайские» сцены с пагодами и драконами (сервиз «Красный дракон», «Желтый лев») к 1740-м гг. уступили место рокайльным гирляндам и античным медальонам. Даже кобальт для синей краски, завозимый из Персии, использовался для изображения саксонских пейзажей. Формы чашек подстраивались под колониальные товары – кофе, чай, шоколад. Фарфор *Meissen* стал материальным воплощением связей Европы с Азией и Америкой.

Секрет успеха *Meissen* заключался не только в адаптации форм, но и в технологическом превосходстве. Использование саксонского каолина позволило создавать тонкий, но прочный фарфор, который выдерживал нагрев и частую сервировку. Таким образом, сервизы *Meissen* становились не просто посудой, а инструментом формирования новых социальных практик.

Мы можем выделить следующие:

1. Индивидуализация трапезы. Раньше гости ели из общих блюд, а мануфактура *Meissen* ввела моду на «персональные наборы» – тарелки, приборы, рюмки. Это подчеркивало статус каждого участника застолья и соответствовало духу Просвещения с его акцентом на индивидуализм.

2. Театральность банкетов: сервизы из 200–300 предметов, включая вазы для фруктов, подсвечники и соусники, превращали стол в многоуровневую инсталляцию. Например, «Сервиз с желтым львом» (1720-е гг.), заказанный Августом Сильным для Японского дворца, использовался на дипломатических приемах как символ власти.

3. Этикет как социальный код: сложные правила сервировки (например, порядок расположения ножей или выбор чашки для конкретного

напитка) стали маркером образованности. В моду вошли учебники вроде «Искусство изящного поведения за столом» (1762), где детально описывалось использование мейсенского фарфора.

4. Сочетание функциональности с художественной выразительностью. В отличие от азиатского фарфора, в котором максимально старались показать чистоту и белизну массы, европейские производители уделяли огромное внимание декоративной росписи фарфора. Появлялись тематические сервизы, например охотничьи.

Эволюция фарфоровых сервизов в XVIII в. – это история культурного компромисса. Европа, вдохновленная китайским искусством, не просто подражала ему, но перерабатывала в соответствии с собственными традициями трапезы, технологическими возможностями и социальными запросами. Мануфактура *Meissen* не просто «скопировала» Восток – она совершила культурную революцию. Ее сервизы стали зеркалом эпохи, где технология, искусство и социальные изменения переплетались за обеденным столом. Каждая чашка, каждая тарелка рассказывали историю диалога между континентами, а банкеты с мейсенским фарфором превращались в спектакли, где еда была лишь поводом для демонстрации власти, вкуса и научного прогресса. От пиал для чая до многосоставных банкетных сервизов – каждый предмет стал символом диалога между Востоком и Западом, который продолжается в современном дизайне.

ДРЕВНЕЙШИЕ РУССКИЕ ПИРШЕСТВЕННЫЕ СОСУДЫ

Среди дошедших до нас древностей Руси XII–XIV вв. – около двух десятков драгоценных пиршественных сосудов. Золотые и серебряные чаши, блюда и кубки составляли основу казны древнерусской элиты, были важнейшим видом накоплений, способствовали установлению и поддержанию личных связей, добрососедства и союзничества. Драгоценная пиршественная утварь, с X в. входившая в состав привозившихся на Русь посольских и свадебных даров, нередко упоминалась летописцами и западноевропейскими хронистами.

Семантика пиршественных чаш, сформировавшаяся еще в культуре Древнего мира и отраженная в евангельских текстах, имела большое значение и на Руси. С принятием христианства сокровища не только сохраняли в жизни элиты свой древний репрезентативный и магический смысл, но и включались в сферу религиозной повседневности. Одной из важнейших форм социальных связей оставались пиры, причем христианская традиция, воспринятая из Византии, накладывалась на дохристианские воинские обычаи. Пиршественные обряды, описанные в скандинавских сагах, распространялись и на Руси и получили отражения в письменных источниках. Как и в других христианских странах, пиры древнерусской знати сопровождались молитвенными песнопениями. Уже в Киевской Руси был известен обычай вознесения на пирах трех «тропарных чаш» с медами, которые обносились по кругу под определенные задравные песнопения. В послании, приписываемом игумену Киево-Печерского монастыря Феодосию (1057–1074) говорится, что «молвити в пиру» возможно только три тропаря: в начале обеда славить Христа, по окончании – Богородицу, а последнюю чашу посвящать «осподарю», то есть хозяину.

Изображения и надписи на некоторых чашах позволяют предположить, что они принадлежали к пиршественной утвари сообщества военно-служилой знати – княжеской дружины. «Злотые» (в реальности, как правило, золоченые) сосуды использовались во время дружинных «братчин» и при клятвах-присягах союзников, во время которых они снимали оружие и «с золота воду пили».

Пиршественные чаши, кубки и окованные серебром роги во всех странах того времени были круговыми, индивидуальные серебряные питьевые сосуды появились в Западной Европе только в XIV в. Круговые, «братские» чаши, что отразилось в их более позднем русском названии – братины, объединяли или разделяли людей, воспринимались как жребий. В их декоре использовались символы и образы верховной власти, развлекательные мотивы дворцового искусства Византии, а также изображения христианских святых.

Почти все найденные на территории домонгольской Руси пиршественные чаши привезены из других земель или сделаны иноземными мастерами, что было характерно для торевтики той эпохи в целом. Большинство серебряных чаш были выполнены в форме сферы, сдавленной у полюсов, имели крышку, симметрично повторяющую форму чаши, которая также могла служить питьевым сосудом, и стоян. Возможно, такие сосуды и есть «коубькы» и «коубьцы» древнерусских текстов. Существуют свидетельства и о создании серебряных чаш, подражающих западноевропейским.

Большой интерес представляют кириллические надписи на европейских и византийских чашах, найденных на территории Древней Руси. Многие изделия сохранили древнерусские именные или весовые надписи, процарапанные на дне с внешней стороны. Последние могли быть связаны с уплатой торговой пошлины.

Во второй половине XIII–XIV в. под воздействием придворных обычаев Чингисидов изменилась типология и орнаментация древнерусских пиршественных чаш. Появились и получили распространение пиршественные ковши и большие чары. В декоре сосудов частыми стали крупные благожелательные и владельческие надписи.

Пиршественные сосуды оставались на Руси одной из главных форм демонстрации власти, знатности и высоких отличий, драгоценные «жалованные» пиршественные ковши служили наградами вплоть до первой четверти XIX столетия. Бытовавшие в Древней Руси чаши свидетельствуют об исключительном богатстве ее знати, разносторонних международных связях и разнообразии художественных образцов, к которым могли обращаться местные мастера.

ТРАПЕЗА ПО-ДРЕВНЕЕГИПЕТСКИ

Письменная история Древнего Египта насчитывает более трех тысяч лет, однако источники по данной теме в основном ограничены изобразительными и археологическими материалами. Веря в вечную жизнь, египтяне старались максимально себя в ней обеспечить – как реальными продуктами, так и их изображениями, и перечислением в надписях. Но до нас не дошло ни одной поваренной книги или меню царских пиров, текстов о порядке подачи блюд или рекомендаций, как правильно вести себя за столом в гостях. Зато на рельефах и в росписях, прежде всего в гробницах вельмож и на погребальных стенах, мы видим множество разных продуктов и напитков. Частотность этих изображений объясняется очень просто: главной сценой на стене или в любой усыпальнице (если она была декорирована) является изображение покойного, сидящего перед жертвенным столиком, на котором и представлено все, что египтяне употребляли и желали вкушать и на том свете в неограниченных количествах (страх голода или неподобающая пища явно их пугала, как свидетельствуют тексты «Книги мертвых»). Причем практически всегда покойный протягивает правую руку к продуктам, горкой лежащим на столике, четко обозначая свои намерения, а не просто любит ими. Под столиком расположены кувшины с напитками. Написанная рядом иероглифами жертвенная формула обещает ему «тысячу хлебов, тысячу кувшинов пива, тысячу кусков мяса, тысячу гусей».

В богатых гробницах изображения на стенах часовен позволяют проследить историю появления продуктов на жертвенном столике. Мы видим почти все этапы хлебопечения: начиная от пахоты и посева зерна, жатвы, сбора урожая и так далее до выпекания булочек и хлебов разных форм (их насчитывается порядка 50; для ритуальных празд-

неств готовили особое печенье – например, в форме коровы). Хлеб и пиво были главными продуктами, и их производство часто изображается рядом. Знак «конический хлеб на циновке» (особо распространенный тип хлеба в III тыс. до н.э.), символ жертвоприношения, является идеограммой понятия «удовлетворять», «умиротворять» (божество или покойного). Густое пиво из ячменя или пшеницы (известно не менее 17 сортов) являлось и питьем, и едой в жарком климате, прекрасной альтернативой воде, которую не очень умели обеззараживать. Что касается методов кулинарной обработки продуктов, то известны глаголы «варить» и «жарить», использовали также вяление и соление.

Судя по изображениям, мясо, точнее говядина, было самым желанным (но редким и дорогим) продуктом: оно представлено в разных видах на жертвенном столике, его специально подносят покойному, а одна из самых частых сцен на рельефах – разделка туши быка. При возможности египтяне с удовольствием изображали в гробницах тучные стада и уход за ними (например, живописные сцены заботы пастухов о безопасности перехода коров с телятами через небольшой канал, где в воде притаился крокодил). Молоко считалось лакомством, вероятно, из него делали сливки, масло, творог, сыр, хотя наши переводы названий молочных блюд ненадежны. Но если надо было подчеркнуть богатство, то говорили: «было молоко во всем вареном». Хотя тексты упоминают овец, коз, свиней, они не входили в жертвенные списки и не привлекали художников.

Любима была птица: тушка утки или гуся почти неизменно присутствует на жертвенном столике, есть и изображения птичников (куры станут известны только с середины II тыс. до н.э.). Мясо домашних голубей, перепелов было и остается праздничным блюдом для египтян. Вероятно, желание всегда иметь запас мяса приводило к попыткам содержать в хозяйстве некоторые виды антилоп и птиц, например, аистов, журавлей и пеликанов. Для вельмож охота в пустыне, рыболовство и ловля птиц в нильских заводях были скорее развлечениями, дававшими приятное добавление к обычному рациону. Нет сведений, что дичь как-то особенно ценилась. Загадкой остаются изображения откорма

гиен на рельефах гробниц (есть сведения, что их мясо невкусное, поэтому, возможно, это делалось в ритуальных целях, чтобы обезопасить тело покойного).

На жертвенных столиках не изображали рыбу, но на рельефах есть сцены рыбной ловли и обработки улова (разделка, засолка, вяление; ели и сырую рыбу). Из текстов I тыс. до н.э. известно, что некоторые виды рыбы считались «нечистыми», однако никаких списков табуированных по религиозным соображениям продуктов не дошло.

Из овощей больше всего египтяне ели лук и чеснок, редис, а также особенно салат-латук. Им были известны бобовые (фасоль, горох), арбузы и дыни. В пищу, особенно у бедных, шла сердцевина побегов папируса. Из фруктов распространены были инжир, финики, плоды сикомора (их часто находят в гробницах) и других пальм, персеи, зизифуса и баланитеса египетского. Оливковые, гранатовые деревья и яблони появились только к середине II тыс. до н.э. Хотя пиво было «национальным» напитком, вино также было известно с глубокой древности. Виноград выращивали в Нижнем Египте, и процесс приготовления вина египтяне с явным энтузиазмом показывали на рельефах в гробницах (есть даже изображение злоупотребившего дорогим напитком на пирушке гостя, которому совсем плохо).

Огромной ценностью считался мед; возможно, его добыча была сначала царской монополией (даже титул царя писали со знаком «пчела»). Для подслащения продуктов или напитков использовали плоды рожкового дерева, стручок которого в иероглифике означал понятие «сладость», и финики.

Менее аппетитно выглядит материал, предоставляемый археологическими раскопками, но есть и приятные аспекты. Первое, что бросается в глаза, – посуда для продуктов, которая почти не изображается на рельефах (кроме, естественно, сосудов для напитков). В могилах же находят глиняные и алебастровые тарелки, миски, чаши и так далее. Это может быть очень простая керамика из бедных погребений; богатым были доступны изысканные изделия, например так называемые мейдумские чаши, или сосуды для вина, имитирующие палестинские

(такие, но настоящие, чужеземные, доставлялись для царских погребений), или каменные сосуды удивительной работы. В эпоху Древнего царства (первая половина III тыс. до н.э.) маленькие глиняные тарелочки и сосудики, похожие на наши игрушечные кукольные сервизы, становятся символами жертв, приносимых родственниками на поминки, почему их и называют вотивными. Не только в сосудах, но и в коробах и корзинах до нас дошли остатки продуктов. В этом отношении богата коллекция запасов из гробницы Тутанхамона – судя по ней, широко использовали разные приправы: семена сезама, кориандра, пажитника, веточки тимьяна, ягоды можжевельника (впрочем, кое-что из этого списка могло быть в составе лекарств). Известны также были анис, корица, тмин, укроп, фенхель, майоран, горчица.

Столы могли украшать цветами: так, в мейдумских чашах подавали продукты, а могли ставить лотосы. Но если судить по изображениям пирушек (подобные сохранились в росписях гробниц вельмож второй половины II тыс. до н.э.), цветами щедро украшали гостей. Примечательно, что нет изображений больших общих столов: гости сидят парами, иногда женщины и мужчины отдельно. Между столиками снуют юные, почти обнаженные служанки (но обязательно с прическами и в украшениях), предлагая собравшимся воду для омовения рук, цветы и напитки. Пир сопровождается музыкой, песнями и танцами, при этом на рельефе, рядом с изображением арфиста, порой высекали, текст, призывающий «праздновать хороший день».

А.В. Трофимова

Нижегородский государственный художественный музей

**КУЛЬТУРА ЧАЕПИТИЯ
В КОНТЕКСТЕ РУССКОЙ ЖИВОПИСИ
КОНЦА XIX – НАЧАЛА XX ВЕКА**

Традиции чаепития становятся неотъемлемой частью русской жизни к концу XIX в., отражая социокультурные отношения и быт разных социальных условий. В изобразительном искусстве чаепитие нередко представлено как символ домашнего уюта, семейных ценностей и национальной идентичности.

В докладе речь пойдет о том, как русские художники конца XIX – начала XX в. обращались к культуре чаепития в своем творчестве. Эта проблема будет рассмотрена на примере произведений, которые были представлены на организованных Нижегородским художественным музеем выставках в 2024–2025 гг. выставках «Русская ярмарка, торг, гулянье, балаган», «Два лада», «От Рождества до Масленицы. История, традиции и немного чудес». Работы К.Е. Маковского, Б.М. Кустодиева, Ф.М. Ларионова, С.П. и А.П. Ткачевых позволяют проследить, как художники разных эпох и стилей интерпретировали тему праздничных, семейных и домашних застолий, гуляний, чаепитий.

До сих пор не потеряла своей актуальности такая значимая ценность, как общение за столом. Несмотря на исторические условия, ослабленность или напряженность родственных и дружеских связей, люди находили возможность собраться за столом и пообщаться; отметить важные для них события, собласты соответствующие данному случаю ритуалы. Русское гостеприимство, российские застолья прочно утвердились в исторической практике. Идеологическая цензура советского общества допускала изображать на картинах тему застолий главным образом на основе этнографического материала, оставляя вне

сферы внимания религиозные аспекты и то, что относилось к культуре элиты. Экспонаты названных выше выставок освещают традиции праздничных застолий дореволюционной культуры.

На выставке «От Рождества до Масленицы» в Манеже Нижегородского кремля отдельные залы были посвящены подготовке сочельника, традиционных рождественских угощений, угощений на масленицу, сервировке стола, расположению кухонной утвари и посуды, развлечениям гостей. Совершенно по-другому изображали стол с угощениями художники-авангардисты начала XX в. Натюрморт стал ведущим жанром творческого объединения «Бубновый валет», члены которого использовали опыт кубистов, членили предметы на четкие геометрические фигуры. Обращаясь к абстрактным и символическим образам, художники передавали свои духовные переживания и эмоции, не ограничиваясь рамками реализма. Выставка «Русская ярмарка, торг, гулянье, балаган» в Пакгаузе на улице Стрелка включала в себя богатый материал на тему трапезы в русской культуре.

Одним из основных элементов культуры чаепития, нашедших отражение в изобразительном искусстве конца XIX – начала XX в., является ее ритуальность. Это выразилось в особом торжественном состоянии изображенных событий. С помощью композиции, колористического решения, подчеркивания важных деталей художники передавали сюжет, смысл которого выходит за пределы сиюминутного и преходящего, показывая, что трапеза – это не просто поглощение пищи, но – ритуал, демонстрирующий крепость семейных или общественных взаимоотношений.

Т.П. Трифонова

*Московский государственный объединенный музей-заповедник
«Коломенское – Измайлово»*

**ПИТАНИЕ ОТСТАВНЫХ СОЛДАТ И ОФИЦЕРОВ
НИКОЛАЕВСКОЙ ВОЕННОЙ БОГАДЕЛЬНИ
НА ИЗМАЙЛОВСКОМ ОСТРОВЕ
В XIX – НАЧАЛЕ XX ВЕКА**

Измайловский остров – царская и императорская загородная резиденция последней трети XVII – первой половины XVIII в. Он расположен на востоке современной Москвы, входит в состав Московского государственного объединенного музея-заповедника «Коломенское – Измайлово».

В начале XIX в. Измайловский остров находился в запустении, усадьба постепенно разрушалась. По указу императора Николая I здесь была создана Николаевская Измайловская военная богадельня, предназначавшаяся для солдат и офицеров, отслуживших полный срок службы в армии.

Богадельня была открыта 19 марта 1850 г. В ее временном уставе указывалось, что «Измайловская военная богадельня учреждается для призрения отставных офицеров и нижних юнкерских чинов, не могущих за старостию лет, болезнью или увечьем, снискивать себе пропитание трудами». В последующие годы в богадельне призревало свыше 400 человек. Это были в большинстве своем солдаты, раньше служившие в пехоте, кавалерии, артиллерии, в саперах, пионерах, во флоте, во внутренней страже, в ведомстве путей сообщения, в городских полициях. Возраст призреваемых – от 50 до 90 лет¹. Среди них Измайловская богадельня пользовалась популярностью, так как считалось, что здесь больше порядка, лучше питание и уход. Призреваемые бесплатно питались, не платили за проживание, одежду и лече-

ние. Из желающих поступить в богадельню постепенно образовалась очередь.

Солдаты проживали в южном и северном корпусах, пристроенных к Покровскому собору XVII в. Для них были созданы жилые палаты на 25 человек. В восточном корпусе были квартиры, столовая и библиотека для 20 офицеров. Каждый офицер занимал одну комнату с перегородкой.

Дисциплина в богадельне была военной. Параграф 24 устава гласил, что «воинские чины, призреваемые в сей Богадельне, имеют одну обязанность – вести себя хорошо. Они соблюдают опрятность, кротость и послушание начальству»². Строго соблюдался внутренний распорядок и распорядок дня.

Утром был ежедневный смотр, на котором зачитывался приказ на день. В нем оговаривалось, какие должны быть произведены работы, объявлялись зачисления и исключения из богадельни, взыскания и благодарности, поздравления с праздниками и так далее. После завтрака трудоспособные призреваемые принимались за работу. По согласованию с врачом богадельни призреваемые нижние чины подразделялись по состоянию здоровья на четыре отделения. В первом и втором отделениях были наиболее крепкие солдаты, в двух других – более слабые и пожилые. Для инвалидов четвертого отделения ни работ, ни дневальства не полагалось.

В уставе было оговорено, что солдаты могли заниматься следующими видами работ: убирать комнаты, чинить собственную одежду, подавать пищу в столовой, мести дорожки в саду, ухаживать за садом и клумбами, сушить и убирать сено для прокорма лошадей, нести дневальную службу. Необходимо было работать при водокачке, топить баню, прачечную, чистить конюшню, перебирать картофель. Призреваемые работали также кучерами, санитарами при лазарете, прислугой офицеров.

У богадельни были огороды, на которых по мере сил также трудились призреваемые. Здесь выращивали картофель, репу, зеленый и репчатый лук, огурцы, свеклу, салат, петрушку, пастернак, морковь, капусту, ягоды.

В уставе зафиксированы два варианта питания призреваемых – для постных и скоромных дней. Когда не было постов, офицерам был положен обед из четырех блюд (суп или щи с 1 фунтом говядины, говядина в соусе, жаркое, салат, пирожное в праздничные дни, а в будни – пшенная, манная или рисовая каша), ужин из двух блюд, а также чай и булочка утром. На это отпускалось 15 копеек в день. Офицеры имели свою особую столовую.

Скромнее было питание для нижних чинов. Их обычный обед состоял из трех блюд (суп или щи с полфунтом говядины, говядина в соусе с капустой или картошкой, каша с маслом), ужин – также из трех блюд, по утрам и вечерам – сбитень с хлебом, квас; по праздникам и воскресеньям нижним чинам полагалось по стакану сбитня, пирог с кашей или капустой и по чарке вина. На их питание в день отпускалось 4,5 (позднее – 5) копейки.

Лежачим инвалидам пищу приносили прямо в их покои³. Блюда можно было менять по решению смотрителя богадельни, не выходя за рамки бюджета. Заболевшим полагалось специальное питание по предписанию врача. В своих рапортах смотрителю врач докладывал, что «начинают появляться у некоторых призреваемых стариков куринная слепота, а потому по примеру прежних лет прошу покорнейше... старикам отпускать ежедневное по ¼ фунта вареной бычачьей печени впредь до выздоровления по требованиям моим»⁴.

В богадельне постоянно действовал лазарет на 60 мест, где медицинскую помощь оказывали врач, фельдшеры, сиделки; также была своя лаборатория и аптека. Тем не менее в особо сложных случаях заболевшего призреваемого или члена его семьи отправляли в Московский военный госпиталь.

Летом многие инвалиды заболели цингой. Врач считал, что это «происходит от спертого воздуха в палатах» и просил «о переводе таковых инвалидов в летние бараки»⁵. Однако деревянные бараки таили в себе другие проблемы. В рапорте врача смотрителю богадельни от 15 августа 1880 г. сообщалось, что у призреваемых и obsługi усилились поносы. По мнению врача, это происходило из-за употребления ягод,

незрелых плодов и сырой воды из прудов и реки. Поэтому он просил разрешения зрителя о переводе инвалидов как можно быстрее в главный корпус и отмечал необходимость внушить им быть осторожнее в употреблении сырых овощей и плодов, а также быть воздержаннее в употреблении спиртных напитков, запретить пить сырую воду, обратить внимание на качество приготовления на кухне кваса и хлеба⁶.

Николаевская Измайловская военная богадельня работала в 1850–1919 гг. На Измайловском острове сохранились практически все ее здания, и сегодня напоминающие про жизнь отставных солдат и офицеров в дореволюционной России.

¹ См.: ЦГИА. Ф. 19. Оп. 128. Метрические книги Покровского собора за период с 1886 по 1907 гг.

² РГВИА. Ф. 16070. Оп. 1. Д. 583. Л. 9.

³ См.: Там же. Л. 11–12.

⁴ ЦИАМ. Ф. 2312. Оп. 1. Д. 3. Л. 36.

⁵ Там же. Л. 86.

⁶ Там же. Л. 116–117.

Ю.Н. Уварова

Музеи Московского Кремля

**«КУШАНЯ НОСИЛИ В ДВЕ ПЕРЕМЕНЫ...»
АРИСТОКРАТИЧЕСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ В РОССИИ:
ТРАДИЦИИ ДВУХ СТОЛЕТИЙ.
XVIII – НАЧАЛО XX ВЕКА**

В начале XVIII столетия в России стали складываться новые традиции придворных и аристократических пиршеств, что было обусловлено изменениями в мировоззрении, политике, культуре и искусстве. Масштабные преобразования всех сторон государственной жизни, предпринятые императором Петром I и его окружением, нашли отражение в культуре застолья, которая была реформирована по европейскому образцу, но при этом сохранила многое из гастрономических традиций прошлого. Зарубежные вояжи русского царя, контакты с представителями европейской аристократии, знакомство с кухней и напитками тех стран, которые он посещал, оказали влияние на развитие отечественной кулинарии, сервировки стола и этикета. Трапеза в России XVIII – начала XX в. являлась доминантой праздников и торжеств, воплощением эстетических идей своего времени, красочным зрелищем, демонстрировавшим соединение национальных традиций и лучших достижений европейской кухни. Совершенствование поварского искусства, использование новых, неизвестных ранее продуктов питания и способов приготовления блюд, появление горячих столовых напитков, разнообразие импортных вин обогатили праздничное и повседневное меню русской аристократии.

В эпоху Петра I парадные обеды давали в честь военных побед и праздников, они сопровождали светские увеселения и ассамблеи. Главным критерием в оценке красоты парадной трапезы было обилие яств и их внушительные размеры. Интерес к новым садовым культурам спо-

собствовал расширению ассортимента лакомств десертного стола, на котором соединялись привычные русскому человеку плоды, экзотические новинки: апельсины, персики и садовая клубника.

Преимущества знаменитой французской кухни, которая считалась в то время эталоном, и вин царь оценил, побывав в Париже в 1717 г., где о его столе заботился придворный метрдотель Луи Вертон. С этого момента среди излюбленных напитков Петра I появилось красное вино «Эрмитаж», а еще ранее венгерский Токай. Князь М.М. Щербатов писал, что государь «ввел уже в употребление прежде неизвестные в России напитки, которые предпочтительно другим пивал, то есть, вместо водки до машиней... водку голландскую анисовую, которая приказной называлась, и вины: ермитаж и венгерское, до того неизвестные в России». В правление императриц Екатерины I и Анны Иоанновны вино «Эрмитаж» потеснили бургонские вина и английское пиво.

К середине XVIII столетия в России сложился подлинный культ парадного застолья, оно приобрело разнообразие и красоту сервировки, совершенство кулинарных произведений и изысканность этикета. В середине XVIII в. стало принято сервировать стол на французский манер: предметы сервизов располагались на столе симметрично, причем все блюда в рамках одной перемены предлагались гостям одновременно: их выносили, накрывая крышками, чтобы сберечь нужную температуру и аромат. Таких перемен на торжественных застольях могло быть три или четыре, каждая состояла из множества главных, второстепенных и третьестепенных блюд, которые вместе складывались в сложную вкусовую «симфонию». Основные блюда каждой перемены сопровождалась холодными и горячими закусками – антре (от фр. *entrée* – «вход»). Завершали подачу ордевры (от фр. *bors-d'oeuvre* – «вне работы») – разновидность закусок, они аккомпанировали основным яствам и усиливали вкусовые ощущения. Между переменами подавали большие и малые антреме (от фр. *entre mets* – «между кушаньями») – блюда, которые отличались от основных по способу приготовления. Первой переменной были супы и похлебки, кушанья второй перемены включали мясные и рыбные ятсва, приготовленные разными способа-

ми, третья перемена состояла из салатов и других овощных блюд и, наконец, четвертая являлась панорамой десертов, после них подавали сыры и фрукты.

Царствование императрицы Елизаветы Петровны отмечено значительным расширением ассортимента вин и крепких напитков. К российскому двору доставляли из-за рубежа шампанское красное и белое, бургонское, рейнвейн лучший и ординарный, мушкатель красный, называемый кагор, мадеру. Популярностью пользовалась гданьская водка «здешнего сидения» и произведенная в Гданьске, а также шампанское, введенное в моду французским посланником маркизом де Шетарди.

В XIX в. сохранился общий порядок подачи кушаний, однако составные части каждой перемены не были столь изобильны, и их предлагали гостям не только следуя старому эталону – французской подаче, но по принципу подачи *à la russe*, которая предполагала последовательный вынос закусок и блюд, перечисленных в меню. Обеду стал предшествовать закусочный стол. Целью этой прелюдии к основной трапезе было возбуждение аппетита, поэтому закуски состояли из соленых и холодных блюд, включая рыбную икру. Новинкой аристократического стола стал деликатесный холодный суп – ботвинья, который любило все российское высшее общество, устрицы, которые ели непременно сырыми, с лимонным соком, перцем. К устрицам полагалось шампанское – это сочетание стало символом роскошного образа жизни в обществе. Шампанское и сухие вина входили в рецепты приготовления изысканных рыбных блюд и супов, в гурманском меню первые места занимали стерляжья уха в шампанском, индейка в устрицах с шампанским, а также уха из форели с добавлением шаблы.

В эпоху императора Николая I утверждается порядок подачи вин к столу и появляются новые предпочтения в их ассортименте. Обед, как правило, начинали с сухих вин, а заканчивали холодным шампанским. Модными марками были «Креман-муссе» и «Редерер», а наибольшая слава досталась легендарной «Вдове Клико», производившейся во Франции с конца XVIII в. В царствование императора Александра III одним из наиболее популярных дворцовых вин являлась мадера. Она

занимала первое место в перечне вин высочайших ужинов, сопровождавших знаменитые костюмированные балы в Зимнем дворце 11 и 13 февраля 1903 г.

Церемониал коронационного обеда был образцом застольного ритуала, в котором соединялись старинные традиции царских пиров и новые нормы европейского этикета, пришедшие в Россию в эпоху Петра I. В XIX столетии меню коронационных банкетов представляло универсальное сочетание блюд национальной и французской кухни, могло включать консоме и борщ, паровую стерлядь и дичь, спаржу – неперенный элемент французских обедов и новинку десерта – гурьевскую кашу. В оформлении меню использовались мотивы и сюжеты допетровской Руси, их создавали знаменитые художники, мастера «неорусского стиля», в том числе В.М. Васнецов.

Рассматриваемый период (XVIII – начало XX в.) был временем непрерывной эволюции парадного застолья в России, расцвета аристократических пиршеств, совершенствования декорации стола и кулинарной науки. В XVIII в. безусловным авторитетом пользовалась французская кухня, законам которой следовали в императорском дворце; гастрономическое изобилие и вкусовая изобретательность почитались главными достоинствами праздничного стола. Следующее столетие стало «золотым веком» российских гурманов – знатоков этикета и тонких вин, мастеров застольной беседы, поклонников не только европейских, но старинных русских рецептов. В течение двух веков в России развивались традиции чаепития, употребления кофе и горячего шоколада, расширялся ассортимент хмельных напитков, среди которых, благодаря стараниям российских виноделов, появились достойные отечественные марки.

ЭСТЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ЯПОНСКОЙ КУЛИНАРИИ

Японская кухня неслучайно входит в число самых популярных кулинарий мира. *Васёку*, как обобщенно называется традиционная еда, в 2013 г. была включена в список нематериального наследия ЮНЕСКО. Как и любая другая этническая система питания, *васёку* формировалась как составляющая часть японской культуры, вбирая ее основные черты и особенности, и это отразилось в неповторимом, удивительном своеобразии японской еды.

На протяжении исторического развития в регионах страны возникали местные кулинарные особенности, свои варианты существовали в разных группах общества. Кроме того, были влияния из других стран, в основном из Китая, которые японцы, благодаря своей удивительной способности творчески преобразовывать заимствования, успешно интерпретировали, превращали в собственные рецепты. Показательным примером являются *суси*, трансформированные из обычая южно-азиатских стран мариновать рыбу в рисе с уксусом. При этом способе консервирования рыбы рис выбрасывался, поскольку уже не годился для еды. В *суси* он стал полноценным ингредиентом.

Васёку отличается разнообразием использования продуктов, которые предоставляет окружающая среда, и способов их приготовления, являясь одним из интереснейших явлений в мире кулинарии. Неслучаен тот факт что, по данным 2023 г., в Токио было двести три ресторана со звездами «Мишлен».

Еда необходима людям, в первую очередь как питание, и в блюдах японской кухни сочетаются легкость и сытность, вкусовая оригинальность и визуальная привлекательность.

В кулинарной книге «*Kasen no kumi-ito*», изданной в 1748 г., говорится: «Особое внимание следует обращать на сочетания цветов, соот-

ветствие сезону и расстановке. Во-первых, не пропустите ни один из пяти цветов: зеленый, желтый, красный, белый и черный. Во-вторых, не забывайте о сочетании пяти вкусов...»¹.

Помимо *госики* (пять цветов), *гами* (пять вкусов), эта «пятерка» включает также *гокан* (пять чувств), *гохо* (пять способов приготовления) и еще пять важных ингредиентов, обозначаемых как *са*, *си*, *су*, *сэ*, *со* – это начальные слоги слов сахар, соль, уксус, соевый соус и мисо.

Данный пример показывает, что в японской кулинарии сложился стабильный свод правил, обеспечивающий равновесие вкусовой содержательности различных блюд и их визуального восприятия.

Формирование японской кулинарии как общенационального явления завершилось к началу периода Эдо (1603–1868), когда определились ее основной характер и типичные блюда, вместе с тем продолжали сохраняться и региональные традиции. К этому времени сформировалась и особая культура сервировки, которая стала уникальной гранью японского гастрономического дизайна.

«Японская кухня, как никакая другая в мире, дает возможность эстетического удовольствия – наслаждения для глаз, обоняния и вкуса. Стремление улучшить, а не изменить качества, свойственные свежим сезонным ингредиентам, привело к созданию уникальной кухни, в которой выражено уважение к природе и человеку, который внес свой вклад, создав посуду, на которой подается еда»².

Существует специальный термин для обозначения размещения еды на посуде и ее сервировки – *морицукэ*. В *морицукэ* существуют определенные стили, служащие для наиболее выразительного и привлекательного вида еды и гармоничной композиции общего вида.

Одна и та же еда может быть представлена в разных стилях, например: *сасими* могут быть выложены плоско на тарелке, или в виде невысокой произвольной горки, или в конусообразной форме. Представленное различными способами, это блюдо производит совершенно разные впечатления.

Сервированную японскую еду называют «праздником для глаз». Американский писатель Рудольф Арнхейм (1904–2007), описывая свое

впечатление от японской трапезы, отмечал, что ломтики сырой рыбы, переливающиеся от жемчужно-голубого до розового цвета, икра морского ежа, красный имбирь и яркая зелень овощей напоминают импрессионистическую живопись, в которую включены изобретательно нарезанные помидоры, огурцы, лук и другие продукты.

Искусство нарезания – *нама* – входит в число пяти способов приготовления *васёку*. Еда должна быть разделена на правильные кусочки, которые удобно брать *хаси* (палочками). Естественно, что кухонный нож имеет очень большое значение, поскольку от его остроты зависит качество нарезки и, следовательно, вид нарезанного продукта.

До нашего времени дошла традиция Пути кухонного ножа – *хо:тё:-до.*, представляющего собой виртуозное искусство владения ножом, которое и сегодня иногда демонстрируют некоторые шеф-повара в Киото.

Сохранились сведения о проводившихся при императорском дворе в период Хэйан (794–1185) танцевальных представлениях *бугаку*, после которых устраивались банкеты: на них всегда подавался суп из журавля, считавшийся деликатесом. Процесс разделки птицы проводился до начала представления и проходил на той же сцене. Повар был одет в костюм, похожий на одежду придворных, и демонстрировал высочайшее мастерство, используя нож и палочки, не касаясь птицы руками.

Во втором томе кулинарного трактата школы Сидзё-рю (XVII в.) приведены 55 вариантов разделки карпа, каждый из которых предназначался для определенного времени года и события. Например, «Карп снежного утра» подходил для времени, когда в конце зимы зацветает слива.

Путь кухонного ножа, как и другие аналогичные явления – *кэндо* (Путь меча), *сёдо* (Путь каллиграфии), *тядо* (Путь чая) и другие, был методом освоения не только практического мастерства, но и совершенствования духа.

С раннего времени развитие японской культуры происходило под большим воздействием значения природы в жизни людей и эстетических аспектов их мировосприятия, выражавшихся в стремлении

видеть и создавать красоту, понимавшуюся как воплощение высшей гармонии.

В национальной кулинарии Японии эти особенности также нашли отражение – значение сезонности является ключевым как в приготовлении еды, так и в ее оформлении, а *морицукэ* стало образцом высокого дизайна, в котором, помимо приготовленных блюд, равнозначное значение имеет посуда – лаковая, керамическая, фарфоровая, стеклянная.

Росандзин Китаодзи (1883–1959), выдающийся художник, каллиграф, керамист, мастер лаковых изделий и ресторатор, оставивший заметный след в японской культуре XX в., много времени посвящал искусству кулинарии, придавая большое значение сочетанию еды и посуды. Уже в своем первом небольшом ресторане он использовал эксклюзивные керамические и лаковые образцы посуды, в том числе антикварные. Иногда их не хватало, и он сам стал изготавливать нужные ему образцы. Его изделия, в первую очередь керамика, демонстрируют обновленные трактовки традиционных ремесел.

«Если одежда делает человека, то посуда делает еду. При их выборе необходимо проявлять особое внимание, не только качеству, но также размеру, объему, цвету и другим аспектам для создания гармоничности блюда»³.

Полный спектр искусства традиционной японской еды и ее сервировки демонстрирует стиль *кайсэки*. Его сравнивают с западной высокой кухней, потому что *кайсэки* – это особый стиль торжественной трапезы с изысканной едой. Он сложился в период Эдо. Ресторанный вариант *кайсэки* от хорошего шеф-повара представляет своего рода мини-энциклопедию японского кулинарного искусства.

Росандзин Китаодзи говорил, что гора Фудзи заканчивается снежной вершиной, а дорога к красоте и хорошему вкусу не имеет конца.

Сама по себе японская кухня с ее многообразием продуктов, специй, способов обработки и приготовления представляет собой невероятно обширное явление, а эстетическая содержательность *морицукэ* делает ее полноценным видом японского искусства.

- ¹ Цит. по: *Yoshio Tsuchiya*. The Fine Art of Japanese Food Arrangement. Tokyo, 2002. P. 11.
- ² The Food of Japan: Authentic Recipes from the Land of the Rising Sun. Tokyo, 1995. P. 5.
- ³ Uncommo Clay: The Life and Pottery of Rosanjin / Sidney B. Cardozo, Masaaki Hirano. Tokyo, 1998. P. 96.

Принятые сокращения

Музеи Московского Кремля –

Государственный историко-культурный музей-заповедник
«Московский Кремль»

ПСЗРИ –

Полное собрание законов Российской империи

РГАДА –

Российский государственный архив древних актов, Москва

РГВИА –

Российский государственный военно-исторический архив,
Москва

РГИА –

Российский государственный исторический архив,
Санкт-Петербург

ЦИАМ –

Центральный исторический архив Москвы

ЦГИА –

Центральный государственный исторический архив,
Санкт-Петербург

Издания Музеев Московского Кремля
можно приобрести в музейных магазинах,
расположенных в кассовом павильоне в Александровском саду,
а также на территории Московского Кремля,
тел. (495) 695-41-56

Отдел по реализации сувенирной и печатной продукции
Музеев Московского Кремля,
тел. (495) 697-60-96