

И.Г. ДУРОВ**«ТОРЖЕСТВЕННАЯ АВСТЕРИЯ 4-Х ФРЕГАТОВ»
В ЧЕСТЬ ПОБЕДЫ В ГРЕНГАМСКОЙ БАТАЛИИ 1720 ГОДА**

Среди блестящих морских баталий Петровской эпохи Гренгамскому сражению принадлежит особое место. 27 июля (7 августа) 1720 года у острова Гренгам (Гранхамн) произошло сражение русского галерного флота (52 галеры, 14 островских лодок) под командованием князя М.М. Голицына с шведской эскадрой адмирала К.Г. Шеблада. Несмотря на проявленную шведами стойкость, упорство и храбрость, они были разгромлены¹.

По мнению известного военно-морского историка Ф.Ф. Веселаго, Гренгамское сражение имело «то важное значение, что шведский народ и правительства других государств убедились, что, несмотря на заступничество Англии, русские продолжают не только разорять шведскую землю, но берут и военные суда»².

Разгром шведов при Гренгаме позволил русским окончательно закрепить в своих руках Аландские острова, контролируя которые, галерный флот постоянно угрожал высадкой десантов Стокгольму и другим жизненно важным административным пунктам шведского королевства³.

Всех шведов, по образному выражению будущего вице-президента Святейшего Синода Русской православной церкви, крупнейшего идеолога Петровской эпохи Феофана (Елеазара) Прокоповича, ожидал в России «...честный и богатый [сытый] плен»⁴.

Шведские моряки, захваченные в плен в Гренгамском сражении, были поставлены на котловое довольствие по норме продовольственного пайка русского военно-морского флота и получали горячее питание наравне с природными россиянами. Архивная роспись продуктов зафиксировала, что после 27 июля 1720 года было «...роздано пленникам, полковым и галерным служителям» 60 четвертей сухарей⁵, 20 четвертей крупы⁶, 40 четвертей гороха, 16 бочек солонины, 11¹/₂ бочки соленой сельди, 5 бочек⁷ коровьего масла, 64¹/₂ канн⁸ хлебного простого вина⁹, 35 бочек пива, 6 пудов 24 фунта поваренной соли¹⁰.

Победа русского флота в Гренгамском сражении была торжественно отпразднована в новой столице России, куда из Гельсингфорса были переведены захваченные фрегаты и доставлены шведские пленные. По случаю взятия русским флотом четырех фрегатов на Троицкой площади Петербургского острова была возведена триумфальная пирамида, в кафедральном соборе и других столичных церквях прошли благодарственные молебны, вечером на площади был произведен праздничный фейерверк.

Французский путешественник О. де ла Мотрэ, посетивший Санкт-Петербург в 1726 году, со слов очевидца описывает, что «Петр I устроил... чрезвычайно пышные увеселения своему дворянству, военной и другой знати»¹¹.

Шумные торжества Петр I обычно проводил в честь знаменательных побед русского оружия, начиная со взятия турецкой крепости Азов и в ходе Северной войны. Вскоре в России установилась традиция ежегодных празднований дней сражений, внесших коренной перелом в русско-шведском военном противоборстве, имевших громкий международный резонанс¹².

Англичанин Д. Ден, в 1712—1722 гг. служивший в русском флоте, видимо, участник этого и других подобных мероприятий, отметил, что в столице «существует обычай ежегодно с большим великолепием и торжественностью праздновать несколько значительных побед и комендант всякого важного места имеет особые денежные средства на эти народные зрелища»¹³.

Церемонии празднеств на юбилейных торжествах по случаю Гангутской виктории в 1715—1726 гг. подробно, с ведением в научный оборот новых архивных источников, описаны известным исследователем истории флота Петра Великого П.А. Кротовым¹⁴.

С 27 июля 1721 года во флоте начали одновременно отмечать праздник в честь двух морских побед: Гангутской и Гренгамской, достигнутых в один и тот же день¹⁵. Эти торжественные мероприятия по установившейся традиции завершались массовыми попойками¹⁶ («все общество было разгорячено вином»¹⁷), в которых принимали участие Петр I, его ближайшее окружение, приглашенная петербургская знать, придворные, флотские и армейские офицеры¹⁸. От перепоев лечились специально приготовленным блюдом «похмелье». «Похмелье» состояло из мелконакрошенных соленых огурцов, ломтиков холодной баранины, огуречного рассола, уксуса и перца¹⁹. Крупный знаток Петровской эпохи историк С.А. Князьков считал, что в каждом пиршестве столичной знати удивительно соединились «попойка матросская и бал — все вместе»²⁰.

Походные журналы вице-адмирала «Петра Михайлова» (царя) подобные пиршества излагают в лапидарной форме²¹, не позволяющей даже сформировать представление и понятие о напитках, закусках, обеденных блюдах, использованных на юбилейных торжествах.

Вопросы хозяйственного быта моряков Петровского флота, изложенные через жизненный уклад различных социальных групп русского общества первой четверти XVIII столетия, и прежде всего дворянского сословия, организации торговли продовольственными товарами и развития общественного питания в северной столице нашли отражение в работах историко-бытового характера, написанных в течение XIX — первых двух десятилетий XX вв. и основанных на добротном документальном материале. Среди них следует назвать труды М. Пыляева²², А.Д. Бочагова²³, А.О. Корниловича²⁴, И. Божерянова, В. Никольского²⁵, С.А. Князькова²⁶, М.М. Богословского²⁷. Кроме того, эти сведения, иногда обстоятельно, но больше всего мимоходом и попутно, указывались в переписке иностранных дипломатов, дневниках и записках иностранцев-современников о России Петровского времени²⁸.

Наиболее полно о питании гостей высшего командования флота сообщает анонимный участник событий, находившийся в свите польского посла, при посещении 14 июня 1720 года Санкт-Петербургского адмиралтейства: «Затем мы пошли в галерею, находящуюся на среднем этаже, где адмирал Апраксин... потчевал нас одними корабельными блюдами... копченым мясом, зельцами, ветчинами, языками, морской рыбой, а также маслом, сыром, сельдями, повидлом, солеными устрицами, лимонами, сладкими апельсинами, сухарями, осетрами. Было несколько блюд раков, но мелких. Подавали пиво и холодное полпиво, так как здесь повсюду много льда»²⁹.

Подробное и достоверное описание застолья, спиртных напитков (вино венгерское, вероятно, разные сорта «токайского»³⁰, бургонское, хлебная русская водка), выпитых на торжествах при спуске 27 июля 1721 года 66-пушечного линейного корабля «Пантелеймон-Виктория», получившего свое название в честь Гангутского и Гренгамского сражений, проходивших, как уже отмечалось, в один и тот же день, покровительствуемый святым Пантелеймоном, имеется в дневнике Ф.В. Берхгольца, придворного (камер-юнкера) голштинского герцога Карла-Фридриха, прибывшего по приглашению Петра I в том же году в Россию³¹.

Кроме того, имеются источники, излагающие количество импортных вин³², водок, меда, пива, продуктов питания, предназначенных для празднования спуска новопостроенных кораблей. Так, с 1719 года в Санкт-Петербургском провиантском магазине «для внезапного закладывания и спуска кораблей» согласно определения

Адмиралтейств-коллегии начали содержать обязательный страховой запас «бочку рейнского гохлянского вина; бочку красного вина самого высокого качества; 24 бутылки пантаку или эрмитажу; по 12 бутылок венгерского крепкого и сладкого; $\frac{1}{2}$ ама³³ вина французского»³⁴.

Вскоре количество спиртных напитков было увеличено, к ним добавили еще и закуску. В июне 1720 года Адмиралтейств-коллегия приговорила: «Для спусков [кораблей] в адмиралтейской провиантской конторе содержать на всякий год по 2 бочки оксовых³⁵ гохлянского, по одной полуамной рейнвейну, по 6 дюжин эрмитажу, по полуамной вина горячего французского, по полуанкерку³⁶ водки приказной³⁷, по полуанкерку водки коричневой или померанцевой³⁸, по 12 пудов меду, по 3 вари³⁹ привозного⁴⁰ пива, по 2 вари лучшего полпива⁴¹, капорсу⁴² по $\frac{1}{4}$ пуда, оливок по $\frac{1}{2}$ пуда, анчоусу⁴³ и устерсу⁴⁴ по боченку»⁴⁵.

Однако линейных кораблей закладывалось и спускалось в России так много (2 и 5 октября 1720 г. со стапелей Адмиралтейской верфи в Петербурге сошли на воды Невы 88-пушечный «Св. Петр» и 66-пушечная «Астрахань», 3 февраля, 5 и 16 марта 1721 г. в вырубленное и выпиленное во льду Невы открытое водное пространство⁴⁶ спустили 88-пушечные корабли «Св. Андрей», «Фридемакер» и 66-пушечную «Св. Екатерину»⁴⁷), что создаваемых для этой цели запасов спиртных напитков стало не хватать, и провиантмейстеры были вынуждены неоднократно заимствовать их из «Дому Е[го] Ц[арского] В[еличества]»⁴⁸.

Импортные вина и деликатесные продукты свободно продавались в Санкт-Петербурге в розничной торговой сети⁴⁹. Например, в мае—июне 1719 года в северной столице в австериях, трактирах, постоянных дворах, на кружечных дворах и фатерных избах находились в продаже вина красные итальянские: флорентийское (флоренское), дипернич, лакрима в бутылках; вина простые французские красные в бочках и белые в бутылках: мушкатель, мушкательное крепкое, вердея, бургундское. Покупатели могли также приобрести сыры пармезанские, оливки «всяких разных цен», капорсы «также всякие», анчоусы в бочонках⁵⁰.

В феврале 1721 года вице-адмирал К.И. Крюйс по указанию генерал-адмирала Ф.М. Апраксина в Адмиралтействе определил «полату для убранья скатертями и посудой», предназначавшую для проведения празднеств при спуске кораблей⁵¹. В этом зале было поставлено три длинных стола «каждый в 60 кувертов»⁵².

К конкретной дате спуска корабля (военного судна) на «фряском»⁵³ академическом дворе» флотскими пивоварами варилось пиво и полпиво⁵⁴.

Ответственность за накопление запасов в «фряжских погребах»⁵⁵ и поддержание их в установленных размерах возлагалось на офицера над Санкт-Петербургским адмиралтейским провиантским магазином⁵⁶ поручика К. Миляева⁵⁷.

Вина, продукты, столовая посуда на материально-ответственном хранении находились на содержании у специально назначенных «школьников» Московской математико-навигационной школы и Морской академии⁵⁸. Так, штатным расписанием Провиантской конторы от 24 января 1721 года на «академическом фряжском погребу у напитков и протчих припасов» предписывалось содержать одного комиссара и четырех «школьников»⁵⁹.

Для каждого вновь спускаемого корабля Петр I приказал Адмиралтейств-коллегии выдавать Провиантской конторе по 1000 рублей на закупку вина и продовольствия⁶⁰. А это, по тем временам, была огромная сумма. Например, А.К. Толстая свой «двор нарочитый блиско Адмиралтейской крепости» продала 3 апреля 1723 года К.А. Нарышкину за 800 рублей⁶¹, тогда как средняя стоимость двора зажиточного человека в новой столице России, в частности, обер-провиантмейстера Балтийского флота полковника Г.П. Коншина в 1720 году составляла 425 рублей⁶², а денежная компенсация, в том же году выплаченная капитану 1 ранга И.А. Сенявину за снос его двора при прокладке канала и строительства доков на острове Котлин, равнялась 100 рублям⁶³.

Среди делопроизводственных материалов фонда «Сенат» Российского государственного архива древних актов выявлен документ, содержащий, в отличие от приведенных выше источников, наиболее полный перечень спиртных напитков, закусок, холодных⁶⁴ и горячих блюд, их стоимость и др., приготовленных для участников торжеств по случаю захвата 27 июля 1720 года в Гренгамском бою русским галерным флотом четырех шведских фрегатов.

Источник не сообщает ни о численности гостей, ни о месте проведения застолья⁶⁵, но можно утверждать, что приглашенные на пир произносили тосты, поднимали бокалы и кричали «виват» за очередную победу русского Военно-морского флота в первой австении будущей столицы Российской Империи, открытой в 1703 году, и получившей после этого празднества почетное название «Торжественная Австения 4-х фрегатов»⁶⁶. Данную австерию⁶⁷ на Санкт-Петербургском острове на Троицкой пристани у Петровского моста завел предприимчивый датчанин из Гамбурга Ян (Иоганн) Фельтен.

Относительно широкий выбор приготавливаемых на заказ столующихся блюд, приемлемые цены, высокий уровень обслуживания сразу привлекли посетителей,

среди которых находился сам Петр I и его ближайшее окружение. Монарху-воину и строителю, постоянно жившему на походном положении и часто питавшемуся всухомятку, пришлось по вкусу пища, приготавливаемая Фельтеном, и вскоре одаренный повар получил весьма лестный и почетный для трактирщика титул «кухмейстера его величества» (обер-кухенмейстера)⁶⁸, а само заведение в обиходе называли «Царская австерия»⁶⁹. Стараниями царя и А.Д. Меншикова в австерии постоянно имелся разнообразный ассортимент отечественных водок и импортных вин⁷⁰.

На праздничных столах, накрытых 9 и 10 сентября 1720 года, в течение двух дней⁷¹ гостями было потреблено следующее количество крепких горячительных напитков: 1 ведро 2¹/₂ кружки водки коричной из красного вина по цене 1 рубль 8 алтын⁷² 2 денги⁷³ одна кружка; 1 ведро 4¹/₂ кружки водки приказной из такого же вина (30 алтын 3 денги); 1 ведро 6 кружек водки коричной из французского вина (16 алтын 3 денги); 2 ведра 1¹/₂ кружки приказной из такого же вина (10 алтын 5 денег); 4¹/₂ бутылки водки персиковой по цене 1¹/₂ рубля одна бутылка; 7¹/₂ бутылки водки померанцевой (1 рубль 5 алтын 4 денги); 1¹/₂ бутылки водки лимонной («по тому ж»); 1 ведро 7 кружек водки сосновой⁷⁴ (5 алтын за кружку); 3 ведра водки зорной («по тому ж»); 3¹/₂ кружки водки «из цвету черемхового» («по тому ж»); 2 ведра водки тминной («по тому ж»); 3 ведра водки анисовой («по тому ж»)⁷⁵.

Не обошлось без традиционного русского напитка — вина простого хлебного, которым Петр I часто на торжествах вдоволь угощал своих гостей, лично поднося им стаканы, в том числе и дамам⁷⁶. Его за 9 и 10 сентября было выпито 180 ведер (30 алтын за ведро). На застолье также лились рекой «самые тонкие вина»⁷⁷, произведенные в западноевропейских странах. Приглашенные на пир выпили: 1 ведро 3 кружки французского вина по цене 7 рублей 25 алтын за анкерок; 2 анкерка секта (9 рублей 6 алтын 4 денги); 35 бутылок секта (3 рубля 6 алтын 4 денги за ведро); 1 ведро 2 кружки «шпанского»⁷⁸ (3¹/₂ рубля за ведро); 82 бутылей в плетенках фронтиньяка (2¹/₂ рубля за ведро); 1 анкерок 4 бутылки рейншвейна на общую сумму 20 рублей; 121 бутылку пантаку (понтаку) (13 алтын 2 денги за бутылку); 209 бутылок и плетенок шампанского (23 алтына 2 денги); 95 плетенок бургонского (21 алтын за плетенку); 164 бутылки рейнского «брантова»⁷⁹ вина (4 алтын 3¹/₂ денга за бутылку); 4 бочки без полуведра бержераку (25 рублей за бочку); 2 бочки 5 ведер 6 кружек красного вина нолина⁸⁰ (24 рубля); 31 плетенка красного вина нолина нового («по выше писаной цене»)⁸¹.

Кроме продолжительной «дегустации» крепких алкогольных напитков и импортных вин, участники застолья вдоволь попили пива, полпива, кваса и меда. Объемы

выпитых напитков поражают воображение современного человека: 1 бочка полуберременная⁸² пива прошлогоднего (8 алтын 2 денги за ведро); 711 ведер пива морского «нынешнего года из нового варенья»⁸³ («по тому ж»); 108 ведер полпива (5 алтын 2 денги); 84 ведра квасу приказного (3 алтына); 72 квасу расхожего⁸⁴ и «кислых штей»⁸⁵ (8 алтын 2 денги); медов: 14 ведер крепкого; 15 ведер вареного; 4 $\frac{1}{2}$ ведра выкислого; 11 $\frac{1}{2}$ ведра сладкого; 1 ведро малинового, всего 45 ведер (12 алтын за ведро)⁸⁶.

Для приготовления закусок и, непосредственно, в качестве приправы в холодные, заливные, горячие мясные и рыбные блюда было израсходовано: 1 ведро уксуса ренского (рейнского)⁸⁷ (1 рубль 17 алтын 4 денги); 15 $\frac{1}{2}$ ведра уксуса столового⁸⁸ (7 алтын 2 денги ведро); 20 лимонов свежих (4 алтына один плод); 563 лимона соленых (6 денег); 500 слив соленых (1 денга за одну сливу); 6 фунтов масла оливкового стоимостью 25 алтын; по половине анкерка каперсов (8 рублей 14 алтын 3 $\frac{1}{2}$ денги) и оливок (6 рублей); по бутылке сока белого (16 алтын 4 денги) и черного (16 алтын 4 денги); 50 кочней свежей капусты (6 денег за один овощ); четверть бочки квашеной капусты стоимостью 2 рубля; 26 ведер огурцов соленых на общую сумму 6 рублей 16 алтын 4 денги; 1 пуд 16 фунтов хрена коренчатого (6 денег за фунт)⁸⁹.

На застолье не только много пили, но и обильно ели. В начале XVIII в. во всей Европе, включая Россию⁹⁰, а во Франции⁹¹ еще в середине XVII в.⁹², резко обозначаются различия между кухней господствующего класса и народной кухней. Отныне они различались не только количеством пищи, разнообразием ее подачи и качеством пищевого сырья, а главное — ассортиментом блюд, варьированием их компонентов, иной технологией приготовления⁹³.

Для приготовления разнообразнейших мясных блюд были закуплены крупный и мелкий рогатый скот, свиньи, домашняя птица и дичь: 6 телят (2 рубля 28 алтын за голову); 5 овец (2 рубля 2 денги за барана); 6 свиней (4 рубля 17 алтын 4 денги за голову); 45 поросят (25 алтын 4 денги за пару); 83 гуся (23 алтына 4 денги за пару); 107 уток (12 алтын 8 денег за пару); 52 курицы индейских (2 рубля за пару); 161 курица русская (17 алтын 2 денги за пару); 135 цыплят (7 алтын 4 денги за пару); 66 рябчиков (8 алтын 2 денги за пару); 11 тетеревов (14 алтын 1 денга за пару); 49 диких уток (10 алтын 2 денги за пару); 8 куликов (8 алтын за пару).

Кроме живности было приобретено: 61 пуд говядины (1 рубль 4 алтына за пуд); 30 пудов баранины («по тому ж»); 5 пудов гусятины (9 алтын 4 денги за пуд); 100 полотков⁹⁴ гусиных (2 алтына 2 $\frac{1}{2}$ денги за фунт); 40 языков (2 алтына 2 денги за фунт); 14 окороков копченных весом 4 пуда 8 фунтов (10 денег за фунт); 12 лопаток

копченных весом 3 пуда 12 фунтов (8 денег за фунт); 9 пудов ветчины провесной⁹⁵ (4 денги за фунт); 20 частей говядины копченной⁹⁶ весом 5 пудов (5 денег за пуд); 1 пуд сала говяжьего (1 рубль 4 денги); 5 рубцов⁹⁷ (гривна за рубец); 17 пудов квашенины (5 алтын 2 денги за пуд)⁹⁸.

Широкий ассортимент жареных, паровых, запеченных и разварных рыбных блюд, ухи был приготовлен поварами из живой рыбы, для чего было использовано: 13 стерлядей (26 алтын 4 денги за одну рыбину); 30 судаков (13 алтын 4 денги); 8 лососей (1 рубль 16 алтын 2 денги); 24 леща (17 алтын 2 денги); 25 язей (7 алтын $\frac{1}{2}$ денги); 38 хариусов (4 алтына 1 денга); 50 сигов (6 денег); 210 окуней (5 денег); 50 карасей (6 денег); 60 плотвиц (4 денги); 1000 ряпушки (13 алтын 2 денги за 100 рыб).

Наиболее полно были представлены блюда, приготовленные из щуки: 12 щук «колодок»⁹⁹ (17 алтын $\frac{1}{2}$ денги за рыбину); 12 паровых (28 алтын 4 денги); 12 малопросольных (1 рубль 12 алтын 3 денги); из 15 рыб (5 алтын 3 денги) сварили уху, 70 щук (13 алтын 4 денги) использовали в «тельное»¹⁰⁰, 10 щук (23 алтына 2 денги) отварили. Также были приготовлены 10 отварных цельных лещей (16 алтын 4 денги)¹⁰¹.

Кроме того, для холодных закусок была приобретена соленая, копченая, вяленая рыба и икра. Всего было израсходовано: 6 фунтов полспинок белужьих (8 денег за фунт); 1 «прутик»¹⁰² весом 2 фунта («по тому ж»); 2 спинки осетриных весом 10 фунтов («по тому ж»); 2 «прутика» весом $1\frac{1}{2}$ фунта («по тому ж»); 10 пудов звеньев тешных осетринных (6 денег за фунт); 2 пуда звеньев белужьих (4 денги за фунт); 35 фунтов теш межкостных (6 денег за фунт); 20 фунтов тумачей¹⁰³ (1 рубль 16 алтын 4 денги за пуд); 130 фунтов сига (6 денег за фунт); 4 пучка визиги¹⁰⁴ (6 денег за пучок); 7 лососей копченых (40 алтын за рыбину); полчетверика снетков¹⁰⁵ псковских на 8 алтын 2 денги; 30 фунтов икры зернистой черной (3 алтына за фунт); 10 фунтов икры паюсной¹⁰⁶ (10 денег за фунт); 10 фунтов икры армянской¹⁰⁷ (10 денег за фунт); 1 пуд икры красной сиговой (2 алтына 4 денги фунт). Попробовали гости и редкий в Петровское время деликатесный продукт — устрицы («устерсы»), их было мало, всего один бочонок, стоимостью 4 рубля, а также еще какую-то заморскую снедь «Негин огин», содержащуюся в двойном бочонке¹⁰⁸.

На праздничные столы были выставлены 350 хлебов расхожих¹⁰⁹ (4 денги за ковригу), бочонок голландских сухарей¹¹⁰ стоимостью $3\frac{1}{2}$ рубля, а также калачи, булки, крендели и другие выпеченные изделия¹¹¹, для чего было использовано 13 пудов недомерочной муки (1 рубль 6 алтын 4 денги за пуд); 11 пудов куличной муки-

¹¹² (1 рубль за пуд); 10 пудов печной ¹¹³ (26 алтын 4 денги за пуд); 3 четверти ситной приказной муки (3 рубля 5 алтын за четверть); 2 четверти с осминой расхожей муки (2 рубля 20 алтын за четверть) ¹¹⁴.

Для приготовления первых и вторых блюд, закусок, напитков, компотов, в выпеченные хлебобулочные изделия и др. было израсходовано: по 5 пудов русского ¹¹⁵ и чухонского ¹¹⁶ коровьего масла (2 рубля 8 алтын 2 денги за пуд); 9 кружек орехового масла ¹¹⁷ (10 алтын за кружку); 1800 куриных яиц (7 рублей за тысячу штук); 3 ведра сметаны (1 рубль 26 алтын 4 денги за ведро); 3 ¹/₂ ведра творогу (1 рубль за ведро); 8 ведер молока (12 алтын за ведро); 38 фунтов изюму (2 рубля за пуд); 20 фунтов коринки ¹¹⁸ (3 алтына 2 денги за фунт); 35 фунтов винных ягод ¹¹⁹ (2 рубля за пуд); четверть трубы пастилы яблочной ¹²⁰ стоимостью 23 алтына 2 денги; 20 фунтов пшена сорочинского ¹²¹ (10 денег за фунт) ¹²².

Вдоволь вкусили гости и сладостей, которые в эпоху правления Петра Великого в основном привозились из-за границы, поэтому и стоили очень дорого: 6 пудов «конфетов» леденцовых и «цукерброту» (24 рубля 12 алтын 4 денги за пуд); 25 ящичков «конфетов» французских (1 рубль 10 алтын за ящик); 1 пуд 6 фунтов сахара ¹²³ в головках ¹²⁴ (8 рублей 16 алтын за пуд). Транспортные расходы, затраченные на поставку яблок из центральных уездов в новую столицу России, также увеличивали их стоимость. Всего в застолье было потреблено 1850 свежих яблок (2 рубля за 100 плодов) ¹²⁵.

Изучение первоисточника показало, что повара для приготовления пищи участникам торжества широко использовали пряности, приправы, специи, напитки и овощи: 35 фунтов миндальных «ядер» (5 рублей за пуд); 2 фунта инбиря (5 алтын за фунт); 1 фунт корицы (1 рубль 20 алтын); 1 фунт гвоздики (2 рубля 16 алтын 4 денги); ¹/₂ фунта кардамону (3 рубля за фунт); 4 фунта перца «битого и не битого» (13 алтын 2 денги за фунт); 4 фунта чернослива (10 денег за фунт); 3 фунта сморчков сухих (1 ¹/₂ рубля за фунт); 5 ящичков смоквей (инжира) (26 алтын 4 денги за ящик); 1 фунт мускатного цвета (3 рубля 28 алтын); 54 золотника ¹²⁶ мускатного ореха стоимостью 1 рубль 30 алтын 4 денги; 1 фунт збитню (1 рубль 16 алтын 2 денги); 12 золотников шафрана стоимостью 1 рубль 6 алтын 4 денги; 2 склянки ¹²⁷ настойки шафрана 5 фунтов горчицы стоимостью 6 алтын 4 денги; 7 четвериков луку (14 алтын 4 денги за четверик); 1 четверик с четвертью чесноку стоимостью 35 алтын; 8 пудов поваренной соли (13 алтын 2 денги за пуд) ¹²⁸.

Для приготовления пищи и выпечки хлеба было израсходовано 7 трехаршинных сажень ¹²⁹ дров ¹³⁰ и 30 кулей древесного угля. Помещения австерии, где проходило

застолье, были хорошо освещены, для чего за двое суток было сожжено 580 восковых свечей различной формы и конфигурации общим весом 3 пуда 26 фунтов без полутрети (7 алтын 2 денги за фунт); 200 свечей «маканных» (2 рубля за пуд) и 3000 простых свечей (60 алтын за пуд). Гости выкурили 20 фунтов табаку (13 алтын 2 денги за фунт), воспользовавшись 50 трубками (2 алтына 2 денги за одно изделие); сыграли в карты, для чего вскрыли 6 колод стоимостью 20 алтын; написали за счет казны письма, затратив на отправление почтовой корреспонденции $\frac{1}{2}$ фунта сургуча и 17 дестей¹³¹ пищевой бумаги стоимостью, соответственно, 20 алтын и 1 рубль 23 алтына 2 денги¹³².

Вероятно, что предметов столовой посуды в австении, а также предназначенных для проведения торжеств по случаю спуска кораблей и хранившихся в «фряжских погребах» на Адмиралтейском дворе оказалось недостаточно, поэтому прибегли к временному заимствованию из текущих флотских запасов. Всего среди «взятых у Адмиралтейства» были следующие предметы посуды: 18 блюд оловянных¹³³ весом 2 пуда 28 фунтов (8 рублей за пуд олова); 4 тарелки оловянных весом 8 фунтов по той же цене; 9 дворцовых блюд оловянных весом 2 пуда 5 фунтов по той же цене; 6 дворцовых тарелок оловянных весом 12 фунтов по той же цене; 8 дворцовых сервизных тарелок оловянных весом 16 фунтов (12 рублей за пуд); 23 пары железных ножей и вилок покупных¹³⁴ (5 алтын за пару); 366 ложек деревянных¹³⁵ (4 алтын 2 денги пара?)¹³⁶; 7 салфеток¹³⁷ «камчатых»¹³⁸ (1 рубль за изделие) и 8 салфеток браных¹³⁹ длиной два аршина (2 алтын)¹⁴⁰.

После завершения бурного застолья было подсчитано количество предметов столовой посуды и другого имущества, преждевременно пришедших в негодное состояние и утраченных. Всего «розбито и пропало»: 8 каранфиндов¹⁴¹ (3 алтына 2 денги за изделие); 6 пивных рюмок (5 алтын); 94 рюмки «ренских» (3 алтына 2 денги); 18 стаканчиков водочных (2 алтына); 9 стаканов пивных (3 алтына). Все стеклянные предметы были «Ямбургского дела»¹⁴². Кроме того, провиантмейстеры недосчитались: 14 ушатов (5 алтын); 10 сулей полуведерных (6 алтын 4 денги); 2 оловяника¹⁴³ (11 алтын 4 денги за фунт); 1 оловянной кружки (13 алтын 2 денги за фунт); 5 стоек (20 алтын); 100 ковшей пивных и винных (3 $\frac{1}{2}$ денги); 2200 корешков на закупку бутылок стоимостью 11 рублей.

Всего на праздновании Гренгамской военно-морской виктории «за выписанные питья и припасы и за пропалое» было затрачено 2274 рубля 16 алтын 3 денги¹⁴⁴.

Анализ цен продуктов, закупленных на торжества, и цен на продовольственные товары в 1717—1718 гг., сложившиеся в столице после повсеместного неурожая

1716 года показал их снижение¹⁴⁵. Если в 1717 году фунт ветчины в Санкт-Петербурге стоил 6 денег, то в 1720-м — 4 денги, в 1718 году пуд коровьего масла закупался за 3 рубля 3 алтына 2 денги, а в 1720-м — 2 рубля 8 алтын 4 денги, четверть муки пшеничной, соответственно, 3 рубля 16 алтын 4 денги — 3 рубля 20 алтын и 2 рубля 20 алтын — 3 рубля 5 алтын¹⁴⁶.

Снижение цен было достигнуто в результате хорошего урожая в 1719 году, а также тем, что продовольствие, поставляемое в район Петербурга гужевым¹⁴⁷ и водным транспортом, по указу Петра I пропускалась на всех заставах и таможах в первую очередь¹⁴⁸ с выдачей подрядчикам пропускного письма¹⁴⁹.

Кто же, кроме Я. Фельтена обеспечивал приготовление столь изысканной пищи для высокопоставленных гостей? Ведь для этого, по нашим расчетам, требовалось не менее двух десятков высококлассных поваров. Например, угощения на празднества по случаю спуска 27 июля 1724 года 64-пушечного линейного корабля «Дербент»¹⁵⁰ приготавливали 12 кухенмейстеров во главе с Яном Варпмом¹⁵¹. Логика исследования подсказывает, что для приготовления столь огромного объема пищи Я. Фельтен привлекал (приглашал за соответствующую плату) поваров, находившихся в северной столице.

Изучение наименований спиртных напитков, закусок, обеденных блюд и др. в австериях и трактирах северной столицы¹⁵² показало, что в России первой четверти XVIII в. в кулинарном искусстве складывались два направления: национальное и иностранное¹⁵³.

Массовый приезд иноземцев в Россию, начавшийся в последние годы XVII столетия, усилил проникновение в русское общество, особенно в его верхние сословия, блюд и напитков иностранной кухни. Офицеры, прибывавшие в нашу страну на высшие командные должности в армии и флоте, как правило, привозили с собой персональных поваров. Так, в доме вице-адмирала К.И. Крюйса содержалось 3 повара-иноземца («кухенмейстера»), получавших от него за свой нелегкий труд довольно высокое вознаграждение, соответственно, по 300, 200 и 80 рублей в год¹⁵⁴, что примерно равнялось годовому должностному окладу капитана флота¹⁵⁵, капитан-поручика флота, констапеля и подштурмана из морских служителей «русского народа»¹⁵⁶.

За границей, кроме поваров, для приготовления пищи высшему командному составу в море специально нанимались коки. В Амстердаме на русскую службу записались 4 кока, из них три датчанина по национальности и один немец (голландец)¹⁵⁷.

Вполне понятно, что нанять себе повара-иноземца могли только очень богатые люди; среди моряков, кроме упомянутого К.И. Крюйса, их имели генерал-адмирал Ф.М. Апраксин, вице-адмирал А.Д. Меншиков, адмирал П.А. Михайлов (Петр I). Царь, наряду с обер-кухенмейстером И.И. Фельтеном, в разное время содержал несколько поваров-иностранцев¹⁵⁸, которых только на Адмиралтейской стороне проживало 7 человек. В подворной описи дворов на Адмиралтейской стороне также упоминаются дома поваров царя Степана Грачева и Андрея Гакова, и отдельно повара Юрия Григорьева¹⁵⁹, если судить по фамилиям, русских по национальности.

Общее количество поваров-иностранцев в столице нам неизвестно, но можно полагать, что их численность составляла несколько десятков человек. Ведь петровские вельможи, по словам историка XVIII в. князя М.М. Щербатова, содержали для приглашенных гостей в своих домах открытые столы, для чего им «...деревни были даны»¹⁶⁰.

Потенциальные возможности по найму иноземных поваров имели все 617 наиболее крупных душе- и землевладельцев России первой четверти XVIII века¹⁶¹. Повара в большинстве своем нанимались в германских государствах и Голландии¹⁶². Также при найме предпочтение отдавалось и специалистам из Франции, однако окончательно французская кухня обрела популярность в России только после Отечественной войны 1812 года¹⁶³. Граф А.А. Матвеев, будучи в 1705 году во Франции, в своих записках особо отметил их высочайший профессионализм: «Повары по искусству в стряпанье яств всяких имеют превосходительство изо всей Европы и их всегда все народы тщательно употребляют у себя в свою службу»¹⁶⁴.

Среди кухенмейстеров своим мастерством особо выделялся Ян Кок (Кока), владевший 2 домами на Адмиралтейской стороне¹⁶⁵, в торговое заведение которого приходил обедать монарх¹⁶⁶. В 1711 году Петр I пожаловал Яну Коку в Копорском уезде мызу¹⁶⁷.

Кроме высокооплачиваемых иноземцев, высшие сановники страны содержали для своего обслуживания и отечественных поваров, выходцев из крепостных крестьян¹⁶⁸, являвшихся наибольшими ревнителями традиционных блюд русской национальной кухни. Молодые талантливые русские повара довольно быстро переняли секреты европейской кухни, выучившись у приглашенных в Россию иностранцев, записывая для себя рецепты, которые постепенно к концу XVIII в. превратились в рукописные поваренные книги¹⁶⁹.

Сочетание блюд национальной и интернациональной кухни, прежде всего французской, а также отечественных и импортных спиртных напитков¹⁷⁰ в первой четверти XVIII в. стало обычным явлением на обеденном столе русского вельможи.

Современники отмечали, что из всех русских вельмож Петровской эпохи наиболее славился гостеприимством и содержал хлебосольный стол генерал-адмирал Ф.М. Апраксин¹⁷¹, для этого закупавший в большом количестве импортные вина и деликатесные продукты¹⁷².

Проведенный нами анализ дает основание предположить, что при приготовлении пищи для пиршества в честь победы русского оружия в Гренгамской битве в австении были задействованы не только Ян Фельтен, другие придворные повара-иноземцы, царские повара русские по национальности, но и повара ближайших сподвижников Петра I.

Завершая исследование застолья, состоявшегося 9—10 сентября 1720 года в «Торжественной австении 4-х фрегатов», следует отметить, что обнаруженный нами документ является не только историко-бытовым памятником, но и наиболее подробным письменным источником о питании высшего сословия русского общества в дни празднеств выдающихся побед русской армии и флота и их юбилейных торжеств в годы Северной войны.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ *Кротов П.А.* Российский флот на Балтике при Петре Великом. Дисс. ... докт. ист. наук. СПб., 1999. С. 486, 508, 512, 513.

² *Веселаго Ф.Ф.* Очерк русской морской истории. СПб., 1875. Ч. I. С. 340.

³ *Петровский В.А.* Развитие русского военно-морского искусства на последнем этапе Северной войны // Морской сборник. М., 1951. № 6. С. 96; *Осокин С.Д.* Победа русского флота у Гренгама: Историческая справка к 235-летию со дня боя // Морской сборник. М., 1955. № 7. С. 93.

⁴ *Прокопович Феофан.* Слова и речи. СПб., 1760. Ч. II. С. 46.

⁵ 1 четверть сухарей — 4 пуда (65,52 кг).

⁶ С 9 марта 1713 г. на всей территории страны приговором Правительствующего Сената вводился в хозяйственный оборот унифицированный куль. Вес куля с одной четвертью муки (брутто) устанавливался в 7 пудов 20 фунтов, а с одной четвертью круп, гороха — 8 пудов 10 фунтов. Вес одного куля — 10 фунтов (4 кг 90 г). 1 чет-

верть = 8 четверикам. (Полное собрание законов Российской империи с 1649 года (ПСЗ. 1-е собр.). СПб., 1830. Т. V. № 2655).

⁷ Вес не известен. В первой четверти XVIII в. в хозяйственном обороте в адмиралтейских провиантских магазинах и на кораблях использовались бочки различной емкости, видов деревьев и предназначения на 8, 10, 12, 15, 18, 20, 25, 32, 35, 38, 40, 50 ведер. (1 русское ведро = 12,299 л). И только 22 августа 1728 г. последовало определение Адмиралтейств-коллегии о поставке солонины в бочках со следующим весом продукта: на линейные корабли — 15 пудов, на фрегаты и шнявы — 10 пудов, на галеры — 8 пудов. (1 пуд = 16,38 кг), масло коровье на все линейные корабли и военные суда — 8—10 пудов, а пиво, уксус — 18—20 ведер. (см.: Российский государственный архив Военно-морского флота — Центр хранения страхового фонда (РГАВМФ ЦХСФ). Ф. 219. Оп. 1. Д. 87. Л. 1022, 1023; Ф. 220. Оп. 1. Д. 26. Л. 48—49 об.; Д. 157. Л. 60 об., 62; РГАВМФ. Ф. 212. Оп. 1720 г. Д. 34. Л. 197, 197 об., 211, 211 об., 481).

⁸ 1 канна = 1,58 русского ведра.

⁹ «Простое вино» — хлебный спирт однократной перегонки.

¹⁰ РГАВМФ. Ф. 233. Оп. 1. Д. 179. Л. 173 об.

¹¹ *О. де ла Мотре*. Из путешествия ... // *Беспярых Ю. Н.* Петербург Петра I в иностранных описаниях. Л., 1991. С. 214, 215.

¹² *Кротов П.А.* Гангутская баталия 1714 года. СПб., 1996. С. 181.

¹³ *Ден Д.* История российского флота в царствование Петра Великого СПб., 1999. С. 92.

¹⁴ *Кротов П.А.* Гангутская баталия 1714 года. С. 181—196.

¹⁵ Походный журнал (ПЖ) 1722 г. СПб., 1913. 2-е изд. С. 52, 53; ПЖ 1723 г. СПб., 1913. 2-е изд. С. 35; ПЖ 1724 г. СПб., 1913. 2-е изд. С. 13.

¹⁶ См.: Из записок датского посланника Юста Юля // *Русский архив*. М., 1892. № 8. С. 504; № 9. С. 24, 29.

¹⁷ *Ден Д.* История ... С. 93.

¹⁸ *Тимирязев В.А.* Русский двор в XVIII столетии // Ежемесячные литературные приложения к журналу «Нива». Январь—апрель. СПб., 1901. С. 7, 8, 79.

¹⁹ *Пыляев М.* Начало общественной и частной жизни в столице // *Труд*. СПб., 1890. Т. VII. Июль—сентябрь. С. 282, 283.

²⁰ *Князьков С.А.* С.-Петербург и С.-Петербургское общество при Петре Великом. Пг., 1914. С. 42, 43.

²¹ ПЖ 1722 г. С. 52, 53; ПЖ 1723 г. С. 35; ПЖ 1724 г. С. 13.

²² *Пыляев М.* Начало общественной и частной жизни в столице. С. 268, 269, 272, 273, 275, 276, 278, 281, 282, 385, 386.

²³ *Бочагов А.Д.* Наша торговля и промышленность в старину и ныне. (Исторические очерки). Выпуск I. Торговля предметами потребления. СПб., 1891. С. 14, 27-30, 42-44, 51, 52, 62, 64, 75, 107, 112, 117-119, 124-125, 129, 129, 139, 155, 156, 166, 167, 169, 170, 175.

²⁴ *Корнилович А.О.* Нравы русских при Петре Великом. СПб., 1901. С. 8, 13, 16, 18, 43, 71, 74, 75, 79-81.

²⁵ *Божемянов И., Никольский В.* Петербургская старина. СПб., 1903. 8-11, 13, 131, 134, 136, 137, 140; *Божемянов И. Н.* С.-Петербург в Петрово время. СПб., 1903. С. 66, 69, 83.

²⁶ *Князьков С.А.* Очерки из истории Петра Великого и его времени. СПб., 1914. С. 100—134.

²⁷ *Богословский М.М.* Быт и нравы русского дворянства в первой половине XVIII века. Пг., 1918. С. 21, 22.

²⁸ Сборник императорского Русского исторического общества (Сб. РИО). СПб., 1881. Т. 34. С. 121, 122, 181, 184, 185, 219, 258, 386.

²⁹ Краткое описание города Петербурга и пребывания в нем польского посольства в 1720 году // *Беспятых Ю.Н.* Петербург Петра I в иностранных описаниях. С. 147.

³⁰ *Похлебкин В. В.* История важнейших пищевых продуктов. М., 1996. С. 157, 158.

³¹ *Берхгольц Ф.В.* Дневник камер-юнкера Берхгольца, веденный им в России в царствование Петра Великого с 1721 по 1725 год. М., 1857. Ч. I. С. 120—126.

³² Наименования импортных вин, которые ввозились в Россию и потреблялись также россиянами, см. в: Архив князя *Ф.А. Куракина*. Кн. I. Бумаги князя Бориса Ивановича Куракина. 1676—1727. СПб., 1890. С. 152, 153; *Келлен П.И.* О виноделии и винной торговле в России. СПб., 1852. С. 20, 21, 25—27, 29—31, 33, 34, 37, 38; *Похлебкин В.В.* История важнейших пищевых продуктов. М., 1996. С. 157, 158).

³³ 1 ам = 12, 63 русского ведра.

³⁴ Материалы для истории русского флота (МИРФ). СПб., 1867. Ч. IV. С. 371.

³⁵ 1 оксофт = 18, 94 русского ведра.

³⁶ 1 анкерок (анкер) = 3,123 русского ведра.

³⁷ Приказная водка по качеству являлась лучшим спиртным напитком в русском государстве.

³⁸ Хлебное русское вино (водка), настоянное на истолченной корице и на мелко изрезанной померанцевой (апельсиновой) корке.

³⁹ 1 пивная варя имела объем 110—112 ведер, с которой в процессе производства снимали либо 120 ведер густого, либо 220—240 ведер жидкого пива.

⁴⁰ То есть, импортное.

⁴¹ Полпиво — пиво, разведенное наполовину водой.

⁴² Каперсы (капорцы) — цветочные почки колючего вьющегося или стелющегося кустарника семейства каперовых. Используются для соления, маринования и приготовления солянок, соусов.

⁴³ Анчоус – рыба семейства сельдеобразных.

⁴⁴ То есть, устриц.

⁴⁵ МИРФ. Ч. IV. С. 400.

⁴⁶ Там же. Ч. II. С. 539, 540.

⁴⁷ *Данилов А.М.* Линейные корабли и фрегаты русского парусного флота. Минск, 1996. С. 30–31.

⁴⁸ РГАВМФ ЦХСФ. Ф. 220. Оп. 1. Д. 31. Л. 18.

⁴⁹ Основная доля импортных вин, деликатесных продуктов, специй и приправ ввозилась через Архангельск. (См.: *Репин Н. Н.* Внешняя торговля России через Архангельск и Петербург в 1700-начало 60 годов XVIII века. Дисс. ... докт. ист. наук. М., 1985. С. 180—186; Сб. РИО. Т. 34. С. 46; *Захаров В.Н.* Западноевропейские купцы в России. Эпоха Петра I. М., 1996. С. 326—328).

⁵⁰ РГАВМФ. Ф. 233. Оп. 1. Д. 177. Л. 64 об.

⁵¹ Там же. Ф. 212. Оп. 1721 г. Д. 50. Л. 12.

⁵² Сб. РИО. Т. 40. С. 167. Куверт — полный столовый прибор, включавший ножи, ложки, вилки, тарелки, бокалы, салфетки и др. Накрыть стол на 60 кувертов, означает приготовить полностью стол на 60 персон.

⁵³ Наименование «фряжские» означает, что первоначально в погребах русских государей хранились вина, преимущественно французского, итальянского и генуэзско-крымского (до 1476 г.) производства.

⁵⁴ РГАВМФ ЦХСФ. Ф. 220. Оп. 1. Д. 12. Л. 10, 10 об.; Д. 18. Л. 25, 26, 110; Д. 29. Л. 19.

⁵⁵ РГАВМФ. Ф. 177. Оп. 1. Д. 47. Л. 55 об.; РГАВМФ ЦХСФ. Ф. 220. Оп. 1. Д. 5. Л. 104, 105.

⁵⁶ Должность, соответствующая нынешнему начальнику продовольственного склада флота.

⁵⁷ РГАВМФ ЦХСФ. Ф. 220. Оп. 1. Д. 96. Л. 38.

⁵⁸ РГАВМФ. Ф. 212. Оп. 1720 г. Д. 34. Л. 806 об.; Оп. 1723 г. Д. 3. Л. 15 об., 17, 19 об.—24.

⁵⁹ Российский государственный архив древних актов (РГАДА). Ф. 9. Отд. I. Д. 39. Л. 261.

⁶⁰ РГАВМФ ЦХСФ. Ф. 220. Оп. 1. Д. 15. Л. 1.

⁶¹ Отдел рукописей Российской национальной библиотеки (ОР РНБ). Ф. 874. Оп. 2. Д. 207. Л. 25.

⁶² РГАДА. Ф. 9. Оп. 1. Д. 13. Л. 31 об.

⁶³ РГАВМФ. Ф. 235. Оп. 1. Д. 149. Л. 53 об.

⁶⁴ *Ковалев Н. И.* Рассказы о русской кухне. М., 1984. С. 23.

⁶⁵ Празднества, проходившие в северной столице, заканчивались застольями, местом для которых часто служил Почтовый двор, открытый в Петербурге в 1715 г.

⁶⁶ Объяснение к историческим планам столичного города Санкт-Петербурга с 1714 по 1739. СПб., 1843. С. 12, 13.

⁶⁷ *Берхгольц Ф.В.* Дневник... Ч. I. С. 197.

⁶⁸ *Божемянов И.Н.* С.-Петербург в Петрово время. С. 66.

⁶⁹ *Бочагов А.Д.* Наша торговля и промышленность в старину и ныне. Вып. I. 1891. С. 3.

⁷⁰ Архив Санкт-Петербургского института истории РАН (СПб ИИ РАН). Ф. 10. Оп. 3. Д. 549. Л. 2, 2 об.; Д. 602. Л. 3, 3 об., 12, 18, 24—25 об.

⁷¹ *Прокопович Феофан.* Слова и речи. Ч. II. С. 46.

⁷² 1 алтын = 3 копейки.

⁷³ 2 денги = 1 копейка.

⁷⁴ Архив СПб ИИ РАН. Ф. 10. Оп. 3. Д. 387. Л. 33.

⁷⁵ РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 390, 390 об.

⁷⁶ Сб. РИО. Т. 34. С. 386.

⁷⁷ *Берхгольц Ф.В.* Дневник... Ч. I. С. 200.

⁷⁸ *Похлебкин В.В.* История важнейших питьевого продуктов. С. 157, 158.

⁷⁹ Вероятно, горячего, искаженное от нем. brennen – гореть.

⁸⁰ В рукописи запись не разборчива.

⁸¹ РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 390 об.—391.

⁸² Винная «беременная» бочка имела емкость 10 ведер.

⁸³ Первая казенная пивоварня в будущей столице России появилась в 1705 г. на территории Адмиралтейского двора.

⁸⁴ В России было известно более 150 рецептов хлебных, фруктовых, ягодных и медовых квасов. (см.: *Рудольф В.В., Стасова Л.П.* Русский квас // Пиво и напитки. 1996. № 1. С. 230).

⁸⁵ Кислые шти (щи) — разновидность кваса.

⁸⁶ РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 391, 391 об.

⁸⁷ *Вейнберг Л.Б.* Очерк сельскохозяйственной промышленности Воронежской губернии. С. 69.

⁸⁸ Основная партия столового уксуса для Балтийского флота и жителей северной столицы ежегодно заготавливалась подрядчиками в Великом Новгороде.

⁸⁹ РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 391 об. —392.

⁹⁰ Барон Мейерберг, участник австрийского посольства, так описывает ассортимент блюд, посланных с царской кухни в дом, где остановились дипломаты: «Семь разных сортов паштетов, молочный суп с крупой и курицей, фрикасе из говядины с изюмом, два блюда жаркого и три разного пирожного».

⁹¹ В дневнике одного из сподвижников Петра I дипломата А. А. Матвеева, посетившего в 1705 г. Париж, высоко оценивается кухня французской знати.

⁹² *Pirre Couperie.* Regimes alimentaires dans la France du XVII^e siècle // *Annales Economies Sociétés Civilisations.* Paris, 1963. N° 6. P. 1133—1140.

⁹³ *Похлебкин В. В.* Национальные кухни наших народов. М., 1991. С. 9.

⁹⁴ Половины разделанных и засоленных гусей и другой птицы.

⁹⁵ Ветчина ветряная (провяленная).

⁹⁶ Говядина копченая приготавливалась путем первичного соления мяса ломтями, четвертями, лопатками, окороками и др.

⁹⁷ Рубец – отдел желудка крупного рогатого скота.

⁹⁸ РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 391 об.—392.

⁹⁹ Протертые и сформированные горкой.

¹⁰⁰ В рыбный фарш для начинки пирогов.

¹⁰¹ РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 392, 393 об.

¹⁰² Вероятно, кости рыбы.

¹⁰³ Тумак – соленые или копченые рыбные языки: особенно ценились сазаньи.

¹⁰⁴ Вязига – связки, лежащие вдоль спинного хребта красной рыбы.

¹⁰⁵ Сырьем для производства псковских и белоозерских снетков являлась озерная рыба вандыш, выловленная в водоемах Северо-Запада России.

¹⁰⁶ Икру погружали на 5—10 минут в тузлук – крепкий раствор соли, перемешивали мешалками и откидывали на большие решета. Когда тузлук стекал, икру укладывали в рогожные кули. В них икра отжималась и укладывалась в деревянные бочата. При укладке икру уминали руками и деревянными толкачами. Позже ее можно было резать ножом.

¹⁰⁷ «Армянская икра» – рецепт приготовления утерян, в нее добавляли специальные пряности, и она приобретала целебные свойства, плодотворно действуя на мужскую потенцию.

¹⁰⁸ РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 393, 393 об.

¹⁰⁹ Расхожий хлеб – хлеб из пшеничной муки, постоянно находившийся в потреблении.

¹¹⁰ Технологический процесс приготовления голландских сухарей осуществлялся в хлебопекарных амбарах Санкт-Петербургского адмиралтейского Провиантского двора и Ревельского адмиралтейства. Основное отличие голландской технологии от русской заключалась в уменьшении массы сухаря, его формы, она стала овальной, и самое главное, сухари начали готовить из ржаной муки, частично освобожденной от отрубей.

¹¹¹ Хлебопродукты на рынках русских городов продавались зерном, мукою, толокном и печеным хлебом.

¹¹² Из куличной муки выпекали калачи в виде круглых булок, называвшихся «братскими».

¹¹³ «Печная мука» или крупчатая пшеничная мука использовалась для выпечки калачей печеных, в форме витых колец, считавшихся лучшими среди остальных видов калачей.

¹¹⁴ РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 393.

¹¹⁵ Технологию приготовления русского масла в XVIII в. подробно изложил в своей работе участник первой Архипелагской экспедиции русского военно-морского флота судовой врач А.Г. Бахерахт.

¹¹⁶ Чухонское масло получали из молока коров ливонской и финляндской пород, распространенных в Прибалтике, Карелии и Финляндии, оно после выработки не пе-

ретапливалось и не солилось и потому не могло долго храниться в корабельных условиях.

¹¹⁷ Вероятно, лещинное. (см.: *Ковалев Н.И.* Из истории технологии пищи и гигиены питания // Вопросы питания. М., 1960. № 4. С. 75).

¹¹⁸ Коринка – коринорский изюм, мелкий и без зерен.

¹¹⁹ Винные ягоды – плоды смоквы и фиги.

¹²⁰ Пастила готовилась из яблочного пюре, высушенного на деревянных досках и свернутого в трубки. Затем она заливалась сахарной патокой.

¹²¹ Риса.

¹²² РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 393-394.

¹²³ В 1718 г. в Санкт-Петербурге был открыт сахарный завод П. Вестова.

¹²⁴ Вероятно, это был сахар, произведенный на Канарских островах.

¹²⁵ РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 393 об.—394.

¹²⁶ 1 золотник = 4,27 г.

¹²⁷ Сулея – фляга, большая бутылка, полуштоф, плоская склянка.

¹²⁸ РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 394, 394 об.

¹²⁹ 1 аршин = 72 см; 1 сажень = 3 аршина.

¹³⁰ Одна сажень сухих дров весила 50 пудов.

¹³¹ Десть – мера или счет писчей бумаги, 24 листа.

¹³² РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 394 об., 395.

¹³³ Большая часть необходимых предметов к тому времени изготавливалась в адмиралтейской мастерской голландцем Г. Кистеном.

¹³⁴ Вероятно, импортных.

¹³⁵ При Санкт-Петербургском адмиралтействе было налажено производство деревянной посуды.

¹³⁶ Вероятно, описка. Так, в 1718 г. за 1000 ложек Адмиралтейство платило подрядчикам 30 алтын.

¹³⁷ Основное количество полотенец, салфеток и скатертей в Адмиралтейство поступало с казенного Хамовного двора, основанного в 1696 г. в Москве.

¹³⁸ Вероятно, камковых. Камка – шелковая ткань, ввозимая в первой четверти XVIII в. из Западной Европы в Россию.

¹³⁹ Вероятно, цветных салфеток.

¹⁴⁰ РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 395.

¹⁴¹ Так в эпоху Петра I назывались графины.

¹⁴² Стекольный завод был основан неподалеку от Копорья в селе Жабино Ямбургского уезда Санкт-Петербургской губернии, предположительно в 1716—1717 гг.

¹⁴³ Речь идет о неизвестных нам предметах столовой оловянной посуды.

¹⁴⁴ РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 395.

¹⁴⁵ Из-за повсеместного неурожая зерновых культур в 1716 г. цена на ржаную муку, продаваемую в районе Петербурга в 1717 г., увеличилась вдвое. (См.: Сб. РИО. Т. 34. С. 219).

¹⁴⁶ РГАВМФ. Ф. 233. Оп. 1. Д. 166. Л. 102, 102 об.; РГАДА. Ф. 248. Оп. 3. Кн. 66. Л. 262 об., 263 об.—264, 268 об.—269; Оп. 11. Кн. 607. Л. 391 об.—392, 393 об.—394.

¹⁴⁷ Нева замерзла в 1719 г. 30 ноября. (Известие о вскрытии и замерзании Невы-реки // Санкт-Петербургский календарь на лето от Рождества Христова 1768. СПб., 1768. Раздел VII. С. IV. 2). Продолжавшаяся распутица серьезно беспокоила Петра I. Французский консул А. де Лави 8 декабря 1719 г. писал из Петербурга в Париж аббату Дюбуа, что русский монарх сказал ему, что «у нас река еще не замерзла. Глядя на мягкую погоду, царь заметил, что 10 лет назад река стала перед Рождеством и что тоже самое может случиться и ныне. Это было бы очень худо для здоровья и для пропитания народа, ибо без снега московские обозы запоздают, а следовательно, вздорожает хлеб и всякая провизия...». (См.: Сб. РИО. Т. 40. С. 65, 66).

¹⁴⁸ ПСЗ. Т. V. № 2933, № 3040, № 3083, № 3116, № 3123, № 3137, № 3173, № 3191; РГАДА. Ф. 9. Оп. 1. Д. 5. Л. 8.

¹⁴⁹ РГАВМФ. Ф. 176. Оп. 1. Д. 87. Л. 10.

¹⁵⁰ *Данилов А.М.* Указ. соч. С. 32, 33.

¹⁵¹ РГАВМФ. Ф. 212. Оп. 1724 г. Д. 54. Л. 360, 361.

¹⁵² *Похлебкин В.В.* Из истории русской кулинарной культуры. М., 1996. С. 72, 73.

¹⁵³ *Лотман Ю.М., Погосян Е.А.* Великосветские обеды: Панорама столичной жизни. СПб., 1996. С. 16.

¹⁵⁴ Вероятно, это были высшие должностные оклады поваров. Так, согласно «Росписи чинов придворного ведомства императора Петра Великого» от 28 декабря 1721 г. «кухмистр» Ян Фелтен получал 300 рублей, другой «кухмистр» Юрий Патон – 200 рублей, а повару «Францышке Свинтийском» платили 100 рублей в год. (*Нартюв А.А.* Рассказы о Петре Великом. СПб., 2001. С. 137, 138).

¹⁵⁵ РГАДА. Ф. 9. Оп. 1. Д. 10. Л. 26.

¹⁵⁶ МИРФ. Ч. III. С. 49—51.

¹⁵⁷ РГАДА. Ф. 150. Оп. 1, 1698 г. Д. 54. Л. 35.

¹⁵⁸ *Божемянов И., Никольский В.* Петербургская старина. С. 134.

¹⁵⁹ РГАДА. Ф. 198. Оп. 1. Д. 79. Л. 8, 27 об.

¹⁶⁰ Князь *М.М. Щербатов.* О повреждении нравов в России. СПб., 1906. С. 21.

¹⁶¹ *Милов Л.В. и др.* История России. С начала XVIII до конца XIX века. М., 1998.

С. 60.

¹⁶² *Ковалев Н.И.* Рассказы о русской кухне. С. 11—12.

¹⁶³ *Медведев М.Н.* Страна кулинария. Л., 1977. С. 81.

¹⁶⁴ Описание поездки графа А.А. Матвеева в Париж в 1705 году. С. 51.

¹⁶⁵ РГАДА. Ф. 198. Оп. 1. Д. 79. Л. 14 об., 16.

¹⁶⁶ *Нартов А.А.* Рассказы о Петре Великом. С. 123.

¹⁶⁷ РГАДА. Ф. 9. Отд. II. Д. 30. Л. 399 об.

¹⁶⁸ *Шапиро А.Л.* Крестьянские отходы и крестьянский наем в Петровское время

// Исторические записки. М.-Л., 1948. Т. 27. С. 30, 31.

¹⁶⁹ Архив СПб ИИ РАН. Ф. 238. Оп. 1. Д. 225. Л. 3—66.

¹⁷⁰ Ф.В. Берхгольц особо отметил, что русские знатные люди по достоинству оценивали вкусовые качества импортных вин. (См.: *Берхгольц Ф.В.* Дневник... Ч. I. С. 60).

¹⁷¹ *Соколов А.П.* Русский флот при кончине Петра Великого, 1725 года // Записки Гидрографического департамента Морского министерства. СПб., 1848. Ч. 6. С. 280.

¹⁷² РГАВМФ. Ф. 233. Оп. 1. Д. 255. Л. 134, 134 об.