А. В. Шипилов

Русская бытовая культура: пища, одежда, жилище

(с древнейших времен до XVIII века)



Воронеж
2007

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

А. В. Шипилов

РУССКАЯ БЫТОВАЯ КУЛЬТУРА: ПИЩА, ОДЕЖДА, ЖИЛИЩЕ (с древнейших времен до XVIII века)

ВОРОНЕЖ
ВГПУ
2007

УДК 43(075)
ББК 65.9(2)
Ш63

Рецензенты:

доктор исторических наук, профессор *В.Н. Фурсов* (ВГПУ)
доктор исторических наук, профессор *В.Н. Плаксин* (ВГАУ)

Шипилов А.В.

Ш63 Русская бытовая культура: пища, одежда, жилище (с древнейших времен до XVIII века) : монография / А.В. Шипилов. – Воронеж: ВГПУ, 2007. – 567 с.

ISBN 978-5-88519-304-7

В монографии изложены результаты исследований автора в области истории русской бытовой культуры с древнейших времен до XVIII века. С методологических позиций исторической культурологии реконструированы генезис, эволюция и типология традиционной бытовой культуры России, проанализированы факторы, пути и направления ее трансформации в период преобразований Петра I и его преемников.

Монография предназначена для студентов, аспирантов, преподавателей отечественной истории и культурологии.

УДК 43(075)
ББК 65.9(2)

© Шипилов А.В., 2007
© Дизайн обложки. Шеминов С.В., 2007
© Редакционно-издательское оформление.
Воронежский госпедуниверситет, 2007

ISBN 978-5-88519-304-7

ВВЕДЕНИЕ

Бытовая культура есть культура потребления, которая представляет собой совокупность таких фундаментальных потребительских ценностей, как пища, одежда и жилище.

Потребление является целью производства, производство выступает причиной потребления; если говорить о цели самого потребления, то последней является производство жизни как таковой. Однако данное словоупотребление не вполне адекватно: жизнь нельзя произвести – этого нам не дано; мы можем только поддерживать и воспроизводить жизнь, и для этого нам и требуется потреблять. Собственно, потребление можно дифференцировать от жизни лишь с большой долей условности: потребление – это и есть жизнь, или, по крайней мере, одна из существеннейших ее составляющих. Потребление можно охарактеризовать как форму жизни, способ поддержания и воспроизводства последней; жить – это потреблять, потребление и жизнь суть синонимы.

Для человека быть – значит жить; человеческое бытие есть жизнь. В этом отношении культура быта, бытовая культура есть социоисторическая спецификация человеческого бытия, человеческой жизни; в то же время быт является овеществленной качественной стороной бытия-жизни, качествованием ее сущности. Человеку дано быть, но быть он может только определенным – бытовым – образом; быть соответствует «что», быт – «как». Как же может жить-быть человек, или, по-другому, как он не может не быть-жить?

Человек живущий есть человек потребляющий, удовлетворяющий свои потребности, потребности первичные и необходимые. Чтобы жить, прежде всего требуется есть (и, разумеется, пить – но для удобства рассуждения, исследования и изложения питье мы включаем в категорию пищи). Конечно, действительно самой первой и необходимой потребностью любого биологического организма является потребность в воздухе – без дыхания невозможна никакая жизнь, в том числе и человеческая; потребление кислорода и выведение углекислого газа значимо для человека так же, как и для всех животных (и растений). Однако объект и способ осуществления дыхания никак или почти никак не зависят от деятельности человека, поэтому данную потребность нельзя отнести к культурным: мы можем говорить о культуре питания, но не о культуре дыхания. Что

же касается питания, то потребность в пище также является у человека общей со всеми живыми существами; но человек, в отличие от животных, может употреблять в качестве пищи искусственно произведенные и/или обработанные продукты, и чем выше степень этой искусственности, о-культуренности пищи, тем выше степень социокультурного развития данного общества. Человек может употреблять в пищу необработанный и непосредственно присвоенный у природы продукт, однако в этом отношении он ничем не отличается от животного и, собственно, выступает в данном случае последним; человеческой является пища приготовленная, т.е. прошедший искусственную обработку продукт присваивающего или производящего хозяйства.

Другой человеческой потребностью, до некоторой степени сближающей его с животными, является потребность в жилище – искусственно созданном сооружении, служащем защитой от неблагоприятных климатических условий и опасности со стороны животных, местом хранения продуктов и орудий труда и т.д. У многих видов животных, особенно высших, так же имеются искусственные жилые сооружения – норы, гнезда, берлоги и т.п., однако при их создании животные руководствуются инстинктом, а человек – усвоенной в процессе социализации культурной традицией. Для предков человека – человекообразных обезьян, строительство жилищ не характерно, поэтому данную потребность можно отнести к специфически человеческим, т.е. культурным.

Наконец, потребность человека в одежде – искусственно изготовленных наружных покровах, является исключительно культурной: животные одежды не носят и никакой потребности в ее производстве и использовании не испытывают.

Таким образом, объектами бытовой культуры, т.е. основными категориями изготовленных или обработанных предметов – артефактов, потребляемых человеком для поддержания и воспроизводства жизни, являются пища, жилище и одежда. По степени необходимости первое место занимает пища: при благоприятных климатических условиях человек может выживать без одежды и жилища, но без пищи он жить не может. Добывание пищи является первичной необходимостью еще и потому, что ее употребление должно постоянно возобновляться через каждые несколько часов, максимум – дней; одежда использует-

ся в течение более продолжительного времени, а единожды выстроенное жилище может использоваться даже несколькими поколениями людей. С другой стороны, потребительская ценность объекта бытовой культуры прямо пропорциональна его производственной стоимости и обратно пропорциональна степени его необходимости – строительство жилища требует неизмеримо больших усилий, трудовых и материальных затрат, нежели приготовление пищи.

Упорядочение фактического материала, относящегося к сфере потребительской/бытовой культуры, требует определенной логической структуры распределения и организации соответствующих артефактных комплексов. Полагая бытовую культуру как реалию, мы должны рассматривать ее от бытия к сущему, т.е. от идеального полюса чистой природы к идеальному полюсу чистой культуры. С учетом того, что было сказано выше о специфически человеческом, искусственном характере всех видов бытовой культуры, мы можем выстроить ряд: пища – одежда – жилище, попытавшись обосновать эту последовательность с точки зрения нашего представления о реальности. Бытие есть качествование единого, сущее – целого, поэтому повышение структурированности, внутренней расчлененности той или иной реалии играет решающую роль в локализации ее на шкале «единое – целое». При этом речь идет о потребительских ценностях, категориях объектов, так или иначе потребляемых человеком; соответственно, нам следует взглянуть на характер взаимодействия субъекта и объекта потребления в том или ином случае.

Потребляя пищу, человек тем самым подвергает ее структурному разрушению, унитивизирует ее; для усвоения пища одного или нескольких видов должна быть измельчена и перемешана, и именно это происходит в ходе ее употребления, само же осуществляемое в процессе пищеварения усвоение означает ничто иное, как полное снятие различия, реальной противопоставленности субъекта и объекта потребления, слияние одного и иного в единое. Речь идет именно о едином, а не о целом, ибо такового для человека и принимаемой им пищи не существует: если между субъектом и объектом потребления остается какое-то значимое различие, позволившее бы рассмотреть их как инаковеющие друг к другу части целого, то это означает просто расстройство пищеварения, т.е. незаконченность или нарушенность процесса потребления.

Иной характер имеет потребление (использование) одежды. Одеваясь и/или обуваясь, человек не разрушает предметов одежды и обуви, не снимает взимное отличие отдельных предметов одежды друг от друга и от себя самого – он, скорее, надевает на себя эту различенность предметов. Потребление одежды имеет более четкую структуру, каждый ее элемент наделен только ему принадлежащей функцией: нет большой разницы, съесть жаркое перед похлебкой или наоборот, но есть весьма определенная последовательность в том, что касается порядка использования тех или иных предметов одежды – нельзя носить белье поверх шубы, на ноги следует обувать сапоги, а не перчатки, и шапку ни на что, кроме головы, не наденешь. Человек и носимая им одежда, безусловно, отличаются друг от друга, однако не до такой степени, чтобы можно было говорить о взаимной оппозиции того и другого, снять которую и предназначено целое: конечно, моды в разное время и в разных местах бывали и бывают весьма странными, но до того, чтобы изготовлять одежду изначально невозможной для ношения, дело все-таки не доходит. Одежда, а тем более обувь, должны в той или иной степени соответствовать форме человеческого тела, прилегать к нему, хотя бы минимально или частично повторять его очертания: нельзя носить рубашку на несколько размеров меньше, или туфли такой формы, что их невозможно обуть на ногу. Задача портного как раз и состоит в том, чтобы минимизировать пространственные несовпадения между одеждой и телом заказчика, сделать предмет одежды настолько соответствующим пропорциям и габаритам клиента, чтобы он «сидел как влитой». Если человек ощущает себя отдельно от своей одежды, чувствует свою, или, лучше сказать, ее инаковость по отношению к себе, значит, на нем плохо пошитая одежда; потребитель и потребляемое здесь, конечно, не являются единым, однако некое тяготение к этому чувствуется.

Наконец, потребление жилища, т.е. его использование, проживание в нем, характеризуется безусловным различием субъекта и объекта. Структура и размеры жилища, конечно, зависят от аналогичных параметров человека-жильца, однако не так жестко, как в случае с одеждой: дом не может быть меньше определенных размеров, однако он может быть сколь угодно больше, и то же самое касается формы жилища и материалов, из которых оно выстроено. Пищу человек принимает вовнутрь, одежду надевает на себя, а живет он внутри жилища, что опре-

деляет повышенную степень взаимной свободы субъекта и объекта потребления. Пища может перемещаться в организме только в строго определенном направлении, постепенно исчезая в ходе этого перемещения; можно сказать, что человек находится внутри одежды, однако передвигаться независимо от последней он не может; и только внутри жилища человек может двигаться относительно свободно. Пища меньше человека, одежда равна ему, а жилище больше его; при потреблении первой объект попадает внутрь субъекта и разрушается в нем, при потреблении второй субъект и объект тесно совмещены, при потреблении третьего субъект помещается внутри объекта, причем зачастую только таким путем он может избежать разного рода ущерба и/или гибели. Несколько жилищ составляют целостность – поселение, причем на любом поселении имеются сооружения общественного пользования, что делает эту целостность органической; несколько комплектов одежды никакой целостности не составляют, они могут быть лишь аддитивно соположены друг с другом в сундуке или шкафу; несколько блюд организуются в целое только посудой и плоскостью стола, и в процессе потребления это целое неминуемо превращается в единое. Конечно, трудно сказать, что жилье и жилец могут быть рассмотрены в качестве составных частей некого особого, превосходящего их целого: перед нами субъект и объект потребления бытовой культуры, культуры жизни-бытия, бытие же свойственно единому. Однако все же можно вести речь о некотором повышении удельного веса сущего – хотя бы в том, что касается такого признака последнего, как неизменность: одежда существует в неизменном виде (т.е. не разрушаясь с течение времени) дольше, чем пища, а жилище дольше, чем одежда; пища – явление временное, жилище – пространственное, одежда же занимает промежуточное место. Таким образом, можно сказать, что пища более бытийна и менее сущна, а жилище менее бытийно и более сущно, чем одежда, и двигаясь от бытия к сущему, мы должны рассмотреть сначала пищу, затем одежду, и последним – жилище.

Что касается хронологических рамок нашего исследования, то они определяются его предметом: нас интересует русская традиционная бытовая культура во временном диапазоне от первоначального формирования этой традиции, т.е. эпохи восточнославянской архаики третьей четверти I тыс. н.э., до начала ее масштабной трансформации в связи с по-

литикой западноевропейских заимствований Петра I и его преемников в первой половине XVIII века. Это русская этническая культура в период до возникновения этнографической науки, в эпоху, которая не может быть изучена этнографически, а может быть только реконструирована исторически; такая историко-культурная реконструкция и является целью нашей работы.

ЧАСТЬ 1. ПИЩА

Пища представляет собой весьма любопытный феномен культуры. Человек есть существо, производящее и потребляющее артефакты, и вряд ли существует такая категория последних, которая могла бы сравниться с пищей по степени необходимости своего производства и частотности актов своего потребления. Сам язык подчеркивает значимость данного феномена омонимией «есть» в значении «быть» и в значении «принимать пищу»: актуальность бытия и процесс питания фонетически тождественны. Действительно, для человека быть – значит есть; потребление овеществленной энергии суть фундаментальная потребность всего живого, первичное условие самовоспроизводства бытия. Из всех разновидностей потребительской культуры пища более всего бытийна: формальная структурность данной реалии явно уступает содержательно-содержимостной, жизнеобеспечительной материальности; для человека то, что он *ест*, куда важнее того, *что* он ест – чтойность не является здесь краеугольным камнем, и сущность определяется функцией. Тем не менее, пища все же рассматривается нами как артефакт, принадлежность потребительской культуры социума, и для этого имеются достаточные основания. Набор продуктов, способы их приготовления, специфический состав и ассортимент блюд, формы и нормы их повседневного, сезонного, ритуального употребления, используемая при этом кухонная и столовая утварь – все это и многое другое выступает интереснейшим источником для характеристики бытовой культуры того или иного этноса, нации и/или сословия.

1.1. Историческое формирование отечественной пищевой культуры

1.1.1. Архаическая эпоха (VI – IX вв.)

Древнейший период становления русской пищевой культуры относится к эпохе VI – IX вв. От этого догосударственного и дохристианского времени сохранилось очень мало письменных сведений (по интересующему нас кругу вопросов только Маврикий сообщает, что анты и склавины выращивали пшеницу и просо); правда, это до некоторой степени компенсируется данными археологии, которые, однако, нуждаются в осмыслении.

Восточные славяне, как мы знаем, вступают на арену мировой истории в качестве земледельцев; соответственно, логично предположить, что эта хозяйственная специфика определяла собой и структуру питания, в котором, по логике вещей, должны были доминировать продукты растительного происхождения и, более конкретно, зерновые – ведь именно так выглядела позднейшая структура традиционного питания в России. Однако не все так просто; дело в том, что список культур, о которых мы можем с уверенностью сказать, что они выращивались славянами в VI – IX вв. и, соответственно, употреблялись в пищу, весьма невелик: полба, мягкая пшеница, просо, ячмень, яровая рожь, овес, бобы, горох, еще чечевица, мак, лен, конопля, репа, листовая капуста. Причем это суммарные данные за 4 века и по всей территории расселения восточных славян; если же говорить об отдельных слоях конкретных поселений, то соответствующий список обычно не превышает 3 – 5 наименований. Для сравнения: к началу XVIII века российскими земледельцами возделывалось не менее 55 сельскохозяйственных культур, а к середине XIX в. – 115[1]. Тысячью лет раньше эти цифры были на порядок меньше, соответственно, во столько же раз меньшее количество отдельных видов продуктов растениеводства могло употребляться в пищу.

Более того, следует думать, что последние составляли и значительно меньшую долю в рационе восточных славян VI – IX вв. Действительно, на поселениях южной половины славянского ареала, где земледелие и в позднейшие времена было более развитым и представляло собой доминирующий сектор экономики (в отличие от северной лесной зоны, где преобладало комплексное хозяйство, в котором огромную роль играли различные присваивающие промыслы), встречаются так называемые зерновые ямы – вырытые в материке углубления с укрепленными стенками. Обычная их глубина – около 1 м; формы они цилиндрической, иногда колоколовидной или грушевидной, что касается их объема, то, как сообщает авторитетный источник, «емкость ям колебалась от нескольких десятков килограммов до нескольких центнеров»[2]. Предположим, что одной семье (малой) принадлежала одна зерновая яма; сколько же зерна могло поместиться в яму объемом 1 – 1,5 м^3, и сколько в таком случае приходилось его на одного члена семьи?

Один кубометр – это 4,8 четверти, полтора кубометра – 7,2 четверти. Нормой крестьянского потребления в позднейшее время считалось 3 четверти в год на человека; соответственно, в такой яме помещалось всего полтора-два годовых рациона. Если мы даже возь-

мем женский рацион в полтора раза, а детский – в два раза меньшим, то и в этом случае в яме объемом полтора кубометра можно поместить один мужской, один женский и менее полутора детских рационов, а в яме объемом в один кубометр – лишь один мужской и один урезанный на 10% женский рацион. Таким образом, приходится предположить, что хозяева этих зерновых ям либо постоянно недоедали, либо в их питании зерновые продукты составляли значительно меньшую часть, чем у русских крестьян XVIII – XIX вв.

Если взять семью, состоящую из двух взрослых мужчин, двух взрослых женщин и четырех детей, то при наличии большого зернохранилища (1,5 $м^3$) мужской годовой рацион будет равняться 1,3 четверти, женский – 0,9, детский – 0,7 четверти, а при наличии малого зернохранилища (1 $м^3$) мужской рацион равен 0,9 четверти, женский – 0,6 четверти, детский – 0,45 четверти. Можно рассчитать рационы и на меньшую численность семьи: пусть это будут 6 человек – 2 мужчин, 2 женщин и 2 детей; при большой яме мужской рацион равняется 1,6, женский – 1,1, детский – 0,8 четверти, при малой, соответственно, 1,1, 0,7 и 0,55 четверти. Можно попробовать – правда, очень приблизительно, рассчитать из этого дневной хлебный рацион: если натуру зерна взять за 0,7, выход муки за 0,8, а припек – за 0,3, то получаем для самого оптимального случая (семья 6 человек, хранилище 1,5 $м^3$) мужской дневной рацион, равный 0,66 кг печеного хлеба, женский – 0,45 кг, и детский – 0,34 кг, а для противоположного случая (семья 8 чел., хранилище 1 $м^3$) соответствующие цифры будут равняться 0,53, 0,35 и 0,27 кг. При тогдашнем образе жизни суточную энергетическую потребность для взрослого мужчины следует определить в 4000 – 5000 ккал; о калорийности хлеба сказать что-то определенное трудно, но учитывая крайне грубый помол с помощью зернотерки, вряд ли этот показатель даже при использовании пшеничной муки мог превышать цифру в 200 ккал. Соответственно, в лучшем случае (дневной рацион 0,66 кг, энергопотребление 4000 ккал) наш гипотетический славянский мужчина мог удовлетворять потребности своего организма за счет продуктов растениеводства только на 33%, а в худшем (дневной рацион 0,53 кг, суточное энергопотребление 5000 ккал) – лишь на 21%. (В этой связи встает вопрос: в какой степени славян архаической эпохи можно считать «земледельцами», если за счет потребления продуктов растениеводства они удовлетворяли лишь 1/5 потребности в пище?). Мы не учли здесь калорийность каш и овощей, однако, что касается первых, то в зерновой яме, вероятно, хранилось и хлебное зерно, и кашная

крупа – если и то, и другое не являлось одним и тем же, что же касается овощей, то вряд ли можно было заметно усилить питание за счет репы и/или листовой капусты.

Для сравнения можно взять данные по первой половине XVIII в. Семья из 8 человек при 3-четвертной норме съедала в год 20 четвертей (2,8 т) зерна, семья из 6 человек – 13,5 четвертей (1,8 т), и если бы в это время зерно хранили в зерновых ямах, то вместимость хранилища первой семьи должна была составить 4 $м^3$, второй – 2,8 $м^3$. Иначе говоря, если бы славяне VI – IX вв. питались так же, как и русские крестьяне тысячу лет спустя, то вместимость их зерновых ям должна была быть в 3 – 4 раза больше.

Можно подойти к этому вопросу и с другой стороны: нам известно, что в рационе взрослого мужчины норма потребления печеного хлеба достигала 1,6 кг (при калорийности ржаного хлеба в 180 ккал это составит 2880 ккал, что при энергопотреблении в 4000 ккал дает 72% от общей потребности: вот это, действительно, структура питания земледельца). При тех же соотношениях между мужским, женским и детским рационами и том же составе семьи из 8 человек это значит, что ежедневно семья потребляет 8,6 кг хлеба, на что расходуется 6 кг муки или 7,5 кг зерна, так что в год требуется 2737 кг, или 3911 литров зерна, т.е. 18,7 четвертей. Семья из 6 человек съедает в день 7 кг хлеба, т.е. 4,9 кг муки или 6,1 кг зерна, а в год расходует 2226 кг, или 3180 литров зерна, т.е. 15,2 четверти. Соответственно, зернохранилище первой должно обладать вместимостью около 4-х, второй – около 3-х кубометров. При норме высева в 2 четверти на десятину и урожайности сам-3 первое семейство должно было обработать 4,5 десятины, при этом трудозатраты по средней норме (30 человеко-дней, 12 коне-дней на десятину) составили бы 135 человеко- и 54 коне-дня; второе семейство (из 6 человек), при более высокой урожайности в сам-5 и при той же норме высева должно было обработать 1,9 десятины при трудозатратах в 57 человеко- и 23 коне-дней.

Трудно сказать, в какой мере эти цифры приложимы к архаической эпохе – урожайность на целинных и залежных землях, а также при подсеке могла быть и выше, но из-за примитивности инвентаря выше должны были быть и трудозатраты, так что подобное сопоставление, все же, до некоторой степени допустимо; так вот, для XVII – XVIII вв. это вполне представимо, а вот для VII – VIII вв., честно говоря, – не очень. И действительно, если наши расчетные цифры хоть в какой-то степени приближаются к истине, среднегипотетическое славянское семейство обрабатывало гораздо

меньшие площади (возможно, что и с меньшими трудозатратами): при средней урожайности целинного и залежного чернозема в сам-8 и той же норме высева для наполнения зерновой ямы в 1 м^3 надо было возделать 0,35 десятины, а для заполнения хранилища в 1,5 м^3 следовало собрать урожай с 0,53 десятины. Эти цифры для эпохи славянской архаики выглядят более правдоподобными; но в этом случае следует признать и то, что в питании славянина-«земледельца» продукты растениеводства играли отнюдь не доминирующую роль.

Да и что это могли быть за продукты? Точнее, какие блюда (кушанья) можно было из них приготовить?

Данный вопрос еще более сложен, так как мы понятия не имеем даже о том, как выглядел и как готовился хлеб эпохи славянской архаики. В частности, мы не знаем, был ли он пресным или кислым, приготовленным с помощью закваски; трудно сказать и о том, каким образом этот хлеб выпекали. Дело в том, что тогдашняя печь-каменка, у которой дым выходил через топочное отверстие, располагавшееся на уровне земли, под сам был земляным, а в верхней части свода имелась жаровня или отверстие для установки горшка, довольно сильно отличается от позднейшей русской печи. В русской печи подошедшее тесто в виде высокой лепешки укладывают на чисто выметенный кирпичный или глиняный под; однако земляной под, кроме того, что он, понятно, не отличается особой чистотой, еще и не прогревается в должной мере, да и вся печь-каменка отдает тепло гораздо быстрее, нежели массивная русская печь (особенно, если это действительно каменка, сложенная без раствора), так что выпекание в ней хлеба представляется, по меньшей мере, проблематичным. С другой стороны, археологически известны своего рода глиняные сковородки – круглые, диаметром 15 – 20 см и с низкими бортиками, служившие, как предполагается, для выпечки хлеба – точнее, не хлеба в привычном понимании этого слова, а лепешек или хлебцев[3]. Кроме того, в славянской традиции этнографически зафиксированы приемы выпечки пресного хлеба в виде коржей; в Карпатах такой хлеб из овсяной муки служил повседневной пищей вплоть до позднейших времен[4]. (Выпекали его непосредственно перед едой, что понятно: в отличие от кислого хлеба, который пекли сразу на всю неделю, такую лепешку – в сущности, просто кусок замешанного на воде теста, без значительных усилий можно съесть только в горячем виде). В этом свете представляется достаточно вероятным, что древнейший славянский хлеб и представлял собой такие пресные лепешки, а отсюда становится понятней и сравнительно низкий

удельный вес данного рода пищи в общем рационе: чтобы съедать ежедневно по полтора килограмма пресных, а иногда и несоленых лепешек, надо обладать поистине нечеловеческим желудком.

Русская печь, как известно, служила и для обогрева жилища, и для приготовления пищи, при этом пищу в ней можно было готовить только вполне определенным образом – а именно, варить, томить, припускать, тушить, запекать. В русской печи нельзя гриллировать – готовить на открытом огне (на вертеле или решетке), как то позволяет очаг, и нельзя жарить, как то позволяет огневая плита (запекание – это принципиально иной, по сравнению с жарением, способ приготовления, так как при жарке проводником высокой температуры является масло и стенки посуды, а при запекании – непосредственно горячий воздух). Для этого в традиционной русской кухне нет и соответствующей утвари и посуды; характерно, что сам глагол «жарить» появился в русском языке не ранее XVI в., а некоторое распространение получил только в XVII в. Когда печь протопят, под подметают и на него ставят глиняный горшок; глина менее теплопроводна, чем металл, поэтому пища в горшке даже не варится, а томится – подвергается длительному воздействию высокой температуры практически без кипения. Тепловой режим русской печи таков, что жар в ней распределяется равномерно, температура стабильна, и она постепенно, очень медленно снижается (а не повышается и не находится на постоянном уровне), причем поверхность продукта не испытывает воздействия ни открытого пламени, ни стенок раскаленной металлической посуды; кроме того, в отличие от поставленной на плиту кастрюли, прогревающейся снизу, со дна, поставленный в печь горшок равномерно прогревается со всех сторон. Обогрев горшка идет с боков, отчего они и делаются выпуклыми, а дно, которое стоит на поду, прогревается меньше, почему его и делают небольшим – отношение поверхности к объему у горшка гораздо меньше, чем у кастрюли; в любом случае, если даже использовать металлическую посуду – кастрюлю, сковороду или противень, ни сварить что-то в обычном смысле этого слова, ни, тем более, пожарить в русской печи невозможно[5].

Эти свойства русской печи оказали определяющее воздействие на специфику традиционной отечественной кулинарии – в русской кухне решительно доминируют первые (жидкие) блюда, а основными способами кулинарной обработки являются томление, тушение, запекание и т.д.; мы еще будем говорить об этом более подробно, сейчас же нам хотелось обратить внимание на другое. Дело

в том, что обычно многими авторами при описании той или иной традиции, равно как и в восприятии этой традиционности на уровне массового сознания, преобладают понятия типа «исстари», «с самых давних времен», а то и просто «всегда»; в нашем конкретном случае это касается русской кулинарной традиции, которая ассоциируется в первую очередь с кислым ржаным хлебом, щами и кашей. Так вот, такой подход является аисторичным и анахронистичным, крайне искажающим наше восприятие прошлого. Любая традиция начинается с новации: традиция исторична, она рождается, изменяется, забывается, и все это происходит в синхроническом и диахроническом окружении всевозможных иных традиций, с непременными заимствованиями, взаимовлияниями и т.д. Так вот, как мы видим, русская кулинарная традиция, традиция русской национальной – точнее, этнической – кухни, отнюдь не является исключением из этого правила. Славянская кухня, насколько можно судить даже по тем крайне ограниченным сведениям, которые мы о ней имеем и на основе которых можем делать свои выводы, вовсе не является опрокинутой в тысячелетнюю древность «традиционной русской кухней», известной по этнографическим данным XIX в., а напротив, сильно отличается от нее. Пресные лепешки из полбы, пшеницы, ячменя, возможно, проса или гороха, очень мало похожи на «национальный русский» кислый ржаной хлеб; то же самое касается и прочих «традиционных» блюд, готовить которые тогда решительно не могли как из-за отсутствия необходимых продуктов, которых просто еще не выращивали, так и из-за господства иных способов кулинарной обработки.

В частности, в славянской (а не «русской») печи нельзя было, в привычном смысле слова, печь, томить, припускать и т.д., зато можно было варить на открытом огне. Устье печи располагалось на уровне земли, причем высота его обычно составляла не более 20 – 30 см[6], так что ставить в такую печку обычных размеров горшок было не только неудобно, но и просто невозможно. Зато, как мы знаем, на многих глинобитных печах в верхней части свода оставляли специальное отверстие для установки горшка (при желании это отверстие, вероятно, можно было использовать и для жарки-гриллирования). Варка в горшке, установленном в своде печи, более напоминает варку на очаге (нижняя часть горшка обогревается открытым пламенем), причем это принципиально иной способ приготовления, нежели позднейший русский. Дело в том, что при готовке (варке) в русской печи все продукты закладываются в горшок сразу, закрываются крышкой и ставятся на несколько ча-

сов в равномерно прогретую и медленно остывающую среду; это совершенно исключает возможность приготовления, например, столь привычных нам заправочных супов, когда в отдельно сваренный бульон добавляют различные компоненты, каждый из которых должен вариться определенное время. Горшок нельзя постоянно вынимать, чтобы снять пену, помешать, добавить тот или иной компонент, так как при этом печь быстро остывает, готовить же любое блюдо надо единовременно, в один прием (иначе пришлось бы несколько раз протапливать печь), поэтому здесь все «доходит» вместе и одновременно. (Естественно, что «бульон» (точнее, отвар), с которого не снимали пену и в котором поэтому остался весь нерастворимый белок, будет непрозрачным, грязно-серого цвета, с разного рода хлопьями и т.п., часть компонентов совершенно разварится, а другие, вполне возможно, окажутся полусырыми). Славянская печь, напротив, предоставляла такую возможность – в горшок, наполовину возвышающийся над сводом печи, можно что-то добавлять, помешивать и совершать прочие операции в процессе варки, которая здесь действительно является варкой, т.е. обработкой продуктов кипячением. Конечно, мы не беремся утверждать, что все именно так и происходило, и древнеславянские домохозяйки неустанно колдовали над своими горшками, все время что-то добавляя и помешивая, но, по крайней мере, они имели такую возможность в отличие от русских хозяек позднейших времен; да и если бы первые ничего этого не делали, все равно состав и вкус их стряпни не мог не быть существенно отличным от кулинарных изысков последних.

Итак, мы выяснили, что в догосударственный период хлеб у восточных славян не являлся основным, доминирующим предметом питания. Чем же, кроме хлеба, питались в эту эпоху наши предки?

Здесь мы вступаем в область практически чистых догадок. С большой долей вероятности можно утверждать, что значительную роль в структуре повседневного рациона должны были играть разного рода каши, как вареные, так и жареные (из незрелых зерен пшеницы, ячменя, проса) на тех самых глиняных сковородках, о которых уже шла речь[7]. (Возможно, что для приготовления каш или кашеобразных блюд использовались жаровни; последние, что еще более вероятно, служили и для подсушки или поджаривания зерна[8], в результате которого оно приобретает сладковатый вкус, кроме того, от него отстают оболочки и оно легче дробится; так, каша из поджаренной пшеничной крупы была очень распростране-

на в древнем Риме). Также очень вероятно употребление в пищу различных блюд из вареной или запареной муки, мучных болтушек и толокна. Для изготовления толокна, по позднейшим данным, овес замачивали, распаривали в теплой печи (в результате белки зерна денатурируются, так что смолотая из него мука не образует клейковину, но хорошо набухает в воде и быстро загустевает), сушили, толкли, мололи, смачивали холодной водой с солью и «стирали» горкой. Само это блюдо известно, по крайней мере, с XVI в., однако лингвистические данные свидетельствуют о существовании соответствующего названия еще в дописьменный период[9].

Не могли славяне не питаться и овощами; однако последних выращивалось очень мало, поэтому логично предположить, что в пищу употреблялось большое количество различных видов дикорастущих съедобных растений. Некоторые из них весьма питательны: так, в желудях содержится до 40% крахмала, и если их измельчить, вымочить (чтобы удалить дубильные вещества) и смолоть, то из них вполне можно готовить кашу и другие блюда. В зеленой массе крапивы содержится 17% белка, 10% крахмала, а в ее листьях вдвое больше витамина С, чем в лимоне. Орляк (разновидность папоротника) содержит до 30% белка, 50% углеводов, в корневище рогоза до 46% крахмала, 24% белка, 11% сахаров, в корневище пырея до 11% белка, в корневище тростника содержится до 50% крахмала, 15% сахаров, 5% белка (их отваривают, пекут и делают муку)[10]. Подобных дикорастущих «овощей», которые реально употреблялись и/или употребляются в пищу, вообще очень много, вот некоторые из самых распространенных: бархатцы, борщевик, гулявник, донник, иван-чай, кислица, клевер, лапчатка гусиная, лебеда, лопух, марь, мать-и-мачеха, огуречная трава, одуванчик, осот, пастушья сумка, подорожник, мальва, сныть, стрелолист, сурепка, тысячелистник, хвощ, цикорий, щавель и т.д.[11] То же следует сказать и о фруктах – фактов культивирования плодовых деревьев, кустарников, ягодников в данную эпоху не имеется, из чего совершенно логично можно сделать вывод, что все это (яблоки, груши, терн, малина, земляника, костяника и пр., также орехи и грибы) тогдашние славяне собирали в дикорастущем виде. Определенно можно сказать о том, что, по крайней мере, уже в IX в. славяне широко практиковали бортничество – об этом прямо пишет Ибн-Русте, и, соответственно, употребляли в пищу мед (равно как и изготовленные из меда алкогольные напитки, о чем также сообщает восточный автор).

Однако овощи и фрукты суть пища полезная и вкусная, но малокалорийная; кроме того, организму требуется животный белок, и сле-

дует думать, что славяне эпохи архаики вряд ли страдали от белковой недостаточности, так как тогдашние промысловые ресурсы были настолько богатыми, что сегодня даже трудно себе представить[12]. Речь идет, естественно, о мясе и рыбе; что касается молока и молочных продуктов, то молоко, по всей видимости, употребляли в пищу сырым, кислым, возможно, томленым, а из молочных продуктов изготовляли, наверное, лишь простоквашу, сметану и творог. Археологически известны специальные глубокие миски с отверстием в нижней части для стекания сыворотки, служившие для приготовления творога[13]; кстати, творог в допетровские времена назывался «сыром», причем, судя по источникам XV – XVI вв., где этот «сыр» считают штуками и нарезают кусками, он действительно мог представлять собой нечто типа позднейшего так называемого творожного или клинкового сыра. Однако настоящего сычужного сыра (изготовляемого с помощью введения сычужного фермента в заквашенное молоко), равно как и сливочного масла (не топленого коровьего, используемого не для еды, а для приготовления на нем пищи), в России не производили вплоть до самого конца XVIII в.[14] Яйца так же если и употребляли в пищу, то только полученные путем собирательства, и доля этого продукта в питании была, надо думать, совершенно незначительной. Мяса, опять-таки предположительно, восточные славяне должны были употреблять в пищу больше, чем рыбы, так как в дохристианский период соответствующих пищевых запретов не было, а если они и существовали, то не оказывали определяющего влияния на саму структуру питания. Мясо домашних животных (говядина, свинина, баранина, козлятина, конина) употреблялось в пищу чаще, чем продукты охоты, но на окраинах славянского ареала ситуация могла быть – и бывала – иной. (Так, при раскопках поселений донских славян кости диких животных составляют 57% всей остеологической коллекции[15]). Интересно, что там, где в «Повести временных лет» встречаются сведения о том, чем питались первые киевские князья, дичь фигурирует наравне с говядиной – Святослав жарил на углях *«конину или зверину, или говядину»*, а на пирах у Владимира *«бывало... множество мяса – говядины и дичи»*. Как бы то ни было, представляется, что мясо в эту эпоху являлось одним из основных продуктов питания, доказательством чего может послужить и тот факт, что Ибн-Фадлан рассказывает (921 – 922 гг.), как русы приносили в жертву перед идолами своих богов хлеб, мясо, лук, молоко и мед, и тот же набор (кроме молока) фигурирует при описании погребального обряда; как правило, подобные ритуалы всегда конденсируют традицию довольно отдаленного прошлого.

Наиболее распространенным способом приготовления мяса было, по-видимому, отваривание: такое заключение можно сделать, экстраполируя на славянскую архаику известное высказывание автора ПВЛ, который с некоторым удивлением отмечал, что Святослав Игоревич *«в походах же не возил за собой ни возов, ни котлов, не варил мясо, но, тонко нарезав конину или зверину, или говядину и, зажарив на углях, так ел»*. Кроме того, к данному выводу нас приводит и то соображение, что запекать или жарить мясо в печи-каменке не очень удобно, если вообще возможно. Впрочем, мясо, равно как и рыбу, могли также готовить на открытом огне временного очага, солить, коптить, вялить и т.д., – обо всем этом остается только догадываться.

1.1.2. Домонгольский период (X – XIII вв.)

Относительно следующего периода X – XIII вв. сведений у нас несколько больше. Прежде всего, следует отметить, что в это время увеличивается количество культивируемых полевых, огородных и садовых культур; кроме того, наблюдается снижение доли одних и рост доли других культур. Так, увеличивается доля озимой ржи и овса, а значение ячменя, пшеницы, полбы и особенно проса уменьшается (как, по-видимому, и зернобобовых). Набор полевых культур расширяется за счет гречихи; впрочем, доля последней была еще минимальной. Зато с развитием городов, выступавших центрами повышенного потребительского спроса, резко расширяется ассортимент культивируемых овощных, плодовых и ягодных культур (горожан, видимо, уже не устраивала дикорастущая зелень, да и собирательством при городском образе жизни заниматься не очень удобно). Так, по письменным и/или археологическим данным, уже в X в. на Руси были известны лук, огурцы, укроп, яблоня, вишня, в XI в. – белокочанная капуста, листовая и столовая свекла, слива, позднее засвидетельствовано выращивание черной и красной смородины, крыжовника, малины (XI – XII вв.), чеснока (XIII в.), также моркови, аниса, мяты.

Конечно, эти датировки достаточно условны: на основании одной археологической находки или письменного упоминания мы, разумеется, не можем уверенно заявлять, что, например, огурцы были широко распространены уже в X в., а чеснок впервые появился лишь в XIII в., однако, не имея массовых серий археологических находок и достаточного количества письменных данных,

не можем и отказываться от того, что есть. Хотя можно все же высказать некоторые умозрительные предположения: мы знаем, что в позднейшие времена овощеводство и плодоводство в России были по преимуществу городскими занятиями (при этом горожане занимались товарным овоще- и плодоводством, а в крупных светских и церковных владельческих хозяйствах фрукты и овощи выращивались в основном для собственного употребления), а интродуценты типа дыни, арбуза и винограда вводились, главным образом, усилиями властей для их собственного употребления. Логично предположить, что подобная ситуация существовала и в рассматриваемый период, так что большая часть упомянутых овощей, фруктов и пряностей достаточно долгое время оставалась деликатесом и являлась предметом потребления если не элитарных, то достаточно узких социальных слоев и групп. Еще с большей уверенностью это можно сказать относительно импортных продуктов, таких как перец, грецкие орехи, миндаль, виноградное вино (критская мальвазия), ввоз которых прослеживается с X – XI вв.[16]: все это предметы роскоши, престижного потребления дружинно-княжеского сословия и верхушки духовенства.

Гораздо большее, поистине революционное значение имел относящийся примерно к концу восточнославянского – началу древнерусского периода процесс распространения кислого ржаного хлеба. (В.В. Похлебкин датирует его появление IX в.[17], однако, как нередко встречается у данного автора, без ссылки на какие-либо источники). Не совсем ясно, что послужило причиной этой фундаментальной для дальнейшей истории русской этнической культуры питания новации; видимо, надо говорить о целом комплексе причин, среди которых можно назвать увеличение посевов озимой ржи, исчезновение зернотерок и распространение жернового постава, изменение конструкции печи. Как в глинобитных, так и в каменных печах под делается теперь из битой керамики или мелких камней, поверх которых кладется слой глины, стенки каменок промазываются глиной, в наземных жилищах применяются опечки; после XI в. исчезают своды в виде жаровен и отдельные жаровни, а также своды с отверстием для установки горшка, увеличиваются размеры устья. Такие печи по теплотехническим свойствам уже больше напоминают русскую печь: глиняный под, глухие стенки, сомкнутый свод (и, как логично предположить, массивная металлическая заслонка, плотно закрывающая устье) должны были обеспечивать более продолжительное сохранение высокой температуры внутри печи, благодаря чему становится возможным использовать для приготовления пищи не от-

крытый огонь, а горячий воздух. (Для выпечки хлеба из муки грубого помола необходимо действие горячего воздуха при начальной температуре не менее 200 С° в течении нескольких часов. Продолжительность выпечки зависит от размеров хлеба: по позднейшим данным, каравай весом до 10 фунтов выпекался за 2 – 2,5 часа, а большие, весом 10 – 20 фунтов, пеклись 3,5 часа[18]).

Главное же – это внедрение самой технологии заквашивания, суть которой заключается в том, что в процессе брожения дрожжевые грибки, разлагая сахар, выделяют углекислый газ, который разрыхляет тесто. Технология эта была известна на Ближнем Востоке еще задолго до нашей эры; когда, какими путями она попала к восточным славянам и насколько быстро происходил процесс ее распространения – трудно сказать. Вполне возможно, что она была позаимствована славянами в ходе их походов в Византию, где с античных времен пекли кислый хлеб, однако не из ржаной, а из пшеничной и ячменной муки (впрочем, кислый хлеб можно делать из любой муки, и совсем необязательно бродильная технология изначально была применена к ржи). Вероятно, как это всегда бывает с подобными новинками, кислый хлеб сначала стал пищей высокостатусных социальных групп (вспомним, что практически синхронно у восточных славян происходило первоначальное становление и развитие государства и городов), и лишь позднее превратился в продукт настолько широкого употребления, что стал своего рода этноразличительным признаком.

Одновременно и, скорее всего, взаимосвязанно с превращением кислого хлеба в одну из основ рациона, аналогичную функцию среди напитков приобрел хлебный квас. Впервые упоминание о нем мы встречаем в ПВЛ под 996 г., где описывается, как Владимир I, незадолго до того принявший крещение и проникшись евангельскими заветами, *«приказал снарядить телеги, и наложив на них хлебы, мясо, рыбу, различные плоды, мед в бочках, а в других квас, и развозить по городу, спрашивая: “Где больной, нищий или кто не может ходить?”. И раздавали тем все необходимое»*. Это говорит о том, что квас еще оставался питьем достаточно ценным, чтобы выступать в роли княжеского подарка. С другой стороны, не следует думать, что изобретение и более или менее широкое распространение данного напитка произошло лишь незадолго до того, как он был впервые упомянут в летописи: во-первых, новинку и/или деликатес не стали бы ни раздавать, ни разбирать, во-вторых, должно было пройти довольно значительное время, требовавшееся для выработки и «производственных

испытаний» новой пищевой технологии. (А она довольно сложна и растянута во времени: замачивание зерна, проращивание, запаривание, сушка, размол, приготовление сусла занимают в общей сложности более 70 дней[19]). То же относится к кислому хлебу: готовить его по опарной или по безопарной технологии, процесс в любом случае гораздо более растянут, сложен, зависим от множества трудно учитываемых факторов – по сравнению с немудрящим способом, которым готовится пресная лепешка; вообще, это одна из самых сложных и тонких технологий, применяемых в домашнем хозяйстве, и ее повсеместное распространение в примитивной коммуникационно-информационной среде славянской архаики должно было занять не один век.

Вообще, датировать время появления, т.е. начала более или менее широкого употребления в пищу того или иного продукта (напитка, блюда) на основании одного лишь первого упоминания в письменных источниках довольно сложно. Так, мед в качестве алкогольного напитка засвидетельствован уже в IX в., а пиво, по В.В. Похлебкину, лишь в 1284 г. (Похлебкин приводит даже даты первых упоминаний разных видов меда: ставленный – 880 г., хмельной – 920 г., вареный – 996 г.; трудно сказать, на основании чего делается вывод, что Ибн-Русте и Ибн-Фадлан имели в виду соответствующие сорта, что же касается вареного меда, то он в Повести временных лет впервые упоминается не под 996 г., когда Владимир *«устроил великое празднование, наварив меду 300 провар»*, а под 945 г., когда древляне, встречая посольство Ольги, *«свезли множество медов и заварили их»*. В другом месте у того же автора под 921 г. фигурирует березовица пьяная, а появление кваса отнесено к XI в.[20]). Однако технологии изготовления ржаного кваса, хмельного и вареного меда, появление которых относится к X в., весьма близки к пивной технологии, сырья – ржи и, тем более, ячменя, производилось вполне достаточно еще задолго до этого времени, поэтому датировать возникновение пивоварения (и начало употребления пива) XIII-м веком было бы не вполне правильным – а может быть, и вполне неправильным.

С другой стороны, нельзя и игнорировать данные письменных источников в пользу тех или иных умозрительных предположений: например, появление такого блюда, как печеные блины из кислого теста, которые в России служили непременным праздничным и поминальным кушаньем (что должно свидетельствовать о древности происхождения, как и традиционно постулируемая связь данного кулинарного изделия с солярным культом), кажется логичным от-

нести к эпохе славянской архаики. Однако само название «блин» известно лишь с XV в., а начальная форма этого слова – «млин» (то ли от «молоть», то ли от позднелатинского molínum – мельница), впервые встречается в источниках XIV в.[21] Возможно, что блины пекли задолго до первого упоминания о них в письменных источниках, возможно, что название их раньше было другим, возможно, что в качестве прототипа позднейших кислых блинов служили архаические пресные лепешки, древность происхождения которых могла бы объяснить ритуальные функции позднейших блинов – предположения можно строить бесконечно, но верифицировать их невозможно (по крайней мере, при данном состоянии источников).

Впрочем, относительно рассматриваемой эпохи у нас есть более надежные и менее проблемные сведения. Так, совершенно точно, что одним из самых распространенных блюд домонгольского периода выступали различные каши. Это кушанье являлось столь значимым, что словом «каша» называлось не только само блюдо, но и особый обряд его употребления: в летописи под 1239 г. сообщается, что князь Александр Ярославич (Невский) *«оженися и венчася в Торопчи, ту кашю чини, а в Новгороде другую»*. Под «кашей» здесь имеется в виду свадебный пир, что, как и всякий ритуал, говорит о древности, архаичности происхождения данного блюда. С XII века в источниках встречается и такое название, как «кутья»: это особое ритуальное блюдо – каша из недробленых зерен пшеницы с медом (позднее кутью делали из пшена или риса, но более архаический и, соответственно, демократический вариант предполагал именно пшеницу: например, Григорий Котошихин писал, что на царском поминальном столе *«бывает кутия зделана вареное пшено с сытою да с сахаром и сь ягоды, а в монастырех и по церквам бывает кутия пшеница вареная с сытою»*[22]), подававшаяся на похоронах, поминках, в канун Рождества (другие названия – «сочиво», откуда «сочельник», также «коливо»)[23]. Характер этого блюда и его обрядовое значение также указывает на архаическое происхождение кутьи (употребление недробленого зерна, возможно, изначально недозрелого – в стадии молочной зрелости зерно имеет сладковатый привкус; мед мог быть введен для усиления сладости).

С X в. известно такое блюдо, как кисель. «Повесть временных лет» рассказывает, что в 997 г., когда печенеги осадили Белгород, в городе начался голод и на вече было решено сдаться, но некий старец нашел иной выход из создавшейся ситуации. Он приказал собрать *«хоть по горсти овса, пшеницы или отрубей»* и *«повелел*

женщинам сделать болтушку, на чем кисель варят». Кадь с этой болтушкой вставили в колодец, и когда явились приглашенные печенежские парламентеры, их привели к колодцу, набрали болтушки, вылили в горшки и сварили кисель. Кисель (овсяный, ржаной, пшеничный, гороховый), как его готовили и в позднейшие времена, делался из заквашенной муки и в готовом виде имел плотную упругую консистенцию, так что его можно было резать ножом[24]. С XII в. известны также пироги; правда, первоначально это слово обозначало, кажется, просто кислый ржаной или пшеничный хлеб из хорошей муки (без начинки; употребление слова «пирог» в таком значении в позднейшие времена засвидетельствовано этнографически для ряда районов России). Наконец, с XI в. в источниках фигурирует и собственно «хлеб» (хлебы, ковриги, караваи)[25].

О развитии кулинарии, т.е. способов приготовления пищи, мы, как и относительно предшествующего периода, знаем немного. Судя по всему, наметилось некоторое различие между крестьянской и городской кухней, особенно кухней дружинно-княжеского сословия. Если в первой по мере распространения новых модификаций печей могли постепенно получить преобладание методы томления, тушения и т.п., то в кухне слоев более высокого социального статуса значительное место должны были занимать жарение и варка на открытом огне. По крайней мере, археологически известны глиняные сковородки, а в летописи упоминаются котлы; надо думать, что находившиеся в постоянном боевом либо союзном контакте с хазарами, печенегами, половцами и др. номадами (а также с Волжской Булгарией и Северным Кавказом) князья и дружинники могли частично перенять традиционный кочевнический способ приготовления пищи в металлических или керамических котлах, подвешиваемых над очагом. Как в крупных монастырских хозяйствах, так и в более скромных усадьбах горожан в это время (XI – XII вв.) появляются специализированные хозяйственные помещения, где осуществлялось приготовление пищи – поварни. В позднейшее время в поварнях делался очаг с котлом (таган устанавливался на срубном основании с земляной засыпкой), и само выделение данной хозяйственной постройки обусловливалось повышенной пожароопасностью, связанной с применением открытого огня для приготовления пищи; здесь же могли и гриллировать мясо на вертеле-«рожне»[26]. Тем не менее, кажется вполне правдоподобным, что подобные кулинарные приемы становятся в домонгольское время принадлежностью кухни состоятельных людей, а для основной части сельского и

городского населения более обычными являются способы готовки, связанные с особенностями русского типа печи.

Рассматриваемый период, как известно, является временем христианизации Руси. Церковная практика постов, по логике вещей, должна была привести к значительным сдвигам в структуре питания, в результате которых доля мясо-молочных продуктов могла снизиться, а доля растительной пищи и особенно рыбы и рыбопродуктов, соответственно, увеличиться. Трудно сказать, насколько значительные изменения произошли в это время в структуре питания сельского населения, весьма поверхностная христианизация которого затянулась на несколько веков. Возможно, процессы уменьшения значения охоты, развития зернового хозяйства и появление новых, более питательных и привлекательных блюд имели своим результатом, независимо или в некоторой корреляции с внедряемыми церковью пищевыми запретами, рост потребления продуктов растительного происхождения. Что касается горожан, то здесь прослеживается более явная корреляция: кроме уже упомянутого развития овощеводства, в это время происходит заметная интенсификация рыболовства. Количество видов вылавливаемой рыбы в XI – XIII вв., по сравнению с VIII – серединой X вв., увеличивается с 17 до 29, промысловые способы лова (неводами и сетями) получают преобладание над индивидуальными, в непосредственной близости от городов появляются первые специализированные рыболовецкие поселки, в самих городах во второй половине XII – первой половине XIII вв. развиваются профессиональное рыболовство и рыбная торговля[27]. Думается, что все это не только является следствием общего процесса экономического развития, но и свидетельствует о заметном повышении спроса на рыбу среди городского населения, что не может не иметь причинной связи с практикой постов; следовательно, мы можем сделать вывод о повышении удельного веса рыбы (а также хлебопродуктов и овощей) в структуре питания горожан.

1.1.3. Удельные века (XIV – XV вв.)

Удельный период в интересующем нас отношении изучен хуже: письменные источники по-прежнему не слишком информативны, а количество археологических снижается, поэтому развитие русской кулинарной традиции в эту эпоху можно представить себе только в самых общих чертах. Как известно, в

это время ареал земледелия переместился на северо-восток, что стимулировало распространение трехполья и приобретение озимой рожью главенствующего положения среди всех зерновых. Среди яровых культур увеличилась доля овса и снизилась доля ячменя, выросли посевы гречихи, но пшеницы сеяли мало, полбы и проса – еще меньше; горох, чечевица, бобы, масличные культуры играли второстепенную роль. Много выращивали репы, капусты (в т.ч. и белокочанной), лука, чеснока, довольно широко распространились морковь, редька, столовая свекла, огурцы; из садовых культур преобладали яблоня и вишня, также малина.

По-видимому, именно в это время складываются предпосылки для формирования основных отличительных черт русской этнической кухни и кулинарии. Так, доминирующее положение, которое в течение данного периода получает озимая рожь, должно было служить как причиной, так и следствием приобретения кислым ржаным хлебом значения фундаментальной основы всей структуры питания. На это следует обратить особое внимание, так как обычно говорится только о влиянии производства на потребление, а обратная, не менее значимая зависимость, часто упускается из виду; однако не только специфика кухни детерминируется особенностями хозяйства, но и набор и соотношение посевных культур определяются структурой питания. Если бы вместо кислого печеного хлеба население Северо-Восточной Руси, как за полтысячелетия до этого восточные славяне, питалось пресными лепешками, вряд ли зерновое растениеводство (да и вообще полевое земледелие) приобрело такое господствующее значение в хозяйстве. Если спрос рождает предложение, то и потребление рождает производство; потребление и производство взаимно стимулируют друг друга – это две стороны одного процесса жизни/выживания. Полевое земледелие – занятие чрезвычайно трудоемкое, и если наблюдается очевидный рост этого сектора хозяйства, значит, тому имеются достаточно веские причины. Славяне архаической эпохи, как мы убедились, производили относительно мало зерна, однако с голоду не умирали, и если, в отличие от них, крестьяне удельной эпохи считали рациональным увеличивать посевы за счет озимой ржи и, соответственно, применять более интенсивную технологию трехпольного севооборота (что должно было привести к снижению значения не только присваивающих промыслов, но и животноводства), то далеко не последнюю роль в этом должно было играть качественное улучшение вкусовых и питательных свойств основного продукта русского земледелия – черного хлеба.

Таким образом, увеличение клина озимой ржи в удельный период определялось не только природными, географическими и климатическими условиями зоны, куда вследствие монгольского нашествия переместился основной ареал социально-политической, хозяйственно-экономической и религиозно-культурной жизни Руси XIV – XV вв., но и той новой ролью, которую стал играть в питании основной массы населения кислый ржаной хлеб. (Действительно, природные условия здесь более благоприятны для ржи, однако почему-то славяне архаической эпохи даже в районе Новгорода сеяли не рожь, а пшеницу и просо; трехполье в удельный период еще не доминировало, о крепостном праве не было и речи, так что крестьяне имели полную возможность по-прежнему высевать просо и полбу, но все больше предпочитали рожь).

Кроме увеличения доли озимой ржи, другими важными факторами, коррелировавшими с повышением роли хлеба в питании, следует признать дальнейшую эволюцию конструкции печи и развитие мукомолья. Именно в этот период древнерусская печка (глинобитная круглая или каменная прямоугольная, но одинаково с полукруглым верхом) превращается в русскую печь (с большой топочной камерой и плоским верхом; в XVI в. последняя уже упоминается в «Домострое»), и именно в этот период на Руси появляются и распространяются водяные мельницы. Видимо, хлебопекарные свойства печей улучшились, а спрос на муку – т.е., на хлеб, соответственно, вырос. (Иначе зачем было бы заводить такие дорогостоящие, требовавшие устройства запруд и плотин сооружения – качество помола на тогдашних мельницах все равно было невысоким, так что и в XVII в. лучшую крупитчатую муку получали с помощью ручных жерновов; если мельница была владельческой, это все равно говорит об увеличении собственного или товарного производства, что обусловливалось ничем иным, как ростом потребления конечного продукта – т.е., хлеба).

Следует думать, что степень распространенности и само качество хлеба значительно выросли, вследствие чего печеный хлеб потеснил в структуре питания примитивные кушанья типа зерновых каш и мучных болтушек. Кроме того, увеличивается ассортимент хлебных и мучных изделий. В источниках XIV – XV вв., кроме обычных хлебов и ковриг, упоминаются колобьи (колобки) и калачи. Колобья – это хлеб, изготовленный из ржаной муки с добавлением ржаного солода (соответственно, сладковатого вкуса). Калач – хлеб из пшеничной, очень сухой муки тонкого помола на ржаной закваске (тесту дают дважды подойти, несколько раз

проминают и охлаждают, благодаря чему в нем накапливается много углекислого газа, так что после выпекания калач получается воздушно-упругим, «скважистым», и долго не черствеет). Он имеет особую форму, напоминающую висячий замок – полукруглая дужка, утолщенная нижняя часть и завернутый край; калачи формовали с помощью специальных приспособлений. По некоторым данным, в этот период пекли уже и медовые пряники. Из мучных изделий можно упомянуть блины, о которых шла речь выше (относительно бытования этого блюда в XIV – XV вв. сомнений уже нет), появляющиеся с XV в. оладьи и, разумеется, пироги (возможно, что уже в позднем значении, т.е. не как хлеб из хорошей муки, а как печеное изделие из раскатанного теста с начинкой)[28].

По мнению некоторых авторов, в это время в русскую кухню попало и такое блюдо, как пельмени. Название их произошло из финно-угорских языков (в коми-зырянском, удмуртском, языке манси «пел’» или «пель» означает ухо, «н’ан’» или «нянь» – хлеб, т.е. «пельмень» можно перевести примерно как «хлебное ухо»). Русские к концу рассматриваемого периода действительно достигли Урала, а в местных кухнях подобное блюдо присутствует (как и в татарской, китайской и др.); однако знакомство еще не означает заимствования – по крайней мере, в русском языке (точнее, в сибирских говорах) это слово встречается только с начала XIX в.[29] В этот период определенная часть жителей Руси не могла не познакомиться и со многими другими блюдами кухонь тюркских и финно-угорских народов, некоторые из которых, несомненно, были заимствованы в течение XIV – XV вв.; иначе трудно объяснить то богатство и разнообразие, какое являет нам русская кухня уже в середине XVI в. (это касается в первую очередь ряда мучных блюд из пресного, вареного, обжаренного и сладкого теста). Однако относительно пельменей – кушанья, по сей день сохраняющего следы своего локального сибирского происхождения, нельзя утверждать этого определенно, ибо в данном случае нам пришлось бы делать слишком большую натяжку.

Развитие зернового растениеводства и совершенствование конструкции печи должны были привести к дальнейшему увеличению значения вареных каш, при этом к старинным овсяной, пшенной и ячневой в рассматриваемый период добавилась гречневая каша, которая вскоре приобрела большую популярность благодаря своим высоким питательным и вкусовым свойствам. Гречневая крупа содержит больше белка (12,6%), чем пшено (12,0%), овсяная (11,9%) и ячневая (10,7%) крупы, этот белок лучше усваивается (на 45%, по

сравнению с 44% у овсяной и 32% у пшенной), гречневая каша имеет пониженную влажность (у рассыпчатой гречневой каши этот показатель равен 60%, а у перловой и ячневой – 72%), наконец, она практически не приедается[30]. Впрочем, в данную эпоху до повсеместного распространения гречихи было еще далеко, соответственно, и гречневая каша не могла значительно потеснить старые виды каш (и блюд из бобовых, особенно гороха).

Среди овощных культур основную роль играли репа и капуста. Репа на севере была полевой культурой, а о значении капусты говорит тот факт, что огород в целом в XII – XV в. назывался «капустником». Достаточно широко распространились огурцы, которые солили на зиму (при раскопках городских жилищ XV в. найдены днища от бочек с прилипшими огуречными зернами)[31]. Капусту, надо полагать, тоже солили и квасили (заливали квасом); вообще, в русском огородничестве наибольшее значение всегда имели те овощи, которые можно в свежем или консервированном виде хранить в течение зимнего периода, в то время как, например, зеленные культуры даже в позднейшую эпоху не играли практически никакой роли. Разумеется, овощи употребляли не только свежими и консервированными (солеными, квашеными) в качестве самостоятельного блюда, но и в составе жидких блюд; однако о последних ничего определенного мы сказать не можем. Словами «уха» (известно с XI в.) и «шти» (известно с начала XVI в.) могли называть практически все, что угодно – овощную, мясную, рыбную похлебку с добавлением круп, свежих или консервированных овощей, муки, растительного масла, сметаны, с мясом, рыбой или без них, в совершенно произвольных сочетаниях. Вполне возможно, что подобное словоупотребление, присущее, кстати, и крестьянской кухне позднейших времен, отражало факт элементарного отсутствия жидких блюд широко распространенной и общеупотребительной, но при этом строго определенной номенклатуры и рецептуры.

Крестьянская культура питания в целом и кулинария – в частности, как и любой иной сегмент традиционной культуры, вообще отличается предельным разнообразием, изменчивостью, локально-темпоральной нестабильностью. В ней нет общеобязательных образцов, тех или иных формально фиксированных артефактов, способных существовать в неизменно-определенном виде в сколько-нибудь значительных территориально-временных пределах. Перманентная колонизация, непрерывный процесс интродукции новых культур, влияние других этнических кулинарных традиций, низкие

коммуникационные возможности и отсутствие письменно зафиксированной традиции – все это придавало массовой кухне характер нечеткости и нестабильности. Действительно, каким образом могла возникнуть ситуация, когда жители разных территорий на протяжении периода жизни нескольких поколений готовили и употребляли бы в пищу одни и те же, с жестко определенным набором продуктов и правилами приготовления, блюда? Никаких поваренных книг тогда не существовало: едва ли не первой такой книгой в европейской кулинарии явился «Поставщик провизии» Гийома Тиреля, повара Карла V (вторая половина XIV века), после чего последовал длительный перерыв, тянувшийся вплоть до 1651 г., когда вышла выдержавшая в дальнейшем более 30 изданий поваренная книга Франсуа Пьера де ла Варрена. В России первые оригинальные издания появились только во второй половине XVIII в. – «Поваренные записки» С. Друковцева (1779), «Новая полная поваренная книга» (1788), «Новый Совершенный Российский Повар и Кондитор» (1792), «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» Н. Осипова (1794), «Словарь поваренный, приспешничий, кондиторский и дистиллаторский» В. Левшина (1795), «Источник здравия» П. Сумарокова (1800) и др.[32] Да и если бы они и существовали, прочитать их неграмотные крестьяне все равно не смогли бы (вообще представляется маловероятным, даже для позднейшего времени, чтобы крестьянин стал тратить деньги на приобретение подобной литературы и, главное, следовать тому, что в ней написано). Оформление и поддержание настоящей устойчивой кулинарной традиции мыслимо для данной эпохи только в рамках крупных хозяйств – велико- и удельнокняжеских, боярских, епископских, монастырских; однако необходимой информацией даже по таким хозяйствам мы для этого периода не располагаем. Можно только предположить, что в княжеских и монастырских поварнях готовили по-прежнему не только и не столько в русской печи, сколько в котлах и на открытом огне; соответственно, при фактически том же самом наборе исходных продуктов, что и в массовой кухне (кроме дичи, рыбы ценных пород, ряда импортных фруктов и пряностей), набор кулинарных приемов, состав и ассортимент кушаний светской и церковной знати имел значительные отличия от посадской и, тем более, крестьянской кухни.

Более привычным стало употребление плодов культурных деревьев, равно как и ягод; по крайней мере, в Новгороде описываемого времени существовали не только боярские яблоневые сады, количество деревьев в которых доходило до 200, но и маленькие

садики во дворах горожан среднего достатка. По мнению В.В. Похлебкина, уже с XIV в. началось изготовление таких сладостей, как пастила и левашники (или леваши). Пастила делалась из яблок, которые запаривали в медовой сыте (сыта – это мед, разваренный в воде), протирали, парили с патокой и формовали; левашники изготовляли из ягод (малины, черники, смородины, земляники), которые уваривали, протирали, еще раз варили с патокой, сушили эту смесь, выкладывая ее тонким слоем, и свертывали в трубочки[33]. Данная датировка несколько сомнительна, но вообще появление этих и подобных сладостей из ягод, плодов и меда в пределах рассматриваемого периода надо признать вполне правдоподобным (в середине XVI в. они уже хорошо известны). Меда было еще вполне достаточно, а яблок и других плодов – уже вполне достаточно, особенно в крупных хозяйствах, и возникновение таких способов переработки и консервации фруктов (в XVI в. яблоки и груши укладывали в бочонки и заливали патокой: получалось нечто вроде позднейшего варенья) именно в это время было бы логичным.

Что касается мяса (мясных блюд), то для удельной эпохи кажется вероятным предположение, что его потребление, по сравнению с предшествующими временами, несколько сократилось и, кроме того, приобрело сезонный характер. Роль охоты в массовом питании прогрессивно снижалась, так как с развитием земледелия на нее оставалось все меньше времени, да и количество дичи, особенно крупных копытных, тоже уменьшалось (кроме, может быть, лося). Соответственно, подавляющую часть мясного рациона составляла продукция животноводства – говядина, баранина, свинина (к XV в. достаточно распространенной стала и домашняя птица – гуси, утки и особенно куры[34]); однако держать большое количество скота теперь стало труднее. Дело в том, что с передвижением центра социально-экономической жизни Руси на северо-восток и северо-запад, в лесную зону, животноводство должно было испытать относительный упадок: скот здесь мельче, чем на лесостепном юге, чаще болеет, а зимний период, в течение которого животные переводятся на стойловое содержание, гораздо продолжительнее, что порождает проблему кормов, которая по мере развития трехполья еще больше осложняется, так как начинают распахиваться использовавшиеся ранее в качестве пастбищ залежные и переложные земли.

Необходимость запасать корма – сено и зерно, жестко лимитировала количество скота, который мог быть оставлен на зиму; соответственно, складывается традиция забивать поздней осенью

большую часть молодняка. При этом потрох, ножки и т.п. съедались непосредственно во время забоя (во всяком случае, в течение нескольких дней, максимум – недель), а основную часть туши следовало тем или иным способом законсервировать, чтобы употреблять в пищу в течение всего остального времени года. Проще всего было заморозить мясо, и действительно, в XV в., по свидетельству иностранных путешественников (Гильбера де Ланнуа, посетившего Новгород в 1413 г., Иосафата Барбаро и Амброджио Контарини, побывавших в Москве во второй половине 70-х гг. XV в.), на городских рынках Московии зимой продавалось только мороженое мясо (по словам Ланнуа, *«зимой не продают на рынке Великого Новгорода ничего живого: ни рыбы, ни мяса поросят, ни бараньего мяса, ни птицы никакой: это убито и заморожено»*[35]). Однако замораживание – не слишком надежный способ хранения, да и хранить мясо в таком виде можно только в течение нескольких месяцев (если не будет оттепели), поэтому широчайшее распространение приобретает практика засолки. Солонина и ветчина, т.е. соленая говядина и свинина, становятся отныне самым распространенным мясным продуктом.

В течение рассматриваемого периода христианизация Руси полностью завершилась, широко развернулась монастырская колонизация, соответственно, в той или иной степени распространилась практика постов. Это вело, с одной стороны, к общему уменьшению доли мяса и мясных продуктов в питании (что коррелировало с улучшением качества и увеличением ассортимента хлебных изделий и вообще продуктов растительного происхождения), а с другой стороны, закрепляло сезонный и даже календарный характер употребления мясной пищи. Напротив, употребление рыбы должно было сильно увеличиться, и это вполне очевидно доказывается всей совокупностью источников, свидетельствующих о качественном развитии техники и организации рыбного промысла. (Лов рыбы стал одной из важнейших отраслей хозяйства светских и церковных вотчинников, в городах возникли специализированные торговые рыбные ряды, появились особые профессии, связанные с ловом, скупкой и продажей рыбы). При этом рыбу тоже употребляли не только и, возможно, не столько свежей, сколько мороженой, вяленой и особенно соленой. Само быстрое развитие солеварения в XIV – XV вв., несомненно, было связано с возросшим употреблением в пищу соленой рыбы и мяса. С другой стороны, это означало сокращение доли свежего мяса (в меньшей степени рыбы, так как ее потреб-

ление вообще увеличивалось) в структуре массового питания. Если парное мясо, будучи сваренным или пожаренным (запеченным), представляло собой самостоятельное блюдо, то консервированное (соленое) мясо, которое перед употреблением надо вымачивать, становится чем-то вроде добавки (к щам, каше и т.д.: едят не мясо с гарниром, а то или иное блюдо – с солониной).

Наконец, о молочных продуктах сказать что-то определенное мы не можем; судя по тому, что в новгородских писцовых книгах в качестве оброка часто упоминаются сыры[36], молоко тоже употреблялось не столько свежим, сколько в виде тех или иных продуктов переработки. Что касается напитков, то в источниках фигурируют мед, квас и пиво; возможно, что с развитием зернового земледелия роль двух последних напитков несколько выросла.

1.2. Структура русской этнической культуры питания

1.2.1. Продукты

Период XVI – XVII вв. стал временем завершения складывания русской этнической культуры питания. В источниковом отношении это время представляет собой полную противоположность предшествующим этапам развития славянской и древнерусской кулинарии: по московской эпохе мы имеем довольно значительное количество письменных источников. Записки иностранных путешественников, монастырские обиходники, расходные и столовые книги, росписи блюд, наконец, такой замечательный памятник, как Домострой, содержат в себе чрезвычайно интересную информацию по интересующей нас теме; кроме того, и в литературе этот период освещается гораздо шире в силу своей лучшей изученности. Правда, все это относится лишь к царской, боярско-купеческой, монастырской кухне; кухня основной части населения страны известна по-прежнему довольно слабо.

Обзор имеющихся данных начнем, как это уже делалось нами раньше, с основных исходных продуктов. Что касается полевых культур, зерновых и зернобобовых, то набор их остался прежним (озимая и яровая рожь, овес, ячмень, яровая пшеница, просо, полба, горох, также чечевица и кормовые бобы), однако изменилось соотношение: среди озимых культур безраздельное господство приобрела рожь, среди яровых – овес; эти «серые хлеба» составляли не

менее 4/5 высева как в крестьянских, так и во владельческих хозяйствах. В корреляции с уменьшением посевов проса, полбы (в меньшей степени – ячменя и гороха) увеличивалась доля гречихи; в качестве масличных культур по-прежнему использовались прядильные – лен и конопля, а также мак.

Более значительные изменения произошли с огородными и садовыми культурами. Помимо листовой, повсеместно стали сажать белокочанную капусту, а с XVII в. на городских огородах появились завезенные из Европы краснокочанная и цветная капуста. Перестала быть деликатесом и превратилась в одну из самых распространенных овощных культур морковь; из других корнеплодов, помимо все так же популярной репы, стали выращивать брюкву, редьку, а также редис. Листовая свекла все больше уступала место столовой – красной и белой. Как и свекла, общеупотребительным овощем стали огурцы; шире распространилась тыква. В городах, и прежде всего в столице, к концу периода некоторую роль стало играть выращивание зеленных культур – щавеля, салата, также спаржи, артишоков, пастернака; впрочем, доля их в питании даже столичных жителей была совершенно незначительной. (Кстати говоря, в России встречалась и дикорастущая спаржа – Корнелий де Бруин, описывая свое плавание по Оке в 1703 г., рассказывает, как в Касимове *«наши люди... отыскали в лесу спаржу, из которой и состряпали себе превкусное кушанье. Спаржа была тонка и длинна, но вареная оказалась превкусною и питательною. Я выбрал себе из нее самую крупную и приготовил по нашему способу»*[37]).

Больший успех выпал на долю бахчевых культур – арбуза и дыни: на нижней Волге они были достаточно распространены, а в парниках выращивались во многих городах страны и продавались на рынке. В меньшей степени это относится к винограду, который и позднее оставался редким деликатесом (хотя разводили его не только в Астрахани, но и вплоть до Тамбова, а в парниках – и в Москве). Значительное развитие получило садоводство: яблоки, груши, сливы, вишня, черешня, малина, черная и красная смородина, крыжовник, перестали быть принадлежностью стола лишь состоятельных людей. Из ягод культивировалась, кажется, только земляника (клубника), но это компенсировалось изобилием их в дикорастущем виде: повсеместно или на довольно значительных территориях страны предметом сбора служили лесная земляника, черника, брусника, клюква, морошка, голубика, костяника, малина, также черемуха, рябина, калина, крушина (а еще лесные оре-

хи, грибы и т.д.). После завоевания Астрахани и основания Архангельска на внутренний рынок стали поступать такие предметы импорта, как изюм, винные ягоды (сушеный инжир, известный и под другими названиями – «смоквы», «фиги»), финики, лимоны, сахар, а также завозившиеся и ранее грецкие орехи и миндаль.

Наиболее значительные последствия для развития кулинарии имел процесс интродукции и резко расширившийся в московскую эпоху импорт пряностей. К культивировавшимся до этого пряным овощам и травам – луку, чесноку, укропу, прибавились в это время хрен, петрушка, горчица, стручковый перец, тмин, кориандр, анис, базилик, иссоп, мята, майоран, календула, чабер; использовались также калган, канупер, бадьян, шалфей, апельсиновая и померанцевая цедра. Еще большее значение имели импортные сухие пряности, об использовании которых в качестве приправы при приготовлении и подаче блюд и изготовлении напитков сообщают многие письменные источники: черный перец, горчица, гвоздика, корица, имбирь, шафран, кардамон, мускатный орех, мускатный цвет. Это была настоящая революция пряностей, и дело заключается не только в появившейся в связи с Великими географическими открытиями возможности их приобретения (что, конечно, определялось соответствующими покупательными способностями), но и в настоятельной кулинарной необходимости их применения.

Относительно небольшой исходный набор продуктов вызывал потребность в варьировании их вкуса и запаха, а специфика приготовления блюд в русской печи, в результате которого чуть ли не каждое кушанье получалось вполне безвкусным, стимулировала усиленное использование разного рода приправ (что касается мяса и рыбы, то их употребляли не всегда свежими, пожалуй, можно даже сказать – всегда несвежими, и в этом случае без пряностей тоже было не обойтись). Лук и чеснок в огромных количествах, соль выше всякой [современной] нормы, хрен, уксус, перец, горчица в качестве непременной принадлежности стола хоть сколько-нибудь состоятельного человека – все это говорит о ярко выраженном стремлении сделать пищу более острой, придать ей яркий вкусовой оттенок. И надо сказать, что в этом стремлении кулинары и гастрономы московского периода более чем преуспевали: фигурирующие в некоторых источниках дозировки пряностей просто поражают воображение. Так, в датированной 1610 г. «Росписи царским кушаньям» даны нормативы расхода продуктов в расчете на одно блюдо. Блюдо – это порция на двух

человек: на одно блюдо приходилось 1/8 ведра молока, кочан капусты, 2 цыпленка, 1 курица, 1 щука, 1 лещ и т.д. Так вот, на блюдо ухи (примерно 1 – 1,2 л) предусматривался расход 1,5 золотников перца, 4 золотников гвоздики и 30 золотников корицы[38]; на одну порцию, соответственно, приходилось 3,2 г перца, 8,5 г гвоздики и 64 г корицы. Уха в этом случае должна была быть просто огнедышащей – трудно даже представить, как это можно есть (гораздо проще представить, что здесь какая-то ошибка). Впрочем, не останавливаясь специально на правдоподобности тех или иных дозировок, мы все же склоняемся к мысли, что после многовекового господства в древнерусском рационе пресной пищи (не только растительной: и мясо, и рыба, если их варить, томить или запекать в русской печи вообще без пряностей, будут иметь довольно малоприятный, особенно для современного потребителя, вкус и запах) отдельные гурманы-московиты, располагавшие соответствующими финансовыми возможностями, вполне могли заказывать своим поварам нечто подобное. (В то же время Котошихин, описывая боярский быт, свидетельствует об обратном: *«Естви ж обычай готовить, попросту, без приправ, без ягод и сахару и бес перцу и инбирю и иных способов, малосолны и безуксусны. А как начнутести, и в то время естви ставят на стол по одному блюду, а иные естви приносят с поварни и держат в руках люди их, и в которой естве мало уксусу и соли и перцу, и в те естви прибавливают на столе»*[39]).

С молочными продуктами ситуация осталась почти без изменений: в пищу шло свежее и кислое молоко (простокваша), изготовляли творог, сыр, масло; появилась сметана-«забела».

Что касается мясных продуктов, то в пищу по-прежнему употреблялись в основном говядина, баранина и свинина (причем баранина, кажется, больше, чем свинина); больше стали есть мясо домашней птицы, а также яйца. Выработанное в течении предшествующей эпохи обыкновение консервировать значительную часть всего употребляемого в пищу мяса (включая даже птицу) привело к устойчивой практике очень экономного, расчетливого использования буквально каждой части туши, причем все эти части соответствующим образом готовились и вместе с определенным гарниром выступали в качестве особых блюд. В Домострое (Сильвестровская редакция) по этому поводу говорится буквально следующее: *«А в лете мясоести покупати домовитому человеку, купити боранца а дома облупити а овчинки, а боранеи потрох прибыль в столе, потешенье у порядливои жены, или у доброго повара, много промыс-*

лу, из грудины ушное нарядить почки начинить лапатки изжарить, ношки яички начинить, печень иссекши с луком перепонкою обертев изжарить на сковороде легкое молочком с мукою сь яички приболтав нальет, а кишечьки яички нальет, боранью голову можжок с потрошком уху нарядит, а рубец кашкою начинит, почечные части сварит или начинив ижжарит, и так делати ино из одново борана много прохладу, а студень на леду держати хорошо что останетца в лете мяса покупать на обиход под росход в пятницу в понеделник в среду на всю неделю купить не додаст у гривны алтына, просолено на леду в два или в три дни, или неделею не испортится а с Семеня дни купи яловицу или колко надобет не вдруг изгодою, коли подешевле и ты тогды больши купиш, мясо соли в год и на провес а потрохом семья сыта во всю осень а на коже да на сале половину возмешь денег, а про себя сало перетопишь, на год с вологою, потрохи голова губы скороньи и мозг, кишки, осердье, ноги, печень, почьки, жонки переделают да кашею сальною ошвариною начинят, а каша бы овсяная, или гречневая, и ячная и иною какою хочеш, а не переядят потрохов осенью, ино в Рожественои мясоед пригодитца, а рубцы и губы и уши и ноги коровьи на студень во весь год пригодитца коли не делаи квашенину всегды прохлад, а свиньи доморощеные в осень бити по тому же полти в год осолити а голова и сало, и ноги, и жолудь, и кишки, и потрох, и спина в осень и в зиму пригодитца»[40].

В пищу, таким образом, не идут, разве что, рога и копыта; все, что можно съесть в том или ином виде, тщательно готовится, причем красной нитью в этой рассчитанной на состоятельного горожанина энциклопедии домоводства проходит стремление сохранить, растянуть на возможно продолжительное время само употребление мясных продуктов. Та читательская аудитория, к которой обращался автор Домостроя, была достаточно состоятельной для того, чтобы питаться круглый год парной вырезкой, и даже делая скидку на пафосное скопидомство, проповедуемое автором и, без сомнения, разделяемое его читателем (особенно характерны постоянно встречающиеся советы типа: *«а что попортилося ино наперед ести, и в заимы давати, и в милостыню.., а которое свеже и сухо и в бережении стоит, ино то в даль пустить»*; *«которое... тронулося, окисло, и поплесневело... и то борзе извести; а свежее в даль блюсти»*[41]), трудно было бы объяснить предпочтение, отдаваемое потрохам и солонине, если бы обычай употребления преимущественно консервированного мяса не являлся к этому времени характерной чертой русской этнической кухни.

То же касается и рыбы (с выходом к Белому и Каспийскому морям объектом промысла стали не только пресноводные и полупроходные, но и некоторые морские виды; кроме того, новацией данного периода явилось то, что на внутренний рынок в небольшом количестве стала поступать импортная рыба – сельдь). Складывается впечатление, что свежую рыбу ели чуть ли не одни только сами рыбаки, в то время как для консервации рыбы и рыбопродуктов был выработан целый арсенал разнообразных технологий, а степень утилизации сырья была доведена до мыслимого предела. Рыбу солят, коптят, сушат, вялят (причем от рыбы просто вяленой отличалась «провесная» и «ветряная»: эти термины означали разную степень провяливания), подпаривают-подваривают и т.д. (*«коли рыбу свежую купячи иную солит иную вялит иную подваривает иную сушит мелкую иную в муку толчет, в пост во шти подсыпает»*[42]). Конечно, как на рынке, так и на столе была и свежая – «паровая» рыба (собственно «свежая» рыба в тогдашнем словоупотреблении чуть ли не отождествлялась с «свежепросольной»), однако хранить ее сколько-нибудь долго невозможно, а транспортировка живой рыбы при существовавших коммуникациях была связана с такими трудностями, что осуществлять ее мог лишь один царский двор, да и то в виде исключения.

Развитие транспорта и средств сообщения не поспевало за развитием рынка, в частности, рыбного: рыбу, причем крупную – лососевых и осетровых, ловили и в Архангельске, и в Астрахани, перевозка гужом или по воде занимала многие месяцы, так что даже соленая рыба успевала приобрести весьма характерный запах, на который, впрочем, не обращали особого внимания. По Олеарию, *«в Москве преобладает грубая соленая рыба, которая иногда, из-за экономии, плохо пахнет; тем не менее они охотно едят ее»*[43]; Мейерберг тоже говорит о московитах, что *«они не с таким тонким вкусом, чтобы бросать эту рыбу, или брезгать ею, если она, по обыкновению, и испортилась»*[44]; Петрей вообще утверждает, что предпочтение отдавалось рыбе «с душком»: *«Русские возьмут сперва рыбу из бочки в руку и нюхают достаточно ли она пахнет, и если недостаточно, бросают ее опять в бочку»*[45].

Впрочем, существовал и такой способ долговременного хранения свежевыловленной рыбы, как замораживание: по свидетельству Айрмана, *«чтобы хранить рыбу свежей до того времени, когда она станет редкой и вздорожает, есть у них такое изобретение: коль скоро они вытряхнули свою рыбу из сетей на землю, они предоставляют ей весело скакать и кувыркаться по снегу, а*

несколько человек к тому приставлены, которые непрерывно закидывают ее с лопат снегом и немного поливают водой: таким образом эти рыбы настолько покрываются и обмерзают снегом и льдом, что лежат, как поленья; тогда они свозят такую рыбу на свои дворы и оставляют ее под открытым небом на снегу, укладывают ее крест-накрест, как у нас поступают с дровами. А когда прошли 2 или 3 месяца зимы, когда всякие воды замерзли и достать свежей рыбы нельзя, тогда они свозят свою мороженую рыбу на санях в ближайшие и дальние города и продают ее вместо свежей; и она в большом количестве покупается людьми, и ее так же приготовляют, как только что поступившую из воды. Они берут мороженую рыбу и кидают ее в холодную воду, тогда лед отстает, и рыба, хотя бы она в нем пролежала 5 или 6 месяцев, выглядит так же отлично, точно только что вынутая из воды»[46]. Однако такой способ не очень удобен: хранить свежемороженую рыбу под открытым небом можно только в течение зимы, да и то рискованно (в случае оттепели все пропадет), а перевозить гужом еще и дорого; к тому же мы не знаем, насколько подобный метод вообще был распространен.

Что касается степени утилизации, то об этом говорит уже сам чрезвычайно развитый словарь: на рынок и на стол поступают «спинки», «пруты», «полотки», «пласты», «звена», «теша», «огниво», «головы», «потрох», «пупки», «черевца», «печенки», «молоки», «языки», «ксени», какие-то «схабы», «трубы», «тегли», «оберетки», «колодки», «колоколки», «векошники». (Пруты – это завяленая целиком рыба, полотки – сушеные половинки, пласты – тоже половинки, но вяленой рыбы, хранящейся в сушиле в распластанном виде на полках-полицах, теша – брюшная полость, огниво – часть тушки вокруг плавников, ксени – икра в ястыках). Широко используются также икра, визига; из рыбы делают рыбий жир и рыбий клей, в ход идет все, вплоть до плавательного пузыря и чешуи.

1.2.2. Блюда

Прежде чем перейти к рассмотрению собственно блюд (кушаний), следует сказать несколько слов о возможных способах их классификации. Способов этих много: можно подразделять блюда по основному сырьевому продукту (мучные, крупяные, овощные, мясные, яичные, молочные, рыбные, грибные, плодово-ягодные), по виду (жидкие, каши, жаркое, выпечка, соусы, напитки, сладо-

сти, соления), по комплексу способов обработки и приготовления (вареные, жареные, гриллированные, выпеченные, запеченные, томленые, припущенные, паровые, соленые, маринованные, квашеные, сушеные, вяленые, копченые), по виду и порядку подачи (свежие, консервированные, горячие, холодные, первые, вторые, закуски, десерты), по сезонно-календарному порядку употребления (постные, мясоедные, будничные, праздничные, ритуальные) и т.д. и т.п. Одну и ту же совокупность данных можно структурировать по каждой из этих таксономических категорий, при этом выделенные таксоны неизбежно будут накладываться друг на друга, т.е. каждая из единиц той или иной номенклатуры попадет по разным признакам в разные группы. (Уха может быть мясной, а щи – рыбными, блины могут делаться из муки, а могут и из икры, пирог может быть из дрожжевого или сдобного теста, печеным или пряженым, с мясной, яичной, рыбной, крупяной, овощной, грибной, плодовой, ягодной начинкой, употребляться горячим или холодным в праздник или в будни в качестве самостоятельного блюда или как дополнение к другому, – и т.д.). Для того, чтобы максимально исчерпать таксономические возможности, следовало бы одно и то же известное нам из источников количество блюд многократно подразделять в соответствии с тем или иным определенным классификационным признаком; однако подобные упражнения в систематике вовсе не являются целью данной работы, поэтому при изложении мы будем ориентироваться на базовый комплекс признаков того или иного денотата, комбинируя три первых из упомянутых принципов классификации, что же касается порядка употребления блюд в течение года, дня и собственно застолья, то этот вопрос мы разберем отдельно.

Основным мучным блюдом был, естественно, кислый черный хлеб (он и назывался собственно «хлебом»). Хлеб выпекали из ржаной муки двух сортов – ситной и решетной (соответственно, «ситный» и «решетный»), иногда с добавлением овсяной или ячменной, на закваске, в качестве которой служил кусок теста от предыдущего замеса, обычно с солью, но в отдельных случаях и без соли (согласно одному месту у Котошихина: *«А готовят на царском дворе хлебы и колачи, в роздачю всяким людем, без соли, не для жаления соли, но для чину такого»*[47]), «гладкий» – обыкновенный, и «изразчатый» – формовой[48]. Пекли хлеб практически в каждом домохозяйстве, и любая домохозяйка должна была знать и уметь это делать; в состоятельных семьях, где приготовление пищи вообще и хлеба в частности возлагалось на слуг-

профессионалов, работа последних все равно происходила под строгим контролем хозяев. У домостроевского «мужа» и «государя», у которого *«в году припасется ржи, и пшеницы, и ячмени, и овса, и гречи, и толокна, и солоду, и гороху, и конопли, и всякия запасы»*, жена должна уметь *«ясти варити, и которой хлеб печи сытнои или решетнои; и сама бы знала как мука сеяти, как квашня поставити, и притворити, и замесити, и хлебы валяти и испечи, квасны и убухны и выпеклися; калачи и пироги також и колко муки возмут, и колко испекут, и колко родится из четверти и из осмины, или решета, и сколко высевков мера и счет знати во всем... А всякую бы еству мясную и рыбную и всякои приспех скоромнои и постнои, сама бы знала и умела сделати, и слуг научити»*[49]. При этом в рамках рассматриваемого периода хлеб и другие мучные изделия вполне свободно можно было приобретать и на рынке, так как в каждом более или менее крупном городе их производством занималось значительное количество ремесленников, специализировавшихся на отдельных видах продукции. Так, в Новгороде в XVI в. насчитывалось 121 хлебник, 241 калачник, 12 ситников, 7 блинников, 67 пирожников, 23 пряничника, 8 толокнянников; в Калуге в 90-х того же века было 30 хлебников, 13 калачников, 4 короваечника, 4 пирожника, 4 ситника, 1 пряничник; в Москве в 1638 г. изготовляли и продавали продукты питания около 600 чел., в т.ч. 78 калачников, 54 хлебника и 35 пирожников[50].

О вкусовых качествах тогдашнего хлеба можно судить только по запискам иностранцев. *«Мы совершенно не в состоянии были его есть, ибо, по причине большой величины хлебов, внутри он не пропечен и бывает кисел, как уксус, да и запах имеет такой же,* – пишет Павел Алеппский. – *Но московиты привыкли к нему: по их словам, он придает силу и питательнее белого хлеба... Мы видели, как возчики и другие простолюдины завтракали им, словно это была превосходная халва»*[51]. Яков Стрейс замечает, что русские едят хлеб *«такой тяжелый, черный и плотный»*, что *«нет народа, желудок которого был бы в состоянии его переварить»*[52]). С другой стороны, Юрий Крижанич утверждает, что *«хлеб, действительно, везде на Руси сельские и прочие простые люди едят намного лучший и больше, нежели в Литве, в Польской и Шведской землях»*[53]. Любые подобные оценки, конечно, субъективны – вернее, обусловлены собственной культурной традицией наблюдателя; в то же время иными мы не располагаем.

Более по вкусу восточным и западным путешественникам приходился белый, т.е. пшеничный хлеб. Так, Барберини, описы-

вая пир Ивана Грозного, упоминает *«довольно хороший белый хлеб»*[54]; посол герцога Голштинского Аксель Гильденштерн, побывавший на обеде у Бориса Годунова, писал, что *«хлеб, смесенный с яйцами был весьма красивый на вид и вкусный»*[55]. Пшеничный хлеб выпекался обычно из муки тонкого помола (крупитчатой, полукрупитчатой, толченой, «белой»; была еще «расхожая» и «межситка») с применением дрожжей. Наиболее распространенным видом белого хлеба являлись калачи разных сортов: крупитчатые пеклись из муки соответствующего сорта в виде витых колец, калачи из толченой муки (т.е. из зерна, перед размолом прошедшего обдирку), выпекавшиеся в виде круглых булок, назывались «братскими», а из смеси пшеничной и ржаной муки изготовляли смесные калачи[56]. Котошихин рассказывает о такой своеобразной разновидности калачей, как именинные, употреблявшиеся при дворе для праздничных раздач (в день рождения того или иного из членов царского семейства): *«А до стола как придет царь к себе, от себя и от царицы и от царевичей и от царевен, которого бывает день, властем и бояром и думным и ближним людем, так же и столником и дьяком и полковником и гостем, роздает имянинные калачи; а зделаны те калачи бывают долгие, аршина в два и в три, толщиною в четверть аршина»*[57]. Из других видов пшеничного хлеба можно назвать «басман» – дворцовый белый хлеб с клеймом-«басмой», сдобные булки-«здобы», а также появляющиеся к концу периода пышки, баранки из заварного теста и сайки. (Сайка, т.е. белый хлеб с тонкой мягкой корочкой, выпеченный из слабо подошедшего теста с добавлением молока и масла, судя по этимологии (от эст. saiake – «булочка»), представляет собой довольно позднее заимствование)[58].

В этот период под влиянием татарской и вообще тюркской кухни (в первую очередь обусловленным присоединением Казани и Астрахани)[59] ассортимент хлебных изделий расширился за счет разного рода выпечки из сдобного (с добавлением молока, масла, яиц), пресного, сладкого, вареного и обжаренного теста. Новые хлебопродукты могли носить новые названия, а могли фигурировать и под старыми, так что не всегда понятно, о чем идет речь. Так, по Костомарову, каравай – это «сдобный хлеб с различными способами приготовления. Был каравай битый, который взбивался с маслом в сосуде, ставленный – вроде кулича на молоке; яцкий – на большом количестве яиц, каравай с сыром, каравай братский и прочее. Яйца, масло или говяжье сало, сыр и молоко служили добавкою в каравае, а различные его виды зависели от того, сколько

класть муки и с чем ее клали и в каком количестве»[60]. В то же время в Домострое, помимо названных, фигурируют и другие виды каравая, выступающего в качестве не хлеба как такового (такой каравай мог называться и просто «хлебом», как это следует из вышеприведенного отзыва Гильденштерна и устава Тихвинского монастыря, по которому инокам на Пасху выдавались *«вместо же ржаных хлебов пшеничны, с маслом и яицы печены и мазаны яицы ж»*[61]), а как нечто вроде пирога с начинкой. Мы встречаем здесь не только *«короваи ставленые»*, *«коровай ставленной с блинами»*, *«короваи яитцкие»*, *«коровай битой кислой»*, но и *«короваи стрядные»*, *«короваи блинчатые»*, *«коровай блинчатой болшой»*, *«коровай с снедки»*, *«коровай мневой»*, *«коровай мневой с ксенем»*, *«коровай с молоки»*, *«коровай с осетрьи молоки»*, *«коровай телной»*, *«коровай телной с пирожки»*, *«коровай с телом с осетрьим»*, *«коровай с осетрьи пупки»*, *«коровай ссыпной с хворосты да с телом белужьим»*, *«короваи заечьи»*, *«коровай с грибами»*, *«коровай со пшеном, да с изюмом»*, *«коровай яблочный»*, *«коровай с винными ягоды сладкой»*, наконец, *«короваицы с чем Бог послал»*[62]. (Мневый – налимий, из налима; тельный, тело – это начинка в виде фарша, обычно из рыбы: из нее извлекали все кости, измельчали, добавляли рубленый лук, зелень, иногда и яйцо, формовали в брикет, панировали и отваривали).

Главным отличием караваев, как с начинкой, так и без начинки, от пирогов являлось то, что караваи представляли собой сдобный хлеб из пшеничной муки (так, в «Росписи царским кушаньям» дается норматив расхода продуктов на *«коровай ставленой с сыром»*: на это изделие пошло *«6 лопаток муки крупитчатые, четь ведра молока пресного, 2 сыра кислых, 60 яиц, 2 гривенки масла коровья»*[63]). В то же время пироги могли делаться и из ржаной муки, но не из сдобного теста (кроме курников – слоеных пирогов с курятиной, а иногда и с другой начинкой: в той же «Росписи» на царский курник определен расход следующих продуктов – *«2 лопатки муки крупичатой, куря, 20 яиц, гривенка масла коровья, 6 частей баранины, гривенка сала говяжья»*[64]). Впрочем, у некоторых иностранцев встречаются упоминания и о пирогах из сдобного теста – так, швед Энгельберт Кемпфер, проездом побывавший в России в 1683 г., пишет, что начинка пирогов делалась без масла, *«тесто же хотя и сделано на масле, но так скудно, как будто занято оное у мужика на крестинах»*[65]. Вероятно, в этом случае иностранный путешественник просто не делал различия между пирогом и караваем – кстати, в поздней-

шем словоупотреблении пирогами стали называть и изделия из сдобного теста (такие сдобные «пироги», больше напоминающие бисквиты, фигурируют уже в поваренных книгах второй половины XVIII в.[66]), а караваем – круглый хлеб и вообще что-то округлое – например, «каравай сала», тогда как пироги имели обычно продолговатую форму (по словам Олеария, *«у них имеется особый вид печенья... называемый ими «пирогом»; эти пироги величиною с клин масла, но несколько более продолговаты»*[67]).

Пироги делались из дрожжевого (точнее, квасного) и пресного теста, выпекались на поду или жарились на масле. Точнее, не жарились, а пряжились: пряжение можно представить как некий симбиоз печения, где на изделие воздействует горячий воздух, и жарения, где данную роль играет раскаленный жир: именно это получится, если поставить открытую сковороду в русскую печь. Впрочем, в усвоивших тюркский способ готовки в казанах господских поварнях применялась и жарка во фритюре – так, Павел Алеппский, рассказывая об одном русском блюде из рыбы, говорит, что ее *«жарят в постном масле на очень глубоких, в роде колодцев, противнях, чтобы она прожарилась насквозь»*[68]. По Костомарову, вместимость «естовных» котлов достигала четырех и даже семи ведер[69]; подобным образом могли готовить и мучные изделия. При этом пироги из кислого теста всегда бывали подовыми, а пряженые могли быть как кислыми, так и пресными (имеется в виду не вкус изделия – бывали и сладкие пироги, а вид теста; что касается вкуса, то он был довольно специфичным, так как жарили-пряжили тогда либо на конопляном, либо на часто прогоркшем и иногда несоленом коровьем масле[70]). Мука для пирога могла быть как ржаной, так и пшеничной: автор Домостроя советует домохозяйке *«коли хлеб пекут, ино того теста велети отняти и пирог сделати, или пшеничныя пекут и из межситки велети пирогов же начинити»*[71]; кажется, что выбор того или иного вида муки определялся не рецептурой, а только состоятельностью семьи.

Что касается конкретных разновидностей пирогов, то номенклатура этого вида изделий очень обширна, но не очень системна: в одном только Домострое названия подразделяются по способу приготовления (подовые, пряженые), начинке (мясной, рыбной, грибной, крупяной и т.д.), форме (продолговатые, в форме рыбы и пр.), а также по совокупности тех или признаков. Если исключить наиболее очевидные случаи дублирования, то ассортимент предлагаемых этой энциклопедией домоводства пирогов выглядит следующим образом[72].

Подовые пироги: *«пирог подовой»*, *«пирог долгой Ворсунофьевской подовой»*, *«пирог подовой мясной»*, *«пирог с мясом большой подовой»*, *«пирог подовой с мясом да с сошнями»*, *«пироги подовые с бараниною»*, *«пирог подовой долгой с лодогою, а подсыпают грешневою крупою»*, *«пирог подовой долгой с телом рыбьим»*, *«пироги подовые с вязигою да с брынцом да с хворосты»*, *«пирог подовой сырной»*, *«пирог подовой с сыром»*, *«пирог с сыром большой подовой»*, *«пироги кислые с молоком подовые»*, *«пирог подовый с маковым творогом да с сошнями»*, *«пирог подовой ячной»*, *«пирожки с рыжики подовые»*, *«пирог подовой со пшеном»*, *«пироги подовые, кислые, с горошком»*, *«пироги подовые с маком»*, *«пирог подовой масленой делается с блинцы»*, *«пирог соковой подовой с хворосты»*, *«пирог с сахаром подовой»*. (Брынец – это вид пшена; соковый – приготовленный на конопляном масле или поданный с ним на стол).

Пряженые пироги: *«пироги пряженые»*, *«пироги пряженые кислые»*, *«пироги кислые долгие пряженые»*, *«пироги пряженые с сыром»*, *«пироги кислые, пряженые с сыром»*, *«пирог кислой болшой пряжат в масле с сыром»*, *«пироги пресные пряженые с сыром»*, *«пироги долгие пресные, пряженые с сыром»*, *«пироги пряженные с яйцы и с сыром»*, *«пироги долгие с горохом, пряженые»*, *«пироги пряженые со пшеном с вязигою и с горошком»*, *«пироги долгие пряженые, с маком»*, *«пироги с маком, пряженые, большие, в конопляном масле»*, *«пироги с маком пряженые в конопляном масле болшие с горошком»*, *«пирожки в масле ореховом, пряженые с горошком»*, *«пироги сахарные пряженые»*.

Пироги с начинкой из рыбы и рыбопродуктов: *«пироги с линяма»*, *«пирог с сигами»*, *«пирог со мни»*, *«пирог с сельдми»*, *«пироги с линями а меж пересыпать блинами»*, *«пирог с сигом да с брынцом»*, *«пирог с вязигою болшой»*, *«пирог долгой с телом и со пшеном»*, *«пироги всякие пряженые и подовые с рыбным телом и с рыбою»*.

Пироги с другой начинкой: *«пироги с блинцы»*, *«с кашею»*, *«с горохом»*, *«с соком»*, *«с репою»*, *«с капустою»*, *«с груздми»*, *«с маком»*, *«с орешки в соку»*, здесь же *«пирог болшой с маковым соком да с сошнями»*, *«пирог с сошнми, а меж пересыпати блинки»*.

Курники: *«курник»*, *«курник под зваром»*, *«курник круглой с сошнями и с пирожки»*. (Звар, взвар – нечто вроде соуса: подливка, специально приготовленная на овощной или ягодной основе, с добавлением уксуса, меда, пряностей; например, «взвар медвян с перцем»).

Сладкие пироги: *«пироги соковые сладкие»*, *«пирог сахарной»*, *«пироги сахарные делаются в брынце»*.

Пироги особой формы: *«пироги караси с мясом»*, *«караси с рыбою и со пшеном и с вязигою»*, *«пироги-караси с телом, пряженые»*, *«караси пряженые с сыром»*, *«пироги караси с яйцы»*, *«караси пряженые с яйцы»*, *«караси пряженые с вязигою»*, *«пироги караси со пшеном, да с вязигою, пряженые»*, *«пироги слоеватые»*, *«копытца с маковым творогом»*.

Прочие изделия, по тому или иному признаку приближающиеся к пирогам: *«перепеча»* (пшеничные или ржаные кислые пряженые лепешки), *«сырники»*, *«сырники с яйцы и с сыром»* (на их приготовление шло много творога, яиц, молока, и немного – муки), *«левашники»* (трудно сказать, чем они отличались от ягодных «левашей», но перечисляются вместе с пирогами; по М.Г. Рабиновичу, левашники – это «жаренная на сковородке сладкая лепешка с начинкой в одном углу»[73]), *«луковники»*, *«луковник кислой»*, *«луковник пресный с хворосты»* (видимо, какая-то выпечка то ли с добавлением лука, то ли в форме луковицы).

Весь этот пространный список составлен лишь по одному Домострою, и его можно существенно дополнить за счет других источников. Так, в столовом обиходнике Иосифо-Волоколамского монастыря встречаются *«пироги с яйцами и перцем»*, *«пироги с вязигою с перцем и с маслом»*, *«пироги с горохом»*[74]; в «Росписи кушаньям св. патриарха Адриана» («Расходная книга Патриаршего Приказа кушаньям, подававшимся патриарху Адриану и разного чина лицам от сентября 1698 по август 1699 г.») только за один день (26 октября 1690 г.) упомянуты *«пирог косой»*, *«пироги долгие»*, *«пирог рассольный»*, *«пирог с телесы»*, *«пирог с белой рыбицей»*[75]; и т.д. и т.п. Определить количество видов пирогов хоть сколько-нибудь точно не представляется возможным, ибо неопределенность способа приготовления, формы и содержания данного рода изделий и соответствующая бессистемность фигурирующей в источниках номенклатуры делают любые абсолютные цифры относительными. Таксономизация по разным категориям дает несводимые множества, так как нет единого принципа номинации по основному признаку: мы можем сказать что «пирог сахарный подовый» и «пирог сахарный пряженый» суть разновидности «пирога сахарного», но не можем определиться в целях подсчета с тем, один ли это пирог, или два, а то и три разных. Единственное, что можно в этом случае сказать определенно – количество разно-

видностей пирогов в русской кухне московского периода измеряется несколькими десятками.

Среди других изделий из теста в рассматриваемую эпоху достаточно большое место занимала различная выпечка (пряжение) из пресного теста и печенья из сладкого теста, заимствованные из кухни поволжских татар и модифицированные в новых условиях. Это *«преснечики малые»* (какие-то пряженые лепешки из пресного теста), *«рогули пряженые»*, *«трубицы»*, *«хворосты пряженые»* (жаренные в масле кусочки теста разной формы), *«сошни»* (*«соцни»*), *«тапешки, а тапешки словут: колач в масле пряженой, ломтями»*, *«орешки пряженые»*; печенья были представлены такими видами, как *«елки»*, *«шишки тестяныя»*, *«шишки ореховыя»*, *«шишки миндалныя»*. Особую роль играли печенья на меду с пряностями – коврижки и собственно пряники (надо сказать, в это время пряники являлись чрезвычайно популярным изделием не только на Руси, но и у западных славян – в Польше, Чехии, Словакии)[76].

Другой тип мучных изделий – это блины, оладьи, котломы: *«блины»*, *«блины тонкие»*, *«блины сырные»*, *«блины с соком»*, *«блины с маковым творогом и с маслом»*, *«блины с маслом и луком»*, *«блины пшеничные с припекою»*, *«блины гречневые с кашею»*, *«три блина – два с соком, третей с маком»*, *«блины красные по 5 на блюдо»*, *«икряники»*; *«оладьи»*, *«оладьи путные»*, *«оладьи с медом»*, *«оладьи сахарные»*, *«оладьи большие под сахарам и с патокою, оладьи меньшие под сахором с патокою»*, *«оладьи болшие одноблюдные с сахаром, осыпают с патокою; оладьи середние по пяти на блюдо, с сахаром, оладьи меньшие с сахаром же»*, *«оладьи большие одноблюдные под сахаром с медом; оладьи средние под сахаром с медом; оладьи меньшие под сахаром с медом»*; *«котломы»*, *«котломы с патокою»*[77]. Блины пекли (именно пекли, а не жарили; кроме того, блины были дрожжевыми, а не пресными, и блинное тесто даже продавалось в готовом виде) из ржаной, гречневой («красные» блины), пшеничной (молочные блины – с добавлением молока и яиц, т.е. сдобные), также просяной и овсяной муки, делая их либо «тонкими», либо «с припеком» – луком, творогом, яйцами, снетками (в измельченном виде кладутся на сковороду и заливаются жидким тестом). Специфической разновидностью блинов были «икряники», изготовлявшиеся из смеси крупитчатой муки и битой, т.е. толченой икры (*«блины икряные, а делают: бьют икру много, да процедят сквозе решето частое, да приложат мучки крупичатой, и оне толсты станут, что красные блины, и кладутся по*

три блина на блюдо»)[78]. Оладьи пекли из крупитчатой муки, сдобные (с яйцами и коровьим маслом) или, в пост, из обычного теста на ореховом масле, подавали с медом и т.п. Котломы являлись разновидностью оладьев (только в тесто добавлялось меньше яиц; впрочем, по другим данным, это были заимствованные у татар слоеные лепешки из пресного теста), подавали их так же, как и оладьи, с патокой[79].

В рассматриваемый период в русской кухне получили широкое распространение заимствованные из кухни тюркоязычных народов кушанья из вареного теста – лапша и кундумы. В Домострое фигурируют просто *«лапша»*, *«гороховая лапша»*, *«лапша соковая»*, в монастырских уставах встречаются еще *«лапша гороховa с перцом»*, *«лапша с перцем»*, *«лапша с чесноком»*, *«лапша с лососиной»*, *«лапша молочная»*, *«лапша в молоке»*. По всей видимости, лапшу (из разной муки, то ли на яйцах, то ли на воде) ели и как жидкое блюдо (на молоке, рыбном или мясном отваре), и как отдельное второе блюдо, а также использовали в качестве гарнира – в Домострое упоминаются *«куря в лапше»*, *«заецы в лапше»*, *«заец в лапше с пирожки»*. Кундумы (*«кундумы»*, *«кулдумцы»*) представляли собой что-то типа клецок. В то же время наряду с этими заимствованиями сохранялись и весьма архаичного типа блюда просто из муки, заваренной кипятком, типа позднейшей «заварихи» или упоминаемой в монастырских уставах «саломаты»[80].

Еще некоторые блюда готовились непосредственно из хлеба. Хлеб (или сухари) кусочками добавляли в квас, получая блюдо типа позднейшей «тюри»; в данный период соответствующего названия у него, кажется, не было, однако само кушанье существовало – по словам Павла Алеппского, *«московиты завтракают квасом с раннего утра, кроша в него хлеб»*[81]. Из хлеба делали гренки: *«гренки»* встречаются в Домострое, в столовой книге патриарха Филарета («Столовая книга патриарха Филарета Никитича 1623 – 1624 гг.») фигурируют *«с шафраном греночки»*[82]. Кроме гренок, в ходу были хлебцы: в Домострое упоминаются *«хлебцы постные»*[83]. В столовом обиходнике Иосифо-Волоколамского монастыря фигурирует какое-то кушанье под названием *«хлеб пареной»*[84]. В свою очередь, в Домострое встречается название такого блюда, как *«корка с икрой с осетрью»*[85]; возможно, это что-то вроде позднейшего бутерброда. В некоторых списках Домостроя одно место, где перечисляются разные каши, можно прочитать как *«хлебенная»*: по М.Г. Рабиновичу, это

какая-то каша из сухарей (он пишет и еще об одном кашеобразном блюде – *«сухарях с хреном»*)[86].

Собственно сухари, как и толокно, служили своего рода хлебными консервами. По многим свидетельствам (Флетчера, Петрея, Маржерета, Котошихина), сухари и толокно составляли основную часть рациона служилых людей в полевых и походных условиях[87]. Например, француз Жак Маржерет, служивший у Годунова и Лжедмитрия I, пишет: *«толокно... есть отваренный, а затем высушенный и перемолотый в муку овес.., русские употребляют как в пищу, так и в питье, всыпая... две или три ложки в достаточное количество воды с малою долею соли и размешивая хорошенько»*[88]. Некоторый запас этих продуктов имелся в каждом доме, будь то описываемое Домостроем хозяйство состоятельного горожанина, среди хлебных запасов которого вместе с разнообразным зерном постоянно встречаются *«и толокно, и сухари, и ржаные, и пшеничные»*[89], или обычное крестьянское хозяйство – по Котошихину, *«для войны ж ратным людем собирают с патриарших, и властелинских, и монастырских, и з боярских, и всяких вотчинников и помещиков с крестьянских дворов, служилые хлебные запасы... сухари, толокно... И те хлебные запасы... сухари, и толокно... будучи на службе в городех и в полкех роздают стрелцом, и салдатом, и драгуном»*[90]. Толокно фигурирует в монастырских рационах[91], *«толокно»* упоминается Домостроем в качестве пищи слуг, а *«толокно мешаное»* в пост едят и сами хозяева[92]; толокно даже являлось предметом ремесленного производства и рыночного торга.

Наконец, нельзя не сказать и о таком мучном блюде, как кисель (в описываемый период он еще не превратился в современный густой консистенции напиток). В Домострое упоминаются *«кисель»*, *«кисель овсяной»*, *«кисель с сливами»*, *«кисели сладкие»*, *«кисель сладкой красной»*, *«кисель сладкой белой»*, *«кисель белый со сливками»*[93]. Делали кисели из овсяной, пшеничной, гороховой муки, использовали вкусовые добавки (мед, патоку, ягодные соки), подавали горячими или холодными с молоком, сливками, сытой, постным маслом. Готовили их не только в домашних условиях, но и на продажу – так, в Новгороде в XVI в. было 24 кисельника[94].

Следующая категория блюд, которую мы рассмотрим – это крупяные блюда, т.е., в основном, каши. (С одной стороны, тем или иным способом обработанные крупы служили и начинкой для пирогов, караваев, блинов, жаркого, использовались в каче-

стве одного из компонентов жидких блюд и т.д., однако не являлись при этом самостоятельным кушаньем; с другой стороны, кроме крупяных каш бывали и другие – например, рыбные, однако эти «каши» все же логичней рассматривать в качестве рыбного блюда). Крупяные каши были одним из самых распространенных, повседневных, стандартных блюд: именно в качестве «обыкновенной» или «ежедневной» пищи московитов в записках иностранцев вместе с горохом и бобами упоминается «крупа»[95]. Номенклатура каш, встречающихся в источниках, богата, но, как всегда, весьма неопределенна: блюдо может называться по крупе, добавкам, способу приготовления, консистенции и т.д., а также сразу по целому ряду этих признаков. В Домострое фигурируют просто *«каша»*, *«кашка»*, *«кашка всякая»*, *«каша салная, обвариваная»*, *«каша овсяная, и гречневая, или ячная, или иная какову хочешь»*, *«каша с ветчиною житкая, а иногда густая, с салом»*, *«каша житкая, – иногда с соком, иногда сущ, иногда репня»*, *«каши путные»*, *«каша сладкая с брынцом да с винными ягоды»*, *«каша грешневая тертая»*, *«кашка судочья с жиром судочьи, да со пшеном»*, *«каша с молоки стерляжьими да со пшеном»*, *«каша путная с витчиною»*, *«каша курячья с ветчиною»*, *«каша простая с ветчиною»*, *«каша курячья с пшеном шафранная»*.

Этот список можно дополнить за счет монастырских обиходников, где встречаются: *«каша гречневая с горохом»*, *«каша гороховая»*, *«каша соковая»*, *«каша крутая»*, *«каша тертая»*, *«каша репяная»*, *«каша морковная»*, *«серка каша»*, *«каша молочная»*, *«каша на ухе»*, *«каша крутая с сыром»*, *«кутья с сытою»*, *«каша гречневая крутая с маковым молоком»*, *«каша пшенная»*, *«каша пшенная с медом»*, *«каша с головизнами»*, *«каша с рассолом и сельдями»*, *«каша тертая с соком»*, *«каша овеянная со снетками»*, *«каша ячная с огурцами»*. Наконец, сюда можно отнести и такие блюда, как солодовые каши, *«тесто солодяное гречневое»*, *«горох тертой»*, *«горох битой»*, *«цыженой горох»*, *«бобы сухие вареные»*[96].

Таким образом, каши готовились из гречневой, овсяной, ячневой крупы, пшена, гороха, а также комбинированные, варились на воде, молоке, рыбном (возможно, и мясном) отваре, имели разную консистенцию. В зависимости от добавок, в качестве которых использовались рыбные, мясные, молочные продукты, мед, пряности, они могли быть солеными, острыми, сладкими. Подавались каши как самостоятельное блюдо. Кроме собственно крупяных каш, существовали каши овощные, рыбные и даже, ка-

жется, мясные («каша курячья»; впрочем, может быть, здесь имеется в виду приготовление на курином бульоне).

Овощные блюда представлены в источниках относительно меньшим количеством наименований. Овощей вообще выращивалось сравнительно немного (капуста, огурцы, свекла, морковь, репа, редька, еще лук и чеснок), а собственно овощных блюд было еще меньше: овощи употреблялись в пищу либо сырыми, либо в виде компонентов жидких блюд и начинки пирогов, либо в виде солений, но ни салатов, ни блюд из нескольких видов овощей (сырых или консервированных), подвергнутых той или иной тепловой обработке, в русской кухне московского периода не было. Из жидких овощных блюд самым распространенным являлись щи («шти»). Состав этого блюда был крайне вариативным – щи могли быть на мясном отваре, а могли представлять собой лишь овощную похлебку, делались из капусты – свежей или квашеной, или из других овощей, с добавлением муки или крупы, или без них, и т.д. В Домострое мы встречаем *«шти»*, *«двои шти»*, *«шти кашные»*, *«шти белыя со сметаною»*, *«шти богатые»*, *«шти богатые с курятем»*. Щи также упоминаются в составе других блюд или вместе с другими – *«лопатка ветчинная во штях»*, *«теша осетрья под зваром со штями, а шти даются в ставчике»*, *«гуси и утята даются во штях»*, *«окорок подо штями»*, но здесь не всегда ясно, имеются в виду щи – жидкое блюдо, или кислые щи – напиток (в качестве соуса – например, *«голцы в кислых штях»*); есть и еще менее понятные комбинации – например, *«двои шти с ухою свежею, да с ухою осетрею»*. В монастырских обиходниках *«шти»*, *«шти с соком»* часто подаются с яйцами (*«по два яйца ко штем»*), но не обязательно с капустой – *«шти репяны соком заливным»*, *«во штях белая капуста или борщ, или кислица с чесноком, или с луком»*, *«шти борщевые с соком»*, *«шти борщевые с подтиркою»*[97]. («Борщом» тогда называлось, по мнению некоторых авторов, растение борщевик семейства зонтичных, которое настоятельно советовал разводить на огороде автор Домостроя: *«А подле тына, около всего огороду, где крапива растет, тут борщу насеяти; и с весны его варити щи и разведенои борщ делати... А в ту пору и до осени борщ режучи сушити и в плетницы плести; ино всегда пригодится в даль в год»*[98]). В столовой книге патриарха Филарета упоминаются *«шти с целым луком да с перцем»*, в аналогичной книге патриарха Адриана – *«шти с кашею»*[99].

У всего этого номинативного разнообразия можно выделить только один инвариант: «шти» – это отвар одного или нескольких видов овощей (обычно, видимо, одного); все остальное варьирует. О рецептуре, по которой эти «шти» готовились, мы имеем еще меньшее представление, так как самой этой рецептуры в качестве какого-то определенного набора предписаний, включающих в себя состав и дозировку компонентов, способы и продолжительность обработки, вид и порядок подачи, не существовало вовсе. Для примера можно привести один из немногих встречающихся в Домострое рецептов: *«Такоже приказ держати: как варити на семью челяди или нищете скоромную и постную ествy: капусту или нотину или крошиво иссечи мелко, и вымыти хорошо, и уварити, и упарити гораздо. В скоромные дни мясо, или ветчины или сальца ветчинного положити; или забелки подати, и заспы всыпати и приварити; а в пост сочком залити или инои какои навары приварити, да прибавя и упарити хорошо или заспы подсыпати, да с солью или с кислыми щами приварити»*[100]. В двух предложениях – восемь «или»: блюдо, приготовленное по такому «рецепту», иначе, как «ествой», и не назовешь.

Другим жидким овощным блюдом была ботвинья. В Домострое *«ботвинья»*, *«ботвинье борщевое»* упоминается как в качестве блюда для слуг, так и в качестве блюда для господ. Как и щи, ботвинья употреблялась и отдельно, и в качестве некого дополнения – например, *«рыба всякая, вялая, коя лучится, ставити с ботвиньем»*, *«с вялою рыбою даетца ботвинье борщевое»*[101] (здесь не вполне ясно, что к чему подается – то ли ботвинья к рыбе, то ли рыба к ботвинье). Ботвинья представляла собой холодный суп на воде или квасе со слегка отваренной ботвой овощей (свеклы и пр.), с добавлением лука и огурцов; подавали ее с красной рыбой и колотым льдом-«багренцом» (впрочем, об этом говорят позднейшие источники – в рассматриваемый период все могло быть проще)[102].

Среди густых овощных кушаний доминировали различные блюда из свежей, вареной, соленой, квашеной капусты: *«капуста свежая белая со снетками»*, *«капуста с грибами»*, *«капуста крошеная»*, *«капуста крошенная с луком»*, *«капуста крошенная с чесноком»*, *«капуста крошеная с рассолом»*, *«кислая капуста»*, *«капуста кислая с селдми»*, *«квашенная уксусом капуста сечена мелко»*, *«капуста гретая»*, *«капуста гретая с маслом»*, *«капуста студеная»*, *«капуста с маслом поставцом студеная»*, *«капуста соленая»*, *«капустники»*. Другие овощи входили в состав

таких блюд, как *«морковь пареная под чесноком»*, *«морковь с маслом»*, *«репа с маслом»*, *«репа пареная»*, *«репа печеная»*, *«репа вареная резаная на ломтики с уксусом да с хреном»*, *«свекла под хреном»* и др. Огурцы ели свежими и солеными (иногда и сладкими – засахаренными или свежими с медом), при этом последние часто употреблялись в составе других блюд в качестве острой закуски или вкусовой приправы[103].

Весьма обширен ассортимент мясных блюд русской кухни XVI – XVII вв. Вот только те блюда, которые представлены в Домострое (мы подразделили их в соответствии с сырьевым принципом, устранили прямое дублирование, но оставили варианты названий)[104]:

Блюда из говядины: *«говядина»*, *«говядина просольная»*, *«говядина шестная»*, *«говядина с чесноком»*, *«солонина»*, *«солонина старая»*, *«солонина мокрая»*, *«солонина ветрена»*, *«солонина с чесноком»*, *«солонина с чесноком и с зелием»*, *«солонина с чабаром, простая»*, *«части говяжьи верченые»*, *«части говяжьи под зваром»*, *«части говяжьи верченые под зваром»*, *«ноги говяжьи»*, *«языки говяжьи сухие»*, *«языки говяжьи верченые»*, *«молоки говяжьи»*, *«уха в зверине, а дается в груде говяжьи и в лимоне»*, *«под хреном студень ножная говяжья»*, *«квашенина говяжья»*. (Шестная – вяленая; ветреная – завяленная после посола; верченые – приготовленные на вертеле над открытым огнем).

Блюда из свинины: *«свинина»*, *«свинина росолная»*, *«свинина шестная»*, *«осос росольной под чесноком»*, *«ососы верченые»*, *«поросята верченые»*, *«поросята расолные»*, *«лопатка свиная»*, *«головы и ноги свиные»*, *«потрох поросячей»*, *«почки свиные»*, *«голова свиная под чесноком»*, *«голова свиная свежая»*, *«голова свиная свежая под чесноком»*, *«сало»*, *«буженина»*, *«буженина в чесноке»*, *«ветчина»*, *«ветчина с молоки свиные»*, *«ветчина подо штями»*, *«лопатка ветчинная во штях»*, *«окорок ветчинной с студенью»*, *«окорок свежий студеной»*, *«окорок подо штями»*, *«середки свиныя»*, *«середка свиная жареная, а наделывают брынцом, а иногда мясом с салом»*, *«середки свиныя верченыя под зваром простым»*, *«боров дается, голова под чесноком, середка наделываная жареная»*. (Росолная – приготовленная (сваренная) в огуречном или ином рассоле; осос – молочный поросенок).

Блюда из баранины: *«баранина»*, *«баранина печеная»*, *«баранина росолная»*, *«баранина росолная с горчицею»*, *«баранина шестная»*, *«грудь баранья верченая»*, *«грудь баранья верченая с шафраном»*, *«грудь баранья верченая под шафраном»*, *«плечо ба-*

ранье», *«плеча бараньи под забелой с чесноком»*, *«плечо баранье жареное с подбелом»*, *«клюки бараньи под зваром»*, *«ножка баранья печеная с яйцы»*, *«потрошек бараней»*, *«печень баранья с сычугом»*, *«печенки белые бараньи с перцом и шафраном»*.

Блюда из курятины: *«куры шестные»*, *«куры росолные»*, *«куры молодые в росоле»*, *«куры верченые»*, *«куры верченые, молодые»*, *«куря под брынцом с шафраном»*, *«куря в лапше»*, *«куря с лимоном окрашиванное»*, *«пупки, шейки, печенцы куречьи»*, *«черевца, пупки, печенцы куречьи»*, *«ухи курячьи»*, *«уха куречья голая»*, *«уха куречья шафранная»*, *«уха куречья со пшеном шафранная»*, *«ухи курячьи с шафраном, да белая, да черная»*, *«шти богатые с курятем»*, *«каша куречья с ветчиною»*, *«калья куречья с лимоны»*, *«калья куречья, или тетеревина, или утечья»*. (Уха голая – без пряностей, белая – с перцем, черная – с гвоздикой; калья – жидкое блюдо на бульоне из мяса, птицы или рыбы и соленокислой основе, т.е. с добавлением рассола, соленых огурцов, слив, лимонов).

Блюда из утятины: *«утки»*, *«утки верченыя»*, *«утки верченые дворовые»*, *«утки верченые с простым зваром»*, *«полотки утячьи сущие»*, *«калья утячья с сливы»*, *«калья утячья с лимоны»*, *«утя окрашиваное с огурцы»*. (Полоть, полть – половинка туши; полоток – половинка распластанной птицы, вяленой, засушенной в печи, соленой или копченой).

Блюда из гусятины: *«гусь дворовой»*, *«гусь кормленой»*, *«гуси и утята даются во штях»*, *«гуси шестные»*, *«гуси верченые»*, *«гусь верченый дается с уксус на три блюда: два папоротка на два блюда, два ходила на блюдо»*, *«полотки гусиные»*, *«потрох гусин»*.

Блюда из зайчатины: *«заец душевной»*, *«заец черной горячей»*, *«заец черной сладкой»*, *«заец назимой»*, *«заец верченой назимой»*, *«заец верченый горячей»*, *«заецы печеные»*, *«заецы верченые»*, *«заецы сковородные»*, *«зайцы в сковородках»*, *«заецы ярые в сковородках»*, *«заецы в росоле»*, *«заецы росолные»*, *«зайцы росолные с молоки»*, *«заец репной»*, *«заецы в репе»*, *«заецы в лапше»*, *«заец в лапше с пирожки»*, *«почки заечьи»*, *«почки заячьи верченые»*, *«почьки заичьи с молоки»*, *«почки заечьи с простым зваром»*, *«почки заечьи, верченыя под зваром»*, *«печени заечьи»*, *«кости заечьи с молочи заечьи»*, *«полотки заечьи»*. (Душевной – духовой).

Блюда из копытной дичи: *«вепревина»*; *«лосина»*, *«лосина с чесноком»*, *«осердие лосие в росоле»*, *«осердие крошеное лосье»*, *«печены лосьи»*, *«мозг лосей»*, *«языки лосинные»*, *«губа лосья»*, *«губа лосина в ухе»*, *«уши лосины в ухе»*.

Блюда из пернатой дичи: *«лебедь»*, *«лебедь медвенной, в зваре, под шафраном»*, *«лебедь под зваром с шафраном; а дается лебедь на шесть блюд; а потрох лебяжей: голова дается на два блюда, папоротки на два блюда, ножки на два блюда, и всего потрох лебяжей дается на шесть блюд; и обоего лебедь и с потрохом дается на двенадцать блюд»*, *«потрох лебяжий»*, *«потрох лебяжей с шафраном с тапешки»*, *«шейка лебяжья с шафраном, а кладутся по ней тапешки»*. *«Жаравли»*, *«жаравли под зваром с шафраном»*, *«журавли под зваром под белым под медвяным, дается на шесть блюд: два папоротка на два блюда, два ходила на два блюда, схабы да душка – блюдо, памяти – блюдо»*. *«Чапли»*, *«чапли под зваром с шафраном»*, *«чапля под зваром водяным*, *дается на пять блюд: крыл на два блюда, ходила на два блюда, хлуп на блюдо»*. *«Гусь дикой»*. *«Тетереви»*, *«тетереви верченые»*, *«тетереви полевые верченые»*, *«тетереви полевые горячие»*, *«тетерев под шафраном»*, *«тетерев с студенью под шафраном»*, *«тетерев глухой под зваром и под шафраном»*, *«тетерев окрашиваной со сливами»*, *«тетерев горячей, верченой, а дается на четыре блюда: два ходила 1-е блюдо, два схаба блюдо 2-е, хлуп блюдо 3-е, крыл блюдо 4-е»*, *«калья тетеревина с огурцы»*. *«Ряби»*, *«рябки»*, *«ряби верченые»*, *«рябки верченые»*. *«Куропаты»*. *«Жаворонки»*.

Блюда из мяса, вид которого в источнике точно не определен: *«мясо всякое свежее»*, *«мясо ветряное или полтевое и солонина»*, *«полтевое мясо»*, *«полотки»*, *«языки»*, *«язык ветряной»*, *«языки верченые»*, *«языки верченые под зваром»*, *«язык верченой под простым взваром»*, *«печень с яйцы»*, *«осердье»*, *«почки»*, *«почки верченые под зваром»*, *«желудки»*, *«сычуги»*, *«рубцы»*, *«рубцы под зваром»*, *«рубцы горячие под зваром»*, *«сальники»*, *«кишки»*, *«части верченые»*, *«части верченые под зваром»*.

Мясные блюда, вид и состав которых не вполне ясен: *«ушное»* (от «уха»: какая-то разновидность мясной похлебки); *«юрмы»* (по Похлебкину, заимствованное из финно-угорской кухни, от пермяков и мордвы, блюдо, в котором смешивались рыба, птица и мясо: рыба отваривалась в курином бульоне, затем оба бульона смешивались и в этой смеси варились мясо и птица с травами и пряностями[105]); *«сандрик»*, *«сандрики печеные»* (по Рабиновичу, некая «закуска из баранины или свинины»[106]); *«минты кривые»*, *«тукмачи»* (нечто типа пельменей?); *«колбасы»*, *«колбасы даются с клинцы»* (кровяная колбаса; неясно, из какого мяса, и что такое «клинцы»); *«клинцы хоробрые»*, *«хоробрая да почки»*, *«хоробрая дается с почками свиными»* (блюдо из какой-то части

[свиной] туши?); *«студень»* (свиной, говяжий?); *«квашена»*, *«квашенина»* (говяжья?); *«поросята телные, утки телные, утята телные»* (судя по контексту, изготовлены из рыбы).

Характерным для этого списка является обилие блюд из консервированного (соленого, вяленого, даже квашеного) мяса, а также из разного рода потрохов и субпродуктов. Также интересно, что весьма значительную роль играют блюда из дичи, особенно из зайчатины и птицы; возможно, что удельный вес продуктов охоты был еще выше, так как утки, а следовательно, и блюда из них, фигурируют в тексте чаще всего при перечислении прочей пернатой дичи.

Естественно, что количество всех мясных блюд, существовавших в русской кухне XVI – XVII вв., было значительно большим. Это и незатейливые блюда типа свинины с уксусным соусом или вареной говядины с уксусом и сырым луком[107]; кстати, судя по домостроевскому рецепту, тогдашний хлебный уксус с разными добавками был не просто остро-кислым, а кисло-сладким, пряным: *«Уксус взяти после сусла патоки, да из сусла взяти добраго, квасити четыре недели или болши, на печи, и класти в тот уксус меду, патоки, гривинка или болши, да гороху, да и пшеницы ковшик положити, да и клюкву кладут, и дуб и железо»*[108]. Это и оригинальные блюда вроде описанной Олеарием «похмелки»: *«Русские умеют также приготовлять особую пищу на то время, когда они «с похмелья» или чувствуют себя нехорошо. Они разрезают жареную баранину, когда она остыла, на небольшие ломтики, вроде игральных костей, но только тоньше и шире их, смешивают их со столь же мелко нарезанными огурцами и перцем, вливают сюда смесь уксусу и огуречного рассола в равных долях и едят это кушанье ложками»*[109]. Это и деликатесы, такие, как *«куря рафленое»* (курица с рисом, изюмом и пряностями) и *«куря безкостное»* (курица, из которой вынуты кости, с начинкой из баранины, подаваемая *«под взваром с шафраном от рафленого куряти»*[110]). Перечислить их все, пожалуй, невозможно, об основных же мясных блюдах мы уже имеем некоторое представление.

Напротив, русская молочная кухня была сравнительно скудной. Из молочных продуктов в Домострое упоминаются молоко, сливки, сметана («забела»), масло, сыр; встречается здесь и название «творог», однако только как «маковый творог», который, как и «маковое молоко» (есть еще и «маковый сок»), выступает компонентом лишь постных блюд, поэтому трудно сказать, что именно в данном случае имеется в виду. В качестве собственно молочных

блюд фигурируют лишь *«молоко тверское»*, *«сливки»*, *«сыр губчатой»* и какие-то *«варенцы»*. Во всех остальных случаях упоминания молочных продуктов последние выступают в качестве лишь составной части, компонента иных (мучных, мясных и пр.) кушаний: *«легкое с молоком, с мучкою с яички»*, *«пироги кислые с молоком подовые»*; *«кисель белый со сливками»*; *«забелка»* – к *«естве»*, *«плеча бараньи под забелой в чесноке»*; *«кашка... с маслом»*; *«пирог с сыром подовой»*, *«пироги долгие пресные, пряженые с сыром»*, *«пирог кислый большой пряжат в масле с сыром»*; *«сырники с яйцы и с сыром»*[111]. По Герберштейну, кислое молоко использовалось на московитских пирах в качестве соуса[112]. В столовом обиходнике Иосифо-Волоколамского монастыря упоминаются *«молоко пресное»*, *«молоко вареное»*, также сливки, сыр (в т.ч. *«сыры вялые»*) и блюда с молоком или на молоке – каша молочная, каша с сыром, кисель с молоком и со сливками и т.п.[113]; в других монастырских уставах – *«млеко»*, *«лапша молочная»*, *«лапша в молоке»*[114]. В целом можно сказать, что молочная кулинария была слаборазвитой – редкие молочные блюда и почти столь же немногочисленные кушанья с молочными продуктами занимали далеко не самое значительное место в кухне московской эпохи.

То же самое относится и к блюдам из яиц. Автор Домостроя, хотя и говорит, что *«промышленному человеку и доброй жене»* бог пошлет большой приплод, в т.ч. *«у куров яиц»*, и упоминает яйца в числе продуктов, хранящихся *«в погребах, и на ледниках, и на погребицах»*, из собственно яичных блюд упоминает одну-единственную яичницу – *«драчена в маковом молоке»*. Список блюд с яйцами и на яйцах тоже очень короток: уже упомянутые *«легкое с молоком, с мучкою с яички»*, *«сырники с яйцы и с сыром»*, затем *«печень с яйцы»*, *«ножка баранья печеная с яйцы»* и *«пироги караси с яйцы»* (*«караси пряженые с яйцы»*)[115]. Если рацион состоятельного домохозяина, изображенного в Домострое, почти не включал в себя яичных блюд, то еще в большей мере это должно было характеризовать посадскую и крестьянскую кухню, в которой и в позднейшие времена кушанья из яиц не играли никакой роли[116]. Несколько большее значение яичные блюда имели только в монастырской кухне: здесь яйца (*«яйцо»*, *«яйца печеные»*, *«яйца ко штем»*) и яичница (*«яичница в сковраде»*) упоминаются довольно часто[117]; определялось это, по всей видимости, как причинами экономического характера, так и спецификой регулируемой культовыми запретами церковной кулинарии вообще.

Зато рыбных блюд в русской кухне XVI – XVII вв. столько, что их количество едва ли не равно количеству всех остальных. Вот список рыбных блюд, фигурирующих в Домострое[118]:

Блюда из белуги: *«белужина сухая»*, *«белужина бочечная росолная»*, *«белужина ветреная в росоле»*, *«пруты белужьи»*, *«спинка белужья»*, *«спинка белужья ветреная»*, *«схабы белужьи»*, *«схабы белужьи свежие, жареные под зваром»*, *«трубы схабы белужьи»*, *«тавранчук белужей»*, *«потрох тавранчук белужей»*, *«теша белужья»*, *«ксени белужьи сухие»*, *«ксени белужьи сухие и мокрые»*, *«ксени белужьи просолные»*, *«языки белужьи»*, *«тегли белужьи»*, *«каша белужья»*. (Тавранчук – рыба, томленная в тагане под взбитыми яйцами).

Блюда из осетра: *«осетрина свежая»*, *«осетрина сухая»*, *«осетрина просольная»*, *«осетрина косячная»*, *«осетрина длинная»*, *«осетрина шехонская»*, *«осетрина бочечная ступичная»*, *«осетрина бочечная под зваром»*, *«осетрина живо-просольная»*, *«осетрина в росоле под зваром»*, *«осетрина свежая с горчицею под зваром»*, *«осетрина вялая вареная под зваром»*, *«спинка осетрья»*, *«звено осетрины свежия, жареное под зваром»*, *«голова осетрья с горчицею свежая»*, *«пупки сухие осетрьи»*, *«пупки росольные»*, *«пупки осетрьи под зваром»*, *«тегли осетрьи»*, *«теша осетрья мокрая»*, *«теша осетрья под зваром со штями, а шти даются в ставчике»*, *«икра осетрья»*, *«икра осетрья свежая»*, *«икра осетрья осенняя»*, *«ксени осетрьи»*, *«ксени осетрей свежия»*, *«ксени осетрьи сухие»*, *«ксени осетрьи горячие сладкие»*, *«тавранчук осетрей»*, *«уха осетрея»*, *«кашка осетрья»*.

Блюда из севрюги: *«севрюжина свежая под зворем»*, *«севрюжина свежая с горчицею под зваром»*, *«севрюжина живопросолная под зваром»*, *«севрюжина вялая вареная под зваром»*, *«севрюжина бочечная»*, *«спина севрюжья»*, *«теша севрюжья под зваром»*, *«потрох севрюжей»*, *«икра севрюжья»*, *«тавранчук севрюжей»*, *«кашка севрюжья свежая»*.

Блюда из стерляди: *«стерляди»*, *«стерлядь свежая»*, *«стерлядь свежая под зваром»*, *«стерлядина свежая»*, *«стерлядь свежо-просольная»*, *«стерляди живопросолные»*, *«стерлядина живопросольные»*, *«стерляди живопросольные под зваром»*, *«стерлядь провесная»*, *«стерляди вислые»*, *«стерлядь паровая»*, *«стерляди бочешные»*, *«стерляди жареные»*, *«стерлядь свежая верченая»*, *«стерлядь черная под зваром»*, *«стерлядь телная»*, *«спинки стерляжьи»*, *«головы стерляжьи»*, *«икра стерляжья»*, *«уха*

стерляжья», *«ухи черевца стерляжьи»*, *«калья стерляжья с огурцы»*, *«тавранчук стерляжей»*, *«каша стерляжья»*.

Блюда из лосося*: «лосось свежая с лимоны»*, *«лосось росольной с лимоном»*, *«лососина»*, *«лососина сухая»*, *«лососина дается с чесноком, с зубцами»*, *«лососина в росоле под зваром»*, *«полоток лососей»*, *«спинка лососья»*, *«спинки лососьи жареныя»*, *«потрох лососей»*, *«ксени лососьи»*, *«калья лососья с лимоны»*, *«каша лососья»*.

Блюда из гольца: *«голцы»*, *«голцы в кислых штях»*.

Блюда из семги: *«семга терская»*, *«семга двинская»*, *«семга печерская»*, *«семга провесная»*, *«семга в росоле под зваром»*, *«спинка семежья»*, *«спины семожьи паровые»*, *«спинки семежья просолныя»*, *«теша семежья ветреная»*, *«потрох семежий»*, *«оберетки семежьи под зваром»*.

Блюда из белорыбицы: *«белая рыбица»*, *«белая рыбица свежая»*, *«белая рыбица сухая»*, *«прутовая белая рыбица»*, *«белая рыбица в росоле под зваром»*, *«спинка рыбичья»*, *«спины белыя рыбицы»*, *«спинки белые рыбицы паровые»*, *«спинки белыя рыбицы пареные»*, *«спинка белыя рыбицы жареная»*, *«полоток белыя рыбицы»*, *«оберетки белыя рыбицы под зваром»*, *«калья белыя рыбицы со сливами»*, *«кашка белые рыбицы»*.

Блюда из нельмы: *«нелма паровая»*, *«спины нельмежьи»*, *«а прасолнаго... нелмина»*.

Блюда из сига: *«сиги паровые»*, *«сиги паровые с вязигою да со пшеном»*, *«сиги свежопросолные»*, *«сиги в расоле под зваром»*, *«сиговина в росоле под зваром»*, *«сиг телной»*, *«икра сиговая»*.

Блюда из лодоги: *«лодуги паровые»*, *«лодога в росоле под зваром»*, *«рыба лодуга в росоле под взваром»*, *«лодужина свежопросолная»*.

Блюда из омуля: *«омули бочечные»*.

Блюда из чира: *«чировина»*.

Блюда из снетка: *«снетки сущи»*, *«салья снеточная»*, *«сущь муромской»*, *«сущь суздалской»*, *«вандыши»*, *«хохолки»* (возможно, корюшка).

Блюда из налима: *«уха мневая»*, *«икра мневая»*.

Блюда из леща: *«лещи паровые»*, *«лещи расолные»*, *«уха лещевая»*, *«ухи пласти лещевые»*, *«уха лещевая пластевая»*, *«уха лещевая с пшеном сорочинским»*.

Блюда из язя: *«пласти язевые»*, *«уха язевая»*, *«уха язевая пластевая»*.

Блюда из линя: *«лини расолные»*, *«печенки, молока линевая»*, *«уха линевая»*.

Блюда из карася: *«караси росолные»*, *«уха карасевая»*, *«уха карасовая пластевая»*, *«уха карасовая, черная сладкая»*, *«пласти карасовые»*, *«карась телной»*.

Блюда из плотвы: *«плотицы расолные»*, *«векошники плотичьи»*, *«уха плотичья»*, *«плотицы телныя»*.

Блюда из судака: *«судак телной»*, *«уха судочья»*, *«кашка судочья»*.

Блюда из окуня: *«окуни расолные»*, *«окунь в росоле»*, *«окуни опеченые»*, *«окуни телные»*, *«векошники окуневые»*, *«уха окуневая»*, *«уха окуневая опекиваная»*, *«уха окуневая опеклая черная»*, *«уха опекиваная, окуневая черная, застуди ея»*.

Блюда из ерша: *«ерши телные»*.

Блюда из щуки: *«щука паровая»*, *«щука под чесноком»*, *«щуки колодками под чесноком»*, *«щука живопросольная»*, *«щучина живопросолная»*, *«щука живопросольная под звором»*, *«щученина живопросолная под зваром»*, *«щученина вялая под зваром»*, *«щука телная»*, *«щуки отварачиванные»*, *«щука отворачиваная с рострубом»*, *«головы щучьи с чесноком»*, *«голова щучья под хреном»*, *«головы щучьи с хреном да с чесноком»*, *«потрох щучей»*, *«колоколки щучьи под чесноком»*, *«икра щучья»*, *«ксени щучьи черные»*, *«ксени щучьи белые»*, *«ксени щучьи с шафраном»*, *«уха щучья»*, *«ухи щучьи черныя»*, *«уха щучья с шафраном»*, *«уха щипаная щучья вялая»*, *«уха щучья, щипаная, пластевая»*, *«уха толчаниковая щучья»*. (Толчаники – нечто вроде пельменей из теста с искрошенной рыбой).

Блюда из сельди: *«селди свежие застуженые»*, *«селди паровые»*, *«селди жареные»*, *«селедовая кашка»*.

Блюда из не указанных или из разных видов рыбы и рыбопродуктов: *«язык жареной»*, *«языки мокрые»*; *«пласти глубоцкия»*, *«пласти тверския»*; *«икра паюсная»*, *«икры пряженые»*, *«икры вареные»*, *«икры вареныя в уксусе и в маковом молоке»*; *«вязига в уксусе»*; *«свежие ухи»*, *«сущевые ухи»*, *«ухи черные»*, *«ухи шафранные»*, *«ухи назимые»*, *«ухи назимые с шафраном»*, *«ухи назимые красные и черные»*, *«ухи рядовые горячие»*, *«ухи с перцом»*, *«ухи с мешечки»*, *«ухи с толчаники»*; *«коровай телной»*, *«кружек телной»*, *«поросята»*, *«утки телные»* (для сравнения – Таннер пишет: *«Эта порода рыб дает из мяса какую-то клейкую жидкость или сок; из них-то, превращенных в массу, способную по усмотрению поваров принять любую форму, были сделаны гу-*

си, петухи индейские, куры и пр. больше на погляденье, чем на еду»[119]); наконец, здесь же – *«раки»*, *«раки кашневые»*.

Если мясные блюда, представленные в Домострое, изготовлены из 17 видов мяса (вместе с птицей и дичью), то рыбные – из 25 видов рыбы. При этом кажется вполне очевидным, что здесь представлены далеко не все виды рыбы (можно назвать еще палтуса, треску, мойву, кумжу, чалбыша, муксуна, тайменя, хариуса, пелядь, карпа, сазана, голавля, рыбца, шипа, вырезуба, жереха, тарань, чехонь, корюшку, ряпушку, ельца, подуста, красноперку, уклейку, пескаря и др.) и, разумеется, не все рыбные блюда. Только в монастырских обиходниках и патриарших расходных книгах упоминаются: *«щипаная вялых сиговья»*, *«щипаная свежих подпарная»*, *«щипаная щучья»*, *«щипаная лососья»*, *«сиги жарены»*, *«лещи жарены»*, *«сковрады сиговы, ли мневы»*, *«лещи свежие жареные с телом со зваром и с перцем»*, *«лодожина с уксусом»*, *«сельди переславские»*, *«рыба на сковородах добрая со зваром и с горчицею»*, *«икра зернистая»*, *«икра черная с луком»*, *«икра красная сиговая с перцем»*, *«икра белой рыбицы»*, *«вязига под хреном»*, *«вязига под хреном и чесноком»*, *«прикрошка телная»*, *«прикрошка осетрья»*, *«присол щучей»*, *«присол стерляжий»*, *«язь паровой»*, *«плотины на масле»*, *«щуки колодки»*, *«гвоски просольные»*, *«ухи подлещиковые»*, *«семга просольная»*, *«голова белужья просольная»*, *«звено осетрины просольной»*, *«пузырек белужий»*, *«сельди свежие в тесте»*, *«огниво белужье в ухе»*, *«пупок белужий с телом в ухе»* и т.д. и т.п.[120] В Сибири в XVII в. русское население употребляло в пищу рыбу, приготовленную способами, заимствованными у аборигенного населения: вяленая рыба с костями называлась «юкола», вяленая рыба без костей – «юрок», брюшки белой рыбы, разваренные в рыбьем жире – «варка»[121].

Определить количество рыбных блюд с достаточной точностью не представляется возможным, так как если бы мы даже имели возможность проанализировать все имеющиеся источники, все равно осталось бы много неясностей, связанных с неупорядоченностью номенклатуры (здесь много синонимов, названия товарных частей рыбы и рыбопродуктов идут вперемешку с названиями собственно кушаний, попадаются неизвестные нам названия и т.д.). Но, по всей видимости, следует признать, что их было значительно больше, чем мясных, и если последние можно было есть только в мясоед, то первые употребляли и в пост, и в скоромные дни; по замечанию Мейерберга, московиты *«считают, что пир не пышно устроен или не искусно приготовлен, если вме-*

сте с мясами и птицами не подано будет множества блюд с разной рыбой»[122].

Вообще, русский рыбный стол производил большое впечатление на иностранцев, много писавших и о размерах рыб, и о количестве подаваемых рыбных кушаний, и об отдельных из них. Для примера можно привести рассказ Олеария об икре: *«Есть у них весьма распространенное кушанье, которое они называют «икрою»: она приготовляется из икры больших рыб, особенно осетровой или белорыбицы. Они отбивают икру от прилегающей к ней кожицы, солят ее и после того, как она постояла в таком виде 6 или 8 дней, мешают ее с перцем и мелко нарезанными луковицами, затем некоторые добавляют еще сюда уксусу и деревянного масла и подают. Это неплохое кушанье; если вместо уксуса полить его лимонным соком, то оно дает – как говорят – хороший аппетит и имеет силу, возбуждающую естество. Этой икры больше всего на Волге у Астрахани; частью ее сушат на солнце»*[123]. А вот как описывает Павел Алеппский тельное: *«Что касается видов кушанья, то подавали приготовленные из рыбы блюда наподобие начиненных барашков, ибо, по изобилию рыбы в этой стране, делают из нее разные сорта и виды кушаньев, как мы об этом слышали давно. Выбирают из нее все кости и бьют ее в ступках, пока она не сделается как тесто, потом начиняют луком и шафраном в изобилии, кладут в деревянные формы в виде барашков и гусей и жарят в постном масле на очень глубоких, в роде колодцев, противнях, чтобы она прожарилась насквозь, подают и разрезают наподобие кусков курдюка. Вкус ее превосходный: кто не знает, примет за настоящее ягнячье мясо»*[124].

Кроме рыбы, в пост, включая строгие его степени, обычным кушаньем были грибы. Автор Домостроя советует *«в дешевую пору грибы сущити, и грузди, и рыжики»*, и у домостроевского хозяина на погребе или леднике среди прочего стоят *«рыжики»*. Среди постных блюд мы здесь находим *«грибы вареные»*, *«грибы печеные»*, *«грибы вешеные»*, *«рыжики»*, *«грузди»*, *«рыжики студению»*, *«рыжики солены со студению»*, *«грузди студению»*, *«грузди соленые»*, *«рыжики в масле»*, *«грузди с маслом с ореховым»*, *«рыжики с маслом с ореховым или с конопляным со студенью»*, еще *«сморчки»* и какие-то *«кбаники»*. Грибы в том или ином виде упоминаются в столовой книге патриарха Филарета (*«грибки тяповые без масла»*, *«грибки целые без масла»*), а в расходной книге патриарха Адриана, по утверждению Н.И. Ковалева, насчитывается около 50 грибных блюд. Грибы были неотъем-

лемой принадлежностью даже царского постного стола: по словам Котошихина, *«в постные дни, в понедельник и в среду и в пяток, и в посты, готовят про царской обиход ествы рыбные и пирожные, с маслом з деревяным и с ореховым и со лняным и с конопляным; а в Великой и в Успениев посты готовятца ествы, капуста сырая и гретая, грузди, рыжики соленые сырые и гретые, и ягодные ествы, без масла, кроме Благовещеньева дни»*. Грибы используются как начинка пирогов и караваев (*«коровай с грибами», «пироги с груздми», «пироги с рыжики», «пирожки с рыжики подовые»*), входят в состав и/или подаются с другими блюдами (*«капуста с грибами»*)[125]. Как видно, больше всего по вкусу московитам были соленые грибы – недаром особое название имеют только наиболее подходящие для засола грузди и рыжики, а все остальные именуются просто «грибами»; впрочем, из тех же источников следует, что грибы (свежие и сушеные) также варили, пекли и запекали. Конечно, нельзя сказать, что грибные блюда занимали значительное место в общем составе кушаний русской кухни московской эпохи – да и любой другой эпохи и кухни. Дело в том, что грибы вообще не слишком питательны: их калорийность равняется 25 – 30 ккал, они содержат всего 0,7% жиров, 2 – 4% углеводов и столько же белков, однако белки эти труднорастворимые и плохо усваиваются – в ср. на 70% (а у белого – вообще на 1/3; в этом считающемся наиболее ценном грибе также меньше витаминов и микроэлементов, чем в других грибах), но много практически не перевариваемой клетчатки – фунгина, сходного по химическому составу с хитином насекомых, и воды: опенок содержит 86% воды, белый – 87%, рыжик – 89%, сморчок – 90%, лисичка – 91%, и т.д. вплоть до 94%[126]. Однако в пост грибы выручали, особенно в строгий, второй-третьей степени (в первом случае разрешено дважды в день вкушать горячую, т.е. сваренную пищу без масла – растительного, не говоря уже о животном масле, прочем скоромном и даже рыбе, во втором случае вообще дозволяется лишь сухоядение – употребление в пищу не подвергнутых тепловой обработке растительных продуктов без масла, причем только один раз в день в вечернее время).

Еще одна категория блюд русской кухни XVI – XVII вв., на которую следует обратить внимание – это различные сладости из плодов и ягод. (О сладкой выпечке мы уже говорили, а из других видов сладких блюд можно отметить только медовые взвары с разными наполнителями и добавками: *«взвары медвеные и квасные простые с изюмом да со пшеном»*, *«взвар медвяной квасной с пше-*

ном да с изумом», *«патока вареная с инбирем»*[127]). Сахара тогда было мало и он был дорог, так что варенья в современном смысле слова в рассматриваемый период не варили; однако это с лихвой компенсировалось другого рода плодово-ягодными сладостями, некоторые из которых изготовлялись столь замысловато, что вызывали изумление у иностранцев. Для примера можно привести одно место у Таннера: *«На другом блюде вот какая достопримечательность: было много разных плодов, сваренных в сахаре и сдобренных или слепленных иным ли чем, или неведомыми нам благовониями, только удивительно как напоминавших сложенное куском красное сукно и до того обманывавших глаз, что между посольскими, стоявшими вокруг, не на шутку поднялся спор, сукно это или кушанье. Не последнее место занимали разрезанные пополам дыни, сваренные, видимо, в сахаре с перцем, сладости невообразимой»*[128]. Впрочем, здесь рассказывается как раз о сахарных сластях («красное сукно» – это свернутый в трубку ягодный леваш) и только о дворцовой кухне, где, как писал Котошихин, *«по обеде ставят на стол овощи всякие, сахары и ягоды и иные диковинки»*[129]; что касается несколько более «демократических» кушаний, то представление о них дает, прежде всего, Домострой. Здесь мы встречаем упоминания о таких блюдах, как *«дыни вареные в патоке»*, *«арбузы вареные в патоке»*, *«полосы арбузныя в патоке»*, *«полосы дынныя в патоке»*, *«яблока в патоке»*, *«вишни, мазюни с инбирем и с шафраном и с перцом»*, *«пастилы всяких ягод»*, *«редка в патоке»*, *«мисенное»*, *«яблоки, и груши, и дыни, и арбузы в патоке, и сливы, и лимоны, и левашники, и пастилы»*, *«всяки сласти, и яблока, и груши в квасу, и в патоке и постелы, и левашники»*. В других источниках упоминаются *«брусница тертая с медом»*, *«с шафраном да с перцем горшочек мазуни»*, *«с инбирем горшочек мазуни»*, *«два блюда ягод винных на рожниках»*, *«полоса дынная»*, *«полоса арбузная»*, яблоки и вишни в патоке и др.[130]

Кроме того, в Домострое приведены рецепты изготовления различных сладостей из плодов и ягод, сведенные в «Указ о всяких овощах о разных, как их строити и делати»[131]. Говорится в нем буквально следующее:

О арбузах: Арбузы пасти про себя, извести в сито гривенное да зделати щелок, а доспев, варити, чтобы очистился чисто; да взяти арбуз изрезати в слои, да сема и с телом вырезывати оставить перста на два от кожи, да маленько зеленово, мало толще бумаги отлупити, да положити в щелок, да держати до тех мест; да тот щелок переменяти, да положити в другой; и

держати до тех же мест; да взем патоки, и варити тихим варом, а пена на чисто ситом снимати; а как не будет пены, то патока поспела, да в горячею положити зелия перец, имбир, гвоздика, корица, цвет мушкатной или мушкат; и приварить да чисто бы патоки не пережеч, да класти в став, да положити арбуза в патоку.

О дынях: Дыни резати полосами, а лупити же тонко, а тело вырезывати вполы да подержати в щелоку день да нощь; да клади в патоку, в такую же с зелием, да в став, да оборачивай нутром вверх.

О яблоках кузминских: Яблока кузминские целые не битые и без червяточины в бочки ставити по одному, сторожку вверх, а сторожки прирезывать, да в ту бочку лити сыта паточная, а взяти втрое.

О яблоках наливных: Яблока наливные бы чисты были и не побиты да класти в бочки в не великие ведр по пяти по одному яблоку руками да налей паточною сытою, а взять в четверо; а у бочки воронку просто розняти, да закрывати не плотно, чтобы кислой бы дух выходил вон из бочки.

А иные сказывают арбуза варить в известном щелоку да выстудя класти в вареную патоку с зелием. А иные говорят, как патока в дынях ожизнет, ино та выливати, да иная класти, чрез неделю; да как патока не станет жизнуть, и станет в своем подобии, тогда в патоку положити зелие перец, инбирь, гвоздика.

О вишневых ягодах: а сладки живут вишни в патоке перепущеной.

О бели можайской: А бель можайская чистая, которые яблока не избилися, да груши и дули в патоке в перепущеной без воды, да класти в корчаги в смоляные.

О левашах всяких ягод: Леваши ягодные черничные и малиновые и смородинные и земляничные и брусничные и всяких ягод делати: сице варити ягоды долго и как разварятся протереть сквозь сито, да с патокой упарити густо, паря мешати, не переставая, чтоб не пригорело; и как будет добре густо, то лити на доски, а доска перво намазати патокою; да как сядет, ино в другие да и в третие налити; а не сядет от солнца, ино противу печи сушити, ино вертеть в трубы.

О яблочной постиле: Яблочные постилы делаются: сице яблока в четверной сыте варити, чтоб их по выше сыта поняла, и парити долго, да протерти сквозь сито, да положить патоки доволно; а паря безпрестанно, мешати и бити, и уминати и как бу-

дет густо, – ино класти на доску, помазав патокою, да чтоб напаяти гораздо патокою, как вступит, класти на голо в кинодати медные, луженые, сиречь творила, – обмазав патокою; а из творил опрометывати, что сыры, на блюда, и ставити на стол».

Даже из такого, казалось бы, мало подходящего для этой цели продукта, как редька, тоже изготовляли сладость: *«Как ретке делати: ретка толчи или терти на железе, да обваляти, да мочити трижды выжимая в трех водах, да в нее положити патоки с зелием»*. Кстати, есть и другой рецепт, как *«по цареградски редька делати: розтри сквозь решотку редку сырую, да в воде помочи не много, да выжми, да вари в воде, выкинь на сито, чтоб воды высохла: а будет горяче, ино водою студеною полити, да выжати над ситом до суха, да опять варити в воде, да выжати потому ж; а будет сушеная редка толчена, и в трех водах варити; а будет коя в катышках делати, таб была помелче протерта сквозь частую решетку, и выжити до чиста, чтоб воды небыло, да патоки положити и перцу в меру, что б было не горько, а слышати б было и иных зелей; и положити, да ожарити, а коя делати житкая, та протерети сквозь редкую решетку, и варити, и выжати вода потомуж, и мед развести водою положити в треть и перцу класти менши, как в катышки»*[132]. Кроме того, из редьки (по Костомарову, также из сухих вишен) делали уже упомянутую мазюню: надетые на спицы тонкие ломтики редьки сушили на солнце или в печи, толкли, просевали сквозь сито, полученную муку смешивали 1:1 с белой патокой, добавляли мускат, шафран, перец и гвоздику, клали в горшок, замазывали его тестом и выдерживали двое суток в печи; полученную густую смесь и называли «мазюней»[133].

1.2.3. Напитки

Нам осталось рассмотреть, какие напитки бытовали в XVI – XVII вв. Наиболее общеупотребительными напитками являлись квас и морс, а также слабоалкогольные – пиво и мед; из широко распространяющихся именно в данную эпоху напитков следует отметить сбитень и, конечно, хлебное вино. У домостроевского хозяина в погребе стояли *«росолы ставленые, и морсы, квасы яблочные, и воды брусничные, и вина фряские, и горючие, меды всякие, и пива сыченые, и простые, и брага»*[134]. Об употреблении и изготовлении этих и других напитков довольно много сведений

содержится в записках иностранных путешественников; приведем несколько таких свидетельств[135]:

Д. Принц: *«Употребление вина у них очень редко, потому что виноград не родится в Московии. За столом великого князя нам предложен был только единственный стакан вина.*

У них есть свой особенный напиток, но довольно приятный, который они делают из меда и хмеля; иногда даже приправляют его ароматами или какими-нибудь плодами; обыкновенно такие напитки называются медами. У самого князя они бывают белого и красного цвета, и так превосходны, что поспорят с мальвазией; но так как этот напиток холодный, то они употребляют за завтраком и обедом чаще горячее вино, которое, как думают, приличнее для их желудка и очень много помогает пищеварению, так как они не имеют вина и живут в самых холодных странах.

Беднейшие, кроме того, делают другой напиток из закваски и воды и называют его квасом».

А. Олеарий: *«Для питья у простонародья служит квас, который можно сравнить с нашим слабым пивом или кофентом, а также пиво, мед и водка... У самых знатных лиц, наравне с хорошим пивом, подаются за столом также испанское, рейнское и французское вино, разных сортов меды и двойная водка...*

Некоторые иногда наливают плохую водку в малину, затем смешивают ее и, дав постоять сутки, сливают настойку и смешивают ее с медом; говорят, получается при этом очень вкусный напиток. Так как водка теряет свое действие и смешивается с малиновым соком, то, как говорят, ее вкус уже более не ощущается в этом напитке».

П. Алеппский: *«Квас варится из ржи или ячменя, и пьют его вместо воды, так как во всей этой стране вообще не имеют обыкновения пить воду, разве только по нужде, вследствие чего число больных у них невелико. Мы под конец привыкли пить квас, потому что он холоден и питателен. Московиты обыкновенно им завтракают, как будто это вино или превосходный напиток. Наконец мы привыкли к нему, и я его очень полюбил, ибо он весьма вкусен, освежает нутро, питателен и оставляет в глотке приятный вкус. Знай, что я, пробыв [здесь] семь месяцев, вовсе не пил воды, а все пил этот квас, мед, вишневую и яблочную воду. Московиты завтракают квасом с раннего утра, кроша в него хлеб, как в вино, и напиваются им допьяна.*

Что касается меда, то, так как в нем распускают хмель, отнюдь не пьют его в течение этого поста, потому что он опьяняет».

Койэтт: *«Квас, любимый напиток простонародья, приготовляется из воды с ячменем, овсом и отрубями. Достаточные люди пьют вино, которое варится в громадных чанах при помощи раскаленных камней; иногда оно получается у них очень крепкое и тяжелое. Они употребляют также много меду, приготовленного с кардамоном, перцем, гвоздикою и корицею. Им они напиваются, как вином, особенно если, желая сделать его хмельнее, что бывает не раз, примешивают к нему водки»*.

А. Лизек: *«Русские роскошны в кушаньях и любят хорошие напитки. Богатые употребляют дорогие вина, как-то: испанское, французское и рейнское. За неимением винограда для вина, русские делают квас, варят пиво и мед и гонят водку. Простой народ приготовляет квас, наливая отруби водою и бросая туда раскаленные камни и кирпичи. Мед варится из сотов, а лучший – из вишен, черной смородины и терну. Этот напиток хорошо бы ввести в употребление и у нас. Приготовляют его следующим образом: немного истолкши плоды, наливают водою и дают стоять несколько дней, потом, отцедивши на решето, прибавляют к жидкости четвертую, третью, а кто хочет, и половинную часть меду; наконец, сливают в бочку и, положивши подожженных корок хлеба и опары, ставят в холодном месте, и через пять или шесть дней выходит прекрасный напиток, который употребляется на богатых пирах. Если бы в него прибавить сахару и пряностей, то был бы напиток самый вкусный и здоровый»*.

О медах, обычных и ягодных, сообщает и Олеарий: *«Великолепный и очень вкусный мед они варят из малины, ежевики, вишен и др. Малиновый мед казался нам приятнее всех других по своему запаху и вкусу. Меня учили варить его следующим образом: прежде всего, спелая малина кладется в бочку, на нее наливают воды и оставляют в таком состоянии день или два, пока вкус и краска не перейдут с малины на воду; затем эту воду сливают с малины и примешивают к ней чистого, или отделенного от воску, пчелиного меду, считая на кувшин пчелиного меду 2 или 3 кувшина водки, смотря по тому, предпочитают ли сладкий или крепкий мед. Затем бросают сюда кусочек поджаренного хлеба, на который намазано немного нижних и верховых дрожжей; когда начнется брожение, хлеб вынимают, чтобы мед не получил его вкуса, а затем дают бродить еще 4 или 5 дней. Некоторые, желая придать меду вкус и запах пряностей, вешают [в бочку] завернутые в лоскуток материи гвоздику, кардамон и корицу. Когда мед стоит в теплом месте, он не перестает бродить*

даже и через 8 дней; поэтому необходимо переставить бочку, после того как мед уже бродил известное время, в холодное место и оттянуть его от дрожжей»[136].

Целый набор рецептов приготовления разных медов содержится в Домострое: *«Сицево обарно мед ставити: взяти все мерою сырцу с теплою водою, да россытя, мед процедити ситом на чисто без вощин, да положити в тот мед вару на всякой пуд по мере хмелю, а варя тот мед, пена снимати ситом, чтоб было в котле чисто; да уваря того меду половину, да из котла выложити в мерник, да процедити лишь теплой, да сложити мед в иной мерник чисто без вощин, да украй хлеба натерти с дрожжями и с патокою, да припечи у печи, да положити в тот мед, и в мерник; да квасити; а как соймется мед киснути гораздо, ино его сливать тот час в бочки, чтоб не окисл.*

Наказ о белом меду. Белой мед ставити: сицево выбирати патока белая чистая, да убити патока мутовкою гораздо, чтоб не было кусья медоваго мелкаго; а взяти та патока в четверо розсытить водою теплой, а вару положити на всякой пуд по мере хмелю; да с дрожжами наквасити; а как мед киснет, ино дрожжи сымати с меду ситом до чиста, а как поспеет, так и сливати в бочки.

О паточном меду. Паточный мед ставити; взяти патоки в пятеро, да розсытити водою лет тепло, да процедити чисто, да сложити в мерник, а вару положити на два пуда, мера хмелю да с дрожжами наквасити; и как мед киснет, ино дрожжи снимати с меду до чиста; а как поспеет, так и сливати вскоре.

О простом меде. Простой мед ставити: взяти сырцу в шестеро и розсытити водою чють тепло, да процедити до чиста, да положити вару на всякой пуд по мере хмелю, да с дрожжами наквасити; а как киснет мед, ино дрожжи снимати с меду ситом до чиста; а как поспеет, то и сливати в бочки.

О боярском меду. Боярский мед ставити: сняти вощина, да патоки взяти в шестеро, да разсытити горячею водою, а вару положити на всякой пуд по четверику хмелю, да наквасити с дрожжами чисто без вощин, а киснути в мерниках неделя да сложити в бочки. Настояти же в бочках неделя, да тот мед сцедити с дрожжей, да положити во иную бочку без дрожжей да покормити патокою.

О меду, как зелием мед ставити. Зелием мед ставити с мушкатом и гвоздикою, а отъимати меду простаго в малые бочки, да того меду покормити патокою, да те зелия истерти мелко, кла-

сти в мешечки портяные, положити те мешечки малые в мед, а воронки закрывати накрепко, чтоб из бочек дух не выходил.

Указ как ягодные меды ставити. Ягодный мед ставити, сицево: какие ягоды ни будь, положити ягоды в котел, да с ягоды положити в котел кислой мед, простой, чтоб ягоды в котле поняло, да чтоб ягоды в котле не пригорели, а варити ягоды в котле с медом гораздо, покаместь раскипятся ягоды, а как ягоды раскипятся, снять котел с огня, да поставити на ночь; и как отстоит мед ягодной от гущи на чисто, ино сложити тот мед ягодной в бочки в какой мед произволит и сколь густо захочеш взять ягодной мед; а станеш мед ягодный класти в бочки в какие нибудь, иноб в тех бочках и в меду дрожжей не было»[137].

Кроме собственно медов, ставленных, вареных и ягодных, на основе меда изготовлялись и другие напитки, такие как сбитень: *«О збитне. Збитен делати сицево: вина скляница, уксусу скляница, перцу четверть, фунт патоки, три гривенки, и заморскаго у ково лучится, столко же положити тутo же и варити с медом, и чтобы не сплыло, а сваря устроится и тогда слити в судно»*[138]. Более того, мед добавлялся даже в хлебные напитки – так делали «медвяной» квас и «подделное» пиво: *«О квасе, как простой квас медвяной ставити. Квас медвяной сытити простой: взяти патоки, да розсытити в воде в четверо, да процедити ситом чисто, да положити в мерник, а наквасить колачем простым мягким без дрожжей, а как укиснет, ино сливати в бочки. О поддельном пиве. Пиво простое подкармливати, как сварят пиво и как устоится в бочке, да с дрожжей сцедити то пиво, и в иную бочку положити без дрожжей, да положити пиво в котел, да меду положити в котел на всякое ведро, сколко в той бочке пива есть по фунту патоки; да варити патока с пивом в котле до кипятка, чтоб патока с пивом смешалася, да и простудити холодно, да положити то пиво с патокою в бочку»*[139].

Обычное пиво варили не только из ячменя, но и из ржи и овса (*«пиво затирают ячное или овсяное или оржаное»*), причем в затор добавляли гороховую муку; для крепости в сусло могли добавлять вино (так же поступали и с медом). Вот как рассказывается об этом в Домострое: *«Чин как пиво варити. Взяти солоду ячнаго четверток, да ржаного солоду пол-меры, или овсяные муки пол-меры, да затерти по обычаю, да гороховыя муки четверик тутo же добро понеже чахоту от солода отнимает, и мозгл отгоняет, а кому будет пивца... повеселие, ино как сусло слуется дают вина в сусло полведра, по числу смотря, и в то время в сусле*

вино прокиснет в пиве незнает будет, и кою пору укроика пиво варить, ино в ту пору и хмель бы был готов и хмель положити в катцу мокров горячево кипятка, и поливати на хмель ковша по два, и закутывать рогожкою на крепко, ино... хмель преет, а как пиво наж... укрои плотно, чтоб дух не выходил»[140]. Сусло могло использоваться неоднократно, и даже пивной гуще находилось пищевое применение: *«коли пиво варят, ино отварив пиво, и силен толко солод ино бочку и болши другово пива нарядят а после всякого пива водою на гущу поливают воды взогрев ведр с тритцать и с сорок на ячную гущу и пятьдесят и шестьдесят взогрев взлити и больши по вари смотря, и тот исъток приквасить добре хорошо семье пити, а ис первого последу приквасив на кислые шти пригодится»*[141]. Из иностранных свидетельств можно привести рассказ Айрмана: *«Есть у них также пиво, но оно варено не по нашему способу, и я хочу вкратце рассказать об их приемах пивоварения. Сначала они заготавливают подобно нам солод, мелют его на мельницах и препарируют к варке; затем у них есть большие деревянные чаны, как у нас, которые мы употребляем для остужения или сливания вина, в них они кладут приготовленный солод и заливают наполовину горячей и наполовину холодной водой, а в это время у них уже заготовлено на большом очаге известное количество больших раскаленных булыжников; их они посредством трезубой вилы ловко извлекают из раскаленных углей и кидают в залитый водой солод; каковые камни вскоре так доводят воду до кипения, как мы это у нас видим в котлах. Одновременно у них в большом котле кипятится хмель, и с ним варят пучки можжевельника; они добавляют в пиво хмель, совсем как мы, да и остальное делают по-нашему, и это все выполняется у них немногими лицами, так что редко встретишь у владельца слугу или служанку, которые бы не умели варить пиво... И во всей стране они не умеют пользоваться другим способом варить пиво, как теми, которые я описал. И это пиво не только так же хорошо, как наше, но часто еще гораздо лучше»*[142]. Употребление весьма архаичного способа варки при помощи раскаленных камней, о котором упоминают и другие иностранцы, очевидно, обусловлено технической сложностью изготовления и дороговизной металлических емкостей соответствующего объема: деревянный чан нельзя поставить на огонь, поэтому и температуру в нем поднимали и поддерживали таким специфическим образом.

Что касается прочих напитков, то, кроме хлебных – кислых щей и браги, в большом употреблении были безалкогольные про-

хладительные напитки из плодов и ягод, такие как морс. Этот напиток из фруктового или ягодного сока готовился следующим образом: *«О морсу ягодном. Ставити морс ягодной простой каких нибуди ягод, ино положити ягоды в котел с водою, чтоб ягоды поняло водою, и к котлу не пригорело; да варити ягоды в котле гораздо, покаместь ягоды раскипятся, ино поставити на ночь, и как ся отстоит морс ягодный от гущи на чисто, ино сложити тот морс ягодной в бочки, в которой бы бочке дрожжей не было»*[143]. Бывал еще морс яблочный, вишневый и др. (также квас – яблочный, грушевый, можжевеловый, ягодные квасы, пиво – малиновое, мед – яблочный, вишневый, черемуховый, смородиновый, можжевеловый), готовили и другие фруктово-ягодные напитки – например, брусничную воду. Де Бруин описывает способ ее приготовления так: *«Ежегодно в Москву привозят бездну брусники, и иностранцы и русские делают из нее разные запасы и употребление. Русские кладут ее в сосуды и наливают холодной водой, оставляя так на всю зиму, затем они выливают воду и наполняют новый сосуд, а из настоявшейся воды делают питье чрезвычайно освежительное и довольно приятное на вкус, особенно если прибавить сахару или меду. Для того чтоб освежиться хорошенько, едят и самую ягоду с частью меда»*[144].

Во второй половине XVII в. началось распространение импортного китайского черного и зеленого чая. Впервые в России чай появился в 1638 г.: это был подарок, присланный Михаилу Федоровичу монгольским Алтын-ханом Омбо-Эрдени. Впрочем, в это время данный напиток был еще большой редкостью; только у сибиряков получил определенное распространение кирпичный, т.е. брикетный чай, а также заимствованные от монголов блюда из чая, муки и масла[145].

Что касается алкоголя, то виноградное вино в XVI – XVII вв. употреблялось в больших масштабах, чем в предшествующее время. Через Архангельск на внутренний рынок поступали импортные вина более чем десятка разных сортов, в том числе романея, бастр, алкан, мальвазия, мушкатель, ренское, угорское, испанское, «вино церковное» и пр.[146] Однако вследствие дороговизны данный напиток даже в последующее время оставался принадлежностью (часто эпизодической) стола лишь очень состоятельных людей, и виноградное вино никак не могло конкурировать с вином хлебным (и «водками», т.е. крепкими настойками и наливками). Практика употребления хлебного вина была такова, что уже в Домострое, т.е. спустя несколько десятилетий с

возникновения более или менее массового винокурения и через несколько лет после появления первых кабаков, пространно и многократно порицается пьянство, говорится о необходимости бороться с пьянством слуг, недопустимости женского пьянства (*«а у жены бы отнюд никако же никоторыми делы питье не было ни вино ни мед ни пиво ни гостиньцы, питие бы было в погребе да на леднике пила бы безхмелную, брагу и квас и дома, и в людех, аще приидут отколе жены о здоровъи спросить, тем пития пьяного не давать, а свои женки, и девки не пили же бы в людех и дома допьяна»*[147]) и т.д.

Вот, например, одно из таких увещеваний: *«И аще к сему приложи земьский обычай, егда зван будеши на брак и не мози упитися до многа пиянства, ни до позда сидети, за неж во мнозе пиянстве, и в долзе сидении бывает брань, и свар, и бой, притчею и кровопролитие, и ты быв тутож, аще не дерешися, и не бранишися будеши в той брани и в драке не последней, но и первой, за неже долго седиши и брани дожидаешися. И государю в том на тебя помолва ж будет: спати к себе неидешь, а домочадцем покоя в том нет и расправки с иными званными; аще ли упиешися до пияна, а к себе спати не сошедше, или не седеши тут уснеши где пил, и будеши небрегом ни ким же, занеж на пиру людие мнози, а не ты един; и в том во всем пиянстве и небрежении, платие на себе изгрязниши, колпак или шапку истеряеши, аще ли будет денег в мошонке или в калите то вымут, и нож соимут, ино в том государю у кого пил в тебе кручина, а тебе наипаче, а се истерялся, а от людей срамота, и молвят самому пияну. Видеши ли каков срам и укор, и тщета имению во мнозе пиянстве; аще ли соидеши или съедеши, а во мнози пиянстве и ты на пути уснеши, а до дому не доедиши и ты постражеши и горше перваго, соимут с тебя и все платие, и что имаше с тобою, то все обыщут не оставят ни срачицы. Аще ли не изтрезвишися, и конечно упиешися реку: с телом и душу отщетиши, мнози бо пиянии от вина умирают и на пути озябают. Не реку: не пити не буди то; но реку: не упиватися во пиянство злое. Аз дара Божия не похуляю, но похуляю тех, иже пиют без воздержания. Апостолу Павлу к Тимофею пишущу: Пей мало вина немощи ради и частых недуг. К нам же пиша глаголет: пейте мало, веселия ради, а не пиянства ради. Тои же Апостол пишет: братия, не упиваитеся вином, в нем же нет спасения, в нем же есть блуд; пияницы царства Божия не наследят, но уготована им мука вечная с прелюбодеи, и с идолослужители; мнози человецы и земнаго имения пи-*

янством лишаются. Аще кто начнет держатися пития незаконнаго, хвалим будет неразумними, последи же и от тех поруган будет, яко во зло истощи имение свое, за неж упивание, а не во славу Божию, погибель души и телу, а имению тощета. Пияницы со земным сим имением лишаются и небеснаго, зана не Бога ради, а пиянства ради погибе; токмо бесом единым радование и с ними во жребии, аще не покаются. Видиши ли, человече, каков срам и укор от Бога и от святых его!»[148].

Однако и в XVI в., и позднее подобные проповеди мало помогали. По словам Петрея, *«на своих пирах и вечеринках москвитяне употребляют вдоволь... напитков... и стараются иметь их разные роды, а именно: рейнское, угорское, белое и красное, французское вино, педро хименес, мальвазию, водку, разные меды и пива. Как женщины, так и мужчины пьют их до неумеренности и излишества, так что не в состоянии ни ходить, ни стоять: от того многие из них и умирают скоропостижно»*[149]. А вот что пишет Койэтт: *«Водка – любимейший их напиток, который пьют все без различия, будь то мужчины или женщины, лица духовные или светские, знатные или купцы, мещане или крестьяне. Пьют ее и до, и после обеда, даже целый день кряду, вроде как у нас вино; прибавляют к ней еще перцу, если они больны лихорадкою, а то и просто потому, что так, по их мнению, здоровее. Простой народ так падок до вина, что часто они не только летом, но и зимою, при жестоком холоде, не только пропивают свое верхнее платье, но и нижнее, даже рубаху с тела, и голышом выбегают из кабака домой. Даже женщины из простонародья допиваются иногда до того, что оставляют платье свое под залог, и голые, вытолканные из кабака, валятся от пьянства на улице»*[150].

Трудно оценить адекватность подобных описаний (кстати говоря, в Европе, откуда на Русь и пришла технология винокурения, в это время пьянство было распространено ничуть не меньше[151]). Представляется, что хлебное вино и связанное с его распространением пьянство в данное время оставалось преимущественно городским феноменом: подавляющее большинство населения страны употребляло крепкие спиртные напитки эпизодически как из-за их высокой цены (вино во второй половине XVII в. продавалось в розницу по 1 руб. 3 алтына за ведро; для сравнения – кобыла-трехлетка стоила тогда 1,5 руб., корова – 2 руб., четверть ржи продавалась за 50 – 60 коп.), так и из-за устойчивой традиции употребления слабоалкогольного меда и пива. Тем не менее, спорить о самом существовании городского пьянства как соци-

ального феномена не приходится – оно не только существовало, но и постоянно усиливалось; что касается причин этого явления, то они были весьма детально изложены современником, Юрием Крижаничем, слова которого необходимо здесь привести.

«Ни у немцев, ни у белорусов и остальных славян, ни вообще нигде на свете, кроме одной лишь Русской державы, не видать столь безобразного пьянства, чтобы на улицах в грязи валялись мужчины и женщины, миряне и духовные лица и чтобы многие умирали от пьянства»[152], – пишет Крижанич; главная же причина этого безобразия, по его мнению, суть кабацкая монополия. Отвечая на вопрос, каким образом кабаки вызывают пьянство, он говорит: *«Во-первых, потому что из-за этой монополии люди не смеют варить себе питья без разрешения приказных, а там им предписывается, чтобы они выпили питье за три или за четыре дня после приготовления и дольше [его] в доме не держали. Поэтому, чтобы скорее выпить то, что сварено, люди пьют через силу и опиваются. И соседи, которым дома пить нечего, а купить питья негде, без [всякого] стыда сидят и не отходят от этого пива, пока чувствуют, что в бочке есть [хоть] одна капля. Так король бывает причиной, и участником, и истинным побудителем народного греха.*

Во-вторых, потому что людям низшего сословия не по силам готовить себе дома пиво или вино. И нигде нет корчем, где можно было бы иногда выпить, кроме царских корчем, в коих и место, и посуда грязнее, чем во всяком свином хлеву, и само питье – пре-мерзко, и продается оно по бесовской цене. А кроме того, и сами эти адовы кабаки не бывают под рукой, но в большом городе есть [лишь] один или два кабака. Поэтому, говорю, бедные люди почти всегда бывают лишены питей, и вследствие того они становятся безмерно жадными до вина, бесстыдными и совершенно бешеными, так что какую бы им ни дать посудину вина, они считают божьей и царской заповедью выпить ее единым духом. Если же они соберут немного деньжонок и придут в кабацкий ад, то окончательно взбесятся, так что пропивают все свое домашнее добро и платье с плеч.

В-третьих, потому что нельзя варить питья, не получив разрешения. А разрешение не дается, если просят, не указав какой-либо причины или нужды. Поэтому люди стараются выдумать разные причины, чтобы получить разрешение сварить питье. Отсюда вошли в обыкновение пиры, и был введен бешеный обычай, кроме Светлого Воскресения и иных ежегодных великих

праздников, пировать и гулять да пьянствовать по неделе и по две на праздник святого Николы. Отсюда же пошли пиры в заговенье, отсюда же – именины, дни рождения и крестины, отсюда же – поминки, столь частые, что ими больше губят души, нежели спасают [их]. Ибо пьянством и новыми прегрешениями не искупить старых грехов. Наконец, отсюда же пошли и дворцовые пиры, которые великие государи устраивают для иностранных послов или для своих местных властелей и дворян. Ибо, когда царь Иван понял, что его мучительство невыносимо для людей, он, чтобы подсластить свою жестокость, придумал и ввел дворцовые поминальные пиры. Поэтому я думаю, что и остальные регулярные дворцовые пиры были учреждены, приумножены и введены в обычай или при царе Иване, или после него.

А эти пиры или угощения (особенно те, на коих бывают чужеземные послы) влекут [за собой] общий и явный грех. Ибо мы приглашаем чужеземцев быть свидетелями нашего греха и позора и самих гостей принуждаем со всей силою ко греху. Ибо гость должен принять чашу из царских рук или с царского стола и бывает поставлен в тупик, так как вынужден согрешить либо против Бога, либо против царя.

Я думаю, что среди причин, из-за которых Бог наказывает сие царство, несомненно есть и эта, и, может быть, она – не из последних, ибо видна всему свету.

В-четвертых, эти поводы, которые сперва были придуманы произвольно, в конце концов незаметно вошли в обычай и стали необходимостью, вроде бы непреложным законом, так что тот, кто не стал бы справлять этих именин, крестин, рождений, Николина дня, поминок и заговенья, лишился бы уважения и сочли бы его грешным. Поэтому многим приходится устраивать пиры, вовсе не желая [этого], ради общего обычая и своего достоинства.

Многим бывают и не под силу расходы на угощение, ибо (как мы говорили) люди бесстыдны и никогда бы не напились досыта, даже если бы хозяин дал им волю. Потому эти устроители пиров выдумали удивительно позорные, премерзкие и нигде на свете не виданные средства и способы быстрого спаивания, вследствие коих гости бывают званы не на пир, а на грех, не на любовь, а на позор. Ибо многие из них возвращаются домой голодными, не пообедав и не откусив хлеба, но никто и никогда не вернулся с таких пиров трезвым. Ведь хозяин ни о чем другом не думает и не заботится, как о том, чтобы поскорее споить гостей и сделать их из людей свиньями.

Ибо прежде всего пиво нарочно готовят так, чтобы оно служило не для питья, а для скорейшего опьянения.

Другой способ: хозяин посадит гостей за пустой стол, и так они сидят по три и по четыре часа без хлеба и без всякой еды, а между тем чарка вина ходит по кругу, и некоторые натощак бывают полупьяны, а другие напиваются и допьяна и уже не помышляют о еде.

Третий способ: сам хозяин не сидит с гостями (как повсюду на свете), а только ходит вокруг, будто слуга, с чашею в руках и не дает гостям передохнуть, а заставляет их поскорее напиться и уйти домой.

А пиры эти никогда не приносят бедному хозяину ни утехи, ни радости, а лишь тройной ущерб. Во-первых, несет ущерб [его] душа, ибо он гневит Бога тем, что силой и хитростью спаивает других [людей]. Во-вторых, несет ущерб мошна. В-третьих, страдает и мучится его тело, ибо он ходит и трудится наподобие слуги, а не сидит и не разговаривает с гостями, как это принято в остальных странах.

И все эти беды, и несчастья, и прегрешения, и убытки, и всенародный позор идут от проклятой корчемной монополии»[153].

1.2.4. Этническое единство и социальные различия

Итак, мы рассмотрели основную массу блюд русской этнической кухни московского периода. Их количество и ассортимент впечатляют, однако ясно, что богатство и разнообразие стола было обратно пропорциональным числу лиц, располагающих соответствующими возможностями: это своего рода две пирамиды, вложенные друг в друга таким образом, что вершина одной совпадает с основанием другой. Стол царя и стол крестьянина, стол боярина и стол посадского, стол дворянина и стол монаха имели между собой больше различного, чем общего; правда, мы не располагаем соответствующим количеством источников для того, чтобы говорить о разных сословных кухнях, да и вряд ли в московскую эпоху с ее чиновным, а не сословным делением, такие кухни и кулинарии действительно существовали, но все же можем высказать некоторые соображения и предположения.

Прежде всего, следует заметить, что, несмотря на обусловленные статусом и имущественным положением различия, для данного периода можно говорить о существовании единой по

своему генезису этнической или, точнее, этноконфессиональной великорусской кухни. Кроме мусульманского населения Поволжья и язычников-инородцев Урала и Сибири, в стране не было значительных нетитульных этноконфессиональных анклавов, которые могли бы выступать носителями иных, в том числе и кулинарных, традиций. Господствующая конфессия была открытой на входе, а определяемая чиновным делением сословная структура – открытой и на входе, и на выходе, что обеспечивало как горизонтальную рецепцию сторонних влияний, так и их свободную вертикальную циркуляцию: крещеный иноверец или/и инородец мог жить где угодно и заниматься чем угодно, транслируя собственную и аккумулируя окружающую традицию. Это вело к перманентной гомогенизации традиции, делало процесс аккультурации сколь латентным, столь и динамичным; между донором и реципиентом не воздвигалось непреодолимых барьеров, сознательно культивируемых и тем, и другим вплоть до правовой дискриминации и бытовой сегрегации, как то бывало во многих других исторических ситуациях (среди ближайших по времени и месту примеров – Речь Посполитая, Османская империя). Сословная размытость, фактическое отсутствие наследования профессионально-ситусных и сословно-статусных признаков, стабильно высокая горизонтальная и вертикальная мобильность приводили к быстрому и безболезненному усвоению и о-своению всевозможных относящихся к бытовой культуре заимствований/новаций. В ситуации, когда крестьянин торговал, а посадский пахал землю, когда холоп мог записаться на службу, а служилый – в холопы, превращение чужого/новационного в свое/традиционное было делом одного, двух, трех поколений. Высшей статусной группой, которая, являясь как субъектом, так и объектом подражания (для ее членов, стремящихся маркировать и манифестировать свой статус, престижно перенимать все «чужое», в то время как для стоящих ниже по социальной лестнице лиц престижно подражать первым), служит проводником инокультурных влияний, выступала военно-служилая аристократия, рекрутировавшаяся за счет представителей самых разнообразных этносов и культур (условно говоря, от англичан до остяков), в то время как входившие в состав этой группы роды ничуть не были гарантированы от постепенного, а то и быстрого падения на самое социальное дно. В этих условиях новация становилась традицией, а «чужое» превращалось в «свое» не только быстро, но и бесследно, ибо одновременно с этим обновлялась традиция и

о-чужалось свое: на вопрос, что является более «русским» (древним, исконным) – полба или гречиха, сарафан или вотола, лапша или пельмени, мало кто без специальных изысканий сможет ответить правильно.

Однако такова диахрония, синхронно же, в каждый отдельно взятый момент времени, все более-менее культурно определенные социальные группы (собственно, их реальное существование тождественно этой культурной определенности-опреде́ленности) отличаются спецификой своего быта, в том числе и пищевой культурой. В московский период можно выделить (с очень невысокой степенью приближения) или, точнее, просто говорить о дворцово-придворной или царско-боярской, помещичьей, посадской, крестьянской и монастырской кухнях.

Царско-боярская кухня, следует думать, представляла собой определенное единство: столичное (собственно, все боярство было столичным, так как воеводы и прочие должностные лица пребывали в уездах временно) и тем более думное боярство (также окольничие и др. высшие придворные чины) постоянно столовалось во дворце. Кроме того, придворные (*«бояре, и ближние, и думные люди»*) получают и специальные *«подачи повсядневно, что посылаются от царского и от царицына и от царевичевых и от царевниных столов, от обеда и от ужины... рыбою и рыбными естваами и мясами живыми и битыми и вареными: и то роздают по книгам и по росписям годовым, что в которой день варивано и в роздачю давано»*[154]. По дворцовому этикету, считалось особой честью получить какое-либо блюдо с царского стола, а еще большей царской милостью являлась посылка блюда, уже откушанного царем[155]; но и обычные подачи, отсылаемые на дом, тоже служили элементом церемониала, и если здесь возникали какие-то проблемы, то в дело вмешивался сам монарх.

Вот что сообщает по этому поводу Котошихин: *«А готовят всякие естьы царю и царице и царевичам и царевнам, и в роздачю, и взносят в Верх, порознь, про кого что готовлено. И как царь садится есть в обед и в вечеру, или когда бывают власти и бояре на обеде: и у поставца садитца дворецкой, или околничей и думной человек, или дьяк дворцовой, и отпущают естьу к царю и к царице и к царевичам и к царевнам накушивая, и роздают естьы в роздачи по росписям, и кушав царь которые естьы прикажет послать к которому боярину или околничему и думному и ближнему, или иному человеку, в подачю. Да в то ж время, как царь кушает, роздается всем бояром и думным людем и спални-*

ком, посылают к ним на дворы от обеду и от ужины поденные подачи с-ыстопниками, по росписи, по блюду; и на утрее, или того дни в вечеру, приехав бояре за подачю царю бьют челом. А будет которого дни к которому боярину и ближнему человеку подачи не пришлют, или которой истопник для себя тое подачи, которые им бояром уставлены, того дни не принесет: и они сказывают дворецкому, или брянят дьяков и путных ключников, что к ним не прислано, а царского гневу они не ведают никакого, за чтоб не прислать перед иными своею братьею; и ставят себе в бесчестье и бьют челом о том царю, что он вины на себя не ведает никакой, а в подаче его перед своею братьею обесчестили. И царь, или дворетцкой, велят про то сыскати росписми и записными книгами, что послана ль та к нему подача и с кем имянем: и будет сыщут что послана, а тот человек с кем послана, не отнес, для себя, или ненарочным делом идучи уронит в грязь, или прольет, и тому человеку, кто так учинит, бывает наказание, бьют перед царскими полатами батоги; а будет сыщут, что не послано забвением, и те люди, которые розсылают подачи, перед тем боярином и думным и ближним человеком добивают челом, чтоб на них царю не бил челом. А за то как бьют челом на дворецкого, или на околничего, бывает царь гневен, а дьяков и путных ключников посылают на день в тюрму. Такъже бывают подачи от царицы и от царевичей и от царевен к бояром, и думным и ближним людем, и к их женам и детем, и к иным людем, кого похотят пожаловать, или по свойству. А розойдется про царя и царицу и царевичей и царевен, и бояром в подачи, на всякой день, еств болши 3000, кроме иных вышеписанных росходов, и родилных и празничных дней»[156].

Придворный, получающий то или иное блюдо за царским столом или в качестве поденной подачи, вполне мог заказывать его и своему повару, если только это не было что-то вовсе из ряда вон выходящее, вроде описанного Таннером: *«Из муки, разведенной тоже на льняном масле, сложены были башни, стены и – не говоря о прочем – очень много вещей, сделанных с особенным искусством. Заметны были в особенности двуглавые орлы по верхушкам»*[157]. Однако подобные вещи делались, говоря словами того же автора, «больше на погляденье, чем на еду»; трехаршинные калачи, белуги размером с быка и т.п. блюда выполняли репрезентативно-декоративные функции, обычный же царский стол, судя по росписям кушаний, замечаниям Котошихина и другим источникам, практически не отличался от домостроевского. В

Кормовом и Хлебном дворах, где готовилась еда на царский и дворцовый обиход, иностранных поваров не работало, продукты получались из собственного хозяйства, от подрядчиков-поставщиков и с рынка, поэтому то, что ел царь, мог попробовать в принципе любой желающий.

Особенностью дворцовой кухни было лишь то, что царь имел возможность получать различные продукты с собственных промыслов, расположенных по всей стране, приобретать заморские вина, пряности, фрукты непосредственно у иностранных оптовиков, и у них же мог заказывать разного рода деликатесы. Однако все это, только в меньших масштабах, мог получать, покупать и заказывать боярин или гость, любой достаточно состоятельный человек; различия были не качественными, а лишь количественными. Конечно, в дворцовой кухне было больше мясных блюд, дичи, высокосортной рыбы, качественных хлебных изделий, импортных и редких отечественных фруктов (арбузы, дыни, виноград). Она была более обильной и разнообразной: количество блюд на столе являлось категорией престижа, поэтому боярский обед включал в себя до 50 блюд (и больше – Котошихин сообщает «о житии бояр, и думных, и ближних, и иных чинов людей», что у них *«бывает всяких естъ по 50 и по 100»*[158]), а царский – еще больше. Так, в 1589 г. за обедом у Федора Ивановича подавалось в обычные дни по 70 блюд, а в праздники их количество достигало 200; придворные пиры, включавшие до десятка перемен, растягивались на 6 – 8 часов, а то и дольше – так, один обед у Алексея Михайловича в 1664 г., описанный Карлейлем, на котором было подано до 500 блюд, продолжался с 2 часов дня до 11 часов вечера[159]. Царско-боярский стол включал в себя дорогие продукты, сложные блюда, готовившиеся профессиональными поварами, и имел определенные отличия в собственно кулинарии. Речь идет о жарении, гриллировании, варке в котлах и прочих приемах, мало или вовсе не применяемых в более массовой кухне, так как это возможно только при наличии в хозяйстве собственной поварни с открытым огнем и, естественно, набора соответствующей кухонной утвари (как пишет автор Домостроя, *«а у поваров бы, и у хлебников, и у всяких приспешников, была бы вся порядня: и котлы, и сковороды, и горшки медные, и железные, и таганы, и решотки»*[160]). С другой стороны, если принять во внимание, что железные сковородки изготовлялись не только городскими, но и деревенскими ремесленниками и продавались на рынках сотнями, то можно предположить, что и в средней семье

могли есть жареные или, по крайней мере, запеченные и пряженые блюда; кухня элиты была, разумеется, элитарной, но она не была эксклюзивной.

Что касается кухни помещиков, т.е. служилых людей, обладавших вотчинами и поместьями и постоянно либо время от времени в них проживающих, то в ней, надо думать, использовалось гораздо меньше продуктов, приобретаемых на рынке, и больше продуктов, получаемых с собственных полей, скотных дворов, рыбных прудов и от крестьян в виде столовых запасов, среди которых вряд ли можно было встретить деликатесы. В такого рода хозяйствах, расположенных на большем или меньшем удалении от крупных ярмарок и городских рынков, продукты должны были подолгу храниться, соответственно, значительную роль в питании должны были играть мясные, рыбные, овощные и прочие консервы. Те же самые консервы, включая хлеб (сухари, толокно), были пищей служилого человека и в походе, куда он отправлялся со своим провиантом – бивуачная кухня особыми изысками не отличалась.

Если помещик довольствовался запасами собственного хозяйства и оброчными продуктами, то в питании горожан, наоборот, значительную роль должны были играть готовые блюда, приобретаемые на улице у разного рода продавцов и разносчиков (пирожников, блинников, кисельников и пр.), а также посещения заведений тогдашнего «общепита». Торговец, ремесленник, наемный работник в городе могли находиться вне дома подолгу – как в течение дня, так и в течение более продолжительного времени, поэтому питались они на постоялых дворах, в разного рода корчмах, лавках, палатках (в Москве на начало XVII в. насчитывалось 190 харчевен, кормовых изб, блинных и хлебных лавок, т.е. примерно по 1 пункту общественного питания на 500 человек населения[161]) или же вовсе на улице, покупая готовую пищу. Кроме того, даже при наличии обширного огорода и имея собственный скот, рядовой посадский должен был приобретать большую часть продуктов на рынке (в первую очередь – хлеб в зерне или муку); в его хозяйстве обычно не было специализированных помещений, чтобы хранить годовой запас всевозможных продуктов, не было и возможности самому заниматься засолкой рыбы, варением медов и т.п. – все это проще было купить, чем делать самому. Приготовлением пищи здесь занимались не повара в поварне, а жена в избе, поэтому на какой-нибудь пузырек белужий под зваром или лосиные уши в ухе рассчитывать не приходилось; если

необходимые продукты и можно было приобрести, то готовить из них сложные блюда не было возможности, да и необходимости.

О крестьянской кухне рассматриваемого периода мы, собственно говоря, ничего не знаем; для примера можно привести только несколько выдержек из Крижанича, который пишет не о крестьянской, а о некой среднестатистической общенародной кухне, перечисляя при этом наиболее распространенные продукты и блюда. *«На Руси, по божьей милости, все люди, как самые бедные, так и самые богатые, едят ржаной хлеб, и рыбу, и мясо и пьют по крайней мере квас, если не имеют пива»*[162], – утверждает этот патриотически настроенный писатель. *«О еде или военных запасах в этом царстве заботятся лучше, чем где-либо на свете, насколько я знаю. Ибо здешние люди употребляют сухари, сухие грибы, толокно, разные крупы – из овса, гречихи, проса, ржи, ячменя, очень хорошую свинину, топленое коровье масло, масло льняное и конопляное, икру, соленую рыбу и мясо и квас. Люди этих явств в других странах или не знают, или не так хорошо их готовят»*[163], – говорит он с еще большим пафосом. И еще: *«мы... должны радоваться тому, что нашу еду легко готовить. И чтобы у нас впредь всегда было достаточно таких легко добываемых припасов, мы должны позаботиться об этом и делать так, чтобы всегда и везде был в продаже, допустим, лук, чеснок, квас, кисель, толокно, сухари, сухарная мука, кислое молоко, твердый нежирный сыр и все тому подобное»*[164].

Конечно, эта «продуктовая корзина» до известной степени характеризует и крестьянскую кухню, но здесь перечисляются не столько кушанья, сколько продукты, поэтому о первых приходится в основном догадываться. По всей вероятности, главное место занимали несложные блюда из продуктов собственного хозяйства и консервов, в основном мучные, овощные, каши и похлебки. Молочных продуктов, при тогдашней чрезвычайно низкой удойности скота, не могло быть особенно много; то же касается рыбы, особенно ценных пород, ловить и обрабатывать которую у занятого в полевом хозяйстве крестьянина не было времени, и фруктов – наличие сада в крестьянской усадьбе даже в позднейшие времена являлось скорее исключением, чем правилом. На крестьянскую кухню, слабо связанную с рынком, значительное влияние должны были оказывать факторы, определяемые природно-климатическими условиями того или иного региона: если на севере не росла капуста, а на юге не ловился снеток, вряд ли бы крестьянин отправился за привозными продуктами в город или на яр-

марку. Впрочем, неправильно было бы говорить и о существовании четко определенных региональных кухонь или воспроизводящихся на протяжении многих поколений кулинарных традиций – крестьянская культура всегда вариативна и нестабильна.

Напротив, монастырская кухня как часть культуры церкви, являвшейся главным носителем традиции в социуме, где конфессиональная принадлежность выступала стержнем идентичности, отличалась своей определенностью и постоянством. В монастыре бытовая культура подчинялась писаному праву: состав, ассортимент, порядок дневного и сезонного употребления пищи регулировались монастырскими уставами. В питании этой части населения мясная пища была вовсе исключена, зато присутствовало много весьма разнообразных рыбных и растительных блюд; приготовление пищи осуществлялось в монастырских поварнях, прием ее – в трапезных, так что в этом отношении монашество выступало носителем особой, четко регламентированной и упорядоченной культуры питания.

Как бы то ни было, монахи составляли очень небольшую часть населения страны, нас же интересует другое: если о кухне лиц состоятельных – по крайней мере, об ассортименте блюд – мы имеем некоторое представление, то о кухне массовой мы еще ничего не сказали. Говорить об этом трудно, так как нет источников; но есть одно исключение – в Домострое содержатся несколько мест, в которых идет речь о питании слуг, и эти данные мы можем без особенно большой натяжки экстраполировать на питание основной массы если не крестьян, то хотя бы посадских.

В питании челяди определенную роль играли остатки с господского стола: домостроевский господин дает указание ключнику *«всякой естьы, что у стола останется, и цело, и едено, и ух, приспеху всякаго и целую есту перебрати; а початое о себе и мясное, и рыбное, и покласти в суды чистые, и твердые, и покрыти, и в леду засечи; а початая естьа, и всякие остатки, давати на обиход, как пригоже; а целое блюсти про государя и про государыни и про гости»*[165]. Но понятно, что эти остатки оставались не всегда и их не могло хватить на многочисленный штат слуг; соответственно, питанию – вернее, кормлению последних, автор Домостроя посвящает целых две главы. В главе под названием «Как кормити и одевати слуг» говорится буквально следующее: *«Такоже приказ держати: как варити на семью челяди или нищете скоромную и постную есту: капусту или нотину или крошиво иссечи мелко, и вымыти хорошо, и уварити, и упарити го-*

раздо. В скоромные дни мясо, или ветчины или сальца ветчинного положити; или забелки подати, и заспы всыпати и приварити; а в пост сочком залити или инои какои навары приварити, да прибавя и упарити хорошо или заспы подсыпати, да с солью или с кислыми щами приварити; и кашку всякую, потому ж; и уварити и упарити хорошенко, с маслом, или с салом, или с соком, или мясо ветряное или полтевое и солонина; или рыба ветряная и прутовая или просол мыти, и выскрести, и вычистити и уварити хорошо, и всякую семейную есту выстряпати. И хлебы семейные також вымесити, и уквасити, и вывалити хорошенко, и выпечи, и пирожки семейные потому ж; и всякую есту семейную устряпати хорошо и чисто, – как своя душа любит»[166].

Таким образом, слуг следует кормить капустными или крупяными щами с мясом, ветчиной, сметаной в мясоед или такими же щами с постным маслом в пост; кашей с маслом, салом, постным маслом, к которой (или в которой) подается вяленое мясо или солонина; соленой или вяленой рыбой или ухой, хлебом, пирогами – т.е., фактически, по известной формуле «щи да каша – пища наша». Понятно, что здесь перечислено не все, но основное; большого разнообразия, конечно, не наблюдается, но вполне сытно и питательно – мучные изделия, крупы, овощи, мясо, рыба, коровье и растительное масло.

Более подробно об интересующем нас вопросе говорится в другом «наказе от государя ключнику», «как ества постная и мясная варити, и кормити семья в мясоед и в пост»: *«И государю с женою о том, о всяком обиходе, в домашнем, советовати, и ключнику наказывати, как челядь кормити по вся дни: в мясные дни: хлеб решетной, и шти да каша с ветчиною житкая, а иногда густая, с салом, переменяя часть мяса, как лучится дадут к обеду. А в неделю, и в праздники: иногды пироги, а иногда кисель, а иногда блины, или иная ества; а у ужены шти, да молоко, или каша. А в постные дни: шти да каша житкая, – иногда с соком, иногда сущ, иногда репня; а у ужены: иногда шти, капуста, толокно; иногда расол, иногда ботвинья. По неделям, по праздникам: к обеду пироги какие, или гуща, или яглы, или селедовая кашка, и что Бог лучит; а у ужены: капуста, росол, ботвинья, толокно. А у жен у челядиных, и у девок, и у робят потому же; а страдным людем ества таже, да прибавь остатков столовых государевых и гостиных; а лутчие люди, которые приказные или торгуют, тех государь в стол у себя сажает. А коли гости едят, и они стряпают; а после стола едят естви, с прибавкой из*

столовых остатков. А у государыни мастерицам и швеям потому же: сама за столом их кормит и подает им от себя. А челяди исток пивной; а в неделю, и в праздники, и браги дадут, а торговым всегда брага; а всяким питием их государь жалует, или ключнику прикажет; а в прохладе и самим пивца дадут»[167].

Здесь набор блюд больше: хлеб, пироги, толокно, гуща, кисель, щи, ботвинья, рассольник, репная похлебка, каша густая и жидкая с ветчиной, салом, мясом, снетками, растительным маслом, также каша с добавлением сельди, капуста, яглы (по М.Г. Рабиновичу, «катышки из мха-ягеля»[168]). Из напитков – молоко, суррогат пива, брага и собственно пиво, к чему добавляются остатки с господского стола; старшие слуги – приказчики, торговые агенты – питаются лучше остальных. Видимо, примерно так выглядел и стол рядового горожанина, хотя здесь не могло не быть и отличий (не только в ассортименте, но и в кулинарии: в господском доме еда для слуг готовилась централизованно).

1.2.5. Дневной и годичный распорядок питания

В Домострое упомянуты только два приема пищи – обед и ужин. В литературе обычно сообщается, что всего в течение дня было 4 трапезы – завтрак, обед, полдник и ужин[169]. В.В. Похлебкин пишет даже о 6 «обеденных вытях» (суточных приемах пищи): перехватка (в 7 часов утра), полдник (11 часов), обед (3 часа дня), паобед (5 – 6 часов вечера), ужин (8 – 9 часов вечера), паужин (11 часов вечера)[170]. Трудно сказать, насколько эти данные применимы к рассматриваемой эпохе и к питанию разных социальных групп; в источниках данного периода ни завтрак, ни полдник не фигурируют[171]. (Впрочем, в первоначальном – до конца XVI в. – словоупотреблении «ужином» назывался как раз полдник, а понятия «заутрок», «завтрок», «завтрык» эпизодически встречаются еще с домонгольских времен[172]). Вполне возможно, что ни того, ни другого не было вовсе: конечно, утром, перед работой, и в течение дня человек среднего достатка мог наскоро подкрепиться, но это не было общесемейной домашней трапезой и потому не рассматривалось в качестве трапезы вообще. Будь то городская или сельская семья, у хозяина и хозяйки рабочий день начинался рано (фактически с рассветом, а у хозяйки, отправляющейся доить корову – даже раньше), поэтому готовить было некогда. Для этого надо было затопить и протопить печь, а на приготовление любого

блюда в ней уходит как минимум 2 – 3 часа; ждать несколько часов, чтобы позавтракать всем вместе и только потом приниматься за работу, не было возможности, поэтому каждый, приступая к исполнению своих трудовых обязанностей, мог лишь в индивидуальном порядке что-то «перехватить» – какие-нибудь холодные остатки от ужина, если от него вообще что-то оставалось, и т.п., или просто съесть кусок хлеба и запить его квасом. То же самое касается полдника, выступающего очевидным излишеством, будь он до обеда или между обедом и ужином.

Обед и ужин, как видно из вышеприведенного отрывка, по составу блюд практически не различались: хлеб, щи (или другое жидкое блюдо), каша; только по воскресеньям и праздникам стол разнообразится пирогами, блинами, киселем, слабоалкогольными напитками, но и здесь различия между будничным и праздничным меню не более заметно, чем между ассортиментом блюд обеда и ужина. Разнообразие в питании обеспечивается иначе – за счет качественного различия состава блюд в постные и мясоедные дни. Причем это различие выражено тем более четко, чем более состоятельна семья: если у челяди домостроевского хозяина пост и мясоед отличаются друг от друга главным образом тем, дается каша с солониной или с постным маслом (или снетками), то меню господского стола с его десятками блюд определяется церковным календарем очень подробно и тщательно. В специальном разделе Домостроя под названием «Книги во весь год как в стол еству подавать» приводятся пространные списки блюд, подаваемых в *«великоденский мясоед»*, в т.ч. и *«по постным дням»*, *«в петрово говение»*, *«с петрова дня в мясоед»*, *«в госпожино говенье»*, *«в госпожин мясоед»*, *«с самого с оспожина дня, промеж говейна, до Семеня дни»*, *«после Семеня дня»*, *«с Покрова»*, *«с Дмитриева дни»*, *«с Никитина дни»*, *«после Никитина дни до Филипова заговенья»*, *«в Филипово говенье»*, *«в великий мясоед, с Рожества Христова»*, *«на масленой недели»*, *«в Великий пост на Федорове недели»*, *«в Великий же пост, после Федоровы недели до страстные недели»*, *«на Страстной неделе»*, *«в великий пост по суботам и по неделям»*, на Благовещение, Вербное Воскресение, Преображение.

На самом деле православный календарь еще более сложен. Церковный год начинается с Пасхи, делится на седмицы (недели) и включает в себя двунадесятые непереходящие праздники – Крещение Господне (19 января; все даты приводятся по новому стилю), Сретение Господне (15 февраля), Благовещение Пресвятой Богородицы (7 апреля), Преображение Господне (19 августа),

Успение Пресвятой Богородицы (28 августа), Рождество Пресвятой Богородицы (21 сентября), Воздвижение Креста Господня (27 сентября), Введение во храм Пресвятой Богородицы (4 декабря), Рождество Христово (7 января); двунадесятые переходящие праздники – Вход Господень в Иерусалим, Вознесение Господне, День Святой Троицы (Пятидесятница); великие праздники – Обрезание Господне (14 января), Рождество Иоанна Предтечи (7 июля), Святых первоверховных Апостолов Петра и Павла (12 июля), Усекновения главы Иоанна Предтечи (11 сентября), Покров Пресвятой Богородицы (14 октября). В течение года постными днями, т.е. днями, когда запрещено употребление в пищу мяса, молока, масла, яиц и сыра, являются среда и пятница каждой недели, кроме Святок (11 дней с Рождества до Крещения) и сплошных седмиц – недель перед или после многодневных постов: Мытаря и фарисея (за две недели до Великого поста), Сырной (Масленицы; неделя перед Великим постом – разрешены яйца, рыба и молочные продукты, но не мясо), Пасхальной (Светлая; неделя после Пасхи), Троицкой (неделя после Троицы перед Петровым постом). Пост среды и пятницы – четвертой степени, т.е. разрешается сваренная пища с елеем (растительным маслом); в зимний и весенний мясоеды – от Рождества до Великого поста и от Пасхи до Троицы, в среду и пятницу разрешается и рыба, так же, как и тогда, когда на среду или пятницу выпадают праздники Сретения Господня, Преображения Господня, Рождества Богородицы, Введения Богородицы во храм, Успения Пресвятой Богородицы, Рождества Иоанна Предтечи, апостолов Петра и Павла, апостола Иоанна Богослова. Если на среду и пятницу попадают праздники Рождества Христова и Крещения Господня, пост отменяется. Кроме еженедельных однодневных, есть и ежегодные однодневные посты: Рождественский (6 января) и Крещенский (18 января) сочельники, Усекновение главы Иоанна Предтечи (11 сентября), Воздвижение Креста Господня (27 сентября); в эти дни тоже разрешена горячая пища с растительным маслом. Многодневных постов четыре – Великий, Петров, Успенский и Рождественский. Великий пост начинается за семь недель до Пасхи и состоит из Четыредесятницы и Страстной седмицы. В первые два дня первой недели установлен пост первой степени – полное воздержание от пищи; в остальные дни Четыредесятницы, кроме субботы и воскресенья – пост второй степени, т.е. сухоядение – разрешен один суточный прием пищи без масла в вечернее время, а по субботам и воскресеньям – пост третьей степени, т.е. разре-

шено употребление горячей пищи с растительным маслом два раза в день. На Благовещение и Вербное воскресенье разрешена рыба (т.е. пятая степень поста), в Лазареву субботу – рыбная икра. В Страстную седмицу предписан пост второй степени (сухоядение), а в пятницу и субботу – полное воздержание от пищи. Петров пост начинается через неделю после Троицы и длится две недели, до Петрова дня (апостолов Петра и Павла). В течение этого времени по понедельникам, средам и пятницам предписано сухоядение, по вторникам и четвергам разрешена пища с маслом, по субботам и воскресеньям – рыба. Успенский пост длится также две недели, с 14 по 27 августа (до праздника Успения Пресвятой Богородицы); в это время по понедельникам, средам и пятницам предписывается сухоядение, по вторникам и четвергам – пост третьей степени, т.е. разрешена горячая пища без масла, по субботам и воскресеньям – четвертой степени, т.е. разрешена горячая пища с маслом. На праздник Преображения разрешена рыба. Рождественский пост длится 40 дней, с 28 ноября по 7 января; по понедельникам, средам и пятницам – сухоядение, по вторникам и четвергам – горячая пища с маслом, по субботам и воскресеньям – рыба (кроме последней недели).

Расписание, как видим, весьма сложное, и соблюдать его нелегко – особенно, что касается постов, поэтому остается лишь удивляться, как некоторые, словами Домостроя, *«люди подвижные к Богу»*, умудрялись поститься еще более строго. Церковный календарь регулировал питание людей всех статусов, от холопа до царя; по этому поводу можно привести еще одну пространную цитату из Котошихина.

«А в постные дни, – пишет он, – *в понедельник и в среду и в пяток, и в посты, готовят про царской обиход ествы рыбные и пирожные, с маслом з деревяным и с ореховым и со лняным и с конопляным; а в Великой и в Успениев посты готовятца ествы, капуста сырая и гретая, грузди, рыжики соленые сырые и гретые, и ягодные ествы, без масла, кроме Благовещеньева дни; и ест царь в те посты, в неделю, во вторник, в четверг, в суботу, поодиножды на день, а пьет квас, а в понеделник и в середу и в пятницу во все посты не ест и не пьет ничего, разве для своих и царицыных и царевичевых и царевниных имянин; а как власти и бояре у царя бывают на празники за столом, и им в те постные дни ествы ставят на стол таковы ж, что и царю. Такъже как бывают у царя иных государств послы и посланники и гонцы, на приезде или на отпуске, в постные ж дни, или в посты, и к ним*

посылаютца с царским столом естви постные ж, рыбные и пирожные с маслом; а поденной корм дается им в посты и в постные дни не против постов, мясом и рыбою, по указу. Таким же обычаем и про царицу и царевичей и про царевен болших, в посты и в постные дни, естви готовят против того ж что и царю; а меншим царевичам и царевнам, в посты и в постные дни, готовятца естви рыбные и пирожные с маслом, для того что им еще во младых летех посту содержати не мочно. Да в те ж два посты, кроме воскресных и суботних дней, когда царь и царица не едят, к бояром и к ближним людем подачь не посылаетца ни х кому. Да не токмо у царя в посты и в постные дни постити и не ести ничего и не пити, окроме квасу, но и у патриарха, и у властей и в монастырех, и у бояр, и у всяких чинов людей, и у крестьян таков же обычай: хто хочет воздержателен быти, постит потомуж, и ест у кого что прилучилося постное; а кто не хочет постити, и ест рыбу и упиваетца вином и иным питьем, и таких от того не унять, а иных унимают, смиряют и отлучают власти и попы от церкви Божии, и возлагают епитемию»[173].

Трудно сказать, насколько последовательно московиты придерживались церковных предписаний: никакой статистики по количеству постящихся и игнорирующих пост для данного периода мы не имеем. Впрочем, вряд ли у крестьянства было столько мяса и прочих скоромных продуктов, чтобы они оставались невостребованными по причине частых постов; можно сказать, что большинство населения страны как располагало возможностью, так и подвергалось необходимости соблюдать, по крайней мере, однодневные посты, которые позволяли экономить на пище животного происхождения и не наносили вреда здоровью (в отличие от многодневных постов, выступавших причиной белково-калорийной недостаточности). Что же касается стола представителей высших социальных групп, то и в постном своем варианте он был достаточно обилен и разнообразен.

Вообще, при том количестве блюд, которые подавались на обычных и тем более праздничных застольях в домах состоятельных людей, возникала необходимость некоторого упорядочения, установления определенного порядка подачи их на стол (перемен). Некоторые сведения об этом порядке содержат в себе записки иностранцев и Домострой. Герберштейн пишет, что на царском пире, где он присутствовал, сразу *«на столах были расставлены небольшие сосуды: одни с уксусом, другие с перцем, третьи с солью; они были расставлены и размещены вдоль стола с таким*

расчетом, что на каждых четверых гостей приходилось по одному набору из этих трех сосудов»; затем государь оделил почетных гостей хлебом и солью со своего стола и стольники начали вносить кушанья – *«принесли водку, которую они всегда пьют в начале обеда, а затем жареных лебедей, которых в мясные дни они почти всегда подают гостям в качестве первого блюда»*. Вслед за этим лебедей снова вынесли и внесли обратно уже разрезанными и разложенными на блюдах; во время еды их приправляли уксусом с солью и перцем и ели с солеными сливами, огурцами и кислым молоком. Напитки – вина и меды, приносились и подавались на столы в отдельных сосудах; пили их, произнося взаимные здравицы, что сопровождалось выходом из-за стола, вставанием и прочими довольно беспорядочными движениями.

Барберини описывает пир при дворе Ивана Грозного примерно таким же образом: царь оделил присутствующих хлебом и солью, *«потом вошло человек двадцать прислуги: они несли огромные блюда с разными жаркими, как-то: гусями, бараниной, говядиной и другими грубыми мясами; но, подошедши к государеву столу, все они снова поворотили назад и скрылись со всеми этими блюдами, не подавая никому; вскоре же потом они снова явились, и уже в большем числе, и несли, как прежние, так и другие мясные кушанья, но уже нарезанные кусками на блюдах; когда таким образом принесли и обнесли кругом, по всем столам, тут только начали мы, наконец, есть. Между тем прочие слуги беспрестанно суетились, ставя на столах большие и малые кубки с медом и другими напитками; по временам снова подавалось какое-нибудь мелкое блюдо; но без соблюдения малейшего порядка, которому блюду следовать прежде, второму или третьему»*[174].

Кое-что на интересующую нас тему сообщает и Котошихин в своем рассказе о чине стольников: *«Служба их такова: как у царя бывают иных государств послы, или власти и бояре, на обедех, и они в то время пред царя и пред властей, и послов и бояр, носят есть и пить; а ставят на столь еству по одному блюду всякой ествы, пред царя крайчей, а к иным столам приставлены бывают ставить околничие, а с-ыными естваами блюда держат столники на руках, а на стол всех еств вдруг не ставят. И будет тех столников числом блиско пяти сот человек»*[175].

Застолья частных лиц описывает Мейерберг: *«На длинный и узкий стол, покрытый скатертью из плохого льна, ставятся уксусница, перечница и солонка... Начало обеда делает водка. Первую подачу кушанья составляет холодная вареная говядина, при-*

правленная уксусом и сырым луком. Другие потом кушанья подают либо вареные, либо жареные, либо с подливою, но ни в одном нет недостатка в больших приемах чеснока или лука, которые у москвитян самые изысканные, возбуждающие вкус, средства... Напитки у них разные: вино, пиво, которое пьют редко, всякие меда в более частом употреблении, и водка, составляющая начало и конец обеда... О сладких закусках после обеда москвитянам и заботы нет, потому что, пока еще придет пора подавать их, они больше не находят для них места у себя в желудках, раздувшихся от начинки пищею»[176].

Наконец, у Витзена находим описание конкретного обеда: *«Для каждого из нас была положена груда толстых ломтей хлеба всех сортов и деревянная ложка. Первым блюдом были засахаренные сливы и огурцы, на второе подали курицу в бачке, на третье – кусок свинины с уксусным соусом, который они ели ложками. Четвертое – какая-то странная жидкость, которую тоже едят ложками. Пятое – паштет из мяса, с луком, чесноком и т.д.»*[177].

Из всех этих рассказов можно извлечь не так много информации: на стол ставили соль, перец, уксус, соленые приправы, клали хлеб и ложки, сначала вносили зажаренных целиком лебедей и прочую дичь, которую показывали гостям, уносили и подавали на блюдах уже в разрезанном виде, пили водку, ели эту дичь и другие мясные закуски, затем подавались какие-то прочие блюда без видимого порядка, а сладкого, т.е. десерта, не было. В домостроевских «книгах во весь год как в стол ествы подавать» тоже не говорится конкретно об очередности подач, а приводятся целые меню, иногда отдельно для обеда и ужина, иногда вместе; если считать, что порядок перечисления блюд соответствует порядку их подачи на стол, то сначала подавалась дичь, затем разные жареные мясные блюда, а под конец пироги, грибы, щи, кальи и др. жидкие блюда (именно под конец), кисель, сливки, сыр и пр. В пост начинают с рыбных закусок, затем следует паровая рыба, «а после парового» следуют различные ухи, «а меж ух дается» тельное, стерлядь, «кружек» (видимо, тоже тельное) и разные пироги. «Всего опосле ества» подаются оладьи с сахаром и, видимо, другие сласти, но не всегда, а «в которые дни доведется». Впрочем, утверждать определенно, что порядок подачи был именно таким, мы не беремся; возможно, что он был более вариативным, зависящим от каких-то специфических обстоятельств, или просто еще только складывался.

1.2.6. Столовый инвентарь и застольный этикет

Почему не ставили все блюда на стол сразу? С одной стороны, кушаний для этого было слишком много, с другой стороны, было слишком мало посуды. Как в рядовых, так и в очень состоятельных семьях трапеза являлась коллективным делом, что выражалось прежде всего в столовом инвентаре: количество видов посуды, так сказать, коллективного пользования, в которой подавалась на стол еда в расчете сразу на несколько человек, явно превосходило количество индивидуальной посуды и прочих столовых приспособлений. Индивидуальная посуда служила скорее предметом престижа, чем необходимости, соответствующие ее виды появлялись первоначально в быту знати, и лишь позднее эти новинки становились предметами массового употребления. Развитие столового инвентаря шло обычным инновационно-аккультурационным путем – группы высшего социального статуса подражали быту зарубежной элиты, им подражали группы менее высокостатусные и так вплоть до обладателей самого низкого статуса (конечно, с известным хронологическим лагом), что проявлялось в ассортименте, форме, декоре (чернолощеная керамика блестела, как металлическая, из дерева делались такие же блюда, братины, чаши, ковши, стаканы, как и из серебра, и т.д.). Соответственно, при рассмотрении в этом, как, впрочем, и в других аналогичных случаях, имеет смысл начинать с быта элиты, а заканчивать бытом массы.

В абсолютно и относительно ранних обществах потребление и потребительская культура в целом всегда отличаются своим экстраинтенционализмом. Все здесь выставляется напоказ, все приобретает ценность, лишь многократно отражаясь в глазах окружающих, и самым ценным является самое внешнее. В Московской Руси, как и в любом подобном социуме, никому просто не приходило в голову прятать свои сокровища, если таковые имелись, от окружающих; наоборот, все должны были их видеть, и поэтому формы накопления, хранения, циркуляции ценностей были максимально овнешненными. Интерьер и экстерьер жилища, размеры и стоимость гардероба, наконец, количество и качество столовой посуды – вот во что вкладывались деньги, ибо это то, что можно показать людям, что нужно показать людям, причем так, чтобы никто не смог не обратить внимания, не оценить показываемого. Ни одно лицо, обладающее известными средствами, не додумалось бы до того, чтобы хранить их в виде золото-

го слитка или даже просто в монетной форме – и это, кстати, одна из причин хронического дефицита чеканной монеты на Руси; драгоценные металлы перманентно пребывали в виде изделий, и прежде всего – столовой посуды, собрание которой называлось не иначе, как «казной». Серебряная братина или ковш выступали мерой не только и не столько рыночной стоимости серебра и труда ремесленника, сколько социальной ценности, значимости, престижа: их жаловали цари и их подносили царям, ими награждали за службу, делали вклады в монастыри и т.д. и т.п. Изделия из драгоценных металлов хранили и передавали по наследству, причем столовое серебро являлось, пожалуй, самой лучшей категорией ценностей по своей компактности, мобильности, высокой износоустойчивости, обеспечивающей возможность практически бесконечного хранения, еще более высокой ликвидности, а главное, репрезентативности. Хоромы горели, шубы точила моль, а золотой кубок или серебряная чаша веками сохранялись первозданными, их стоимость с течением времени только увеличивалась и, в отличие от монеты, которую не показывали никому, и от одежды, которую мог увидеть кто угодно, их можно было продемонстрировать тому, кому нужно.

Именно так поступали состоятельные московиты, и в первую очередь сам московский царь. И.Е. Забелин пишет: «Посуда золотая, а большей частью серебряная, составляла, после икон, едва ли не первую статью комнатного убранства, заменяя для того времени произведения изящных искусств: статуи, вазы, бронзы, которыми убирали комнаты в XVIII ст. и убирают теперь. Притом такая посуда составляла богатство, которое при всяком удобном случае и выставлялось напоказ. Общее богатство царского дворца, заключавшееся в такой посуде, хранилось в особом помещении, на Казенном дворе, откуда в торжественных случаях и происходила уборка столовых поставцов в приемных палатах, в Грановитой, в Золотой и т.д.»[178].

О том, как это выглядело, рассказывают многочисленные тексты иностранных послов и путешественников.

Герберштейн: *«Столы в столовой были расставлены со всех сторон. Посредине залы стоял поставец, заставленный различными золотыми и серебряными кубками... Вся без исключения посуда, в которой подавались кушанья, напитки, уксус, перец, соль и прочее, по их словам, сделана из чистого золота, и, судя по весу, это, кажется, было действительно так»*[179].

Барберини: *«Почти в самой середине зала стоял буфет со множеством разной посуды, как-то: больших серебряных вызолоченных и без позолоты чаш и чашечек, больших тазов весьма странного вида, больших и тяжелых кубков для питья, из которых одни были плоскодонные и глубокие, другие на ножках, а между ними множество и таких чаш, какие у нас в употреблении, работы немецкой; замечательнее всего были там два большие серебряные бочонка с вызолоченными обручами; они стояли посредине буфета»*[180].

Поссевино: *«В зале, предшествующем столовой, можно было рассмотреть два столика, украшением которых были многочисленные золотые и серебряные сосуды, поставленные в изобилии один на другой. Другой стол, гораздо больший, чем эти, находился в столовой, и на нем тоже громоздились огромные золотые и серебряные сосуды. Однако ни одним из них во время этого пира не воспользовались, а выставлены они были, чтобы тщеславно показать роскошь и богатство»*[181].

Маржерет: *«После избрания Бориса Федоровича, когда он велел армии собраться в Серпухове... он давал пир на протяжении шести недель почти ежедневно, всякий раз на десять тысяч человек; по словам тех, кто там присутствовал, им всем подавалось на серебряной посуде, и всем под шатрами. Я видел там полдюжины бочек, сделанных из серебра, которые Иван Васильевич приказал отлить из серебряной посуды, взятой им в Ливонии, когда он ее завоевал; одна из сказанных бочек величиной почти в полмюида, а другие поменьше; большое количество серебряных тазов, больших и тяжелых, с ручками с обеих сторон, чтобы их носить, обычно четыре человека приносят их, полные меда, на каждый стол, и, смотря по длине этих столов, – три или четыре, больше или меньше, и к каждому серебряные чаши, чтобы черпать из этих тазов, так что двести или триста человек не справились бы, разливая напитки званным на пир»*[182].

Варкоч: *«Наши оба пристава, поставив между собой посла, повели его в покой, где следовало быть столу, за ним пошли и мы все, и сначала приведены были в комнату, где кругом по стенам стояли длинные столы, сделанные с тремя высокими ступеньками, как обыкновенно бывает у поставцов: все это было уставлено бесчисленными серебряными и золотыми кубками, так что и изобразить нельзя... На низших ступеньках стояли бесчисленные большие блюда и стопы из хорошего золота, также и серебряный лев в его природной величине, несколько серебряных таких*

больших братин и чаш, что не одному впору было и совладать с ними, не то что употреблять их в качестве посуды для питья: все это было выставлено, чтобы показать нам великие сокровища и богатства... Это была еще передняя комната, а потом только нас провели в другую, где быть столу... Посередине комнаты стоял толстый каменный столб, или колонна, на котором лежал свод; кругом его на несколько ступеней возвышался поставец, на котором находилась разная серебряная и вызолоченная посуда»[183].

Знали толк в царской посуде не только европейские, но и азиатские дипломаты. Котошихин рассказывает о послах крымского хана, ногайских и калмыцких: *«Царь дает послом пити кубками романеи, да по ковшю меду вишневого; и потом отпущают их к себе на двор. И иные ис тех послов, выпив романею и мед, суды берут к себе и кладут за пазуху; а говорят они послы: «когда де царь пожаловал их платьем и питьем, и тем судам годитца быти у них же»; и у них тех судов царь отнимати не велит, потому что споровatся с бусурманом в стыд; и для таких безстыдных послов деланы нарочно в Аглинской земле сосуды медные, посеребряные и позолочены»*[184].

Подобная парадная посуда, как видно из некоторых свидетельств, использовалась по прямому назначению не очень часто, лишь в экстраординарных случаях; о том, какие виды посуды находились в повседневном пользовании, рассказывает Домострой. Автор этой замечательной домашней энциклопедии дает советы, «как сосуды всякия и во всем устроено держати»: *«Стол, и блюда, и ставцы, и всякия сосуды, ковши и братины, воды взогрев изутра избу затопив, перемыти, и вытерти и высушити; а после обеда и в вечере такоже и ведра, и ночвы, и квашенки, и сита, и решета, и горшки, и кувшины, и корчаги – потому вымыти, и выскрести, и вытерти, и высушити, и положити в чистом месте, где пригоже быти... А по хоромам и подвору сосуды не волочились бы, а ставцы, и блюда, и лошки, и ковши, и братины по лавке и в избе не валялися, где устроены быти, в чистом месте лежало бы опрокинуто ниц... а лутчие сосуды, ставцы, и блюда, и лошки, и ковши, и братины, или у кого есть и серебренные, и оловянные, и всякие сосуды лутчие держати за замком, в крепком месте; как праздник или гости, и при добрых людех выимати к столу, а после пира пересмотрив, перемыти, исчести и опять устроити за замком; а вседневные суды держати всегда по прежеписанному»*[185]. Домостроевский домохозяин дает наказ

ключнику: *«А суды бы всякие столовые, и поваренные, всегда после стола в горячей воде перемыти, и переполоскати, и перетерти, и высушить; все, собрав, исчести, и устроити за замком; где что живет, и у кого на руках. А столовые суды оловянники, и братины, и ковши, и судки столовые всегда беречи; уксусницы, и перечницы, росолники, салоницы, ложки, блюда, ставцы, и скатерти, и фаты всегда бы было чисто и готово на стол»*[186].

Таким образом, на стол в богатом доме, ежедневно или на званый обед, ставятся братины, ставцы, блюда, ковши, оловянники, рассольники, уксусницы, перечницы, солонки, ложки. Список этот далеко не полон – по другим источникам, а также по сохранившимся в музейных собраниях предметам его можно значительно расширить. Прежде всего, еда для господского стола готовилась в поварне, и ее надо было переносить и подавать в специальной посуде. Для этого служили оловянники (медный или луженый сосуд с крышкой вроде кастрюли; были еще оловянники для приноса и подачи напитков – видимо, в форме кувшина) и рассольники (в них также подавали на стол соленые плоды и взвары). Жидкие кушанья за столом разливались по мискам, жаркое, рыба и пр. приносились на блюдах разной формы и в разрезанном виде раскладывались по блюдам меньшего размера (одно такое блюдо или блюдце полагалось на двух или больше человек). Овощи подавались на блюдах-овощниках, уксус и приправы – в специальных сосудиках на ножках; некоторые кушанья ставились на стол в сковородах. Ложки использовались разные – как современного вида, так и короткие, у которых ручка была такой же длины, как и рабочая часть. Для приноса и подачи напитков служили ендовы (расширяющаяся кверху чаша на основании, с носиком в верхней части, использовалась для разливания напитков), ведра (столовый сосуд в форме ведра с ручкой), кувшины, кумганы (кувшины с длинным изогнутым носиком), кухли (бочонки на четырех ножках с ручкой), бутыли-кубышки, фляги, братины. Братины служили для подачи на стол, но маленькие братинки могли использоваться непосредственно для питья; обычно из братины зачерпывали ковшом, из которого и пили (вообще было много разновидностей ковшей – в больших подавали на стол, ковшами поменьше разливали, из маленьких пили, одни плавали в братине или другом сосуде, другие – «корчики», ставились на стол, для чего были снабжены соответствующими поддонами, у одних дно было округлое, у других плоское, и т.д.). Пили также из чаш разных размеров, по форме напоминающих пиалы,

цилиндрических кружек с ручкой и крышкой, разной формы кубков, чарок (чарка – это маленькая и часто низкая чашечка на поддоне с плоской ручкой, перпендикулярно прикрепленной к верхнему краю); использовались также стопы – высокие граненые стаканы, и достаканы и стаканы – поменьше, к концу периода появились рюмки[187].

Таким образом, в составе сервиза московской эпохи преобладали два разряда предметов – большие емкости для подачи блюд и напитков на стол, и небольшие сосуды для питья. Последних было так много, что это даже отмечалось иностранцами – Мейерберг писал: *«Для... напитков назначены и разные, особенные для каждого сосуды: братины, кубки, кружки, чаши, стопы, рюмки, чарки, стаканы, все большею частью оловянные, или деревянные, редко серебряные, да и те почерневшие и грязные, потому что забота, чтобы они не истерлись, не позволяет московитам их чистить»*[188]. (О том же рассказывают и другие иностранцы – например, Кемпфер: *«Блюда все были так грязны, как будто никогда не чищены; их только ополаскивают водой, ибо найдено, что от частого чищения убывал вес серебра»*[189]). Другой посуды было мало или не было вовсе, о чем также много пишут иностранные свидетели:

Варкоч: *«Вообще всего было вдоволь, кроме тарелок, потому что у москвитян и у самого великого князя они совсем не в употреблении»*[190];

Даниил Принц: *«За столом они держатся самых простых обычаев, и так как не употребляют никаких тарелок, то пищу берут пальцами из чашек»*[191];

Поссевино: *«Столы... были застланы лишь скатертями, не было ни ковров, ни салфеток для рук, ни чаш, ни ножей, ни вилок»*[192];

Мейерберг: «*Каждому из обедающих кладут ложку и хлеб, но только не всегда, а тарелки, салфетки, ножа и вилки не кладется никому, кроме знатных. Потому подают кушанья каждое порознь, одно за другим, и во множестве, если много гостей; блюда одинакового вида, почти у всех знатных и других людей побогаче – оловянные, так же, как и весь столовый прибор и по неряшливости прислуги, запачканные»*[193];

Рейтенфельс: *«За столом они, следуя обычаю своих предков и нисколько не заботясь о том, что выходит за пределы пристойности, хватают пищу с блюд пальцами, опираясь на локти, пользуясь постоянно на пирах грязнейшей посудой, не употребляют ни салфеток, ни тарелок»*[194].

Вот, наконец, слова такого информированного свидетеля и внимательного наблюдателя, как Юрий Крижанич: *«Нечистая посуда – братины, так как в них залезают пальцами; не чисты и туеса, и глиняные ковши без лазури, и ковши и ложки с короткими ручками... Ибо братины и туеса и некоторые другие русские вещи влекут за собой нечистоту и вызывают отвращение у других народов...*

...Еду и образ жизни наш чужеземцы ругают и приписывают нам грубость и неопрятность. Ибо деньги мы прячем во рту. Мужик дополна наливает братину питьем, обмакивает в нее оба пальца и подает гостю пить. Квас продают грязным. Посуда у многих оказывается немытой»[195].

Впрочем, этим свидетельствам не следует доверять безоговорочно. Тарелки на Руси были известны, по крайней мере, с первой четверти XVI в. (в духовной грамоте углицкого князя Дмитрия Ивановича среди прочего перечислены *«три блюдечка малые... да тарель»*[196]). В XVII в. они встречались не только в царском быту (об этом свидетельствует Котошихин[197], да и сами тарелки сохранились в музейных собраниях; интересно, что на миниатюре из «Книги об избрании на царство Михаила Федоровича» 1672 г., где изображен царский пир, перед каждым сидящим стоит тарелка или маленькое блюдо[198]), но и на столах состоятельных посадских[199], и продавались на рынках даже в далеких провинциальных городах. Вместо тарелок могли использоваться круглые деревянные дощечки или просто ломти хлеба, как то известно по позднейшим этнографическим данным; так как куски брали с блюд руками (или с большого блюда, или с блюда, ставившегося на двух-четырех человек), то тарелки нужны были только для складывания костей или разрезания куска на более мелкие части. Собственно, об этом говорит сама этимология – русское слово «тарелка» произошло, посредством немецкого teller, от французского tailloire, обозначавшего буквально доску или диск для разрезания мяса[200].

Это отнюдь не случайно: дело в том, что во многих европейских странах данный вид столовой посуды вошел в широкое употребление практически в то же самое время, что и на Руси. Во Франции тарелки или блюда индивидуального пользования впервые появились во второй половине XIV в., а в середине XVII в. французские поваренные книги уже рекомендовали менять тарелки «по меньшей мере при каждой перемене». Но еще в XVI в. Монтень удивлялся тому, что в Германии каждый имеет за сто-

лом индивидуальную оловянную или деревянную тарелку и стакан для питья, а в Швейцарии у каждого сотрапезника есть своя ложка и нож, так как у него на родине, по крайней мере, незадолго до этого, вместо тарелок использовали те самые деревянные дощечки или ломти хлеба, а еще раньше в употреблении не было и ложек. В Германии, судя по данным живописи, тарелки и, за некоторыми исключениями, ложки (кстати говоря, в Новгороде деревянные и костяные ложки найдены в слоях уже X века) появляются также не раньше конца XVI – начала XVII вв., а до этого вместо них употреблялись куски хлеба, круглые или овальные деревянные пластинки, оловянные диски. Точно так же обстояло дело и во Франции, где еще в XVI в. ломти хлеба использовались вместо тарелок, в начале XVII в. за столом куски брали с общего блюда руками, так что правилом этикета было не сморкаться правой рукой, и даже на торжественных обедах Людовика XIV придворные ели суп своими ложками из общей миски[201].

То же самое касается вилки (столовой: большие кухонные вилки для переворачивания жарящегося мяса были известны и ранее). В России это нововведение появилось в начале XVII в. (естественно, при дворе), распространялось довольно медленно, но, тем не менее, к концу века более или менее прижилось. В ремесленных мастерских Великого Устюга производились двузубые медные вилки, украшенные эмалью, и этот товар имел неплохой сбыт, проникая в самые отдаленные уголки страны – так, по описи имущества красноярского сына боярского И. Злобина, среди прочей столовой утвари значились *«ножик да вилки, припои медные с финифтью»*[202].

История этого столового инструмента вообще весьма интересна: появление вилки в Европе возводят еще к XI в., когда одна византийская принцесса среди прочего приданого привезла в Италию какое-то шильце с одним зубом, которым пользовалась за столом. В Германии первое упоминание о вилке относится к 1379 г., однако в более или менее широкое употребление она вошла только в XVI в., и не в Германии, а в Италии, откуда и началось растянувшееся почти на два века распространение этого невиданного орудия. Этот процесс отнюдь не был триумфальным шествием: лица, пользовавшиеся вилкой, повсеместно высмеивались и осуждались. Так, в начале XVII в. один англичанин, Томас Кориэйт (Thomas Coryat), познакомившись в Италии с новинкой (в своем изданном в 1608 г. сочинении он писал, что встретил там обычай, которого нет в других христианских странах: *«когда*

итальянцы разрезывают мясо, они пользуются небольшими граблями из железа или стали, иногда из серебра; странно, что итальянцев нельзя заставить есть руками: они исходят как бы из того, что не у всех руки чисты»[203]), попытался перенести эту практику к себе на родину, за что над ним потешались все знакомые, прозвавшие незадачливого новатора forcifer (furciferus) – «вилконосец»; видимо, мало кто захотел последовать его примеру, так как по описям вилки известны в Англии не ранее 1660 г. В Испании и скандинавских странах вилка вплоть до самого конца XVII в. не использовалась даже в светском обществе; при венском дворе еще в середине XVII в. ели руками. Во Франции употребление вилок при дворе Генриха III (1574 – 1579) было предметом сатиры; в одном из таких сатирических сочинений, называвшемся «Isles des hermaphrodites» («Остров гермафродитов»; кажется, название обыгрывало не вполне стандартную сексуальную ориентацию монарха и части его двора), говорилось: *«Они не берут мяса руками, а вилкою и на ней подносят его ко рту, наклоняя при этом туловище и вытягивая шею над блюдом. И салат они берут вилкою, потому что в этой земле запрещено брать кушанье руками, и как ни трудно ухватить что-нибудь на эту зубчатую штуку, но там предпочитают дотрагиваться до рта ею, а не руками»*[204]. Веком спустя при дворе Людовика XIV вилкой пользовался один-единственный герцог Монтозье, однако сам король, а также принцесса Палатинская и прочие придворные предпочитали есть руками, когда же герцог Бургундский попытался пустить в ход вилку, «король-солнце» запретил ему это делать. Лишь к концу века использование вилки вошло в обычай в высшем обществе, что же касается бюргеров и крестьян, то они считали это роскошью, и этой причине вилка была запрещена для употребления в монастырях[205].

Салфетки, на отсутствие которых за столами московитов обращали внимание иностранцы (и о необходимости введения которых в русский столовый обиход писал Крижанич: *«у нас есть лес и лен, следовательно мы должны делать удобные, гладкие, красивые столы, и застилать скатертями из чистого белого полотна, и ставить деревянные кружки, и возле них [класть] столовые платки для вытирания рук»*[206]), необходимы были как раз для того, чтобы утирать пальцы, когда ели руками, да и то распространились они в быту частных лиц только к концу XVI в. Жирные руки несколько раз в течение трапезы «омывали»; но и в России существовал этот обычай – по крайней мере, в XVI – XVII вв. из-

вестны керамические чернолощеные рукомойники разных форм, которые могли ставиться на стол или где-то рядом (иначе зачем бы их делали с ножками). Также Поссевино пишет, что царь (Иван Грозный) и его сын мыли руки на пиру, правда, не преминув при этом заметить, что *«в других случаях на частных пирах московиты, собираясь сесть за стол, рук не моют»*[207]; но тот же Людовик XIV, как известно, тоже не был большим сторонником водных процедур. Наконец, столовые ножи тоже появились на Руси не ранее XVI в. (интересно, что даже в следующем веке концы их делались обоюдоострыми, как у кинжала), но и в Европе это произошло не намного раньше; кроме того, можно вспомнить, как автор Домостроя, предостерегая читателя от слишком продолжительных возлияний на званом обеде, говорит, что с пьяного могут снять нож – т.е. у каждого в принципе он и так имелся, хотя, конечно, и не входил в состав столового прибора[208].

Что касается столовой посуды рядовых посадских и, тем более, крестьян, то она, разумеется, была не столь многочисленной и разнообразной. Олеарий, рассказывая о быте русского простонародья, замечает: *«У большинства не более 3 или 4 глиняных горшков и столько же глиняных и деревянных блюд. Мало видать оловянной и еще меньше серебряной посуды»*[209]. Серебряной посуды, понятно, у городского ремесленника или крестьянина быть и не могло, что же касается оловянной (медной луженой), то она поступала в Россию в XVII в. из Англии через Архангельск, расходилась на ярмарках десятками и сотнями пудов и встречалась в хозяйствах горожан среднего достатка вплоть до Сибири. (Стоила такая посуда от 5,5 до 7,5 рублей за пуд; тарелка весила примерно полфунта, кубок – фунт, небольшая ендова – 2 фунта, соответственно, эти предметы можно было купить за 8, 16, 32 коп. – суммы большие, но не астрономические)[210]. Конечно, в основном посуда в небогатых семьях была гончарная и деревянная (долбленая, токарная, бондарная); стеклянная посуда в это время в России почти не производилась и даже у людей состоятельных встречалась достаточно редко (не говоря уже об импортном фаянсе и, тем более, фарфоре). Ассортимент ее был не столь широким – еда в посадских и крестьянских семьях готовилась не в поварне (хлебне, доспешне и т.п.), а в самой избе, поэтому не было необходимости в посуде большой емкости, пиров с многочисленными гостями тоже не устраивали, индивидуальных столовых приборов не было, так что в принципе можно было обойтись и несколькими горшками, мисками и ложками. С другой стороны, продававшаяся на рынках

гончарная и особенно деревянная посуда была весьма разнообразной и достаточно дешевой: в XVII в. глиняный горшок стоил деньгу, деревянное блюдо или ковш – тоже одну деньгу, ложка – 1 копейку, чарка – 3 деньги, ставец или братина – 3 копейки, чаша – 7 копеек, так что при желании и далекий от какой-либо состоятельности человек мог иметь достаточное количество посуды не только для обычного, но и для праздничного обеда.

Надо сказать, что эти обеды, особенно в семьях более высокого положения и достатка, подчинялись строгим правилам и сопровождались особыми церемониями. Наиболее подробно пишет об этом в рассказе «о житии бояр, и думных, и ближних, и иных чинов людей» Григорий Котошихин: *«А в которые дни бывают празники Господския, или иныя нарочитыя, и имянинные, и родилные, и крестилные дни: и в те дни друг з другом пиршествуют, почасту... Обычай же таковый есть: пред обедом велят выходити к гостем челом ударить женам своим. И как те их жены к гостем придут, и станут в полате, или в-ызбе, где гостем обедать, в болшом месте, а гости станут у дверей, и кланяются жены их гостем малым обычаем, а гости женам их кланяются все в землю; и потом господин дому бьет челом гостем и кланяетца в землю ж, чтоб гости жену его изволили целовать, и наперед, по прошению гостей, целует свою жену господин, потом гости един по единому кланяются женам их в землю ж, и пришед целуют, и поцеловав отшед потомуж кланяются в землю, а та кого целуют, кланяетца гостем, малым обычаем; и потом того господина жена учнет подносити гостем по чарке вина двойного, или тройного з зельи, величиною та чарка бывает в четвертую долю квартаря, или малым болши; и тот господин учнет бити челом гостем и кланяетца в землю ж, сколко тех гостей ни будет всякому по поклону, чтоб они изволили у жены его пити вино; и по прошению тех гостей, господин прикажет пити наперед вино жене своей, потом пьет сам, и подносят гостем, и гости пред питием вина и выпив отдав чарку назад кланяютца в землю ж; а кто вина не пьет, и ему вместо вина романеи, или ренского, или иного питья по купку; и по том питии, того господина жена поклонясь гостем пойдет в свои покои, к гостем же, к бояроням тех гостей к женам. А жена того господина, и тех гостей жены, с мужским полом, кроме свадеб, не обедают никогда, разве которые гости бывают кому самые сродственные, а чюжих людей не бывает, и тогда обедают вместе. Таким же обычаем, и в обед, за всякою ествою господин и гости пьют вина по чарке, и романею, и ренское, и пива подделные и про-*

стые, и меды розные. И в обед же, как приносят на стол естьы круглые пироги, и перед теми пирогами выходят того господина сыновни жены, или дочери замужние, или кого сродственных людей жены, и те гости встав и вышед из за стола к дверям тем женам кланяютца, и мужья тех жен потомуж кланяются и бьют челом, чтоб гости жен их целовали и вино у них пили; и гости целовав тех жен и пив вино садятца за стол, а жены пойдут по прежнему где сперва были. А дочерей они своих девиц к гостем не выводят и не указывают никому, а живут те дочери в особых далних покоях. А как стол отойдет, и по обеде господин и гости потомуж веселятца и пьют друг про друга за здоровья, розъедутца по домом. Таким же обычаем и боярыни обедают и пьют меж себя, по достоинству, в своих особых покоях; а мужского полу, кроме жен и девиц, у них не бывает никого»[211].

Церемониал званого обеда, как видим, был сложным и подробно разработанным; впрочем, иностранным наблюдателям с их понятным критическим настроем все эти ритуалы казались странными, а застольные обычаи в целом – малосимпатичными. Вот, например, заметка Витзена: *«Любопытство привело меня в дом купца, куда я был приглашен на обед. Хозяйка приветствовала меня кубком пива, зачерпнув его из большого ковша, причем остатки из кубков выливались обратно в ковш, что было весьма неаппетитно. Стол накрыли грязноватой скатертью сами хозяин и его сын, хотя это важные люди, у которых в изобилии были холопы и слуги... Как мы сели, так нас и оставили сидеть. Очень просты были они со своими слугами. Кроме нас, было еще двое русских гостей; ох, как же некрасиво они едят! Не молятся, а только крестятся; сидят хуже, чем самый неотесанный наш крестьянин. Во время обеда пришел сынок хозяина и приветствовал нас рукопожатием и поклоном; чем крепче ударяют по рукам, тем, значит, серьезнее. Этот поднес каждому из нас по чарке водки и продолжал стоять, склоняясь до земли, пока они не опорожнились. Затем хозяин вызвал жену, которая также поклонилась каждому из нас и поднесла по кубку водки, после чего сразу, не говоря ни слова, опять ушла»*[212].

Вообще, московитский столовый этикет производил самое удручающее впечатление на иностранцев, о чем они согласно говорят в своих записках:

Даниил Принц: *«Рыгание у русских считается признаком образованности; как у них за столом не бывает ничего чаще, чем брать с ними пищу, то я не нахожу это большим удовольствием»*[213].

Олеарий: *«Искать у русских вежливости и добрых нравов нечего: и та и другие не очень-то заметны. Они не стесняются во всеуслышание и так, чтобы было заметно всем, проявлять действие пищи после еды и кверху и книзу. Так как они едят много чесноку и луку, то непривычному довольно трудно приходится в их присутствии. Они потягивались и рыгали – может быть, против воли этих добрых людей – и на предшествовавших тайных аудиенциях с нами»*[214].

Мейеберг: *«Со всем этим на эти кушанья они напускаются с такой жадностью, что скорее пожирают, нежели едят. Оголодавши все мясо кругом какой-нибудь кости, они бросают ее, оглоданную, опять в то же блюдо, из которого взяли ее с мясом; туда же, потрясывая рукой, отряхивают приставшую к пальцам слюну, которая отделилась во рту от глоданья и смешалась с подливой... Предел питью полагает одно опьянение, и никто не выходит из столовой, если его не вынесут. В продолжение стола вдруг разражаются самою звонкою рыготней с отвратительным запахом переваренной смеси чеснока, лука, редьки и водки, и эта рыготня.., сливаясь с громозвучными испарениями из желудков, обдает окружающих самым вредным серным смрадом. Носовой платок держат не в кармане, а в шапке, но за столом сидят с открытыми головами, так что, когда нужно бывает высморкаться, за отсутствием платка его должность исправляют пальцы, которые вместе с ноздрями вытираются потом скатертью»*[215].

Рейтенфельс: *«Вежливого и изящного обращения у них нет совсем: они не считают даже неприличным говорить грубо, икать, рыгать и совершать еще кой-что иное, более гнусное... засыпают среди обеда между едою»*[216].

Впрочем, если вспомнить советы, приведенные в известном позднейшем учебнике этикета «Юности честное зерцало», который был составлен по ряду соответствующих немецких руководств XVII в., и в европейских странах манеры поведения за столом были далеко не безупречными. Ф. Бродель приводит такой пример: *«В 1624 г. австрийский указ по ландграфству Эльзасскому уточнял для сведения молодых офицеров правила, каковые надлежало соблюдать, когда они бывают приглашены к столу эрцгерцога: являться чисто одетым, не приходить полупьяным, не пить после каждого куска, а перед тем, как пить, вытереть дочиста рот и усы, не облизывать пальцы, не плевать в свою тарелку, не сморкаться в скатерть, не пить слишком уж по-*

скотски... Такие инструкции оставляют читателя в недоумении по поводу изысканности манер в Европе во времена Ришелье»[217]. Таким образом, московитский застольный этикет был вполне на уровне своего времени – не лучше, но и не хуже других.

1.3. Традиции и новации в культуре питания первой половины XVIII века

1.3.1. Заимствования в кухне и кулинарии

XVIII век в истории России ознаменовался масштабным заимствованием западной культуры – своего рода культурной трансплантацией, значимость которой трудно переоценить; в полной мере это относится и к интересующей нас сфере бытовой культуры. Аккультурация элементов западноевропейской кухни и кулинарии, возникшие под этим влиянием инновации уже в первой половине этого столетия положили начало долгому процессу трансформации русской культуры питания из традиционной/этнической в позднейшую/современную. Однако реконструировать историческое содержание данной чрезвычайно важной фазы эволюции отечественной пищевой культуры не так-то просто.

Как не странно, наше знание вопроса о соотношении традиции и новации в это время довольно ограниченно: бытовая культура первой половины XVIII в. вообще плохо изучена, конкретно-фактическая картина периода едва различима под толстым слоем общих мест типа «века преобразования» и т.п., создающих иллюзию общеизвестности того, что на самом деле практически неизвестно. Кроме традиционной избирательности исследовательского интереса, от Петра Первого сразу переносящегося к Екатерине Второй, причиной слабой изученности эволюции культуры питания в первой половине XVIII в. является и состояние источниковой базы: этнографические наблюдения, пособия по домоводству и поваренные книги появляются только во второй половине века, а записки иностранцев многочисленны, но почему-то по сравнению с аналогичными памятниками предшествующего времени в интересующем нас отношении малоинформативны. (Видимо, это связано с тем, что любой посторонний наблюдатель обращает внимание прежде всего на резко отличающееся от того, что является для него нормальным и обычным; для европейских послов и путешественников

XVI – XVII вв. весь быт Московии представлялся необычным и не-нормальным, потому они и описывали его столь тщательно, в то время как для иностранных наблюдателей XVIII века европеизирующийся быт новой России выглядел более обычным, так что внимание они обращали лишь на наиболее бросающиеся в глаза отклонения от среднеевропейского стандарта, которых с каждым десятилетием становилось все меньше). Соответственно, о многом приходится судить на основе косвенных данных и разного рода умозаключений – как будто речь идет о славянской архаике, а не о хрестоматийной «эпохе дворцовых переворотов»; ситуация являет собой хороший пример несостоятельности привычного анахронизма, согласно которому то, что на временной шкале стоит ближе к нам, известно лучше, и наоборот. Однако, как бы то ни было, определенный материал у нас имеется – так будем же его использовать.

Прежде всего, следует сказать об изменениях, произошедших в ассортименте продуктов и блюд, а также в сфере кулинарной технологии. Эти изменения определялись резко расширившимся импортом – как продуктов, так и технологий. В течении первой половины XVIII века в Россию во все возрастающих масштабах импортировались такие продукты, как сыр, сливочное масло, сельдь и другая рыба, рис, сахар, виноградные вина, водка, ром, пиво, портер и другие алкогольные напитки, кофе, чай, фрукты, пряности и т.д. (Уже в 1710 г. в числе товаров, привезенных европейскими купцами в Архангельск, было 17 видов вин, 20 видов овощей и фруктов, 14 видов пряностей, 26 видов других съестных припасов[218]). Здесь можно привести некоторые цифры: в 1749 г. в Россию было ввезено (из Европы) алкогольных напитков, сахара, рыбы, сыра, риса, чая, кофе и пряностей на сумму 1 330 607 руб. (24,4% от общей стоимости ввоза), а в 1758 – 1760 гг. среднегодовой ввоз этих товаров в стоимостном выражении равнялся 2 086 391 руб. (28,0% всего импорта)[219]. В натуральном выражении среднегодовые цифры импорта 1758 – 1761 гг. были таковы (подсчет наш): виноградное вино – 3 670 594 л, водка и ром – 202 751 л, портер и пиво – 192 334 л, сахар – 959 714 кг, сыр – 82 085 кг, кофе – 136 699 кг, чай – 128 722 кг. Если мы определим количество лиц, обладавших достаточными возможностями для более-менее регулярной покупки (и, соответственно, потребления) этих продуктов, в 150 тыс. чел. (поместное дворянство, классное чиновничество, офицерский корпус, часть горожан), то на одного потенциального

покупателя/потребителя в это время приходилось в год по 24,4 л импортного вина, 1,4 л водки, 1,2 л пива, 6,4 кг сахара, 0,6 кг сыра, 1,0 кг кофе, 0,8 кг чая.

Цифры достаточно солидные (особенно по части алкоголя), однако в данном случае метод выведения средних цифр малопоказателен: если среднестатистический потребитель выпивал за год ведро вина, то в реальности один мог выпивать бутылку в год, а другой – в день. Важнее другое – в это время на столе русского потребителя появляются продукты и блюда, принципиально отсутствовавшие ранее: бисквиты, конфеты, шоколад, устрицы, апельсины, виноград и т.п. Если достаточно обеспеченный человек предшествующего времени имел желание, например, съесть апельсин, то не имел для этого возможности, а если бы он и имел возможность приобрести, скажем, дюжину-другую устриц, то он все же вряд ли бы стал их есть. Теперь же появляется и возможность, и потребность в блюдах подобного рода, престижность которых становится столь значительной, что порой превышает их потребительские свойства.

(Разумеется, престижность импортных деликатесов была обратно пропорциональна их доступности и рыночной стоимости. Те же апельсины были настолько редки, что один высший сановник мог поштучно их преподносить другому в качестве ценного подарка – А.Д. Меншиков в июне 1722 г. писал своей сестре Варваре Михайловне: *«При сем посылаем к вам присланных ис Питербурха новых фруктов апельсинов, которые извольте кушать во здравие и из оных извольте послать десять или побольше к господину генерал-прокурору Ягушинскому»*[220]. Устрицы и в правление императрицы Анны Иоанновны оставались редкостью даже на столичном рынке – датчанин Педер фон Хавен (жил в Санкт-Петербурге в 1736 – 1739 гг.) писал: *«Теперь нельзя, как прежде, сетовать на дороговизну в Петербурге. Цены на одежду, вино и чай там такие же, как и здесь у нас... приезжий, не ведущий домашнего хозяйства, платит за свой стол столько же, сколько мы здесь. В Петербурге многое можно купить куда дешевле, чем здесь. И все прочее продают по умеренной цене, за исключением устриц и лимонов, которые редки и дороги»*[221]. При этом качество данного продукта при тогдашней скорости транспортировки нередко оставляло желать лучшего, как можно видеть из одного места в записках Екатерины II, где она рассказывает о событиях, происходивших на Пасху 1750 г.: *«Только я успела лечь в постель, как В. Князь опрометью*

вбежал и объявил, чтоб я немедленно вставала и шла к нему есть свежих устриц, которые ему сейчас привезли из Голштинии. Привоз устриц был для него великим и двойным праздником: во-первых он был до них охотник, а во-вторых они были из Голштинии, родной страны его... Устрицы были уже поданы. Я съела около дюжины, и за тем он позволил мне уйти и лечь спать; а сам остался доедать устрицы. Около полуночи я встала, оделась к обедне; но не могла выстоять до конца по причине сильной колики. В жизнь свою не помню такой страшной боли... Мне прописали лекарства, и первые два дня праздника я оставалась в постели»[222]. Жаль, что Екатерина не пишет, как чувствовал себя ее супруг, однако суть не в этом: главное то, что если даже на стол императорской фамилии попадали несвежие устрицы, то какого же качества этот деликатес можно было купить на рынке?).

Все меняется, и меняется очень быстро; вот только один пример – участник польского посольства, побывавшего в 1720 г. в Петербурге, в своих записках рассказывает о приеме в Адмиралтействе: *«Затем мы пошли в галерею, находящуюся на среднем этаже, где адмирал Апраксин – а было это в пятницу – 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 также несколько блюд раков, но мелких. Подавали пиво и холодное полупиво»*[223]. Насколько это не похоже на торжественные пиры при московском дворе, устраивавшиеся всего за несколько десятилетий до этого! Вместо жареных лебедей – сосиски, вместо саженных белуг – устрицы; а главное, в постный день подается ветчина, языки, колбасы, масло. Даже если сам генерал-адмирал Ф.М. Апраксин на этом обеде и не ел скоромного, то он все же это допускал и устраивал, – и это брат второй жены царя Федора Алексеевича, начавший свою карьеру стольником в 1681 г. и служивший во дворце, где еще все дышало воспоминаниями об Алексее Михайловиче, который постился не только по средам и пятницам, но и по понедельникам, а в великий пост вообще питался черным хлебом и солеными грибами.

Таким образом, на протяжении жизни только одного поколения в структуре питания произошли серьезные изменения; но дело заключается не только и не столько в расширении ассортимента продуктов и блюд за счет импорта. Импортные продукты, цены на которые были весьма высоки, а ареал их

распространения ограничивался двумя столицами и припортовыми районами, сами по себе не могли бы привести к пищевой революции даже в среде высших сословий, если бы с усвоением этих престижных новинок не коррелировала инкультурация новых кулинарных технологий. Дело в том, что на протяжении конца XVII – первых десятилетий XVIII вв. как в вельможных особняках, так и в домах горожан среднего достатка появились печи-голландки с огневой плитой, требовавшей нового кухонного инвентаря и дававшей возможность готовить новые блюда (и, соответственно, не дававшей возможности готовить старые). Мы уже говорили о том, что конструктивные параметры и эксплуатационные свойства русской печи определяли собой безраздельное господство таких кулинарных технологий, как томление, запекание, тушение, припускание и т.п. На плите, напротив, нельзя томить и запекать, а можно варить и жарить – варить заправочные супы и жарить порционные куски мяса и рыбы, овощи, печь (т.е. жарить, а не выпекать) блины и т.д. Соответственно, на смену глиняным горшкам и латкам (латка – это своего рода сковородка с носиком) приходят кастрюли, противни, сковороды и другая новая металлическая кухонная утварь: керамическая посуда не годится для плиты, у нее низкая теплопроводность, к тому же традиционная форма горшка с малой площадью поверхности дна пряпятствует использованию его в качестве наплитной посуды. Наоборот, кастрюля и тем более противень созданы именно для плиты – как, впрочем, и металлическая сковорода с крышкой (в русской печи сковорода играет роль простой вмещающей формы, так как обогрев идет не столько снизу, сколько с боков и сверху, и проводником тепловой энергии является не металлическая поверхность, а горячий воздух).

Как и сама печь с плитой, новая посуда явилась голландско-немецким заимствованием, о чем свидетельствует этимология: слово «кастрюля» происходит от немецкого Kasserolle (ст.-нем. Kastrol) или французского casserole, в первый раз оно профигурировало в Морском уставе 1720 г., в котором предписывалось «иметь кассерюли на камбузах» (правда, устав этот был переводом с голландского, соответственно, голл. castroolen передавалось там как «кастролов»). «Противень» произошло от немецкого Bratpfanne («сковорода для жарения»: braten – жарить, Pfanne – сковорода), «шумовка» от Schaumlöffel – «ложка для пены», «дуршлаг» от Durchschlag, и т.д.[224]

Началось распространение жаренных на сковороде блюд, прежде всего мясных (разного рода «кутлеты»-котлеты и более поздние бифштексы, антрекоты, эскалопы, лангеты, шницели)[225]; наоборот, эффектные, служившие украшением стола предшествующих веков блюда типа запеченных целиком лебедей или изжаренных на вертеле поросят, подают теперь реже. Дичи не стало меньше – во всяком случае, не намного, однако готовить стали иначе: огневая плита потеснила не только русскую печь, но и открытый очаг, а расположенная внутри дома кухня начала заменять старинную отдельно стоящую поварню. Особые поварни еще встречаются в помещичьих имениях первой четверти века и даже в некоторых городских воеводских дворах середины века, но по мере того, как однокорпусные дома сменяли старые многосоставные хоромы, отдельная постройка для приготовления пищи уступает место внутридомовой кухне; в Петербурге Д. Трезини изначально в своих проектах домов для людей разных состояний помещал кухню непосредственно в доме. Поварню строили отдельно, потому что в ней располагался открытый очаг, над пламенем которого устанавливался котел или вертел; размещать внутри дома эти пожароопасные приспособления было слишком рискованно. Устанавливаемая же в домовой кухне печь с огневой плитой была более безопасной, да и более удобной по сравнению как с русской печью, так и с очагом. Она служила не для обогрева, а только для приготовления пищи, поэтому требовала меньше топлива; готовить на ней можно значительно быстрее, готовые блюда не нужно переносить в дом, а можно подавать горячими прямо с плиты, нет необходимости специально перед подачей на стол предварительно разрезать крупные части или целые тушки, так как можно жарить сразу порционные куски. Конечно, если на вертеле нельзя пожарить котлету, то и на сковородке невозможно зажарить целого индюка или говяжью ногу; в русской печи горшок со щами остается горячим чуть ли не целые сутки, а кастрюля на плите остывает за час – зато на плите можно быстро разогреть холодное блюдо, печь же топить ради этого не будешь. Свои достоинства и недостатки есть у любого кухонного устройства, инвентаря и технологии; но, как видно, россиянам рассматриваемого периода достоинства новой печи представлялись более значимыми, чем ее недостатки, поэтому кухонно-кулинарная традиция в это время все больше уступала место новации.

Каким образом осуществлялся этот процесс?

Новая – т.е., иностранная – кулинария проникала в Россию, понятным образом, прежде всего вместе с самими иностранцами, с которыми контактировали и перенимали отдельные новинки представители туземной элиты. Традиционно зонами межкультурных контактов были портовые и пограничные города, администрация которых имела дело с иностранными купцами и дипломатами. И.Г. Корб, секретарь побывавшего в 1698 – 1699 гг. в Москве австрийского посольства, в своем «Дневнике путешествия в Московское государство» рассказывает, как принимал австрийского посла смоленский воевода П.С. Салтыков: *«Во все время свидания боярин оказывал самое предупредительное внимание к своему гостю: он везде давал послу первое место, поднес столовый прибор из китайского фарфора, подарил лучшего чая... В помещение посольства были присланы от воеводы овес и пиво... После конференции подавали весьма любимый русскими напиток, корицевую воду; затем пили флорентийское вино»*[226]. Корнелий де Бруин, в свою очередь, описывает, как в 1701 г. в Архангельске он побывал у архиепископа Холмогорского Афанасия: *«Он весьма благосклонно принял нас и угостил коричневою водкой, красным французским вином и прекрасным пивом – напитком, обыкновенным в этой стране... Он предложил также нам блюдо египетских фиников и другие освежающие лакомства... Он велел нас проводить в нашу гостиницу пятерым духовным лицам, из которых один нес пять хлебов, а остальные – сушеную рыбу и другие припасы»*[227]. Все выглядит как обычно – гостей и, тем более, послов вместе с их спутниками снабжают нехитрым провиантом, поят пивом и водкой, угощают восточными сладостями; однако при этом принимающая сторона, не желая ударить в грязь лицом перед иноземцами, выставляет лучшее и наиболее ценное из своих запасов, и на свет извлекаются итальянские и французские вина, чай и фарфоровый столовый прибор: иностранцам – иностранное.

Значительно более продуктивными были не эти спорадические приграничные контакты, а ситуации, когда те или иные группы иностранцев находились в стране более или менее длительное время или, тем более, проживали здесь постоянно. Таким местом была Москва, где иностранные посольства дожидались царской аудиенции месяцами, а жили зачастую и годами. В последние годы XVII в. послов принимали еще по-старинке, устраивая торжественные пиры в соответствии с московским дворцовым ритуалом, однако в менее официальных случаях молодой Петр I уже пренебрегал этикетными нормами. Вот принадлежа-

щее Корбу описание торжественного обеда, устроенного австрийскому послу 17 сентября 1698 г.: *«Во втором часу пришел пристав в собольей шубе, крытой зеленой шелковой материей, которую при исполнении подобных обязанностей получают из царской казны, как бы из некоего таинственного храма, с тем чтобы возвратить ее после назад. Его сопровождали помощники начальника царской поварни и погреба, окруженные несколькими писарями Посольского приказа, за коими шли земские (обыкновенно прислуживающие на царской поварне) в числе 12 человек, в нарядах, украшенных шелком и с перевязанными на них полотенцами, за которыми тянулись длинным хвостом 200 воинов, несших царские кушанья; кроме того несли напитки, разные водки, вина, меды, пиво и квас... Устроив все таким образом, пристав прочел приветствие от имени его царского величества, написанное по установленной форме: «Его царское величество, державнейший наш государь, высоко ценя непрерывно сохранявшуюся братскую дружбу с его императорским величеством, тебя, его посла, приветствует и, по особенной своей милости, жалует своим столом». Господин посол отвечал: «Приношу глубочайшую благодарность его царскому величеству за ту честь и милость, какую оказывает он мне, жалуя своим столом. Я считаю его за величайшее благодеяние и в первом же нижайшем донесении его императорскому величеству, моему милостивейшему государю, с благоговением, соответственным столь высокой милости, упомяну о том». После того взят был агатовый сосуд, наполненный превосходной водкой, которую посол выпил, а пристав за здоровье его выпил из рубинового ковша наподобие раковины; затем сели за стол. На первом месте посол, на втором пристав; кроме гостей, господ Карбонари, Плейера и четырех миссионеров, тут же обедали еще все чиновники посольства. Когда все уселись, подана была им водка, после чего стали подавать кушанья; в числе разных жарких был также лебедь; всего было 108 разного рода кушаньев, но не многие из них пришлись по вкусу немцам. Первую чашу предложил пристав за здоровье священного императорского величества, затем вторую за здоровье его царского величества, наконец третью – за верных министров августейшего императора и всепресветлейшего царя»*[228].

А вот как он описывает ответный обед, данный послом 26 октября того же года, на котором присутствовал сам Петр, бояре, офицеры и др.: *«Этот пир отличался роскошно приготовленными кушаньями и прекрасными винами, которыми изобилует по-*

греб господина посла: тут было токайское, будинское красное вино, испанское очищенное, рейнское, красное французское, отличное от того, которое обыкновенно называется мускатным, разные меды, пива, наконец, водка, которая у москвитян напиток также не последний. Боярин Головин чувствует врожденное отвращение к салату и уксусу. Полковник Шамберс по царскому повелению схватил сего боярина и крепко держал, а царь наполнял в это время ноздри и рот Головина салатом и уксусом, пока тот не закашлялся так, что у него бросилась из носу кровь»[229].

Сравнение весьма показательное: в первом случае мы видим старомосковский пир, организованный многочисленным персоналом Сытного двора, с традиционным поставцом с драгоценной посудой, огромным количеством блюд, включая неизменных жареных лебедей, медами и водками, торжественными тостами за здравие и т.д.; и хозяева, и гости чтут этикетные нормы и ведут себя во всех смыслах слова чинно. Во втором случае застолье организовано иностранцами, которые в расчете на московитские вкусы выставляют на стол пиво, мед и водку, но хотят произвести впечатление богатством своего винного погреба; посол, надо думать, тоже стремится выдержать марку и следует этикету, однако царь вовсе не желает стеснять себя какими-либо нормами и ведет себя как на солдатской попойке, игнорируя не только европейские, но и московские представления о парадном обеде.

Впрочем, о Петре I, его гастрономических наклонностях и манерах поведения мы еще будем говорить отдельно; более интересно то, что записки Корба и Бруина свидетельствуют о фактах заимствования тех или иных элементов западноевропейской кулинарной культуры придворными и вообще социальной элитой. Например, Корб рассказывает, как австрийский посол был приглашен к князю Голицыну и, *«чтобы показать свои достатки, князь Голицын велел подать вина различных сортов»*[230]; в другой раз *«господин посол был приглашен в какой-то девичий монастырь в городе, игуменья которого принадлежит к роду боярина Шеина. В качестве сладостей, которыми обыкновенно угощают гостей, подаваемы были орехи и огурцы. Впрочем, подано было и очень старое вино различных сортов»*[231]. Конечно, наличие виноградного вина в боярском или монастырском хозяйстве еще не говорит о европейской кухне; но вот свидетельства более определенные. Корб пишет, что 23 июля 1699 г., когда австрийское посольство возвращалось в Вену, Лев Кириллович Нарышкин дал послу обед в своих Филях: *«Обед был приготовлен с царской пышностью и не*

по русскому обычаю, но совершенно в немецком вкусе»[232]. Чтобы приготовить обед в немецком вкусе, надо было иметь немецких (по крайней мере, западноевропейских) поваров, которые на по-европейски оборудованной кухне готовили бы европейские блюда, импортную посуду, то есть сервиз на несколько десятков кувертов, включая вилки, салфетки и т.п., необходимо было владеть определенными знаниями о порядке подачи блюд и так далее; соответственно, следует думать, что боярин Нарышкин – дядя царя, глава Думы и Посольского приказа, всем этим располагал.

Спустя три года в Москве побывал де Бруин; судя по его заметкам, процесс усвоения европейской кухни шел полным ходом и охватывал как старую, так и новую знать. Вот его описание обеда в поместье боярина Т.Н. Стрешнева (1702 г.): *«Никогда не забуду одной прогулки моей с несколькими голландками в деревню г-на Стрешнева, богатого человека, жившего в Факелове, в пятнадцати верстах от Москвы, где приняли нас с обязательнейшею любезностью. Супруга этого господина, красивая и приветливая женщина, делала со своей стороны все возможное, чтобы доставить нам удовольствие. Мы нашли прекрасно построенный дом, со многими отличными комнатами. Кроме того, в нем была очень хорошая голландская кухня безукоризненной чистоты, в которой госпожи наши тут же изготовили несколько блюд рыбных по нашему способу, несмотря на то что у нас припасен был порядочный запас из холодной говядины; сверх того, подано было еще блюд двадцать рыбного кушанья, приготовленного по русскому способу, с разными превкусными подливами»*[233]. А вот вечеринка у князя (точнее, на тот момент уже графа, но еще не князя) А.Д. Меншикова:

«Пока мы занимались рассматриванием сказанных пушек, приготовили уже все необходимое для поездки в имение князя Александра, называемое Алексеевским и находящееся близ Леоновского, в двенадцати верстах от Москвы, где у этого князя была дача на реке Яузе. ...На даче мы нашли уже нескольких немецких девиц, которых его величество пригласил туда для устройства нескольких приятных пирушек. Мужчин было всего десять человек: наш резидент, трое англичан, а остальные – голландцы, не считая нескольких русских вельмож; женщин же всех было тринадцать, в том числе и молодая русская девица, сестра князя Александра.

Нас великолепно принимали там и угощали вечером различными кушаньями, мясными и рыбными. Накрыто было два стола

в огромной зале: один длинный стол, за которым поместился его величество с разными господами, а супротив – женское общество, и другой круглый стол, посреди залы, за которым кушали англичане и большая часть немцев, или, скорее, голландцев. После ужина каждый отправился в назначенный для него покой. Русские в одной половине, и женщины – в другой; иностранцы только остались вместе еще несколько часов и веселились.

На следующий день был другой пир, подобный вчерашнему, а для возбуждения веселия расположена была музыка в одной стороне зала из скрыпок, басов, труб, трубок, гобоев, флейт и проч(его), как в наших странах. Когда убрали столы по окончании обеда, весело танцевали польский, и его величество был очень весел, поощрял всех к веселию и шуткам, не забывая и вина. Ночью разошлись отдохнуть для того, чтобы опять повеселиться завтрашний день, который также прошел во всякого рода удовольствиях и забавах, но так, что я никого не видел слишком обремененного от напитков, и затем все отправились по своим домам»[234].

Таким образом, уже в первые годы нового века петровские придворные в обществе англичан, немцев и голландцев, под европейскую музыку, исполняемую состоящим, очевидно, из европейцев ансамблем, едят иностранные блюда, приготовленные голландскими и немецкими кухарками на кухне, оборудованной по-голландски или по-немецки, и все это происходит в Москве или в подмосковных имениях. Надо сказать, что за всем этим в столице далеко ходить было не надо: в Немецкой слободе «немецкими» (скажем так, североевропейскими) были и кухни, и повара, и блюда (Бруин, описывая похороны в Немецкой слободе, говорит, что на поминках там *«ставятся всякого рода освежительные напитки, и каждого постоянно угощают вином, лимонадом, сделанным из пива, сахарными печеньями или конфектами и лимонами»*[235] – набор достаточно показательный). Петр I, как известно, очень часто наведывался в Немецкую слободу, где местные жители – купцы и офицеры русской службы, по словам князя Б.И. Куракина, *«особливые банкеты чинили, и балы, и супе давали»*[236] (вот короткая заметка де Бруина об одном таком обеде царя в Немецкой слободе у некого Брантса: *«Столы были там накрыты вперед в самом лучшем порядке, и сначала разносили множество лакомств, затем холодные, а потом, на перемену, и горячие явства. Веселились там как нельзя лучше и напитков не пощадили»*[237]). Там же он находил и ближайших друзей, таких

как Франц Лефорт, который, по словам того же Куракина, *«и денно и нощно был в забавах, супе, балы, банкеты, картежная игра, дебош с дамами и питье непрестанное, оттого и умер во время своих лет под пятьдесят»*[238]. Именно на этих банкетах и «супе» (фр. soupe, нем. Suppe, англ. soup – жидкое кушанье; у французов эти «супы» принято есть на ужин, поэтому Куракин применял русскую транскрипцию данного слова и для обозначения супа, и для обозначения ужина[239]) складывались гастрономические пристрастия монарха, не любившего дворцовых церемониальных обедов, а также и его окружения, волей-неволей ориентировавшего на вкусы царя (это хорошо иллюстрирует пример с Ф.А. Головиным, который по-старинке отказывался от салата-«травы»).

Впрочим, в таком удаленном от фатерланда анклаве, которым являлась Немецкая слобода, западноевропейские традиции не могли не перемешиваться с русскими, в том числе и в отношении культуры питания; у «русских немцев» – своеобразного интернационала купцов, врачей, аптекарей, офицеров и разного рода лиц без определенных занятий, заимствовать можно было не так-то много. Куда более мощное влияние имел непосредственный опыт пребывания за границей, который в это время приобретают достаточно многочисленные группы русских офицеров, моряков, гражданских служащих и т.д. Как известно, первым предприятием такого рода было «Великое посольство» 1697 – 1698 гг., в ходе которого сам Петр не только трудился на голландских верфях, но и обедал в голландских трактирах: по воспоминаниям царского денщика А.К. Нартова, *«его величество хаживал в Сардаме после работы с товарищами в один винный погреб завтракать сельди, сыр, масло, пить виноградное вино и пиво»*[240].

Но в Европе было на что посмотреть и помимо голландских и немецких харчевен: записки русского посла А.А. Матвеева, побывавшего в 1705 г. в Париже, представляют собой интереснейшее свидетельство того, как воспринимал попавший в культурную столицу тогдашней Европы вчерашний «московит» французскую кухню и застольный этикет. *«Чистота столов и уборства, порядок в естваx, и вкус, и сладость их, и богатство сервисов, или посуды серебреной, и новости их изобретения не применна никоторым народам*, – пишет московский дипломат о быте французской аристократии, – *и повары их искуство в стряпанье еств всяких имеют превозходительное изо всей Европы, которых всегда все народы тщательныя употребляют к себе в*

свои службы. Множество столовых имеют уборов, болыши же в серебреных тарелках и в блюдах, и не только из высоких особ всегда держат тот серебреной сервиз, или посуду, но и из купечества знатнаго парижскаго многия повсевременно ядят на серебре»[241]. Матвеев, конечно, и в своем доме, и в царском дворце видел достаточно столового серебра, но французские сервизы его удивили: здесь посуду используют не как украшение для поставца, а по ее прямому назначению, и на каждого человека полагается свой куверт из нескольких предметов, а не одна тарелка на двоих, как то еще недавно было даже на царских пирах в Москве. В Париж он приехал из Гааги, но тамошняя селедка, сыр и масло не произвели на него такого впечатления, как «порядок», «вкус» и «сладость» французской «ествы».

Вот он описывает свой обед у «стацкаго министра де Торсиа»: *«На том столе вся была посуда серебреная богатой руки, переменялася в четыре перемены с конфитурами, или с заедками. Все ествы были из редких и избранных вещей, богато по францозски учрежденны. Где стол продолжался около двух часов. Питья были редкия же – француская, итальянская, особливо при заедках, как обычай есть Франции ставить бутельи или суленки, в серебреных передачах на стол и самим наливать по своему произволу, как французы не меньши той манеры в питье иных народов и самыя дамы их употребляют. О здоровье при том, как и при иных во Франции столах, мало пьют, разве кто кого поздоровает, тогда должен тоже отдать. А кроме того, пили всякой по произволу своему, без всех чинов и беспокойств и неволи в питье однюдь, ниже упоминается, там всяк употребляет по своему произволу. Потом пили в его маркизовой вельми уборной аудиенции, или в каморе, где он министров принимает на разговор, кофе и чай в богатых судах серебреных и пастеленновых. Окончав то, посол простился с ним, маркизом, и с его госпожею сожительницею, от которых со всякою честью и любовью были провожены»*[242]. Здесь опять речь идет о богатом сервизе, избранных ествах и редких питьях, но в глаза бросается другое: французы ставят на стол бутылки и наливают вина здесь же, за столом (в Москве подают либо уже наполненные чаши и чарки, либо какую-нибудь большую емкость, из которой черпают ковшами), и пьют по своему желанию и усмотрению, вместо того, чтобы вставать при каждом тосте или пить всем столом, как то было принято на богатых пирах в России. (Этот обычай был описан еще Герберштейном: *«Пьют же они таким образом. Тот, кто начинает,*

берет чашу и выходит на середину комнаты; стоя с непокрытой головой, он велеречиво излагает, за чье здоровье пьет и чего ему желает. Затем, осушив и опрокинув чашу, он касается ею макушки, чтобы все видели, что он выпил, и желает здоровья тому господину, за кого пьет. Потом он идет на самое высокое место, велит наполнить несколько чаш, после чего подает каждому его чашу, называя имя того, за чье здоровье надлежит выпить. Всем приходится выходить по одному на середину комнаты и, осушив чашу, возвращаться на свое место»[243]). Также внимание русского посла привлекли чай и кофе в фарфоровых или, точнее, фаянсовых чашках.

Сердце Парижа – королевский дворец, и конечно, Матвеев подробно рассказывает о гофмаршальской части: во дворце *«повседневно про министров чужестранных, и про розных чинов двора королевского, и про офицеров гвардии королевской имеет на всякой день при дворе королевском великих и пребогатых по четыре стола на 24 персоны к обеду и к ужину, и ествы всякия подаются на те столы с малою убавкою перед самим королем... Под теми звычайныя дворяне есть, которыя находятся к столовой службе по 37 особ. Те с лясками и с полотенцы на шеях ходят, и учреждают ествы, и перед него, короля, ставят, когда он ужинает публично с своею королевскою фамилиею, и наряжая на торелках перед него, короля, один из них в средине стола стоя и перед его фамилию подает... Поварня, и хлебня, и всяких сахаров приготовление тщанием, множеством, и изрядством, и вкусом естств розных, и собранием поваров, и хлебников, и иных мастеров сахарам и их многолюдством и повседневными росходы ни которым европским дворам иных государей есть неприменны... На ествы росход в королевских поварнях и в хлебнях великаго осмотрения и отменен иных европских принцов перед дворами, потому что повары ко всем естваm особно, порознь к супам, или похлебкам, к жаркому и к хлебенному, к заедкам и к сахарам по четверти года переменяются в своей службе, и всякой чин повинен, от себя покупая всякую еству, из вышеозначенных на свои делать росходы, коим цена от короля особливо уже уставленая есть, только всего того надзирает дворецкой особой нижнаго стола, чтоб исправно было, и потом платят за все порознь по установленной той цене из казны королевской. Весь тот повседневной росход королю всегда ведом, из того чинно зело ряд того росходу идет без всякой прибавки. Весь росход годовой королевскаго двора и всей его королевской фамилии на столы определен обще по 15 милионов фран-*

ков на год»[244]. Французские аналоги Сытного двора и дворцовых стольников Матвеева интересуют, но не поражают – все это, хотя и не в столь регламентированном виде, есть и дома (другое дело – 15 миллионов франков на питание королевской фамилии: это примерно 3 миллиона рублей – больше, чем весь бюджет России на тот момент). Поражает его изысканность блюд королевской кухни, разделение труда среди поваров-профессионалов, где один варит суп, другой жарит жаркое, третий печет хлеб, четвертый – кондитерские изделия, и т.д.: подобной организации труда кулинаров в России, очевидно, еще не было.

Присутствовав на обеде короля вместе с папским кардиналом, русский посол пишет: *«В той полате поперег поставлен был долгой четвероугольной стол, и на нем был убор весь золотой, и королю по чину французскаго двора от стороны королевской был положен вместо судков, которой, кроме великих церемоний, николи на стол королевской не ставится. На том столе между короля промежек пустой был оставлен. Король сидел вдоль по столу по правую руку на креслах, а кардинал по ту же сторону с сажень или больши от кресел королевских на табурете, или на стуле без задка. При том столе король в шляпе ел. И при первой перемене еств розных поливок попросил король пить, где великими голосами дворовые люди кричали трожды один к другому по манере французской пить про короля. Принесши питье, накушивали дворовые люди то питье в великой рюмке. От вина бурговскаго краснаго с водою король взяв, встал из своих кресел и, сняв шляпу, объявил кардиналу, что он пьет про здоровье его святости папиной. И то сказав, опять сел и, надев шляпу, пил. В то время кардинал стоял без бонета, и потом, благодаря короля, сам пил про здоровье его королевское, стоя ж. Потом он, кардинал, сел и ел в бонете своем. Ему при столе особливо служил господин Феликс, контролер генерал двора королевскаго. В тот обед королевской естваm перемены были по 8 блюд во всякую как перед короля, так и перед него, кардинала. Первая перемена была разных похлебок 2, жаркого 3, соленых и сухих вещей 4, розных сахаров и конфектов преизрядных манер 5, всяких розных фруктов, каких вещей лутчее, реже и дороже в Европе нет. И отправлялся тот стол с великою вельможностию и тишиною. При столе королевском по правую сторону от судков стоял его королевской дворецкой с палкою, оправленною золотом, которою указ давал ставить и переменять естваm по слову королевскому. По другую сторону стола вдоль стояли 8 особ звычайных дворян дому королевскаго, у которых на*

плечах были положены белыя серфетки, кои при том столе королю и кардиналу служили обще и естьы ставили и здавали с стола. По правую руку кресел королевских стояли спальники его, первой дук Думонд и капитан гардикорской марешал Франции дук де Буфлер. Возле тех по указу королевскому его царскаго величества послу, инкогнито присланному к королю, дано было место и его фамилии у самых кресел королевских с правой стороны. Под ним стоял папин посланец и иныя меньшего характера министры. При его креслах королевских позади стояли два гардикора с галебардами, в шитом золотном платье. А от них по обе стороны около стола были поставлены гардикоры с мушкетами на плечах и в шляпах»[245]. Здесь Матвеев подробно описывает тщательнейше разработанный ритуал королевского обеда, обращая внимание не только на число передач и количество блюд (кстати, сравнительно с русскими обычаями весьма скромное), но и на количество прислуживающих и находящихся при столе лиц, на гвардейцев с мушкетами, на бросающиеся в глаза условности этикета (как «дворовые люди» троекратно «великими голосами» передавали друг другу, что король просит пить).

Наконец, будучи сам приглашен на обед к Людовику XIV, Матвеев составляет подробнейший отчет:

«Чин стола королевскаго. Того означенного времяни принесен был стол королевской, невеликой четвероугольной, к спальной королевской от двух дворовых людей. На нем были скатерть с малыми судки и тарелки две золотыя, на чем король ест. При дверех, остановя его, ждали по коих мест все вышеозначенныя советники вышли из тайного того бывшаго совету от короля. По их выступлении оттуды внесен был стол и поставлен на средине комнаты. Осередь стола стояли креслы королевския злотоглаву, того ж, что кравать, покрыты тафтою краснаго цвету.

Приход посольской к столу королевскому. Тогда вышли все вельможи высокия того двора и стали кругом того стола с двух сторон, где посол имел место свое близ кресел королевских, стоял при нем, короле. По некоторому разстоянии малаго времяни отворили из кабинета королевскаго двери створчатыя настежь его коморныя меньшия служители.

Порядок стола королевскаго. Из того кабинета король вышедчи в платье своем звычайном, без шпаги и без шляпы, сел на те кресла за стол, где три горячия из похлебок лутчия по манере французской были еще до его королевскаго приходу поставлены естьы на блюдах золоченых глубоких серебреных с кровлями.

Пред тем кушаньем король утер руки мокрым с одного конца, а с другова сухим полотенцом, которое ему поднес дук, сын принца де Конде. В тот вход за стол королевской духовной служителей двора королевскаго те естви только крестом оградил, потом стал король есть их. Потом вторая перемена с ыными естви также из розных диких зверин на столе была. Естви те переменя в третие, на стол потом поставил 4 блюда серебреных золоченых с жаркими куры, и разнаго роду с рябчиками, и с фезанами, и с иными дикими птицы. При перемене другой и во весь стол королю тогда служил комнатной его первой шляхтич дук де Бовилье. Все естви накушиваны были от перваго приносчика, или от стряпчего естви королевских, как прежде на Москве при дворе царском обходилося в чинех.

Чин пития королевскаго. Только когда король пить попросил, сказал сам своему шляхтичу, тогда громко тот шляхтич закричал до чарошника, чарошник – до дворовых людей пить про короля. Тогда поднесли королю две фляшки хрустальныя с вином красным бургонским и с водою и при них рюмках на подносе золотом. Потом комнатной первой шляхтич, отлив в чарку, дал накушать чарошнику и, сам потом накушав, подносил королю. Он, король, то вино от большей половины сам, смешав с водою, пил. В те часы под рюмкою (как он пил) поддерживал поддон комнатной его шляхтич, чтоб не пролилося на платье. Король хотя весьма лишился зубов, но однако ж гораздо от развариваных естви тех при столе том ел довольно, дважды со всякою умеренностью во весь стол пил он. Потом в последния поставили на его стол на трех золотых поддонах разныя конфитуры, и виноград свежий, и фиги, и иныя дивныя плоды и редкия в то время.

Король доволен был приходом посольским своему столу тогда. В то кушанье приход посольской был королю зело угоден. При том его величество позвало к себе из своих омоние, или из крестовых духовных служителей, одного, чтоб он с господином послом по латине имел разговор. Тот омоние, господин Абе, королю учтиво донес себя известна быть языка латинскаго, но не бегла в разговоре, чему король довольно усмехивался, нашедчи при своем великом дворе в своих духовных особах умеренной науки человека. Потом стол скончался, продолжася около целаго часу. Но после того опять королю подал полотенце на золотой торелке арцух де Бовилье, его комнатной шляхтич. Утершися, король после того отдал послу московскому поклон и прочим, пошол в свой кабинет»[246].

Здесь учтено все: и этикетно-публичный характер королевского обеда, при котором обязаны присутствовать все придворные (причем не сидя за столом, а стоя за королевским креслом), и то, как король «вымыл» руки, и то, что он сел за уже накрытый стол, и горячие супы в снабженных крышками супницах, дичь, конфеты, виноград, и то, что и как пил Людовик, и то, что у него выпали зубы, и то, что после обеда король вытер губы. Двор Людовика XIV был действительно самым блестящим в Европе, дворцовый церемониал был разработан до такой степени, что вся жизнь короля представляла собой бесконечную череду больших и малых ритуалов. Для того, чтобы король напился или обулся, требовалось привести в действие специальную иерархически организованную систему придворного и дворового персонала – недаром численность дворцового штата достигала 5 – 6 тыс. чел.[247], в то время как московские цари и великие государи обходились несколькими сотнями; здесь было чему поучиться.

1.3.2. Факторы аккультурации

Конечно, опыт Матвеева следует признать уникальным; для того, чтобы европейская кулинария приобрела в России более или менее значительное число сторонников и поклонников, одного пребывания русских дипломатов при заграничных дворах было недостаточно. Гораздо большее значение имели три процесса: разрыв в кулинарной традиции двора и придворных, связанный с переносом столицы в Санкт-Петербург, увеличение количества иностранцев, переселяющихся в Россию, и боевые действия русской армии на территории Западной Европы.

Как известно, Петр I сразу после 1682 г. был вынужден выселиться из Кремля и жил в Преображенском, затем в Немецкой слободе (в Лефортовском дворце), причем с каждым годом его приезды в Москву становились все менее продолжительными. Соответственно, старый московский двор постепенно приходил в упадок, который не мог не затронуть ведомства, ведавшие царским столом – Житенный, Хлебенный, Сытный и Кормовой дворы (или «дворцы») с их многочисленными палатами, персоналом и налаженной системой снабжения[248]. В 1712 г. столица была перенесена в Петербург, куда переехала и царская фамилия; хозяйственные службы кремлевского дворца прекратили свое существование, в помещениях Кормового и Хлебенного дворов размес-

тились чиновники Камер-коллегии, Военной коллегии, Мундирной и Походной канцелярий, а впоследствии, после пожара 1737 г., от этих зданий вообще остались одни каменные стены[249].

Трудно сказать, что стало с персоналом Кормового и др. дворов – со всеми этими степенными и путными ключниками, подключниками, стряпчими, чарочниками, сытниками, винокурами, пивоварами, хлебниками, калачниками и т.д. (По Котошихину, штат Сытного двора состоял из 1 степенного ключника, 4 путных ключников, 12 чарочников, 40 стряпчих, 50 сытников и 200 рядовых работников, в Кормовом дворе служили 1 степенной и 2 путных ключника, 15 подключников, 20 стряпчих, 150 поваров и работников, в Хлебенном дворе – 1 степенной ключник, 2 путных ключника, 20 стряпчих и подключников, 50 хлебников и калачников[250]). Возможно, какую-то часть из этих 500 – 600 чел. и перевели в Петербург, однако на новом месте им приходилось работать уже на новых кухнях, готовить новые блюда и, самое главное, подчиняться распоряжениям новой – иностранной – администрации, так что их опыт и навыки не могли найти себе достойного применения. У Петра I уже с 1704 г. главным поваром был Иоган фон Фельтен, выходец из Дельменгорста (немецкое графство, бывшее во владении датской короны и граничившее с принадлежавшим шведам Бременом), которого Юст Юль называет просто «поваром», Нартов – «мундкохом», а Штелин – «обер-кухмистером»[251]. Такой разнобой в названии должности не случаен: по Табели о рангах 1722 г. Фельтен должен был бы иметь чин обер-кухенмейстера, распоряжаться кухенмейстерами и мундшенками (мундшенк – виночерпий; раньше аналогичную должность исполнял чарочник) и, в свою очередь, подчиняться гофмаршалу, однако при том дворе, который был у Петра I, когда в роли маршала мог выступить сам император, заведовать подачей блюд – обер-кухмистер, а подавать их на стол – гвардейские гренадеры, до предписанной регламентации было далеко.

(Вот сделанное Берхгольцем описание одной свадьбы, состоявшейся 8 апреля 1722 г. в Санкт-Петербурге: *«За обедом провозглашены были обыкновенные на здешних свадьбах заздравные тосты, и во всем соблюдался большой порядок. Император, в качестве маршала, во все время сам всем распоряжался и вообще так превосходно исправлял свою должность, как будто уже сто раз занимал ее, да и был притом в отличном расположении духа. Когда императрица приказала своему камер-юнкеру отнести ему молодого жареного голубя, он отошел к буфету и начал*

кушать с большим аппетитом, стоя и прямо из рук. В это время обер-кухмистер вошел с кушаньем, именно с другою, горячею переменою, потому что первая, по всегдашнему здешнему обыкновению, состояла из одних холодных блюд. Увидев, что он нести кушанья дал гренадерам (как это принято на всех других празднествах), его величество проворно подбежал к нему и, ударив его по спине своим большим маршальским жезлом, сказал: «Кто тебе велел заставлять гренадер нести кушанья?». Потом тотчас же приказал блюда (которые тот было уже поставил) опять вынести и снова принять у дверей шаферам, т.е. капитанам гвардии, которые и должны были подносить их к столу и передавать кухмистеру. При тостах император как маршал собственноручно подавал бокалы с вином свадебным чинам, его королевскому высочеству и некоторым из иностранных министров. Прочим подносили их шаферы. Будучи, как сказано, в прекрасном расположении духа, государь шутил с одним из своих денщиков, именно с молодым Бутурлиным, и давал ему свой большой маршальский жезл поднимать за один конец вытянутою рукою; но тот не мог этого сделать. Тогда его величество, зная как сильна рука у императрицы, подал ей через стол свой жезл. Она привстала и с необыкновенною ловкостью несколько раз подняла его над столом прямо рукою, что всех немало удивило. Графу Кинскому также захотелось попробовать свою силу, и император дал ему жезл, но и он не мог его держать так прямо, как императрица. После обеда начались танцы...

Все это продолжалось до тех пор, пока совершенно не стемнело и не зажгли фейерверк, устроенный перед домом по приказанию императора... Его величество император, от начала до конца фейерверка, был внизу на площадке и, по обыкновению своему, сам всем распоряжался. Невозможно себе представить, до какой степени он любит фейерверки и как охотно всегда готов всюду помогать своими руками. Сегодня я видел этому любопытнейший пример, о котором считаю не лишним рассказать здесь. Когда его величество, с невестою и со всеми прочими дамами, вошел в залу, где должны были танцевать, он нашел, что там жарко, и захотел открыть окно. Но это оказалось невозможным, потому что все окна были заколочены снаружи гвоздями. Тогда он поставил свой маршальский жезл, велел подать себе большой топор и работал сам до тех пор, пока наконец, при помощи двух маленьких своих денщиков, таки добился, что мог вынуть раму. Однако ж так как окно было очень крепко задела-

но, то все это продолжалось более получаса. Его величество выходил даже во двор, чтобы снаружи тщательно рассмотреть, как и чем оно заколочено, и потом действовал сообразно тому. Он сильно вспотел от этой работы, но все-таки остался немало доволен, что справился с нею. Между тем все, даже сама императрица, должны были стоять и не танцевать, пока окно окончательно не выставили. Оно потом очень беспокоило многих дам, потому что в него по временам врывался сильный ветер.

По окончании фейерверка начался прощальный танец невесты. Император как маршал весело прыгал впереди с своим большим жезлом и отвел танцующих в спальню новобрачной, где еще несколько времени пили за столом, который в этом случае всегда ставится там с сластями и за который садятся все свадебные родные, не вставая обыкновенно до тех пор, пока жениха не споят совершенно (по здешнему обычаю, он непременно должен на первую ночь лечь в постель пьяный). Впрочем, на сей раз молодой дешево отделался, да и пир в спальне продолжался недолго. Когда провожавшие жениха и невесту простились с ними и вышли из спальни, шаферы пригласили все общество собраться снова на другой день в три часа пополудни. После того император простился, и часов в одиннадцать гости разъехались»[252]).

При самом Петре после учреждения Табели о рангах из всего списка придворных чинов, в ведении которых должен был находиться императорский стол, был назначен (1723 г.) только обершенк (заведующий винными погребами – кравчий), затем при Екатерине I появился гофмаршал (1726 г.), при Петре II был утвержден первый придворный штат, по которому назначался и гофмаршал, а при Анне Иоанновне в 1731 г. – новый штат, где заведовать питанием императорской фамилии и придворных должен был обер-гофмаршал; соответственно, появились и придворные служители – обер-мундшенки, мундшенки, кофешенки, тафельдеккеры (тафельдеккер – накрывающий на стол), кондитеры и т.д.[253] Таким образом, Придворная контора вместе с Гофмаршальской частью была организована в начале правления Анны Иоанновны, спустя два десятка лет после переноса столицы в Петербург. Во дворце отныне работали голландские, саксонские, австрийские, шведские, французские повара, так что кулинарные традиции Кормового двора ушли в небытие. (Собственно, эти традиции и так были не очень устойчивыми, ибо о существовании каких-либо дворцовых кулинарных школ мы ничего не знаем; при отсутствии специальной литературы и специфическом

характере кулинарного искусства, обучение которому возможно только путем практического ученичества, для обрыва традиции было достаточно увольнения или смерти нескольких старших поваров, в данном же случае было упразднено целое учреждение).

В какой-то мере аналогичные последствия должны были произойти и в результате организованного Петром I переселения в новую столицу всего состоятельного служилого дворянства. Дворянство всегда подражает двору, и его стремление к престижному потреблению способно пересилить любую традицию, не являющуюся более статусно значимой, в том числе и кулинарную. Мы знаем, насколько сильным являлось желание русского шляхетства первой половины XVIII века превратиться из служилых людей в благородное сословие, выделиться, оттолкнуться от мира подлого люда, что проще и быстрее всего можно было сделать как раз в сфере потребительской культуры, выстроив себе дом с мезонином, надев кюлоты с чулками и заведя немецкого повара. Теперь престижно было поставить на стол не журавля под взваром, а какой-нибудь «биф а ла мод» (тушеная говядина с пряностями и ветчиной по-австрийски[254]), само название которого лишний раз убеждало и хозяина, и гостей в том, что они люди современные, а не какие-нибудь замшелые ретрограды; по той же причине английский портер предпочитали обарному меду, и т.д.

Это требовало немалых расходов, так как столовые запасы, отправляемые в Петербург из дворянских вотчин, были довольно немудрящими – зерно, мука, мясо, птица, яйца, мед, грибы, ягоды, орехи и т.п. Так, А.П. Волынский в инструкции своему приказчику указывал: *«Брать с каждого тягла в декабре месяце по пуду свиного мяса, по три фунта масла коровья, да по одному молодому барану в июне месяце. С Васильевских и Никольских сморчков сухих по одному фунту, малины сухой по одному фунту, с Батыевских – грибов сухих по два фунта. Да когда мне случится быть в Москве или в Петербурхе, тогда с каждого тягла брать по одному гусю, по одной утке, по одной русской курице, по одному поросенку и по двадцати яиц»*[255]. А.В. Кикину тяглецы его Коростынского погоста (в Новгородском уезде) *«овощу капусты крошеной и белокачанной, огурцов, хрену и редек, когда что родится, отправляли в Санкт Питербурхской ево дом»*[256]. А.П. Жуков требовал с крестьян своей подмосковной вотчины села Обухово с тягла по фунту *«сухих грибов мелких»* и *«брусники по чаше»*[257]. Таким образом, состав столовых запасов никак не зависел от знатности и чиновности вотчинника; натуральный оброк

с крестьянского хозяйства и не мог быть иным – от мужика можно было потребовать раков или клюквы, но не апельсинов или устриц; однако положение обязывало.

Дело заключается еще и в том, что столичный дворянин, служил он в полку или в коллегии, постоянно сталкивался с иностранцами, причем иностранец гораздо чаще был его начальником, чем наоборот. Сознательно русский фендрик мог ненавидеть немецкого лейтенанта, но бессознательно все равно стремился ему подражать, ибо чин и оклад последнего ассоциативным, своего рода пралогическим путем связывались с сосисками и пивом и не имели ничего общего с пирогами и квасом. Следует обратить внимание и на что, что в Петербурге, не говоря уже о Риге, Ревеле, Выборге и т.д., проживало много не только приезжих, но и, так сказать, аборигенных иностранцев – финнов, шведов, немцев, с которыми в бытовом общении постоянно находились даже не столько дворяне, сколько посадские, что имело свои последствия для культуры питания уже более многочисленных слоев населения. Так, балтийская сельдь и «чухонское» масло (сливочное – точнее, сметанное, приготовленное из сквашенных сливок; его, в отличие от обычного русского топленого масла, использовавшегося для приготовления пищи, ели в качестве самостоятельного блюда – с хлебом и т.п.) стали неотъемлемой принадлежностью стола горожан на протяжении жизни всего одного поколения.

Наконец, в ходе многочисленных войн, которые вела Россия на протяжении всей первой половины XVIII в., значительные контингенты русской армии оказывались не только за пределами государственных границ, но и вне досягаемости традиционной этнической культуры питания. Двадцатилетняя Северная война, сражения которой разворачивались в шведской-финско-немецкой Прибалтике, а крупные русские корпуса действовали на территории Речи Посполитой и Померании; война 1733 – 1735 гг. за польское наследство, в ходе которой русская армия оперировала в Польше, а корпус Ласси дошел до Рейна; русско-шведская война 1741 – 1743 гг. – боевые действия в Финляндии; 1748 г. – марш 37-тысячной группировки князя Репнина через Богемию на Рейн; наконец, Семилетняя война – 6 летних кампаний в Пруссии и столько же стоянок на винтерквартирах в Польше, – вот краткий список основных периодов пребывания русских войсковых соединений на европейской территории.

Естественно, что в ходе всех этих войн и походов армия получала опыт самого непосредственного знакомства с европейской

кухней и кулинарией. Особенно это касается офицерского корпуса, так как солдаты питались из полковой кухни, и только если провиантмейстеры не обеспечивали должного снабжения (что, впрочем, случалось нередко), бывали вынуждены поступать по принципу «война сама себя кормит». Впрочем, следует заметить, что «полковая кухня» тогда была неким собирательным образом: как писал Х.-Г. Манштейн, *«в России солдата ничем не снабжают, он должен сам изготовлять все необходимое; повозки, мундиры, даже хлеб приготовляется в полку; солдатам раздают муку, а они уж сами пекут хлеб и сухари; последние в походе легче перевозятся и меньше подвергаются порче»*[258]. Даже с мукой в походе постоянно возникали проблемы – тот же Манштейн рассказывает, что в 1736 г., когда армия Миниха воевала в Крыму, обозы отстали, и хлеб пришлось печь из местной пшеничной муки, отчего начались болезни: *«Наипаче приводило воинов в слабость то, что они привыкли есть кислый ржаной хлеб, а тут должны были постоянно питаться пресным пшеничным»*[259].

Что же касается мясной пищи, то, будь противником турки или немцы, источником ее практически всегда являлись хозяйства местных жителей, хотели последние того или нет. Так, В.А. Нащокин, рассказывая о марше русской армии через Валахию на Хотин в 1739 г., пишет: *«Пропитание волошскою землею весьма было довольным от того, что непрестанно к армии скота множественным числом пригоняли и самый лучший вол или хорошая корова ценою в рубль продавалась, а баран в гривну, а самый лучший в четыре алтына»*[260]. А.Т. Болотов, описывая поход русской армии в Пруссию 1757 г., рассказывает еще более подробно: *«Что касается до того, довольны ли мы впрочем, во время сего похода, Пруссиею были, то могу сказать, что по прибытии к армии легких наших войск, не только не претерпевали мы ни в чем недостатка, но имели еще во всем изобилие, а особливо в мясе. Скота и крупнаго и мелкаго, и всякаго рода дворовых птиц и живности, а особливо гусей, было преужасное множество, и всегда достать их можно было за весьма дешевую цену. Самых баранов покупали мы иногда только по десяти, а гуся не более как по пяти и по четыре копейки. Все сие продавали нам наши казаки и калмыки, ибо они, разсеваясь повсюду, опустошали немилосердным образом все кругом лежащия селения. И как жители спасали только крупный скот свой, а прочее все оставляя, разбегались в леса и там скрывались, то изобильныя прусския деревни наполнены были повсюду несчетным множеством мелкаго скота и всякаго рода птиц, и*

нашим казакам, калмыкам, да и самым драгунам и гусарам, было чем везде и довольно поживиться»[261]. Правда, вряд ли солдаты готовили из добытого таким образом провианта хоть сколько-нибудь сложные блюда, которые можно было бы в принципе отнести к собственной или чужой национальной кухне; иная ситуация могла складываться только на постое или на зимних квартирах где-то на оккупированной территории.

Зато офицеры имели все возможности в полной мере оценить достоинства польской, литовской, финской, шведской, курляндской, прусской кухни. Это особенно касается участников многолетних боевых действий, примерами которых являлись Северная и Семилетняя войны: какой-нибудь захудалый рязанский или курский мелкопоместный шляхтич, дома заедавший щи с солониной пирогом с капустой и запивавший все это кислым квасом, попадал в мир, где ели бульон, пили рейнвейн и не имели понятия о тавранчуке и квашенине. Это не могло не оказывать глубокого воздействия на дворянские привычки и предпочтения – в принципе, можно проследить влияние каждой из подобных войн на общественное бытие и общественное сознание их участников, приносивших домой не только награды и увечья, но и новый культурный опыт, и вольно или невольно внедрявших его как в собственный быт, так и в быт окружающих. (В нашей литературе довольно много анализировалось влияние, которое оказали зарубежные походы русской армии 1813 – 1814 гг. на их участников – будущих декабристов. В связи с этим следует заметить, что подобный опыт должен был влиять не только на вольнодумцев и свободолюбцев, но и на людей вполне заурядных, обращавших внимание не столько на черты социального устройства, сколько на отдельные черточки быта населения стран, становившихся театром военных действий. С другой стороны, дворяне-офицеры, оказавшиеся тогда на пару лет за рубежом, выросли в стране, уже прошедшей вековой путь европеизации, поэтому увиденное не могло их в хорошем смысле слова шокировать – в отличие от русских офицеров периода Семилетней войны, имевших значительно меньший багаж вестернизированной культуры, но пребывавших за границей в три раза дольше, и тем более от офицеров Северной войны, незнакомых с Европой и ее культурой вообще, но знакомившихся с тем и другим в десять раз дольше).

Для примера можно взять записки А.Т. Болотова, в которых тот описывает свое участие в перипетиях Семилетней войны – вот только несколько отрывков:

В 1758 г., стоя на одной квартире в Кенигсберге, он *«в каждый день поутру, вставши и напившись чаю и одевшись»*[262], шел на службу. Там же, на новой квартире у местного мясника: *«я покупал у него за деньги ежедневно прекрасные сосиски или сырыя колбасы, которыя так были вкусны и сытны, что одной изжаренной на сковороде с хорошею пшеничною булкою, довольно было для моего ужина: и я так к ним привык, что мне жаривали их ежедневно, и в том одном состояли обыкновенно мои ужины во время стояния моего на сей квартире, ибо обеды наши у генерала были столь сытны, что могли мы по нужде и без ужина оставаться: и я за излишнее почитал для себя готовить оные, кроме колбас сих»*[263].

1760 г., Кенигсберг, еще на одной квартире: *«Всегда имел я у себя три вкусных блюда: суп, какой-нибудь соус и жаркое, а по воскресным дням даже и пирожное, а потом и кофе»*[264].

1761 г., Пруссия, в служебной поездке: *«Тут, отдохнув в доме у одного честнаго и добродушнаго амтмана, накормившаго меня до сыта и напоившаго чаем и кофеем... В миг тогда хозяйка моя побежала отыскивать мне масло, сыр, хлеб, холодное жареное и прочее, что у ней было, и накрывать скорее мне на столике скатерть... В миг подали нам и чай и кофей, а часа чрез два потом изготовлен был уже не только завтрак, но и обед полный, а сверх того успела она и напечь и нажарить и напряжить всякой всячины нам на дорогу»*[265].

Вот кенигсбергские заведения общественного питания: близ города, вдоль реки Прегель *«в некоторых местах находились небольшие домики, составляющие некоторый род трактиров, ибо гуляющим можно было в них заезжать, заходить и в них доставать себе купить молоко, яйца, масло, колбасы, сыры и прочее тому подобное, а для питья – пиво, вино, а в иных самый чай и кофе. И все такие домики всегда нахаживал я наполненные многими людьми, но нигде и никогда не видал я какого-нибудь бесчиния и шума, а все было тихо, кротко и хорошо, так что мило было смотреть и можно было всегда с приятностью провождать свое время»*[266].

А вот и еще одно интересное сообщение (Пруссия, 1757 г.): *«Кроме сего памятно мне сие место и тем, что мы тут впервые увидели и узнали картофель, о котором огородном продукте мы до того и понятия не имели. Во всех ближних к нашему лагерю деревнях насеяны и насажены были его превеликие огороды, и как он около сего времени начал поспевать и годился уже к*

употреблению в пищу, то солдаты наши скоро о нем пронюхали и в один миг очутился он во всех котлах варимый. Совсем тем, по необыкновенности сей пищи не прошло без того, чтоб не сделаться от нея в армии болезней и наиболее жестоких поносов, и армия наша за узнание сего плода принуждена была заплатить несколькими стами человек умерших от сих болезней»[267].

(Кстати, о картофеле: надо сказать, что в Пруссии его начали сажать только с 1720 г., да и то новая культура встречала такое сопротивление, что даже несколько десятилетий спустя Фридрих Великий был вынужден издать специальный указ о его разведении и прибегнуть к посылке драгун для убеждения крестьян; повсеместное распространение картофеля в Пруссии и Германии в целом было связано как раз с голодом, вызванным Семилетней войной. Что касается России, то в первой половине XVIII в. картофель являлся экзотической культурой, выращивавшейся лишь в царских садах и хозяйствах некоторых столичных вельмож. О том, насколько он был редок, свидетельствуют следующие факты: при Петре I на один банкет, данный для офицеров гвардейского Семеновского полка, было отпущено по четверти фунта картошки на человека; в январе 1741 г. в дворцовое ведомство из одного из садов было прислано 400 «тартуфелев» поштучно, а в течение июня того же года дворцовая кухня израсходовала, ни много ни мало, 6 фунтов «тартуфеля или земляных яблок»[268]).

1.3.3. Императорский двор как генератор инноваций

Таким образом, пути проникновения и распространения новой кулинарии несколько прояснились, хотя и обрисовали мы их по необходимости весьма эскизно. Но что это была за кулинария, какие блюда ели, какие напитки пили поклонники европейской кухни и каким образом все это происходило – вот вопрос, на который теперь необходимо ответить.

Подобные обзоры логичнее всего начинать с самого верха социальной, а точнее – социокультурной пирамиды, т.е. с дворца в целом, и с монарха – в частности. Мы уже приводили свидетельство Нартова о том, что Петр I во время его работы на голландских верфях питался разными холодными закусками; точно так же он мог закусывать и в России – тот же Нартов рассказывает историю о том, как однажды по дороге в Воронеж царь заехал в гости к одному помещику. Хозяина дома не оказалось, и царя

приняла его дочь: *«Девушка поклонилась, побежала, принесла ему тотчас квасу, хлеба, масла, яиц, ветчины и без всякой застенчивости от всего сердца потчивала»*[269]. Надо полагать, что при кочевом быте этого монарха ему по большей части приходилось не столько есть, сколько именно закусывать, в чем его примеру следовали и окружающие. (Например, Меншиков этими закусками серьезно подорвал свое здоровье, так что в 1726 г. врачебный консилиум предписал ему воздерживаться от употребления *«очень соленых, пряных и всяких горьких естv, мяс копченых и соленых потрав»*, а питаться ячневой, овсяной, рисовой, пшенной и гречневой кашами с молоком, есть телятину и бульон из нее, мясные кисели и вареные овощи[270]). Очевидно, не без влияния этого в петровскую эпоху возникло и само понятие о закуске как об отдельном кушанье, и сама закусочная подача, которая могла играть роль особого приема пищи – «фриштика», т.е. завтрака («фриштих», «фриштюк» переводится с немецкого как «ранний кусок»). Закусочный стол составляли подаваемые по-немецки, бутербродами, холодные блюда – французские и голландские сыры, чухонское масло, также русский студень, солонина, ветчина, икра, рыба и т.д.[271] Также роль закусочного блюда приобретают и пироги – Неплюев рассказывает, как после своего возвращения из-за границы он вместе с царем отправился на «родины» к какому-то плотнику, где *«хозяин поднес на деревянной тарелке в рюмке горячего вина; он [Петр I] изволил выкушать и заел пирогом с морковью»*[272].

Но все же закусывать и собственно есть – разные вещи; о том, что и как ел Петр I, сообщают несколько источников. *«Обыкновенно вставал его величество утром часу в пятом, потом с полчаса прохаживался по комнате*, – рассказывает об образе жизни императора Нартов. – *Потом Макаров читал ему дела. После, позавтракав, выезжал в шесть часов в одноколке или верхом к работам или на строения, оттуда в Сенат или в Адмиралтейство. В хорошую погоду хаживал пешком. Обедал в час пополудни. В десять часов пил одну чарку водки и заедал кренделем. В четыре часа после обеда отправлял паки разные дела. По окончании оных тачивал. Потом либо выезжал к кому в гости или дома с ближними веселился. Такая-то жизнь была сего государя»*[273]. Таким образом, завтракал Петр чаркой водки, затем обедал – судя по всему, тоже не без водки, а ужин и вовсе бывал веселым. Герцог де Сен-Симон, описывая пребывание Петра I в Париже в 1717 г., изумлялся: *«Сколько он пил и ел за обедом и ужи-*

ном, непостижимо, не считая того, что выпивал он, в течение дня, пива, лимонада и других прохладительных; его свита еще больше. Бутылку или две пива, столько же, а иногда и больше, крепкого южного вина, а после кушанья пинту или полпинты наливок – так было почти за каждым обедом. Свита за его столом пила и ела еще больше, и в 11 часов утра точно так же, как в 8 вечера»[274]. Напротив, по мнению русского очевидца жизни монарха в те же самые годы – Н.И. Кашина, Петр I, по крайней мере, в еде был умерен: *«Кушал его величество очень мало и жаловал, чтоб было горячее, и кухня была во дворце об стену его столовой, и в стене было окошко, из которого подавали кушанье, а церемониальных столов во дворце не было»*[275]. О том же самом свидетельствует и Нартов, у которого мы, наконец, находим конкретный список блюд, любимых царем: *«Петр Великий не любил никакой пышности, великолепия и многих прислужников. Публичные столы отправлял у князя Меншикова, куда званы были и чужестранные министры. У себя же за обыкновенным столом не приказано было служить придворным лакеям. Кушанье его было: кислые щи, студени, каша, жареное с огурцами или лимонами солеными, солонина, ветчина, да отменно жаловал лимбургский сыр. Все сие подавал мундкох его Фельтен. Водку употреблял государь анисовую. Обыкновенное питье – квас, во время обеда пил вино эрмитаж, а иногда венгерское. Рыбы никогда не кушал. За стулом стоял всегда один из дневальных денщиков. О лакеях же говаривал: «Не должно иметь рабов свидетелями того, когда хозяин ест и веселится с друзьями. Они – переносчики вестей, болтают то, чего не бывало»*[276].

Таким образом, в еде Петр I был довольно неприхотлив, но вкус его отличался примечательной избирательностью: все те же холодные мясные закуски – солонина, ветчина, студень, самые элементарные щи и каша, столь же немудрящие квас и водка, из более-менее сложных блюд старой русской кухни – мясная калья, уже утратившая свое название, а из импортных деликатесов – нидерландский сыр и вина. Из всего огромного ассортимента мясных и рыбных блюд домостроевской кухни последние Петр отверг в принципе, а из первых отдавал предпочтение лишь разного рода солонине; это, в сущности, солдатский или матросский рацион, в который для разнообразия добавлено несколько закусок и напитков. Ни шеек лебяжьих, ни ксеней белужьих – одни трактирно-походные закуски: понятно, что такому монарху старомосковская дворцовая кухня вместе со всеми ее традициями была совершенно не нужна.

Слова Нартова подтверждает Штелин, приводящий анекдоты и о любви Петра к лимбургскому сыру, и о более чем скромном обслуживании императорского стола: *«Петр Великий, по голландскому обычаю, кушал после обеда масло и сыр; особливо ж любил он лимбургский сыр, который ему отменно понравился. Заметивши прежде, что редко подавали в другой раз на стол початые сыры либо подавали иногда небольшие только остатки, вынял он из кармана математический свой инструмент, вымерял остаток сего сыру и записал его меру в записной книжке; Фелтен не был тогда при столе, а как он после вошел, то государь сказал ему: «Этот сыр отменно хорош и мне очень полюбился; спрячь его, не давай никому и ставь его всегда на стол, пока он изойдет». По сему приказанию на другой день сыр подан был на стол, но, по несчастью обер-кухмистера, не осталось уже и половины. Государь тотчас приметил сие, вынял записную свою книжку и масштаб, вымерял остаток сыру и нашел, что половина того, сколько снято было со стола, была съедена. Он приказал позвать обер-кухмистера и спросил: отчего столько убыло сыру со вчерашнего дня? Фелтен отвечал, что он этого не знает, ибо он его не мерял. «А я его вымерял», – сказал император и, приложивши масштаб, показал ему, что половины сыра недоставало. Потом его величество еще спросил, не приказывал ли он ему спрятать этот сыр? «Так, – отвечал Фелтен,– но я это позабыл». – «Погоди ж, я тебе напомню», – сказал государь, встал из-за стола, схватил свою трость и, поколотивши ею обер-кухмистера, сел опять за стол и кушал спокойно свой сыр, которого остатки после того еще несколько дней подаваемы были на стол»*[277].

Этот рассказ Штелина (который, кстати, был лично знаком с Фельтеном и получал информацию из первых рук) прекрасно иллюстрирует примерную бытовую бережливость Петра I, которому, в отличие от прежних московских государей и даже рядовых бояр, не требовалось по полсотни блюд, в несколько перемен подаваемых на обеденный стол; закономерно, что и этот обычай, служивший показателем престижа, в петровские времена начинает уходить в прошлое. Точно так же за столом царь обходился без кравчего, окольничьих, стольников и прочих чинов (которых на торжественных обедах у прежних царей бывало до 150 человек, причем церемониал требовал, чтобы они три раза за обед меняли платье[278]): *«Когда Петр Великий кушал один со своею супругою, то обыкновенно не имел при себе никого для услуг,*

кроме самых приближенных – камер-юнкера императрицы и одного маленького пажа. Когда же он кушал с некоторыми из своих министров, генералов или морских офицеров, тогда служили при столе обер-кухмистер его Фелтен, денщик и двое пажей, да и они, поставивши кушанье и по бутылке вина для каждого гостя, должны были выходить из столовой залы и оставлять государя одного с гостями. Лакеи никогда не являлись у его стола, кроме церемониальных обедов, ибо он обыкновенно говаривал о них вообще: «Я не хочу, чтобы они были при том зрителями, как я сижу за столом». Некогда за столом сказал он прусскому посланнику барону Мардефелдту: «Наемники, лакеи при столе смотрят только всякому в рот, подслушивают все, что за столом говорится, понимают криво и после так же криво пересказывают»[279]. В этом отношении свидетельства Нартова и Штелина подтверждают и другие авторы: Миних пишет о Петре, что *«у него не было ни камергеров, ни камер-юнкеров, ни пажей; не было и серебряной посуды»*[280], а Берк добавляет: *«Что касается сервизов, то мне говорили, что Петр Первый редко ел с серебра – не из экономии, ибо достаточно такого добра распорядился приготовить для своей супруги, а просто не испытывал удовольствия от напрасной роскоши»*[281].

Так обстояло дело с питанием царя в домашнем быту; однако Петр I отнюдь не был домоседом, обедал и ужинал в гостях у людей самого разного звания он чуть ли не чаще, чем в дворцовых покоях и, кроме того, был большим любителем устраивать разные увеселения со своим разношерстным двором. Вот что пишет об этом П.Г. Брюс: *«Царь теперь часто давал балы и устраивал приемы в своих зимнем и летнем дворцах, а не у князя Меншикова, как прежде. Но, сочтя это неудобным, приказал построить посередине между ними большой дом для главной почтовой конторы с просторными комнатами на втором этаже для публичных балов и приемов. По большим же праздникам и чрезвычайным случаям приемы устраивались в здании сената. Между ним и крепостью была большая открытая площадка, на ней жгли фейерверки. Во время этих общественных собраний накрывалось очень много столов для лиц всех званий: один для царя и вельмож, один для духовенства, по одному для армейских и флотских офицеров, один для купцов, кораблестроителей, иноземных шкиперов и т.д. – все в разных комнатах; комнаты для царицы и дам находились наверху. На все эти столы подавали холодное мясо, свежие и сушеные засахаренные фрукты, а также несколько пе-*

ремен горячих блюд. Эти приемы часто завершались очень крепкой выпивкой»[282].

Насчет выпивки это еще мягко сказано: Юст Юль и Берхгольц в своих записках свидетельствуют о том, какие попойки устраивались Петром по каждому мало-мальски подходящему случаю. При этом сам царь пил, так сказать, в свою меру, зато всех остальных заставлял напиваться буквально до положения риз. *«На всех подобных пирах*, – пишет Юст Юль, – *лишь только соберутся гости, прежде даже чем они примутся пить или отведают вина, царь, по своему обыкновению, уже велит поставить у дверей двойную стражу, чтобы не выпускать никого, не исключая и тех, которые до того пьяны, что их, salvo honore, рвет. Но при этом сам царь редко выпивает более одной или, в крайнем случае, двух бутылок вина, так что на столь многочисленных попойках я редко видел его совершенно, как говорится, как стелька, пьяным»*[283]. Для усиленных возлияний подходил любой повод, будь то праздник или просто какое-то необычное (или даже обычное) событие: например, после взятия Выборга, *«выведши полк и вернувшись из-за города, царь поднимался на самый верх укрепленной башни, называемой Герман. Орудия на этой башне расположены в пять ярусов, друг над другом, стреляли они в осаждающих поверх посада Сихенгейма и причиняли им большой урон. Большое количество бутылок вина, водки и пива сопровождало царя на башню. На каждой из пяти ярусных площадок было выпито их помногу, но всего более на верхней, и большинство компании почти ничего не помнило... Попойка на Германе продолжалась чуть не всю вторую половину дня, и лишь немногие спустились вниз не совершенно пьяными»*[284]. Это было, конечно, событие экстраординарное, которое следовало отметить; впрочем, можно было обойтись и так.

Вот всего несколько дней из жизни царя, свидетелем которых стал Юст Юль. 1 декабря 1709 г.: *«День прошел в попойке, отговорки от питья помогали мало»*. 2 декабря: *«Царь кушал у унтер-коменданта Василия Зотова. Я тоже был там. На этот раз мне было позволено не пить сверх желания. После стола царь поехал в 11 мест в городе, чтобы посетить разных лиц, был, между прочим, и в моем доме; в каждом месте он оставался с час и повсюду сызнова ели и пили. Так называемые князья вели себя без стыда и совести: кричали, галдели, гоготали, блевали, плевали, бранились и даже осмеливались плевать в лица порядочным людям... В 10 часов вечера царь выехал из Нарвы при ору-*

дийном салюте с вала. Я немедленно последовал за ним. Лица царской свиты – все пьяные, улеглись каждый в свои сани». 3 декабря: *«В 10 часов утра прибыл в Копорье, куда царь приехал за несколько часов до меня. Там пились заздравные чаши и гремела пальба без конца»*. 4 декабря: *«У Апраксина приходилось пить много, и никакие отговорки не помогали, каждая заздравная чаша сопровождалась выстрелами... Затем мы всю ночь напролет проездили взад и вперед, были в одиннадцати местах и всюду ели и пили в десять раз больше, нежели следовало... Кутеж, попойка и пьянство длились до 4 часов утра. Всюду, где мы проходили или проезжали, на льду реки и по улицам лежали пьяные, вывалившись из саней, они отсыпались в снегу, и вся окрестность напоминала поле сражения, сплошь усеянное телами убитых»*. В таком духе прошло еще несколько дней, подоспели святки, и началась эпопея «славления»: *«8-го. Был у канцлера Головкина, но не застал его дома: он находился в свите царя и вместе с ним «славил». «Славить» – русское слово. Означает оно хвалить. Чтобы объяснить его значение обстоятельнее, я должен сообщить следующее. Обыкновенно, от Рождества и до Крещения, царь со знатнейшими своими сановниками, офицерами, боярами, дьяками, шутами, конюхами и слугами разъезжает по Москве и «славит» у важнейших лиц, т. е. поет различные песни, сначала духовные, а потом шутовские и застольные. Огромным роем налетает компания в несколько сот человек в дома купцов, князей и других важных лиц, где по-скотски обжирается и через меру пьет, причем многие допиваются до болезней и даже до смерти. В нынешнем году царь и его свита «славили» между прочим и у князя Меншикова, где по всем помещениям расставлены были открытые бочки с пивом и водкой, так что всякий мог пить сколько ему угодно. Никто себя и не заставил просить: все напились как свиньи. Предвидя это, князь, по весьма распространенному на русских пирах обычаю, велел устлать полы во всех горницах и залах толстым слоем сена, дабы по уходе пьяных гостей можно было с большим удобством убрать их нечистоты, блевотину и мочу»*. Еще несколько дней – и Новый год: *«12-го. По русскому стилю был Новый год... Сняв с себя орден, царь сел за стол. Тотчас после него сели прочие, где попало, без чинов, в том числе и офицеры его гвардии, до поручиков включительно. Как Преображенская гвардия, так и Семеновская стояли в ружье снаружи. За одним этим столом сидело 182 человека. Мы просидели за столом целый день, сев за него в 10 часов утра и подняв-*

шись лишь два часа спустя после наступления темноты... Пол залы на русский лад был устлан сеном по колена»[285].

Создается впечатление, что встретиться с царем и остаться трезвым было вообще невозможно. 25 апреля 1710 г. Петр I катался по Неве на своем буере, и Юль приплыл к нему на судно: *«Тут царь тотчас же заставил меня выпить, приветствуя меня с благополучным прибытием, четыре больших пивных стакана разных крепких горячительных вин, от каковых я не мог отмолиться ни просьбами, ни хныканьем, ни сетованиями, ибо на царя находит иногда такой стих, что он принуждает людей пить через край и во что бы то ни стало. Хоть я и чувствовал, что вино не пойдет мне впрок, однако и в этот раз, как почти всегда, должен был подчиниться»*[286]. Несчастный датский посланник, чтобы избежать обязательной выпивки, был вынужден прибегать к всевозможным увертками, но ничего не помогало. 2 мая того же года Юст Юль опять был у царя на корабле, и вот что из этого вышло: *«Тут, между прочим, со мной приключился следующий случай. Царский ключник поднес мне большой стакан вина, не зная, как от него отвязаться, я воспользовался тем, что ключник стар, неловок, толст, притом обут лишь в туфли, и чтобы уйти от него вздумал убежать на переднюю часть судна, затем взбежал на фокванты, где и уселся на месте скрепления их с путельсвантами. Но когда ключник доложил об этом царю, его величество полез за мною сам на фокванты, держа в зубах тот стакан, от которого я только что спасся, уселся рядом со мной и там, где я рассчитывал найти полную безопасность, мне пришлось выпить не только стакан, принесенный самим царем, но еще и четыре других стакана. После этого я так захмелел, что мог спуститься вниз лишь с великой опасностью»*[287].

Подобные проблемы возникали и у более высокопоставленных особ – например, у герцога Голштинского, пребывание которого при русском дворе, судя по дневнику Берхгольца, явилось настоящим испытанием. Например, на празднование спуска корабля «Пантелеймон» 27 июля 1721 г. *«его королевское высочество приказал привезти для себя на корабль свои напитки, именно красную и белую хлебную воду, и пил за столом последнюю с небольшою примесью вина; но царь, вероятно, заметил это, потому что взял у его высочества стакан и, попробовав, возвратил с словами: «De Wien dogt niet (Твое вино никуда не годится)». Герцог отвечал, что употребляет его тогда только, когда чувствует себя не совсем здоровым. Но царь возразил: «De Wien is mehr schadlich, als*

min Wien (Твое вино вреднее моего)», и налил ему в стакан из своей бутылки крепкого и горького венгерского, которое обыкновенно кушает. Его высочество нашел его отличным, но прибавил, что оно очень крепко, на что государь сказал: «Dat is war, mar he is gesund (Это правда, но за то оно и здорово)». Он дал после того попробовать этого вина конференции-советнику Альфреду и тайному советнику Бассевичу. Последний, будучи дома чем-то занят, только что приехал на корабль; увидев его, царь воскликнул: «О, Бассевич! штраф! штраф!». Тот старался извиниться, но напрасно: его величество приказал подать четыре большие стакана венгерского (из кубков государь кушает редко; обыкновенно он говорит, что если не наливать их дополна, то глупо возиться понапрасну с такою тяжелою посудою). Тайный советник хотел взять один из них; но царь сказал, что они все налиты для него, потому что в его отсутствие было провозглашено три тоста, за пропуск которых прибавлен еще четвертый стакан как штрафной. Г. Бассевич поспешил выпить их один за другим, и тогда только его величество позволил ему сесть за стол. После царь спросил герцога, какого вина он желает для себя, и когда тот отвечал, что бургонского, приказал своему маршалу подать бутылку этого вина и затем, предложив из своих рук его высочеству небольших стакана два венгерского, предоставил ему свободу пить что и сколько угодно. Его высочество шепнул мне, чтоб я в такую же плетеную бутылку, в какой было бургонское, налил красной воды и смешал ее немного с вином, что я и сделал, спровадив потихоньку бургонское и поставив на его место бутылку с водою. До сих пор пили еще немного, почему беспокойный князь-папа прилежно упрашивал царя пить, и если слова его не действовали, кричал как сумасшедший, требуя вина и водки. Но скоро многие принуждены были пить более, нежели думали: царь узнал, что за столом, с левой стороны, где сидели министры, не все тосты пили чистым вином или, по крайней мере, не теми винами, какими он требовал (в такие дни о французском белом вине и о рейнвейне он и слышать не хочет; для каждого вновь спускаемого корабля он приказывать выдавать Адмиралтейству 1000 рублей на вино и кушанье; последнее обходится недорого, потому что бывает только холодное и не слишком изысканное, но вино, которого выпивается страшное количество, стоит очень много). Его величество сильно рассердился и приказал всем и каждому за столом выпить в наказание, в своем присутствии, по огромному стакану венгерского. Так как он велел наливать его из двух разных бутылок

и все пившие тотчас страшно опьянели, то я думаю, что в вино подливали водку». Затем *«царь ушел наверх к царице и более не возвращался... Уходя в неудовольствии к царице, он поставил часовых, чтоб никто и ни под каким видом не мог уехать с корабля до его приказания»*, в результате *«почти все были пьяны, но все еще продолжали пить до последней возможности. Великий адмирал [Ф.М. Апраксин] до того напился, что плакал как ребенок, что обыкновенно с ним бывает в подобных случаях. Князь Меншиков так опьянел, что упал замертво, и его люди принуждены были послать за княгинею и ее сестрою, которые с помощью разных спиртов привели его немного в чувство и испросили у царя позволения ехать с ним домой»*[288].

30 декабря того же года при дворе состоялся орденский праздник св. Андрея Первозванного, и вот что рассказывает Берхгольц: *«Тосты, провозглашенные при мне, были следующие: во-первых, св. Андрею, патрону ордена и во-вторых – за здоровье семейства Ивана Михайловича (Головина), т.е., флота... При первом тосте пили из огромного стакана, но князь Меншиков весьма ловко помогал нашему герцогу, для которого порция была слишком велика: налили ему почти столько же, сколько и другим, но лишь только его высочество выпил половину, князь (стоявший позади герцога) взял стакан и отдал его далее. Император легко мог все это заметить, если б хотел. Второй тост сошел для его высочества еще лучше: его предлагали ему два раза – сперва князь валахский, потом генерал Аллар, но стакан, по милости князя (который наливал его сам), оба раза переходил к другим, под предлогом, что его высочеству подадут другого вина, о чем, разумеется, потом и забыли. Должно быть, до нашего приезда был еще какой-нибудь тост, потому что император сказал герцогу, что его высочеству необходимо несколько щадить себя, что кроме трех стаканов, уже выпитых, ему предстоит сегодня выпить еще 27, а именно у каждого кавалера по три, и что тогда только он будет свободен»*[289].

Надо думать, что это была шутка – но очень уж характерная; а вот 11 августа 1723 г. голштинцам было совсем не до шуток: *«Пиршество это продолжалось с 6-ти часов после обеда до 4-х с лишним часов утра, и так как император был расположен пить и несколько раз говорил, что тот бездельник, кто в этот день не напьется с ним пьян, то так страшно пили, как еще никогда и нигде во все пребывание наше в России. Не было пощады и дамам; однако ж в 12 часов их уже отпустили домой. Государь был так*

милостив к его высочеству, как мне еще никогда не случалось видеть: он беспрестанно его целовал, ласкал, трепал по плечу, несколько раз срывал с него парик и целовал то в затылок, то в маковку, то в лоб, даже оттягивал ему нижнюю губу и целовал в рот между зубами и губами, причем не раз твердил, что любит его от всего сердца и как свою собственную душу. Все здешние старые знатные господа были с его высочеством также необыкновенно вежливы и почти ни минуты не оставляли его без поцелуев. Так как герцог в этот день держал себя очень умеренно и не участвовал в особенных тостах, то и выдержал с нами до самого конца, хотя не пил ни капли своего собственного вина и еще менее воды, потому что император не хотел этого допустить и заставлял его постоянно пить только бургонское и венгерское. Когда я начал уверять, что его высочество не в состоянии более пить, государь дал мне попробовать сперва легкого венгерского, а потом своего собственного, крепкого, на которое обыкновенно бывает весьма скуп. Зоря была пробита на кораблях, когда еще сидели за столом и пили, но никто не обратил на нее внимания, и все продолжали сидеть за столом до 4-х часов; только тогда, когда император встал и приказал часовым пропускать всех, кто захочет уехать, и его высочество отправился домой»[290].

Надо сказать, что император не только поил других, но и сам нередко бывал «расположен пить» и веселиться. Снова Берхгольц: *«17-го [17 октября 1721 г.] у его королевского высочества обедали многие шведы, в том числе и Вагенер, капитан шведского фрегата... Этот капитан Вагенер, родом лифляндец и человек очень веселый и приятный, с восторгом говорил о милостивом к нему внимании царя как в Кронштадте, так и здесь. Он рассказывал, что 14-го числа его величество приезжал к нему на корабль... После того, по желанию государя, он угощал его корабельным обедом, причем царь пил за здоровье короля шведского, а капитан тотчас отвечал тостом за здоровье царя. Немного спустя царь провозгласил тост за счастливый мир, а капитан, с своей стороны, предложил еще другой и, когда царь спросил, за чье здоровье, сказал, что так как на фрегате приехал сюда французский министр, то прилично было бы выпить за здоровье его короля. Его величество очень охотно согласился. Затем царь пил еще за здоровье королевы шведской, а капитан за здоровье царицы. Каждый тост сопровождался 16-ю пушечными выстрелами, но когда царь начал пить за здоровье всех храбрых моряков, капитан, для отличия, приказал сделать только 8 вы-*

стрелов. Одним словом, царь пробыл у него около пяти часов...»[291]. И веселился царь от души – так, 16 сентября 1721 г., будучи в гостях у герцога Голштинского, *«он был чрезвычайно весел, много пил, даже танцевал по столам и пел песни»*[292].

Впрочем, кажется, что при петровском дворе пили не только ради того, чтобы выпить, но и просто для времяпровождения, где вино заменяло чай или прохладительные напитки. Вот, например, царь приехал к герцогу Голштинскому (6 февраля 1722 г.): *«Нежно поцеловав герцога, он пошел наверх в его комнаты, где, будучи в очень хорошем расположении духа, пробыл с час, выпил несколько стаканов венгерского вина и говорил между прочим очень умно и с знанием дела о разных предметах... Так как в это время приехали генерал Ягужинский и императорский маршал (Олсуфьев), то гости выпили еще несколько стаканов вина, поговорили немного и потом уже стали собираться ехать»*[293]. Здесь предложить выпить вина – это нечто вроде современного предложения сигареты или жевательной резинки: приглашение к разговору и средство его поддержания; за разговором вино осушают стаканами просто машинально, автоматически, и вести беседу без стакана в руке просто не принято. Причем одно и то же вино играет роль и прохладительного, и горячительного напитка, как бы просто заменяя холодный лимонад или горячий кофе. *«24-го, в последний день маскарада мы в час пополудни собрались у больших триумфальных ворот, куда скоро приехали как император, так и императрица*, – описывает Берхгольц очередное празднество, состоявшееся в феврале 1723 г. – *Императрица прислала герцогу с Валком несколько бутылок превосходного венгерского вина и приказала сказать, чтоб его высочество согрелся им, потому что ему, может быть, придется еще немного померзнуть. Вскоре после того дам пригласили выйти из экипажей и следовать за государынею в старый дом, в котором прежде жил император... Дом этот назначено было сегодня сжечь, и дамы должны были выпить в нем по большой английской рюмке венгерского вина, которое на многих из них так подействовало, что они после едва могли ходить. Когда все дамы перешли в настоящее жилище императрицы, его королевское высочество и прочих масок также пригласили войти в старый дом, где каждый получил из собственных рук императора по большому кубку венгерского»*[294]. Таким образом, токаем сначала согревались, затем разминались, а потом начали просто пить – универсальный напиток для тех, кто понимает.

Но венгерское доставалось не всем и не всегда – в большом ходу были напитки попроще, которые тоже порой приходилось пить и кавалерам, и дамам, и высокопоставленным гостям петровского двора. О том, как это бывало, дает представление следующий текст Берхгольца, где он описывает празднование годовщины вступления Петра на престол, состоявшееся 25 июня 1721 г. в столичном Летнем саду: *«Вскоре после того появились дурные предвестники, вселившие во всех страх и трепет, а именно человек шесть гвардейских гренадер, которые несли на носилках большие чаши с самым простым хлебным вином; запах его был так силен, что оставался еще, когда гренадеры уже отошли шагов на сто и поворотили в другую аллею. Заметив, что вдруг очень многие стали ускользать, как будто завидели самого дьявола, я спросил одного из моих приятелей, тут же стоявшего, что сделалось с этими людьми и отчего они так поспешно уходят? Но тот взял меня уже за руку и указал на прошедших гренадер. Тогда я понял, в чем дело, и поскорее отошел с ним прочь. Мы очень хорошо сделали, потому что вслед за тем встретили многих господ, которые сильно жаловались на свое горе и никак не могли освободиться от неприятного винного вкуса в горле... Даже самые нежные дамы не изъяты от этой обязанности, потому что сама царица иногда берет немного вина и пьет. За чашею с вином всюду следуют майоры гвардии, чтобы просить пить тех, которые не трогаются увещаниями простых гренадер. Из ковша, величиною в большой стакан (но не для всех одинаково наполняемого), который подносит один из рядовых, должно пить за здоровье царя, или, как они говорят, их полковника, что все равно. Когда я потом спрашивал, отчего они разносят такой дурной напиток, как хлебное вино, мне отвечали, что русские любят его более всех возможных данцигских аквавит и французских водок (которые, однако ж, здешние знатные очень ценят, тогда как простое вино они обыкновенно только берут в рот и потом выплевывают) и что царь приказывает подавать именно это вино из любви к гвардии, которую он всячески старается тешить, часто говоря, что между гвардейцами нет ни одного, которому он бы смело не решился поручить свою жизнь. Находясь в постоянном страхе попасть в руки господ майоров, я боялся всех встречавшихся мне и всякую минуту думал, что меня уж хватают. Поэтому и бродил по саду как заблудшийся, пока наконец не очутился опять у рощицы близ царского Летнего дворца. Но на этот раз я был очень поражен, ко-*

гда подошел к ней поближе: прежнего приятного запаха от деревьев как не бывало, и воздух был там сильно заражен винными испарениями, очень развеселившими духовенство, так что я чуть сам не заболел одною с ним болезнью. Тут стоял один до того полный, что, казалось, тотчас же лопнет; там другой, который почти расставался с легкими и печенью; от некоторых шагов за сто несло редькой и луком; те же, которые были покрепче других, превесело продолжали пировать. Одним словом, самые пьяные из гостей были духовные, что очень удивляло нашего придворного проповедника Ремариуса, который никак не воображал, что это делается так грубо и открыто»[295].

Все эти рассказы весьма впечатляют, однако встает вопрос: почему и/или зачем это было нужно императору? Конечно, можно заметить, что поить до упада иностранных послов было старинной московской традицией: встречающая сторона рассчитывала, что упившиеся гости в разговоре выдадут все свои дипломатические секреты, и потому им не только без конца подносили на царских пирах, но и поручали их заботам специальных приставов, функцией которых было «поить посла» в посольском доме[296]. Еще Герберштейн рассказывал о том, что происходило после приемного пира: *«После отпуска [послов] те самые, кто сопровождали их во дворец, отводят их обратно в гостиницу, говоря, что им поручено быть там и веселить послов. Приносят серебряные чаши и сосуды, каждый с определенным напитком, и все стараются о том, чтобы сделать послов пьяными. А они прекрасно умеют заставить человека пить... Тот же, кто желает избегнуть более продолжительной выпивки, должен по необходимости притвориться пьяным или заснувшим, или по крайней мере уверять, что никоим образом не может больше пить, ибо они уверены, что хорошо принять гостей и прилично с ними обойтись – значит непременно напоить их»*[297].

Но при Петре так потчевали отнюдь не только иностранных дипломатов; правда, Юст Юль считал, что этот монарх устраивал свои попойки по похожим мотивам: *«Царь охотно допускает в свое общество разных лиц, и тут-то на обязанности шутов лежит напаивать в его присутствии офицеров и других служащих, с тем, чтобы из их пьяных разговоров друг с другом и перебранки он мог незаметно узнавать об их мошеннических проделках и потом отымать у них возможность воровать или наказывать их»*[298]. Однако это звучит не слишком правдоподобно по отношению к императору, лазающему по вантам со стаканом в зубах и

пляшущему на столах; скорее, здесь сказывалось воспитание и образование царя – привычки и ухватки, перенятые Петром у немецких солдат и голландских матросов, остались на всю жизнь. С другой стороны, стремление царя превратить любой самый торжественный обед в кабацкую попойку объективно, т.е. неосознанно или не вполне осознанно, могло быть сублимацией его ненависти к старому московскому дворцу с его церемониалом, этикетом и ритуалом, в котором ему пришлось пережить немало неприятностей, прежде чем он был оттуда фактически изгнан. Петр до конца жизни не хотел быть «царем» в старомосковском понимании, поэтому его развеселые пирушки семиотически снижали ритуал старинного «пира»; как раз для этого и требовалось вливать неимоверные количества алкоголя в желудки самых высокопоставленных гостей, чтобы они потеряли всякую возможность соблюдать как московитский чин, так и европейский этикет. А так как это продолжалось более тридцати лет, то и его двор, в котором сменилось уже два поколения, привык считать повседневное пьянство неизбежной и чуть ли не единственно возможной и даже необходимой стратегией общественного поведения; если приватное бытовое пьянство могло рассматриваться как порок, то пьянство публичное стало если не социальным институтом, то официальной нормой.

Речь идет вовсе не об алкоголизме – напротив, как мы видели, многие придворные оказывались участниками этих бесконечных застолий против своей воли и всеми силами старались избежать принудительного опьянения; это своего рода этикет, соблюдать который приходилось всем, кого обязывало положение. Примером этого является, например, заметка из анонимного «Краткого описания города Петербурга и пребывания в нем польского посольства в 1720 году», в которой рассказывается о праздновании годовщины Полтавской битвы: *«Потом ее царская милость села с дамами ужинать, и подавали только варенье и водку. Ее царская милость пила водку; все пили за долг, и все дамы вместе с ее милостью госпожой супругой посла должны были пить. По всему саду ушатами разносили водку и каждому давалось пить из деревянного солдатского кубка»*[299]. Ну, а там, где всем приходилось пить «за долг», можно было и просто выпить – это являлось не нарушением, а соблюдением общественных приличий.

Интересно, что приличным это считалось даже еще несколько лет спустя смерти Петра I – при дворе его супруги, среди бывших ближайших сотрудников императора. При дворе Екатерины I

публичные, а тем более, приватные увеселения с непременными возлияниями случались, пожалуй, даже чаще, чем при ее покойном муже; веселье чуть ли не каждый раз продолжалось до 3 часов ночи, а то и до 7 часов утра[300]. Точно так же и все дела, общественные и частные, во дворце и в домах придворных, вершились под непрерывный звон бокалов. Так, Меншиков надумал выдать свою дочь Марию за польского графа Сапегу, сына старосты Бобруйского Яна-Казимира Сапеги. Весной 1726 г. поляки прибыли в Петербург, о пребывании в котором какой-то анонимный член свиты составил «Диариуш пути из Вильно в Петербург и пребывания в нем его светлейшей милости господина Сапеги, старосты Бобруйского, а теперь фельдмаршала российских войск». Это пребывание описывается в данном любопытном сочинении следующим образом:

24 марта 1726 г. – обручение «его милости старосты Здзитовского с ее милостью княжной Меншиковой», происходившее у Меншикова во дворце, с участием Екатерины I: *«После этого ее императорская милость пошла к своему столу, он был отдельный и большой... У того же стола стояли двое кравчих ее императорской милости – один подавал [блюда], а другой уносил. В этой зале было три больших и длинных четырехугольных стола, поставленных вдоль стен в три линии, за ними сидели сенаторы, министры и генералы; однако самое первое место отдано было господину старосте Бобруйскому как фельдмаршалу... Дамы и другие кавалеры сидели за столами, поставленными в других комнатах, так как мест было на 300 персон. Через полчаса после того, как сели за столы, его княжеская милость подошел к ее императорской милости, испрашивая позволения начать веселье за ее здоровье. Получив позволение, он велел подать себе большой бокал и, наполнив его, встал в середине перед государыней. Он обратился сначала к его милости господину старосте Здзитовскому как виновнику торжества, и они оба выпили, стоя посередине. Затем его княжеская милость, вторично подойдя к ее императорской милости, подал ей рюмку. Она, выпив за здоровье виновников торжества под громкую пушечную стрельбу и под звуки труб, литавр и другой музыки, велела налить больший бокал и подать его милости г. старосте Бобруйскому, который, обратившись к сидевшему рядом шведскому послу, вышел с ним на середину, и оба выпили за здоровье ее императорской милости. И так же все стали выходить по двое на середину, а выпив, возвращались на свои места. С провозглашением же ее императорской милостью*

каждого тоста за чье-либо здоровье палили из пушек, а также когда их милости герцог и герцогиня Голштинские, ее милость цесаревна и виновники торжества пили за здоровье ее императорской милости, палили из пушек только по одному разу. Для иных же их милостей было сопровождение только труб, литавр и другой музыки... Затем его княжеская милость возобновил веселье и, стоя на коленях перед ее императорской милостью, выпил за ее здоровье большой бокал и предложил другим их милостям совершить такую же церемонию. Пробыв до часу пополуночи, ее императорская милость поднялась и, будучи сопровождаема многочисленными их милостями дамами и кавалерами, отбыла в свой дворец. Проводив ее императорскую милость, некоторые их милости вернулись наверх, и все пошли к их милостям княжнам. Выпив там под пушечную стрельбу и звуки разнообразной музыки за здоровье виновников торжества, разъехались»[301]. (Интересно, что анонимный автор описывает ритуал тостов за здоровье – с выходом поздравляющего и поздравляемого из-за стола, точно так же, как и Герберштейн: кажется, что этот обычай за два века ничуть не изменился).

После этого сравнительно чинного мероприятия развлечения продолжались: 25-го марта поляки пили у Меншикова, 26-го – у Феофана Прокоповича, 27-го – у голштинского посла; в этот день Сапега разослал приглашение к себе на обед, устраиваемый на следующий день. Вот как это выглядело: *«Все вчера приглашенные их милости господа сенаторы и министры, как здешние, так и иностранные послы и резиденты, а также генералы и другие их милости в 12 часов съезжались на обед; между ними находился и его милость князь Меншиков со своим сыном. В зале было четыре больших четырехугольных стола, поставленных квадратом, а в других комнатах еще два больших круглых стола. И эти их милости были торжественно потчеваны с немалыми расходами и пышностью, особенно же очень красиво и великолепно и богато были расставлены сласти. И пили большие бокалы за здоровье разных персон, и когда выпили за здоровье ее императорской милости и всей ее фамилии, то [его милость господин староста Бобруйский] хотел выпить за здоровье его милости князя Меншикова и всех сенаторов и министров, но его княжеская милость его намеренно опередил и, велев быстро подать себе большой бокал и налив его почти полный, обращаясь к сидевшему рядом в[еликому] адмиралу Апраксину, выпил за здоровье его милости господина старосты Бобруйского и теперь уже*

фельдмаршала. Долго сидели за столом, так как аж до четырех часов непрерывно пили, а когда поднялись из-за стола, тут приехал его милость герцог Голштинский с извинениями, что, будучи приглашен его милостью на обед, не смог быть из-за своих дел. За это его милость князь Меншиков сразу поприветствовал его большим бокалом, и в скором времени его милость герцог Голштинский сравнялся с другими их милостями, пившими с обеда, поскольку все хорошо присматривали, чтобы он поскорее догнал более веселых. А поскольку дам не было, то по начинанию и желанию его милости герцога Голштинского сами с собой забавлялись французскими и польскими танцами вперемежку. Затем ее милость княгиня Меншикова прислала на подносе много зеленых букетов, которые раздавали всем кутившим, весело осушавшим большие бокалы за ее здоровье. Это весьма живое веселье продолжалось до 10 часов, а затем его милость герцог Голштинский, князь Меншиков и другие разъехались. Иные, особенно иностранные министры, кутили и еще пили до полуночи в резиденции его милости г. старосты Здзитовского»[302].

29-го марта уже Меншиков пригласил поляков на следующий день к себе на обед, который прошел в обычном стиле: *«В 12 часов их милости пошли во дворец его милости князя Меншикова на обед, где уже находилось немало дам и кавалеров. Вскоре пошли в залу, там сели за уже накрытые шесть столов вдоль стен... Когда уже хорошо начали пить за здоровье разных персон, а прежде всего – ее императорской милости, прибыл придворный от ее императорской милости, приглашавшей к себе их милостей князя и княгиню. Поэтому, тут же упросив быть вместо себя за хозяина его милость г. старосту Бобруйского, оба поспешили во дворец ее императорской милости, которая в честь дня рождения ее милости княгини удостоила ее своим орденом св. Екатерины, и вскоре они вернулись к оставшимся в их дворце гостям. Перед ними ее княжеская милость, гордясь благосклонностью монархини и принимая поздравления от всех присутствовавших там кавалеров и дам, предложила их милостям выпить за здоровье ее императорской милости. И так за это вновь полученное достоинство начали пить чередом большими бокалами. Его княжеская милость велел было прийти оркестру, желая еще развлечься танцами, но все их милости, уже хорошо выпившие и не будучи в состоянии выдерживать долее столь чрезмерного веселья, своевременно разъехались»*[303].

31 марта собравшиеся уезжать поляки наносили визиты, а 1 апреля отправились с прощальным визитом к императрице: *«По совершении церемоний начали пить большие бокалы за здоровье ее императорской милости, целый час развлекаясь беседами, однако часто наполняя бокалы, а потом при прощании целовали руку ее императорской милости. Возвращаясь оттуда вместе с его княжеской милостью, заехали в его дворец, где ее княжеская милость со всей фамилией поздравила их милостей с полученными от ее императорской милости орденами. Между тем и там выпив только по две рюмки, ушли к себе собираться в путь»*[304].

На следующий день *«с утра приезжали некоторые их милости попрощаться с его милостью г. фельдмаршалом и другими их милостями, потом пошли к его княжеской милости на обед, где в зале кушали со всей его фамилией. А поскольку уже уезжали, принялись пить бодро и охотно... Так, просидев за веселым угощением до 4 часов, ушли в свои резиденции... Его милость герцог Голштинский приехал попрощаться с его милостью господином фельдмаршалом, но не застав, был принят их милостями господами старостами Мерецким, Здзитовским и Любошаньским и, побыв с полчаса и выпив с ними по нескольку рюмок вина, уехал»*[305]. Действительно разъезжаться поляки стали только 3 апреля и, надо думать, здесь тоже не обошлось без рюмки (другой, третьей...) «на посошок».

В недолгое царствование Петра II при дворе продолжали злоупотреблять спиртными напитками (недаром Верховный тайный совет снизил в это время таможенные пошлины на ввоз вина – так же, как и на ввоз сыра и масла), однако с приходом к власти Анны Иоанновны ситуация решительным образом изменилась. Эта государыня не любила ни пить, ни находиться в обществе пьяных и, тем более, поить кого-то насильно; главное же то, что ее желания определялись комплексом, прямо противоположным тому, который определял поведение Петра I. Если дядя, выросший в вечном конфликте со старым московским двором, стремился ни в чем не быть похожим на «царя», что находило свое выражение, помимо прочего, и в сменивших чинные пиры беспорядочных попойках, то племянница, жившая до 17 лет дома на весьма скудном содержании, а затем 20 лет скучавшая в Митаве вдóвой герцогиней на содержании не более щедром, но более обидном, так как там даже «партикулярныя шляхетския жены» вели более представительный образ жизни, волей случая вступив на престол, изо всех сил желала стать настоящей «императри-

цей». Если Петр терпеть не мог этикетных условностей, то Анна стремилась к тому, чтобы их было как можно больше, чтобы ее двор не уступал Версалю; правда, эти претензии не подкреплялись соответствующими возможностями – ни финансовыми, ни культурными, но, тем не менее, устремления были таковы. В этом свете понятно, что насильно поить иностранных посланников хлебным вином и развлекаться кабацкими шутками на новомодных придворных куртагах было теперь не принято; подтверждением тому служат многие свидетельства.

Так, приехавший в Петербург в 1735 году Карл Рейнхольд Берк писал: *«О частной жизни мне рассказывали лишь, что у императрицы очень размеренный распорядок. Она встает, как говорят, между семью и восемью часами утра, а летом еще раньше, и жена обер-камергера, которую тотчас об этом уведомляют, входит к ней дезабилье с кофе или шоколадом. Иногда же императрица входит к мадам Бирон, если та не сразу готова, и там пьет кофе, поскольку их спальни недалеко друг от друга, а императрица весьма расположена к сей даме»*[306]. Это свидетельство очевидца подтверждают и другие современники, знавшие императрицу гораздо лучше, чем заезжий шведский ученый: по словам Эрнста Миниха, *«она кушала немного и самую простую пищу; обыкновенный ее напиток был не другое что, как пиво, ибо за столом пила она токмо одну или много что две рюмки старого венгерского вина. За стол садилась не позже как в двенадцать часов пополудни и в девять часов ввечеру... В десять часов вечера ложилась она опочивать, а утром вставала около шести или семи часов»*[307]. То же самое сообщает и Х.-Г. Манштейн: *«Обыденная жизнь императрицы была очень правильная. Она всегда была на ногах еще до 8 часов. В 9 она начинала заниматься со своим секретарем и с министрами; обедала в полдень у себя в комнатах только с семейством Бирон. Только в большие торжественные дни она кушала в публике; когда это случалось, она садилась на трон под балдахином, имея около себя обеих царевен, Елизавету, ныне императрицу, и Анну Мекленбургскую. В таких случаях ей прислуживал обер-камергер. Обыкновенно в той же зале накрывался большой стол для первых чинов империи, для придворных дам, духовенства и иностранного посольства... Слегка поужинав, она постоянно ложилась спать в 12 часу... При Петре I, как и в следующие царствования, при дворе сильно пили; не то было при Анне. Она видеть не могла пьяного человека. Одному князю Куракину позволено было пить вволю;*

но чтобы вообще не совсем потеряли привычку пить, то 19 января, день восшествия на престол императрицы, было положено праздновать Бахусу; на этой церемонии каждый гость обязан был выпить...»[308].

Но даже и эти, с наибольшим размахом справлявшиеся празднества проходили теперь куда скромнее, чем раньше. Берк пишет: *«Теперь помимо 19 января – дня прихода императрицы к власти – при дворе больше уже сильно не пьют, а при Екатерине, говорят, трезвыми бывали редко. Обычай таков, что после того как присутствующие знатные персоны мастерски попьют за обедом, их призывают к ее в-ву, где они на коленях выпивают по бокалу венгерского вина, вмещающему добрых три квартера, или же, если кому-то такое не под силу, рейнского или бургундского. Никого не принуждают пить больше одного этого бокала, но и всякий волен выпить их несколько. Тех, кто мгновенно делается совсем пьян, любящая скромность императрица не особенно жалует и потому приказала нескольким гренадерам присутствовать там, чтобы отводить свалившихся с ног вниз к их слугам и помогать добраться до дома, так как чужим лакеям не дозволено стоять в залах государыни»*[309]. На других же торжествах – орденских праздниках или днях рождения императрицы, все выглядело еще более «прилично», более соответствующим общеевропейскому придворному этикету. Например, леди Рондо, описывая, как праздновался день рождения Анны Иоанновны в 1734 г., бросает фразу – *«в уединенных аллеях мы пили кофе, чай и другие прохладительные напитки»*[310]: ни слова о пивных стаканах с венгерским или об ушатах с хлебным вином, которые, действительно, не очень хорошо бы смотрелись в рокайльных интерьерах.

Следует думать, что эти нововведения вместе с императрицей поддерживал и ее двор – может быть, и не полностью в той части, которая относилась к алкоголю, но полностью в том, что относилось к этикету. За десятилетнее правление Анны Иоанновны на смену кутилам петровского времени пришло новое поколение царедворцев, более или менее усвоивших элементарный кодекс дворянских приличий, переставших расценивать падение под стол как показатель удали и молодечества, тем более, что и раньше многим вольным или невольным сотрапезникам/собутыльникам императора, особенно из числа побывавшей за границей молодежи, не слишком нравились эти застольные подвиги. Произошедшая при правлении второй императрицы перемена оказалась необратимой: при Елизавете Петровне, при-

шедшей к власти под лозунгом восстановления всего, чего только можно, в том виде, как оно было при Петре Великом, которая не видела ничего предосудительного в том, чтобы просидеть до утра за столом со своими гвардейцами, – при этой дочери своего отца в том, что касается алкоголя, никакого ренессанса не произошло (хотя сама она и была любительницей токая). Даже вполне невинное, по сравнению с тем, что было при Преобразователе, увлечение великого князя, будущего Петра III, английским пивом и бургундским вином (об это свидетельствуют и Екатерина II, и Дашкова, и даже такой сторонний и неангажированный наблюдатель, как Болотов[311]), воспринималось окружающими с легкой иронией: времена и нравы, действительно, изменились.

Конечно, речь не идет о самом факте употребления алкогольных напитков – пить меньше не стали (особенно за пределами двора). Ввоз импортного алкоголя неуклонно возрастал на протяжении всей первой половины века – так, в 1710 г. было импортировано вина и др. напитков на 74 918 руб. (6,0% общей стоимости ввоза), в 1724 г. ввоз составил 141 203 руб. (8,9%), в 1749 г. – 644 350 руб. (12,9%), в 1758 – 1760 гг. среднегодовой ввоз равнялся 945 931 руб. (12,9%). Остановить этот рост было невозможно, любые меры оказывались бессильными: например, шампанские вина по тарифу 1731 г. облагались пошлиной по 5 руб. с бочки, а по тарифу 1757 г. – внешней пошлиной в 24 руб., к чему прибавлялась внутренняя пошлина в 31 руб. 20 коп., т.е. в 11 раз больше. Венгерские вина раньше облагались пошлиной в 2 рубля с бочки, а теперь внешней пошлиной в 7 руб. и внутренней в 9 руб. 10 коп., всего 16 руб. 10 коп. – в 8 с лишним раз больше. И каков же был результат этих поистине драконовских нововведений? Среднегодовой ввоз алкогольных напитков через столичный порт в 1751 – 1753 гг. равнялся 454 069 руб. (12,2% ввоза), а в 1758 – 1760 гг. вырос до 570 781 руб. (15,1%).

И это только импортный алкоголь – а ведь в дворянских домах употребляли и напитки собственного производства, причем производство это приняло такие масштабы, что в 1755 г. правительство издало специальный указ, ограничивавший объемы домашнего винокурения таким образом, что чины XIV-го класса могли производить для собственных нужд 30 ведер, а чины I-го класса – 1000 ведер. Конечно, генералитет, штаб-офицеры и значительная часть обер-офицеров хлебного вина не употребляли – но употребляли другие домашние напитки: так, майор князь А.А. Меншиков завез в 1753 г. в свои дома в Москве и Петербурге 992 ведра простого

вина, 34 ведра водки, 15 ведер вишневой и 6 ведер малиновой наливки собственного производства[312]. Понятно, что эти 12,2 тыс. литров хлебного вина были предназначены для дворни и других людей низшего звания (а также, более чем вероятно, для незаконной продажи); но 418 литров водки, 184 литра вишневой и 74 литра малиновой настойки предназначались явно для самого хозяина и его гостей, которые в своем домашнем быту, видимо, не слишком обращали внимание на новые веяния при дворе.

1.3.4. Старое и новое в сословных субкультурах

Однако жизнь страны вовсе не ограничивалась императорским двором и бытом столичных вельмож; что представляла собой в первой половине XVIII века культура питания других, менее чиновных и состоятельных, но более многочисленных социальных групп и слоев?

Интересующие нас сведения можно извлечь из записок иностранцев, отечественной мемуаристики, некоторых документальных источников. Так, Корнелий де Бруин, направляясь в 1703 г. из Москвы в Астрахань, проезжал через Коломну; там один дьяк *«прислал нам водки, меду, пива и разных мясных кушаньев»*[313]. Приехав в Астрахань, голландский путешественник получил «приношение» от воеводы Т.И. Ржевского: *«Это были: небольшой бочонок водки, две фляги с лучшей водкой, большой медный сосуд с красным отличным вином и два другие такие же – один с медом, а другой с пивом, четыре больших хлеба, два гуся и разные куры»*[314]. А уже перед отъездом, как пишет Бруин, *«губернатор прислал мне два небольших бочонка водки, один с лучшею, а другой с простою водкой, небольшой же бочонок уксусу, четыре бочонка пива, один вина, три полости копченой свинины, порядочное количество сушеной рыбы, мешок печенья и другие припасы... Когда же я вернулся домой, то получил от него еще три запечатанные бутылки с очищенными водками»*[315]. Побывал голландец и на приеме у воеводы: *«20-го числа июня губернатор давал большой пир, на который приглашен был и я, где собрались также все главные русские офицеры и знатные купцы из армян. Перед обедом нас ввели в одну комнату, в которой мы нашли супругу губернатора и супругу сына его, находившихся на левой стороне, окруженных множеством прислужниц. На правой стороне этой комнаты стоял стол со всякого рода лакомствами и*

ликерами, свойственными утреннему времени. Немедленно госпожи эти подали каждому из нас по маленькой рюмке водки, как знак почета гостям в этой стране. Из сказанной комнаты прошли мы потом в залу, где был уже готов обеденный рыбный стол, так как был пост»[316].

Юст Юль в 1709 г. побывал на обеде у нарвского обер-коменданта К.Н. Зотова. *«Обед проходил по русскому обычаю следующим образом*, – пишет датский посланник. – *Прежде чем мы сели за стол русские много раз перекрестились и поклонились на образа, висевшие на стене. Стол, накрытый человек на 12, был уставлен кругом блюдами: но блюда стояли возле самых тарелок, так что середина стола оставалась свободною: на этом свободном месте находились уксус, соль, перец и большой стакан с крепким пивом. На блюдах находились лишь холодныя соленыя явства: ветчина, копченые языки, солонина, колбаса, селедка, соленья; все это было очень солоно и сильно приправлено перцем и чесноком. За сею первою переменою последовала другая – из различных жарких. Третья перемена состояла исключительно из супов»*[317]. (Кстати, супы эти иностранцу могли показаться довольно своеобразными: там же, в Нарве, на обеде у Ф.М. Апраксина, датчанин отведал *«суп, сваренный из пива, уксуса, мелко накрошенного лука и перца»*[318]). По словам Юля, *«все явства были присыпаны перцем и крошеным луком»*; на десерт подали соленые огурцы, сырую морковь и горох в стручках, а из сладостей имелись имбирное варенье и финики[319]. Фридрих-Христиан Вебер – брауншвейг-люнебургский посланник, живший в Санкт-Петербурге в 1714 – 1719 гг., описывал порядок дворянского обеда так: *«Русские прежде всего подают холодные кушанья: ветчину, колбасы, студень и всякого рода мяса, изготовленные с деревянным маслом, луком и чесноком; все эти кушанья остаются на столе с час времени и долее, затем идут супы, жаркое и другия горячия блюда, а уже в третьих подают конфекты»*[320]. Берхгольц, будучи приглашен на ассамблею у Ф.М. Апраксина, отметил, что стол *«по здешнему обычаю чересчур заставлен кушаньями, в особенности разного рода жареным»,* а на приемном обеде в Сенате обратил внимание на то, что *«холодные кушанья и жаркия по старому русскому обычаю подавались на стол прежде супов»*[321].

Таким образом, в первой четверти XVIII в. даже в Санкт-Петербурге, не говоря уже о провинции, в дворянских домах преобладали старые традиции: это касается и ассортимента блюд, и порядка подачи, и гастрономической специфики. Холодные за-

куски по-прежнему подаются перед жарким, жаркое – перед супом, все, что только можно, приготовлено с луком, чесноком и перцем, при этом на стол все так же ставят солонки, уксусницы и перечницы. Сладкие «заедки» (десерт), как и раньше, включают в себя огурцы, горох и т.п., из нового – только конфеты.

(Что собой представляли эти конфеты, мы не знаем, можно заметить лишь то, что в отличие от традиционных сладких блюд, их делали не на основе меда, а на основе сахара; в дворцовом хозяйстве эти «сахара» изготовляли уже во второй половине XVII в.[322] Однако тогда эти сладости, как и в эпоху Домостроя, выступали в качестве «масленичной ествы», что, вполне вероятно, было рудиментом какой-то архаичной ритуальной традиции. В рассматриваемый период конфеты в определенной степени сохранили значение ритуального блюда, став частью традиционного свадебного сладкого стола, бывшего непременной принадлежностью даже вельможных и дворцовых свадеб[323], и тем более у лиц рангом пониже. Болотов в своих записках сообщает, что для свадьбы *«запаслись мы нужною провизиею и конфектами»*, и последние использовались так: *«По окончании ужина тотчас повели нас за так называемые сахары или за стол, установленный конфектами и другими всякого рода фруктами и вареньями... Тут потчиваны мы были кофеем и конфектами»*[324]. С другой стороны, в первой половине XVIII в. конфеты стали использоваться в качестве угощения на разного рода публичных мероприятиях, что говорит о том, что цена данного лакомства стала уже более или менее приемлемой, а престижность оставалась еще достаточно высокой. Так, Элизабет Джастис, рассказывая о праздновании спусков кораблей при Анне Иоанновне, замечала, что для участников *«готовится и угощение из конфет»*[325], а в 1755 г. «Санкт-Петербургские ведомости», описывая торжество инаугурации Московского университета, сообщали, что в ходе последнего *«знатнейшие персоны были прошены во внутренные покои, где трактованы были разными ликерами и винами, кофеем, чаем, шоколадом и конфектами»*[326]. Наконец, конфеты превратились в десертное блюдо, ставшее столь же непременным, как и сам десерт: например, на приемном обеде в честь французского посольства, данном во дворце в июле 1757 г., были *«после горячего кушанья кондитерами поданы на весь стол, сверх поставленных на столы конфектки к филею, разные конфекты, мороженое и фрукты, чего для во весь стол приборы переменены и поданы другие на фарфоровых тарелках, равно как десерт ставится»*)[327].

Преобладание традиции над новацией еще больше характеризует помещичий стол, отдельные сведения о котором мы можем получить из описей конфискованных имений, куда частично попадали и данные о содержимом усадебных кладовых и погребов:

А.И. Викторов, село Лески, Карачевский уезд, 1707 г.: *«под хоромами амшеник, а в том амшенике ...бочка вишен налита вином»*;

Ф.П. Цыганов, село Подолец, Суздальский уезд, 1715 г.: *«погреб с выходом деревянным, в нем 3 чана капусты, 2 с огурцами, боченок с брусницею»*;

Г.И. Волконский, село Якшино, Московский уезд, 1715 г.: *«палата кладовая.., а в полате положено: жестянка ш чаям, ...бочка ведер в 7, другая в полтора ведра, запечатаны, по скаске старосты в обеих вина невполне; кадка меда мерою вышина в оршин, в ширину сверху в ней три чети, другая с медом в вышину 3 чети, в ширину в ней 3 чети без вершка; кадка масла коровья в вышину 3 чети, в ширину в ней пол аршина, половина кринки масла коровья ж, 2 головы сахару... в погребе 3 бочки с пивом, не вполне большия, да 2 маленькие с медом, 2 бочки медовыя порожня, 2 бочки квасные, 2 катки с копустою, 3 кадки с огурцами, четвертная скляница с уксусам... другой погреб с напогребицею ж, а на погребе в сусеке: ...12 полот ветчины, 10 гусей соленых»*;

Г.И. Волконский, село Селезнево, Тульский уезд, 1715 г.: *«3 бутыли больших, 1 с воткой красною, 4 четвертных с воткою ж, ...нижнея полата.., в ней 10 бочек вина, а в тех бочках ...304 ведра... при той же в нижней полате, в другой, ис которой выходят во двор, в ней 9 бочек вина, а в тех бочках ...257 с полу ...под палатами погреб.., в том погребу ...меду 3 бутыли, поставлены в земле, а по скаске прикащика, те бутыли с красным питьем»*;

Б.А. Чаплыгин, село Алеканово, Рязанский уезд, 1716 г.: *«амбар сосновой крыт дранью, а в том анбаре ...ветчины 7 полот, 2 коравая сала, а в них весом в одном 10 ф., в другом 16 ф.»*;

А.В. Кикин, Коростынский погост, Новгородский уезд, 1718 г.: *«в погребу... кадочка с творогом ведра в 4»*;

И.В. Отяев, село Давыдовское, Юрьево-Польский уезд, 1723 г.: в житнице *«пол осьмины орехов, 90 полтей ветчинных, 21 гусь соленой вяленой, 27 уток, 7 короваев сала»*[328].

Солонина, ветчина, утиные и гусиные полотки, коровье масло, творог, соленая капуста, огурцы, хлебное вино, водки, налив-

ки, меды, пиво, квас, брусничная вода, чай, сахар, орехи – вот что хранится в амбарах и сусеках помещиков самого разного чина и состояния. Все продукты и напитки вполне традиционны (кроме, пожалуй, чая и сахара); жили тут помещики и члены их семей постоянно или лишь заезжали время от времени, питались они так же, как их отцы и деды.

Не только столичные и провинциальные дворяне, но даже некоторые члены правящей фамилии в это время сохраняли стойкую приверженность к старой русской кухне. Так, в расходной книге московского Донского монастыря сохранилась запись о покупках, сделанных к обеду, которым в 1722 г. тамошний архимандрит угощал царицу Прасковью Федоровну (вдову Ивана V): *«Рыбы живой стерлядь на росольную, стерлядь на паровую, щука на колодку, уха сборная, да в шарую уху две щуки, да на расольныя два окуня, да на смаженые два линя, лещ, дано 3 рубля... Изюму цареградского фунт 3 алтына, мигдальных ядер полфунта 2 алтына 4 деньги... Перцу полфунта 3 алтына. Инбирю полфунта 2 алтына 2 деньги... Голова сахару весом 4 фунта по 8 алтын 2 деньги... Пять лимонов 5 алтын. Ренского сладкого 4 галенка дано 32 алтына. Ренского полынского 2 галенка 16 алтын»*[329]. Стол практически домостроевский – различные рыбные блюда, сдобренные огромным количеством пряностей, восточные сладости, лимоны и сахар, стоящие огромных денег; о специфике петровского времени говорит только количество закупаемого вина (галенка – это чуть больше литра).

Кстати говоря, монастырская кухня рассматриваемого периода вовсе не оставалась неизменной: в ряде обителей, расположенных близ обеих столиц, игумены вели полусветский образ жизни, что отражалось и на монастырском быте в целом. Ряд высших постов в церковной иерархии тогда занимали люди, по своим взглядам близкие к царю-преобразователю (да и просто лично близкие), не чуждые светской культуры, и культуры питания в том числе. Это хорошо иллюстрирует один из анекдотов Нартова: *«Ненавистники, делая разные наветы и клеветы о невоздержном будто житии и праздности митрополита Стефана Яворского государю Петру Великому, который его паче прочих духовных особ жаловал, называя твердым столпом церкви, старались всячески привести сего достойного мужа в немилость. Его величество, слышав неоднократно об нем такие вести, желал наконец удостовериться самым делом. Сего ради, не сказывая никому, вознамерился врасплох посетить митрополита. Часу*

в десятом ночью поехал к нему на подворье, и вошед нечаянно в келию, застал его одного, трудящегося в сочинении книги: «Камень веры», обкладенного кругом богословскими творениями. Митрополит, незапным посещением монарха удостоенный, хотел его потчивать, но государь, увидя на столе стоящие бутылки и мысля по наветам, что Стефан Яворский вместо обыкновенного пития употребляет виноградное вино или водку, говорил: «Не трудись, я выпью то, что пьет митрополит». Государь, налив из одной бутылки в стакан напитка, пил и нашел, что то была брусничная вода. Потом, посидев несколько и беседуя с ним о духовных делах, принялся за другую бутылку, нет ли там водки, налил, отведал и ко удивлению своему обрел простую воду. Тогда встав, его величество объявил Яворскому откровенно, с каким намерением приезжал к нему. Наконец, уверяя его о продолжении милости своей, сказал: «Клевета язвит, днем хулит, но непорочность явна и в нощи. Прощай, будь спокоен, невинность защищает Бог». Оставя таким образом митрополита, вздумалось государю полюбопытствовать тогда же о Феофане: что он сей ночи делает. Сего ради принял путь прямо к нему. Подъезжая к жилищу его, увидел он много зажженных свечей. Двери были заперты. Он постучался. Отворили, усмотрели государя, кинулись к Феофану и предварили известием о прибытии его величества. Бывшие у него гости испугались, стол наполнен был разными напитками и яствами. Но архиепископ, с веселым и бодрым духом встретив радостно государя, шедшего к нему, и имея покал в руках с венгерским, возгласил: «Се жених грядет в полунощи! Блажен раб, его же обрящет бдяща. Недостоин же паки, его же обрящет унывающа! Здравие и благоденствие гостю неоцененному, велие счастие рабу и богомольцу твоему, его же посетити благоволи!». Потом потчивал из сего покала вином, пил сам, пили и гости. Такою разумною встречею Петр Великий был доволен, а Феофан, яко муж остроумный, умел при сем случае угодить разговорами, откровенным обращением развеселить и угостить монарха так, что он, возвращаясь от него около полунощи во дворец, сказал ему: «У Стефана, яко у монаха, а у Феофана яко у архиерея весело и проводить время не скучно»[330].

Особенно не скучно можно было провести время в Александро-Невском монастыре (лавре), фактически имевшем статус придворного учреждения, архимандрит которого, Феодосий Яновский, был не менее светским (и состоятельным) человеком, чем сам Феофан Прокопович. Конечно, сами монахи мяса не ели и

лакомились разве что сырым горохом, бобами, морковью, репой, редькой и огурцами[331]; однако гостей там встречали «на высшем уровне». На описанном Берхгольцем праздновании переноса в монастырь мощей св. Александра Невского в мае 1724 г. присутствовал весь двор, и потчевали высоких гостей там отнюдь не репой: *«Императрица с принцессами, обеими герцогинями и знатнейшими из дам кушала в особой комнате; прочие придворные дамы и кавалеры сидели также в особой, а для офицеров, которым недостало места в зале, где кушал император, накрыты были в одной из смежных комнат особые столы, так что всех обедавших было в этот день более трехсот человек. Всем гостям подавалось мясо, которое обыкновенно неохотно допускается в монастырях; но на столы, занятые духовенством, ставились только рыбные блюда»*[332]. Несколькими годами позже монастырь посетил французский путешественник О. де ла Мотрэ, в своих записках заметивший, что *«он [настоятель] оказал нам в высшей степени любезный прием, угостил превосходными цукатами, фруктами, тонкими винами и ликерами»*[333].

Еще более познавательным оказалось второе посещение монастыря путешествующим французом: *«Приехав во второй раз в монастырь св. Александра Невского, я застал там князя Меншикова, он обедал и еще сидел за столом с новым епископом Новгородским, одной из его креатур, и с настоятелем. Меншиков сидел между епископом и настоятелем, при кресте св. Андрея на голубой ленте... Архиепископ был одет так же, как настоятель, носил такой же крест, с той только разницей, что в его середине был лишь один изумруд; крест был украшен также бриллиантами и сапфирами. Приехав в монастырь, я увидел, что подавали последнюю перемену блюд. 12 монахов сидели вокруг стола, на котором стояли бутылки и большие стаканы, а в руках у монахов были псалтыри и листы бумаги. В комнате, примыкающей к залу, где находились три высокие персоны, эти монахи в продолжение всего обеда распевали гимны во славу Господа и святого Александра. Пели также песни, прославляя императрицу Екатерину и князя Меншикова, и в перерывах пили. Один из них, видевший меня в обществе настоятеля в первое мое посещение монастыря, пригласил меня войти и сесть с ними. Я сделал это, чтобы послушать их пение. Не успел я войти, как он предложил мне полный до краев большой стакан. Едва я его выпил, как другой монах подал мне еще стакан, затем мне дали третий; это повторялось столь быстро и часто, что я сказал своему знаком-*

цу, довольно хорошо говорившему на латыни, что прошу компанию позволить мне самому обслуживать себя, как привык в своей родной стране. Он это передал, но монах, как раз наполнивший для меня стакан, оказался пьяным и, обидевшись на эти слова, выплеснул вино ему в лицо. Тут я поднялся, намереваясь уйти и попросив у знакомца прощения за то, что оказался причиной этой грубости. Он ответил, что это ничего, и от имени всей компании просил меня остаться, обещая, что мне не придется пить больше, чем хочу. Пьяный монах вышел из комнаты и, по дороге встретив одного из слуг князя Меншикова, так толкнул его локтем, что тот упал, но вместе с ним свалился и монах. Поскольку он не смог подняться, двое самых сильных в нашей компании подхватили его под руки и уволокли в его келью, где и оставили. Не прошло 20 минут, как двое других, не менее пьяных, затеяли драку, ударяя то один, то другой своими книгами и получая ответные удары»[334].

Конечно, вряд ли можно приписывать нравы этой веселой обители всем остальным русским монастырям, однако надо сказать, что с течением времени отдельные элементы новой светской культуры, в том числе и кулинарной, все же проникали за монастырские стены. Леди Рондо в одном из своих писем рассказывает, как в 1731 г. побывала в одном из подмосковных монастырей: *«Мы посетили одного из монастырских настоятелей, который принял нас весьма ласково, угостил кофе, чаем и закускою; наконец он сказал, что угостит нас по обыкновению страны; и вот мы увидели на столе множество гороху, бобов, редьки, моркови, из напитков поставлены мед, пиво и водка»*[335]. Таким образом, налицо некая ситуация «двух культур»: для внутреннего употребления остаются горох и редька, мед и пиво, но для светских гостей – как, надо думать, и для монастырской администрации – в запасе имеются фрукты, вина, ликеры, чай, кофе и т.д. (Для сравнения можно вспомнить, что, по Корбу, за тридцать с небольшим лет до этого иностранного посла в московском монастыре угостили огурцами и орехами).

Однако нас больше интересуют новации не в монастырской кулинарии, а в культуре питания дворянства. Как мы видели, за первую четверть века резких сдвигов в этой сфере не произошло: с одной стороны, часть наиболее сложных в приготовлении и подаче блюд старой русской кухни вышла из употребления, с другой стороны, добавились некоторые несложные импортные блюда и продукты (и в большей степени продукты, чем блюда). Об

образе жизни и кухне поместного дворянства последующих десятилетий определенное представление дают мемуары современников. Так, М.В. Данилов рассказывает об одной своей дальней родственнице (это 30-е гг. XVIII в.): *«Вдова охотница великая была кушать у себя за столом щи с бараниной; только признаюсь, сколько времени у нее я ни жил, не помню того, чтоб прошел хотя один день без драки: как скоро она примется свои щи любимые за столом кушать, то кухарку, которая готовила те щи, притаща люди в ту горницу, где мы обедаем, положат на пол и станут сечь батажьем немилосердно, и покуда секут и кухарка кричит, пока не перестанет вдова щи кушать. Это так уже введено было во всегдашнее обыкновение: видно, для хорошего аппетита»*[336]. А вот еще один родственник будущего артиллерийского майора: *«Родственник мой двинулся в Глухов, а мне так же за коляскою досталось ехать. ...Он лежал в четвероместной коляске, на перине, в лисьей шубе под лисьим одеялом, напившись прежде досыта взваренной в булатной чашке сженки (сженка делается так: налить водки или вина, положить меду и зажечь, покуда погаснет). В один день накормили меня соленой рыбой, отчего в дороге такая меня жажда пить понуждала, что я, не пропуская на пути никакой случавшейся воды, пил ее до излишества, отчего сделалась у меня великая боль в голове и я от сего разного напитка занемог... Немного мы в городе Глухове со своим родственником нагостили: он отпросился в отпуск в дом свой, а при отъезде нашем в возвратный путь купил он три куфты вина простого не для того, чтоб оного в деревне его было недостаточно, но что оно тогда в Глухове было очень дешево, привозили обозами и продавали на рынке, так жаль было с дешевым винцом расстаться. Он нанял под оные куфы извозчиков, и довезли к нему в деревню в целости. По приезде нашем в деревню возвратно застал он жену свою здоровой, которая по отъезде нашем в Глухов оставалась больной... Она была не очень прихотлива: когда не случалось серебряной ложки, то наедалась досыта и деревянной без разборчивости. В одно время вздумалось моему родственнику Анфиногену пробовать из куф глуховское вино, прибавляя в рюмку сахару, пил сам, упросил отведать свою жену и мою сестру Анну, которая тогда случилась быть у них в доме. Они все трое вскоре узнали силу глуховского вина, выпились из ума, прежде пели песни, плясали, целовались, потом зачали плакать... вскоре поссорились и чуть не подрались»*[337].

Как видно, культура питания этих провинциальных дворян полностью соответствовала культуре поведения: хлебное вино под щи с бараниной хорошо сочеталось с пьяными плясками и сечением кухарки. Несколько более поздний период описывает А.Т. Болотов, вспоминающий, как в юности он навещал своего дядю в соседнем имении: *«Полудничанья сии... состояли обыкновенно, из трех или четырех блюд. Первое из оных было с куском ржавой ветчины, или с окрошкою; второе с наипростейшими и, что всего страннее, без соли вареными, зелеными или капустными щами. Бережливость дяди простиралась даже до того, что он не вверял соли стряпавшим, но саливал щи сам на столе и, третье, составлял горшок либо с гречневой, либо со пшенною густою кашею, приправляемою на столе коровьим топленым маслом, ибо сливочного и соленого и в завете нигде не важивалось»*[338]. Ветчина, окрошка, щи, каша, топленое масло – все это ничуть не изменилось с домостроевских времен; а ведь это, между прочим, уже царствование Елизаветы Петровны.

Молодые дворяне усваивали новую культуру не в родном поместье, а на службе, особенно если по делам этой службы им приходилось бывать или жить в столице, где было чему поучиться. М.В. Данилов, служивший по артиллерийскому ведомству в Петербурге, снимал в 1756 г. квартиру по соседству с одной дамой не особенно строгого поведения. Как вспоминал он позднее, хозяйка квартиры, где жила вышеуказанная особа, и сама она *«просили меня с учтивостью, чтобы я пришел к ним пить кофий»*, так как эта «амазонка» *«не любила... никакого напитка, от коего может последовать пьянство, кроме кофе, который даже со излишеством употребляла»*, и угощала им своих гостей-клиентов, одним из которых был сослуживец Данилова, приходивший *«по обыкновению своему, к ней в спальню пить кофий, напившись дома шоколаду»*[339]. В то же самое время Болотов, служивший хотя и недалеко от Петербурга, но столицы еще не видевший, отнюдь не баловался горячим шоколадом: лакомством для полковничьего сына служили соленая рыбешка и кусочек сахара. В 1755 г. он вместе с полком направлялся в Ревель: *«По известной вам уже охоте моей ко всяким лакомствам... накупил я себе всякой всячины на дорогу, и, между прочем, целый фунт леденцу-сахару»*, который, однако, вскоре растаял – *«сахарца моего как не бывало и лакомиться мне более нечем»*[340]. В том же году, будучи произведен в офицеры, он из Петербурга направился обратно в Ревель: *«приехав в Нарву запаслись на дорогу тамошнею*

славною просольною ряпухою, которая рыба в-особливости была вкусна жареная на угольях. Я объедался оною на каждом ночлеге и она была мне тем вкуснее, что я сам поджаривал ее на раскладываемых нами огоньках и угольях»[341].

Разница между столицами и провинцией сильно ощущалась и в последующие десятилетия. После Манифеста о вольности дворянства значительная часть дворян, располагавших средствами достаточными для того, чтобы не нуждаться в жаловании, оставила службу; кто-то осел в Москве, кто-то в имении. В старой столице очень быстро сформировалась своеобразная субкультура московского барства: наконец-то добившись положения привилегированного сословия, сливки российского дворянства не могли не превратить в объект престижного потребления, вместе с роскошными особняками и умопомрачительно дорогими нарядами, и свою кухню, что нашло выражение в возникновении института «открытого стола». *«За столом прислуживают плохо и беспорядочно, но зато блюда многочисленны*, – писал побывавший в 1765 г. в Москве Джакомо Казанова. – *Это единственный в мире город, где богатые люди, действительно, держат открытый стол. Для этого не нужно быть приглашенным, достаточно быть известным хозяину. Бывает также, что друг дома приводит многих из своих знакомых: их принимают так же хорошо, как и других. Нет примера, чтобы русский сказал: «Вы являетесь слишком поздно». Они неспособны на такую невежливость. В Москве целый день готовят пищу. Три повара частных домов так же заняты, как рестораторы Парижа, а хозяева дома подвигают так далеко чувство приличий, что считают себя обязанными есть на всех этих трапезах, которые зачастую без перерыва продолжаются до самой ночи. Я никогда не обзавелся бы домом в Москве: мой кошелек и мое здоровье одинаково были бы разорены»*[342].

Примерно по тем же самым причинам Т.А. Болотов, уйдя в отставку, поселился в своем имении. С утра он пил отвар шалфея с медом и сливками, затем гулял в саду, и завтракал: *«сей [завтрак] состоял у меня обыкновенно из сваренной в кастрюлечке грешневой каши размазеньки. Приправив ее хорошим чухонским маслом, выпоражнивал я ее с особливым вкусом и приятностию»*[343]. Через пару лет он надумал жениться: на смотринах, рассказывает Болотов, *«посадили нас обоих в передний угол и стали по обычаю сперва поздравлять нас кругом ходящим поколом с вином, а потом потчивать кофеем и заедками»*[344], а на самом свадебном ужине *«кушаньев настряпано и приготовлено*

было хотя и очень много и более, нежели сколько еще надобно было; но... тогда не было еще в обыкновении кушанья обносить кругом лакеям в соусниках и блюдах, а все надлежало кому-нибудь из сидящих за столом раздавать»[345]. Прошло еще четыре года; в 1768 г. Болотов приехал в свою тамбовскую деревню, и один средний помещик, некий Тарановский, пригласил его на званый обед. Перед обедом гости вместе с хозяином пили водку и вишневку (наливку), затем сели за стол: *«Первое блюдо содержало нарезанную ломтиками и облитую конопляным маслом редьку, с присовокупленным к тому луком, нарезанным кружочками. Второе имело в себе вяленых подлещиков с оголившимися почти ребрами. Третье – тертый горох, такой черный, как лучше требовать было не можно. Четвертое – вареную и изрезанную ломтиками репу. В сих четырех блюдах состояла вся первая и холодная перемена. Горячее было того мудренее. Славная его рыба была величины огромной: самая большая из них была не меньше, как в целый вершок длиною. Нельзя сказать, чтоб не было рыбы многой, ста два, три находилось их в блюде и была бы ушица изрядная, еслиб не подсыпано было туда-же просяной крупицы или пшена, и тем все дело не изгажено. Другое горячее блюдо содержало в себе вареные каким-то особливым образом грибы, а третье щи с сомом. Жаркое было на двух блюдах. На одном жареные подлещики, которые были всего кушанья получше, а на другом великое множество давичних маленьких рыбок на сковороде, а всем тем и бить челом»*. После обеда подали еще *«арбуза нарезанного тарелку»*[346].

Таким образом, даже в 60-е гг. XVIII в. стол провинциального помещика не отличался обилием ни импортных деликатесов, ни изысками кулинарии: действительно, в Тамбовской губернии устриц купить было негде, а от крепостной кухарки трудно было ждать французских соусов. Репа да горох, щи да уха, – разносолы, во всех смыслах, деревенские; однако в то же время владельцы даже этих скромных имений едят свою гречневую кашу со сливочным маслом, пьют вино и кофе, лакомятся конфетами и фруктами. Иными словами, *кулинарная революция* была реальностью лишь столицы, лишь двора и придворных; в провинции в течение всего рассматриваемого периода шел медленный, постепенный, но вместе с тем неуклонный процесс *кулинарной эволюции*.

Еще с большим основанием можно отнести это к кухне посадских и, тем более, крестьян. Вообще говоря, сведений о том, что ели и как готовили пищу представители основной массы на-

селения страны в данный период, у нас очень мало. Иностранцы об этом почти не пишут, а если пишут, то или слишком общие вещи – как Элизабет Джастис, замечающая, что *«простой [русский] человек может выдержать большие лишения и будет жить в таких местах и на такой скудной пище, какая убила бы наших соотечественников»*[347], или, наоборот, слишком частные – та же Джастис говорит, что *«в дорогу обычно берут с собой хороший запас крепкого напитка, языков, вяленого мяса или какой-либо еды в горшках»*[348], а Берк при описании столичного морского госпиталя замечает, что больным там дается *«пища полезная – например, добрые крупяные супы, сваренные с мясом; ведь здоровый русский вовсе не станет есть бульоны»*[349].

Иностранные авторы, как правило, стремятся сделать свои рассказы не столько информативными, сколько картинными, занимательными и анекдотичными. Например, Ф.-Х. Вебер о русской грибной кухне пишет так: *«В Петербурге много видов различнейших грибов, и они, имеясь любого желаемого сорта, почитаются за изысканный деликатес. Их поедают многими тысячами (только посыпав солью или полив уксусом). Простонародью грибы зимой и летом служат ежедневной пищей. Но поскольку зимой грибов нет, их осенью собирают в великом множестве, неочищенными засаливают в бочонках и затем в рассоле привозят на рынок, продают и съедают так без какого бы то ни было дальнейшего приготовления. Это очень грубая и неудобоваримая еда, однако, поскольку строгие посты запрещают наиболее здоровую и приятную пищу, то русским приходится удовлетворяться такой, помогая пищеварению водкой в качестве обычной для них желудочной эссенции. Когда 4 года назад вдова царя Ивана умерла в Петербурге в пост и была вскрыта, то обнаружили, что упомянутые маринованные грибы, которыми она благочестиво питалась на протяжении всего поста, явились главной причиной ее болезни»*[350]. А вот как тот же автор рассказывает о потреблении рыбных блюд: *«Несмотря на множество рыбы, свежая и живая все же очень редка и дорога, так как ее, в отличие от других местностей, не сохраняют в садках, а привозят на рынок уснувшей и издающей такой запах, что его можно почувствовать с отдаления в несколько сот шагов. И этим засоленным товаром рынок заполнен из года в год. Но как бы сильно рыба ни пахла, русские, особенно простолюдины, едят ее с невероятной жадностью и даже гораздо охотнее, чем свежую. Ее съедают также преимущественно в сыром виде из бочки или же*

варят в порядочном количестве воды, и тогда получается похлебка, накрошив в которую хлеба, съедают как суп»[351].

Кроме того, иностранные авторы не сообщают о питании разных сословий и классов, а скорее передают свои впечатления от некой квази-национальной кухни. Элизабет Джастис пишет: *«Я заметила, что русским [простолюдинам] не приходится много тратиться на пропитание, так как они могут насытиться куском кислого черного хлеба с солью, луком или чесноком. Пить они любят крепчайший напиток, какой только могут достать, и если не удается добыть его честным путем, то они крадут его, так как не в состоянии отказаться от этого пристрастия. Но напиток, обычный продаваемый для простонародья, – это квас, приготавливаемый из воды, которую заливают в солод после того как доброкачественный продукт отцежен, и настаивают на различных травах – тимьяне, мяте, сладкой душице и бальзамнике. ...Самой ценной мне показалась рыба, которую русские называют стерлядью... Эта рыба чрезвычайно сочна, и вода, в которой она варится, становится желтой, как золото. Стерлядь едят с уксусом, перцем и солью. У русских чрезвычайно хороши судаки и икра, которую добывают из осетра. Большую часть икры они кладут под груз и отправляют в Англию. Но такая не идет в сравнение с местной. Икру едят на хлебе с перцем и солью, и вкус у нее – как у превосходной устрицы. Речные раки крупнее, чем когда-либо виденные мною в Англии. Я обедала с русскими в великий пост и видела, как они с аппетитом ели сырую спинку лосося. Сняв кожу, они режут спинку на большие куски, затем намешивают в тарелке масло, уксус, соль, перец и поливают этим лосося. Рыбу жарят в масле. У них есть маленькая рыбка, очень напоминающая нашего шримса; ее жарят и подают на стол в одной и той же посуде. Все дело в том, чтобы есть эту рыбку горячей и хрустящей. Там в изобилии превосходное мясо. Хотя овцы у русских мелкие, но баранина вкусна и жирна. Есть очень хорошая телятина, однако ее мало. Говядина же исключительно хороша и дешева. У русских имеется также превосходная свинина, и они очень любят козлят, которых там множество. Их ягнята хороши. Способ приготовления пищи у русских – варка или выпечка. Они большие любители мясного бульона, который приготавливают из самого постного мяса, какое только смогут достать, и заправляют его крупой вместо овсянки, имеющей то же происхождение, а также большим количеством трав и луком. Русские часто варят суп из рыбы, пренеб-*

регая зеленью... Нет недостатка в хорошей пище, как и в хорошем ликере, кларете, бургундском, токае, араке, бренди и других превосходных напитках; русские пьют очень умеренно...»[352]. Здесь сведения о питании простолюдинов находятся в контаминации с сведениями о питании людей более чем состоятельных: стерлядь, осетрина, икра – все это имеет довольно отдаленное отношение к народной кухне, равно как и ликер, кларет и бренди, которые, очевидно, столь дороги, что даже люди небедные пьют их «очень умеренно». В то же время рассказ этой гувернантки ценен тем, что она пишет о вещах, на которые обычные авторы подобных сочинений, мужчины – военные, дипломаты, ученые, не обращают никакого внимания. Так, мы узнаем, что икру едят в виде бутербродов, квас настаивают на травах, суп варят на бульоне из постной говядины, заправляя крупой, луком и травами, а в уху, наоборот, зелень не добавляют; англичанка подметила даже то, что главные кулинарные технологии русской, т.е. простонародной кухни – варка и выпечка (в русской печи).

В любом случае, даже таких свидетельств очень мало; остальные же источники являются только косвенными. Мы знаем о том, какое натуральное довольствие имели солдаты и матросы, знаем, сколько муки, крупы, соли, солонины, рыбы выдавалось мастеровым, знаем, сколько стоил тот или иной продукт[353], – но не знаем, что именно готовилось из этих продуктов. Можно только предполагать, что особенно сложных блюд на столе у рядового посадского не было, так как и раньше он не имел возможности есть «калью куречью с лимоны» или «оберетки семежьи под зваром», ограничиваясь хлебом, кашей, щами, квасом и т.п. Точно так же мы не знаем и того, каким образом происходил процесс приготовления пищи, какие кулинарные технологии при этом применялись; мы можем только предполагать, что иметь две печи – русскую для обогрева, и печь с плитой – для приготовления пищи, рядовой торговец или мастеровой в это время не мог, следовательно, на его столе появлялись по большей части лишь вареные и печеные кушанья. Впрочем, в принципе на нем могло быть и какое-нибудь жаркое или вареное в котле блюдо: железные сковородки и котелки в это время изготовлялись в очень значительных количествах – так, из Веси Егонской за 5 лет было вывезено 5490 сковород, из Пошехонского уезда за один 1718 г. на рынок поступило 33 270 сковород и 7328 котлов, из Устюжны Железнопольской в 1724 – 1726 гг. вывозилось в среднем 46 158 шт. сковород и 7264 шт. котлов ежегодно[354]. Стоили они довольно недорого (устюженские

сковородки оценивались в 5 коп., котлы – 12 – 13 коп., на Макарьевской ярмарке в 1720 г. сковороды продавались по 8 – 10 коп.), а главное, действительно имелись в домах посадских, причем небогатых: например, в 1750 г. у московского мастерового А. Молошникова, все имущество которого, включая дом с усадьбой, было оценено в 6 руб., среди прочей посуды была описана железная сковорода[355]. С другой стороны, эти сковородки могли использоваться только для печения блинов, а котлы – для варки пива и т.п.: здесь мы тоже остаемся в области предположений.

Более определенно можно говорить только о том, что в питании горожан значительное место должны были занимать разного рода готовые блюда, приобретаемые на рынке, в лавках, у разносчиков и т.д.; так же часто они могли есть в трактирах, на постоялых дворах и в тому подобных заведениях общественного питания. В городах было значительное количество ремесленников, специализировавшихся на производстве и продаже продуктов – харчевников, маркитантов, хлебников, ситников, булочников, калачников, пряничников, пирожников, гороховников, мясосолов, кисельников, квасников, также крупеников, масленников, рыболовов, мясных резчиков и др. Особенно это касается новой столицы, где на 1724 г. в хлебном, калачном, пирожном, рыбном и квасном цехах состояло 48% всех цеховых ремесленников[356]; кроме того, изготовлением и продажей съестного занимались и внецеховые ремесленники, а также крестьяне пригородных зон. Торговля разного рода пищевой продукцией была неотъемлемой чертой любого города; в Петербурге уже спустя несколько лет после его основания были целые кварталы, жители которых специализировались на продаже съестного – так, Геркенс в 1709 г., описывая Петропавловскую крепость, замечал: *«Вдоль кронверка идет несколько улочек с маленькими скверными хижинами, или лавками, в которых пирожники и маркитанты выкладывают для продажи свои пироги»*[357]. Подобного рода продукция была рассчитана на широкое потребление и стоила недорого – Юст Юль свидетельствует: *«Это особого рода пироги из муки, печеные на сале и начиненные рыбою, луком и т.п.; продают их по копейке или по денежке, т.е. полкопейке»*[358]. Наемный рабочий, получавший 5 копеек в день, мог купить на свой заработок 5 – 10 пирогов; это была своего рода демократическая культура быстрого питания.

Что касается распространения кулинарных и пищевых новаций, то относительно крестьянского стола мы за отсутствием источников не можем ни отрицать, ни утверждать чего-либо, а от-

носительно питания горожан можем только предполагать, что процесс этот мог получить хоть сколько-нибудь заметное выражение фактически только в столицах, особенно в Петербурге. В столицах была сосредоточена основная масса людей, которые по своему статусу и роду деятельности не могли не выступать носителями новой культуры (хотя и в разной степени). Так, население Москвы на 1738 г. равнялось 139 тыс. чел., в том числе 32,5 тыс. дворян и разночинцев, 15,3 тыс. военных, 7,2 тыс. приказных, 5,5 тыс. духовных, в то время как посадских и цеховых было только 23,7 тыс. чел.[359]; соответственно, столичные посадские не могли не испытывать влияния этой новой культуры, в т.ч. и культуры питания. Естественный и весьма мощный канал распространения новаций представляла собой дворня: слуги приобретали продукты для своих господ, готовили им еду, обслуживали их за столом, доедали остатки барских блюд, и в то же время находились в постоянном контакте и общении с остальными населявшими Москву и Петербург простолюдинами, которые, в свою очередь, перенимали от них некоторые культурные новации. Слуг же в столицах было очень много: в Москве их количество на 1738 г. достигало 36 тыс. чел., что составляло 26% населения города, а в Петербурге в 1750 г. из 74 тыс. взрослого населения 17 тыс. чел. были слугами – это 23% всех жителей новой столицы[360].

Видимо, усвоение элементов новой пищевой культуры начиналось не с кулинарных технологий, ибо последние определялись наличием огневой плиты, которой в домах мелких торговцев и ремесленников не было так же, как и отдельной кухни, а с отдельных приобретаемых на рынке продуктов и, в первую очередь, напитков. Речь идет не о том, что купец или мастеровой запивал лимбургский сыр английским портером – это совершенно непредставимо; речь идет о том, что среди традиционных алкоголей все более значительное место занимало хлебное вино, оттесняя мед и пиво, а среди напитков безалкогольных появились чай и кофе. Интересно, что в первой половине XVIII в. в России кофе получил, кажется, большее распространение, чем чай: в записках современников чай упоминается реже, чем кофе, и практически всегда только вместе с кофе (одним словосочетанием: кто-то где-то при таких-то обстоятельствах был угощен «чаем и кофеем»), что же касается последнего, то он фигурирует и отдельно. Кофе пьют во дворце, им угощают своих гостей монастырские настоятели, любителями кофе выступают столичные офицеры и их содержанки, кофе входит в состав свадебного сладкого стола, и да-

же захолустные помещики в своих имениях пьют именно кофе, а не чай. Культура потребления чая только складывалась: «чайник с прибором», подобный тому, о котором упоминает в своих записках князь Шаховской (под 1740 г., при описании сцены отправки в ссылку Б. Миниха: *«А как уже все было к отъезду его в готовности и супруга его как бы в какой желаемый путь в дорожном платье и капоре, держа в руке чайник с прибором...»*[361]), был принадлежностью еще очень немногих домов, а первые упоминания о самоваре относятся только к середине 40-х гг. XVIII в. (Делали их тогда по образцу английских «чайных урн»: съемное шарообразное тулово с впаянной внутрь конусовидной трубой, служившей для тяги, устанавливалось на поддон с жаровней для углей в виде цилиндра с отверстиями)[362].

Объяснить это можно несколькими причинами: во-первых, кофе на большей части протяжения рассматриваемого периода ввозилось больше, чем чая. В 1749 г. Россия импортировала кофе на 71 050 руб., чая – на 4287 руб., в 1758 – 1760 гг. среднегодовой ввоз кофе оценивался в 139 457 руб., чая – в 16 615 руб. Правда, это цифры только российско-европейской торговли, чай же, в отличие от кофе, ввозился в основном из Китая, и в 1759 – 1761 гг. китайского чая ввозилось в среднем на 28 848 руб. Ввоз кофе в течение первой половины века устойчиво возрастал: если в 1726 г. было импортировано 494 пуда кофе, то в 1758 – 1760 гг. среднегодовой ввоз равнялся уже 8345 пуд. (в 16,9 раз больше). Правда, и ввоз чая в эти годы достиг цифры 7858 пуд., однако только 232 пуд. из этого количества было импортировано из Европы, остальное было привезено из Китая. Торговля с Китаем развивалась неравномерно, периоды оживления чередовались с периодами спада, причем торговля эта имела свою специфику: караваны отправлялись один раз в несколько лет, соответственно, товар поступал на рынок хотя и большими партиями, но нерегулярно; что же касается приграничной торговли, то значительная часть импортных товаров попадала на местный рынок, так что чай был напитком более распространенным не в европейской, а в азиатской части империи. В то же время привоз кофе был регулярным и стабильным и, самое главное, товар поступал непосредственно к покупателю: 40% кофе ввозилось в страну через Санкт-Петербургский порт, а основная масса потребителей этого нового напитка была сосредоточена как раз в новой столице. Очень существенно то, что кофе был дешевле чая: фунт чая даже в конце 50-х гг. стоил в среднем 1,5 руб., цена же на кофе на всем протяжении периода устойчиво

снижалась: 1724 г. – 50 коп. за фунт, 1731 г. – 37,5 коп., 1754 г. – 36 коп., 1766 г. – 25 коп.[363] Можно назвать и еще одну причину: главным объектом военно-дипломатической активности России в первой половине XVIII в. являлась Германия, много немцев было в Прибалтике, Курляндии, Речи Посполитой, да и среди иностранцев, живших в это время в Петербурге – ремесленников, чиновников, офицеров, лиц свободных профессий – преобладали выходцы из различных германских государств. Среди разнообразных инокультурных влияний влияние немецкой культуры в это время было наиболее значительным, а для Германии, равно как и для столь любимой Петром I Голландии, было характерно как раз традиционное преобладание потребления кофе над потреблением чая. (Так было и позднее: в 40-е гг. XIX в. потребление кофе на душу населения в Голландии равнялось 11 фунтам, в Германии – 3 ф., в Англии – 1,3 ф., в России – 0,1 ф.[364]).

Конечно, мы не можем сказать, какая часть «регулярных» и, тем более, «нерегулярных» граждан обеих столиц постоянно или спорадически употребляла кофе и чай, но не быть таких людей не могло, и их количество со временем должно было увеличиваться. Зато мы можем сказать с полной уверенностью, что в структуре потребления подавляющего большинства столичных жителей удельный вес крепких спиртных напитков значительно вырос (включая всех военнослужащих, неотъемлемой частью порциона которых стали вино и пиво). Эта далеко не самая привлекательная часть новой культуры питания усваивалась быстрее всего, как то, к сожалению, обычно и происходит в процессе разного рода межкультурных контактов. Потребление хлебного вина в Москве и Петербурге в первой половине XVIII в. было очень высоким и чрезвычайно быстро росло: в 1728 г. Камер-коллегией, ведавшей заключением контрактов с откупщиками и подрядчиками, необходимое для Москвы количество вина определялось цифрой 250 тыс. ведер, в 1750 г. эта цифра увеличилась до 520 тыс. ведер; Петербургу, в котором в это время насчитывалось около 120 питейных заведений, требовалось 410 тыс. ведер[365]. Численность жителей новой столицы в это время равнялась 95 тыс. чел. (из них 21 тыс. детей и 29 тыс. женщин), в старой столице проживало приблизительно 140 – 145 тыс. чел.; соответственно, в Москве на душу населения продавалось 3,6 – 3,7 ведра (44,3 – 45,5 литров) хлебного вина в год, в Петербурге – 4,3 ведра (а в расчете на одного взрослого мужчину – 9,1 ведро, т.е. 112 литров). Это было связано с тем, что производство и продажа вина было делом

очень прибыльным для всех, кто участвовал в этом процессе – подрядчиков, откупщиков и государства. Четверть ржи в 1750 г. в Москве стоила около 1 руб. 10 коп., из четверти выходило 3 ведра вина (а могло быть и больше – до 6 ведер), затраты на производство составляли примерно одну четвертую от стоимости сырья, соответственно, себестоимость ведра равнялась 47 коп. Продавалось же вино в розницу по 1 руб. 98 коп. ведро, так что свыше 3/4 этой суммы представляли собой чистую прибыль, распределяемую между подрядчиком, продававшим вино откупщику, откупщиком, продававший вино потребителям, и государством, продававшим откупщику право на продажу вина на определенном рынке и дополнительно получавшем кабацкую пошлину.

Продажа слабых алкогольных напитков была менее прибыльной. Мед продавался по 40 коп. за ведро[366], пуд меда-сырца стоил около 1,4 руб., из этого количества выходило 7 ведер напитка (ставленного меда, вареного – вдвое меньше), себестоимость ведра равнялась примерно 27 коп., так что чистая прибыль едва превышала 30%. Пиво приносило значительно большую прибыль – при выходе из четверти зерна 30 ведер пива себестоимость не превышала 5 коп. за ведро, продавалось же оно по 20 коп.[367], т.е. по прибыльности пиво не уступало хлебному вину. Однако для того, чтобы получить не относительную прибыль, а реальный доход в абсолютных цифрах, равный доходу от продажи ведра вина, пива надо было продать в 10 раз больше. Это было совершенно нереальным даже не потому, что для этого количество пивных кабаков должно было бы на порядок превышать количество винных, а потому, что пиво вовсе не обязательно требовалось покупать в кабаке, а можно было варить дома. В отличие от домашнего винокурения, разрешенного только дворянам, однодворцам и черкасам (малороссам), варить пиво для собственного употребления дозволялось людям всякого звания (за определенную пошлину, которая, кстати, была отменена на период 1751 – 1758 гг.). Свободное домашнее пивоварение резко контрастировало с казенной монополией на продажу вина, так что это отмечали даже иностранные путешественники. Так, де Бруин пишет: *«Пиво здесь очень хорошее, но продавать и даже варить его воспрещается без особого разрешения великого князя, которое дается за известную ежегодную плату. Жители, однако ж, могут варить пиво в количестве, потребном для их только семьи, уплачивая по пятьдесят штиверов за $1^{3/4}$ меры солода. Есть, впрочем, довольно таких, кто изъят от такой платы»*[368]; Берк, в свою очередь, указывает, что в России

«полпиво всякий может варить для своих домашних потребностей, но гнать водку воспрещено всем, за исключением дворян – в количествах, нужных для их домашнего обихода»[369].

Это не значит, что казна вовсе отказывалась от продажи слабых алкогольных напитков: даже не слишком прибыльный и довольно дорогой мед (в 1719 г. красный мед стоил 36 коп. ведро, в 50-е гг. в откупных столичных кабаках цена на мед доходила до 53 коп.[370]) продавался в кабаках точно так же, как и вино, и оставался весьма популярным напитком не только в начале, но и в конце рассматриваемого периода. Фрэнсис Дэшвуд замечает, что у русских *«есть изготавливаемый из меда напиток, очень распространенный»*[371]; о том, что мед был действительно распространенным напитком, свидетельствует и то место из записок Е.Р. Дашковой, где княгиня рассказывает об одном эпизоде переворота 1762 г., когда она *«была принуждена выйти к солдатам, которые, изнемогая от жажды и усталости, взломали один погреб и своими киверами черпали венгерское вино, которое принимали за легкий мед»*[372]. В то же время Берк пишет: *«Варка меда на продажу тоже сдается короной в аренду. В Петербурге варят немного, так как мед дорог и хуже, чем в глубине России»*[373]. Но не это было главным – хлебное вино, представлявшее собой не что иное, как плохой самогон, по своим органолептическим показателям не могло идти ни в какое сравнение даже с не очень качественным медом, а стоило вшестеро дороже. На главную причину того, почему столь неаппетитная жидкость оттесняла на второй план традиционные напитки, указывает сам Берк в рассказе о полковых праздниках столичной лейб-гвардии: *«Ее в-во как полковник принимает поздравления от полковых офицеров и собственноручно подает им по маленькой чарке водки или – не любящим крепких напитков – стакан меда»*[374].

Все дело было именно в том, что пиво и мед крепкими напитками не являлись, в то время как количество любителей последних было куда большим, чем число сторонников дешевых и качественных, но слабых алкоголей, и это относилось отнюдь не только к кабацким пьянчугам. Как мы видели, на протяжении всей первой трети XVIII в. императорский двор, это средоточие высокой культуры, учреждение, увенчивавшее собой всю социальную иерархию, которому подражали и за которым поочередно и опосредованно следовали все остальные социокультурные группы и слои, – этот двор представлял собой настоящее злачное место. В эпоху преобразований дворцово-придворное пьянство

служило любому поклоннику Бахуса если не примером для подражания, то поводом для оправдания; наверное, нельзя сказать, что пьянство было модным и престижным, потому что царь пил сам и заставлял пить царедворцев, но что-то подобное этому, несомненно, имело место быть. Разница лишь в том, что если при дворе пили венгерское вино, то за его стенами упивались вином хлебным. В те годы, когда Берхгольц заносил в дневник свои впечатления от дворцовых попоек, литр пива стоил 1 коп., белого меда – 2 коп., красного меда – 3 коп., хлебного вина – 12 коп., ренского – 24 коп.; плакатная поденная плата равнялась 5 копейкам, соответственно, на дневной заработок поденщик мог купить 5 литров пива, или 2,5 л белого меда, или 1,7 л красного меда, или 0,4 л хлебного вина, или 0,2 л виноградного вина. Как видим, выбор достаточно богатый, однако для желающего опьянеть быстро и сильно имеется лишь один вариант – понятно, какой. А желания трудящихся масс в этом отношении – вот занимательный парадокс – полностью совпадали с желаниями их эксплуататоров: пожалуй, лишь в этом были едины простолюдин, теряющий свой привычный жизненный уклад, и главный виновник этого – «царь-антихрист» с его синклитом.

О народном пьянстве пишут практически все иностранные наблюдатели, а так как наблюдали они в основном лишь петербургских и московских обывателей, то их впечатления и заключения мы можем с достаточной степенью уверенности отнести именно к быту столичных горожан. (Конечно, кроме тех случаев, когда речь прямо идет о жителях других городов – например, де Бруин рассказывает о своем посещении в 1703 г. Нижнего Новгорода: *«Я очень желал снять вид этого города со стороны реки, но никак нельзя было склонить к этому русских по случаю праздничного дня; ибо они в такие дни ничего не делают, как только пируют. Я видел даже многих из них в пьяном состоянии валяющимися по улицам. Забавно глядеть, как эти жалкие люди всякий день без исключения бродят около кабаков или питейных домов. Я оставался несколько часов в одном из этих домов, где мы купили водку для себя, чтоб полюбоваться на проказы и странные движения выпивших, когда вино начинает отуманивать их головы. При этом они должны были оставаться на улице, потому что им не дозволяется входить в дом продажи питий: они стоят у дверей, где находится стол, на который желающие выпить кладут свои деньги, после чего им отмеривают известное количество желаемой водки, которую черпают из большого котла*

деревянной ложкой и наливают в деревянную же чару или ковш. Самая малая мера водки стоит полштивера (две полушки). Прислуживает пьющим, таким образом, особый человек, который тем и занимается целый день, что разливает и подает водку, другой же помогает ему тем, что получает с пьющих деньги. Женщины приходят сюда так же, как и мужчины, и выпивают ничем не меньше и не хуже их. Я видел также, как совершали подобное шествие и в такой кабак, в котором продавалось только пиво и в который дозволялось уже входить всем желающим выпить пива»[375]).

«Этот народ весьма и весьма склонен к водке»[376], – кратко замечает Фрэнсис Дэшвуд. Карл Рейнхольд Берк в своем описании русской масленицы чуть менее лаконичен: *«Неделя перед великим постом называется масленицей, когда мясо, правда, запрещено, но разрешены рыбные блюда с маслом и молоком. Масленицу надо рассматривать как карнавал, особенно последние ее дни, когда почти не увидишь мужчины или женщины из простонародья, которые не были бы пьяны. Если страждущий не достаточно напился дома, он добавляет на так называемых прощальных визитах, какие друзья наносят друг другу»*[377]. Наконец, Педер фон Хавен, как человек, несколько лет проживший в России, высказывается на данную тему весьма пространно – здесь и общие замечания, и конкретные истории из жизни, и даже рассуждения о причинах столь пагубного явления:

«Карнавал, или масленая неделя, также как и праздник св. Николая, приходящийся на 6 декабря, – время, когда словно бы сильная лихорадка охватывает русский народ в деревнях и торговых городах. Большинство мужчин из простонародья ездят по улицам полупьяными с большим шумом и криками и то и дело учиняют разные беспорядки... Страсть, питаемая русским простонародьем к водке и [прочим] крепким напиткам, особенно сильно проявляется на протяжении поста. Достаточно хорошо известно, что они могут выносить даже азотную кислоту, спирт из оленьего рога и другие крепкие вещи. Один человек придерживался такого мнения: русскому крестьянину скорее можно доверить на неделю тысячу ригсдалеров, чем один-единственный сосуд водки. Если дать ему на хранение, с одной стороны, ценнейшие и редчайшие вещи, а с другой – небольшую порцию крепкого напитка, под условием, что если он из первого сколько-то присвоит, то заплатит наказанием батогами, но если тронет второе, то без пощады будет лишен головы, то крестьянин все

же не тронет ценных вещей, но, пренебрегая всякой опасностью, прямодушно воспользуется крепким напитком. Упомянутый человек еще полагал: такого русского стаканом водки можно провести сквозь огонь. И сам я часто убеждался в том, что если одарить русского крестьянина добрым стаканом крепкой водки, он падет перед тобой ниц, весьма искренне уверяя, что в благодарность готов тут же расстаться с жизнью. Потому-то чужестранец, желающий благополучно путешествовать в этой стране, должен возить с собой хороший запас водки, дабы почтить ею хозяев на постоялых дворах, точно так же, как перед путешествием по Польше надобно с той же целью хорошо запастись перцем. Я как-то раз на селе между Москвой и Петербургом почтил одного крестьянина за его услужливость по отношению ко мне бутылкой водки. Так он нет чтобы приберечь – тут же не сходя с места опустошил с женой и детьми всю бутылку, и все они совершенно опьянели и потеряли всякий разум. Однажды ночью я забыл в моих санях несколько бутылок водки, хорошо хранимых с обрезанными и запечатанными пробками, а утром обнаружил, что поскольку пробки вытащить не удалось, то, не долго думая, отбили горлышки и высосали водку. Вот сколь ужасна страсть русского простонародья к крепким напиткам. Но это видно главным образом в пост, когда все кабаки переполнены людьми обоих полов, не только весело пьющими, но и беспокоящими прохожих неприятными криками и совершенно неприятной музыкой. В такую пору я средь бела дня встречал длинный ряд женщин и девушек, которые, взявшись под руки, во все горло распевали на улицах, совсем перекрывая дорогу, и, пьяные, на каждом шагу спотыкались и валились на землю. Однако подобное странное явление чаще увидишь на селе, нежели в Петербурге... Наверно, это можно было бы счесть пороком русского народа. Но прежде надо принять во внимание, что, во-первых, сказанное относится лишь к черни, причем не ко всей без разбору; кроме того, у нас и у других северных народов подобный недуг почти столь же распространен, хотя его стараются утаить и его проявления окружают большой тайной. Далее, хоть русские и напиваются в стельку, но зато им приходится тем строже поститься, между тем как другие из года в год могут жить в постоянной сонливости и пьянстве. И, наконец, у русских есть способствующие их страсти к крепким напиткам причины, каких в других краях нет. Одна из таких причин – это, возможно, рабство, при котором простолюдин так угнетаем

строгим хозяином, что лишен всех иных развлечений и, пожалуй, можно даже сказать, что устал быть и называться человеком. Другая причина, возможно, в том, что полиция смотрит вообще-то сквозь пальцы на публичные проявления этого порока. Ибо чем больше крепкого напитка будет потреблено, тем больше выгоды правительству, обладающему монополией на все кабаки во всем государстве. А поскольку кабаки приносят в императорскую казну большие деньги, то русские частенько говорят: жалованье солдата – это кабацкие деньги. Тем более что в России ни один человек не дворянского звания не может варить пиво и мед или гнать водку, а все обязан покупать в кабаках. И этот запрет тоже неизбежно должен увеличивать их аппетит. Главнейшая же причина, пожалуй, заключается в питании и образе жизни; весь год напролет, особенно в пост, русское простонародье не ест почти ничего кроме свеклы, капусты, белого лука, больших огурцов, неаппетитной рыбы и растительного масла. Вот медики и полагают, что если бы русские время от времени не пили крепкую водку, то при такой диете не выжили бы. Опыт свидетельствует о том же. Ибо имеющиеся среди русских немногочисленные трезвенники не живут долго и постоянно выглядят полумертвыми. Потому-то в армиях даже при острейшей нужде и нехватке все-таки всегда заботятся о том, чтобы водка имелась в наличии, ведь при ее недостатке вскоре может распространиться болезнь. И если бы неприятелю при случае удалось перекрыть подвоз водки в русскую армию, то он бы, без сомнения, тем самым выиграл столько же, как если бы лишил русских всего обмундирования и военных припасов. Ибо водка и баня – вот два средства, благодаря которым русские живут и поддерживают свое здоровье... Пороком же этого народа делают излишества в употреблении напитков, ведь некоторые напиваются ими столь неумеренно, что невозможно поверить, что выживут. Я видал, как зимой пьяные люди ложились в снег выспаться, а другие, обнажившись, дабы остудиться, либо катались в снегу, либо же прыгали в холодную воду и купались. Однажды некий русский комиссар пьяным возвращался из компании. Едва выйдя наружу, он повалялся в снегу. Почувствовав, что благодаря этому превосходно остужается, он еще глубже закопался в снег, так что видна была одна только голова. Затем он заснул и пролежал таким образом несколько часов, а когда наконец опять встал, то, отряхнув от снега одежду, вошел обратно в дом снова развлекаться с бутылкой вина...»[378].

1.3.5. Элементы общности

Представляется все же, что народное пьянство, особенно крестьянское, в рассматриваемый период вовсе не было повальным. (Для сравнения: на 1731 г. в европейской части страны насчитывалось 3279 кабаков, а население равнялось 16 493 тыс. чел., т.е. один кабак приходился на 5030 чел.; в 1852 г. численность населения составляла 57 222 тыс. чел., а количество кабаков – 77 838[379], т.е. один кабак приходился на 735 чел. – в 6,8 раз больше, чем за 120 лет до этого). Главная же его особенность в том, что оно имело сезонно-календарный характер, связывалось с православным праздничным циклом – в отличие от пьянства при дворе, где был «праздник каждый день». Однако при дворе тоже отмечались церковные праздники – конфессиональная культура продолжала объединять «верхи» и «низы», причем это надсословное конфессиональное единство находило свое выражение не только в синхронном распитии спиртных напитков, но и в некоторых специфических ритуалах. Если петербургские монархи, в отличие от московских, уже не ездили раздавать милостыню по монастырям, богадельням и тюрьмам, то обмениваться пасхальными яйцами и христосоваться с любым из своих подданных по-прежнему считали своим долгом, и точно так же поступали господа не столь высокопоставленные. Этот пасхальный демократизм настолько бросался в глаза, что чуть ли не каждый иностранный автор отдает дань его описанию: о Пасхе и обо всем, что происходит на пасхальной неделе, современные иностранные свидетели пишут так же часто, как их предшественники – об обряде водосвятия; вот только некоторые примеры.

Иоганн Георг Корб: *«День Светлого Христова Воскресения был отпразднован не только русскими, но, из приличия, и всеми немцами. Смотритель занимаемого нам дома прислал к нам с царскими воинами, поставленными у нас для стражи, четыре блюда: одно с хлебным, другое с коровьим маслом, третье с яйцами и четвертое с жареным гусем. Такой подарок объясняли нам обычаем пасхальным, но все-таки мы не получили вполне надлежащего разъяснения. К подобного рода обыкновениям должно отнести следующее явление: какой-то поп, войдя неожиданно в покой господина посла и мешая в таинственном пении разные предметы, подал как господину послу, так и всем, окружающим его, поцеловать крест. Благодаря тонкому обонянию, особенно развившемуся после поста, мы легко почувствовали сильнейший*

запах водки и невыносимую вонь от репы, из чего заключили, что посетитель наш успел уже, по обычаю русских, плотно позавтракать. Господин польский посол со всем своим двором присутствовал у нас при богослужении. От самой Пасхи до праздника Вознесения Господня в России наблюдается следующий обычай: встречающиеся где бы то ни было, на перекрестках ли, на больших ли улицах и прочих местах, приветствуют друг друга восклицанием: «Христос воскресе!» – причем все обмениваются, как мужчины, так и женщины, яйцами и целуются. Господин Менезиус, полковник и начальник стражи, сын покойного генерала Менезиуса, первый объяснил нам этот обычай. При исполнении сего обычая, то есть при поздравлении и взаимном целовании, не обращается никакого внимания на разницу в сословии или состоянии; никто не должен помнить таковую разность: ни один вельможа не откажет в поцелуе самому простому мужику, лишь бы только тот поднес ему красное яйцо; целомудрие замужней женщины или стыдливость девичья не могут также устранить исполнение сего обычая; было бы уголовным преступлением отказаться от приема предлагаемого яйца или уклониться от поцелуя; самые низшие из черни люди теряют при этом признак своего сословия; никакая боязнь не останавливает смелости. Вместе с сим, после продолжительного и строго соблюдаемого поста, дни Святой Пасхи проводятся в непрестанном бражничании. При этом даже женщины не уступают мужчинам в невоздержании: весьма часто они первые, напившись чересчур, безобразничают, и почти на каждой улице можно встретить эти бледно-желтые, полунагие, с бесстыдством на челе существа»[380].

Корнелий де Бруин: *«В этот же день отправлялся праздник пасхи, к великому удовольствию русских, сколько по причине желанного времени воскресения Иисуса Христа, столько же и ради окончания великого поста. В ночь перед пасхой, а также весь первый и второй день по всей Москве звонят в колокола не переставая. Встречаясь, русские дарят друг друга пасхальными яйцами, что продолжается и в течение четырнадцати следующих дней. Обычай этот одинаково соблюдается знатными и простолюдинами, старыми и малыми, которые взаимно одаряют один другого яйцами, для чего постоянно носят их при себе. На улицах и путях видите лавки с крашеными и вареными яйцами. Наиболее употребительный цвет, в который окрашивают эти яйца, – цвет голубой сливы, но есть и зеленые, даже белые, весьма хорошо окрашенные краской, наконец, есть и расписанные очень искусно яйца, стоящие*

от двух до трех риксдалеров каждое. На многих делается надпись: «Христос воскресе!». Знатные люди запасают множество таких крашеных яиц, которые раздают посещающим их на праздниках, причем целуются с приходящими в уста, говоря: «Христос воскресе!», на что те отвечают: «Воистину воскресе!». Простой народ христосуется описанным образом и на улице, и никто не отказывается от такого христосования, какого бы пола или звания он ни был, будут ли то мужчины или женщины»[381].

Берхгольц: *«25-го [25 марта 1722 г.] мы все собрались очень рано утром и в 6 часов поехали в Кремль, чтобы поздравить императора с Светлым Праздником. По приезде туда мы были проведены камергером Нарышкиным наверх, в залу, где собирается Синод (о которой я уже упоминал). Там находился теперь очень большой трон, обитый красным бархатом и золотыми галунами, которого в первое наше посещение еще не было: его поставили только недавно для его величества императора как президента Синода. Среди залы был накрыт стол, уставленный вареными яйцами, маслом и творогом. Богослужение продолжалось очень долго и мы прождали прихода императора до половины восьмого, прохаживаясь все время взад и вперед по комнате. Наконец узнав, что оно окончилось и что император идет, мы поспешили к нему навстречу. Государь, увидев герцога, тотчас схватил его за голову и поцеловал, а тот поцеловал ему руку и подал прекрасно расписанное яйцо, которому он так обрадовался, что опять взял его высочество за голову и поцеловал; яйцо же рассматривал с любопытством и потом отдал одному из своих денщиков, накрепко приказав ему сберечь его в целости. По причине сильной тесноты это стоило последнему немало труда и забот. Так как с императором пришли и все вельможи, то начались бесконечные целования и поздравления. Относительно яиц в Светлый Праздник здесь существует особенный обычай, о котором считаю не лишним сказать несколько слов. У русских истари ведется обыкновение давать в праздник Пасхи всем и каждому, кого встретишь, особенно же друзьям и знакомым, вареные яйца, окрашенные в разные цвета и всячески разрисованные, и говорить при этом: «Христос воскрес!». Тот, к кому обращаются с таким приветствием, с своей стороны берет яйцо, подает его и отвечает: «Воистину воскрес!». Поменявшись яйцами, встретившиеся целуются и могут таким образом одним яйцом отдарить сотню, даже тысячу людей, потому что за отданное тотчас получают другое. Но иногда может случить-*

ся, что за яйцо, стоящее полтину и даже рубль (а есть и такие, которые снаружи и внутри прекрасно расписываются и продаются по червонцу), получишь не стоящее и копейки; поэтому вместе с хорошим яйцом надобно всегда иметь с собою и простое, тем более, что непременно следует отдаривать того, кто христосуется с вами. Этот обычай тем приятен, что во всю светлую неделю можно целоваться со всеми женщинами, с которыми видишься. Сам император целуется с последним солдатом, если он, при встрече с ним, поднесет ему яйцо. Вообще его величество так преследуют поцелуями, что он почти ни на минуту не может избавиться от них. В первый день праздника он, говорят, удостоивает этой милости всех своих придворных служителей до последнего поваренка и потому сегодня утром, как меня уверяли, в церкви так много целовался, что у него под конец, от беспрестанного нагибания, заболели шея и спина и он принужден был удалиться; известно, что его величество очень высок ростом, почему только весьма немногие могли поцеловаться с ним так, чтоб он не нагибался. Неприятно еще то при этих поздравлениях, что они стоят много денег: является страшное нищенство, и не только слуги дома, где вы живете, но и слуги всех домов, где вы хоть сколько-нибудь знакомы, приходят к вам с приношением яиц. Надоедают также простые попы и другие церковные служители, которые на этой неделе ходят по всем своим прихожанам и, после упомянутого приветствия «Христос воскрес», при маленьких зажженных свечах перед иконами, имеющимися в каждом доме, поют, молятся и благословляют, получая за то чарку водки и немного денег»[382].

Элизабет Джастис: *«В этот день, как и всю эту неделю, у русских принято наносить визиты англичанам и дарить каждому яйцо, говоря при этом, что Христос воскрес. Очень любопытны эти яйца. Я привезла с собою одно, все фигуры на котором двигались, если потянуть снизу за кисточку. Это было яйцо индейки, высосанное, выкрашенное в кремовый цвет и покрытое лаком. Яиц у них очень много – одни сделаны из воска, другие из дерева, а третьи – настоящие, сваренные вкрутую и затем окрашенные в красный цвет. Потом перочинным ножом так соскабливают эту краску, что получается фигура нашего благословенного Спасителя на кресте или его вознесение на небо; это у русских получается чрезвычайно любопытно. Такими яйцами восхищаются более всего, но сохраняются они недолго. Слуги пекут кекс или пирог и, украшенный яйцами, дарят своим хозяевам*

или хозяйкам, или же подносят каравай хлеба. Хозяевам принято что-нибудь дарить, хотя те и отнекиваются. Эта неделя повсюду полностью посвящена развлечениям; в это время трезвый или ведущий себя сдержанно человек выглядел бы странно»[383].

Карл Рейнхольд Берк: *«Все знакомые, видящие друг друга на пасхальной неделе впервые, целуются, но знатные люди и те, кто намерен жить на новый манер, яиц друг другу не дают. Петр I никогда не избегал целовать солдат и матросов, встречавшихся ему в эту пору на улице. Принцессы же теперь целуют иностранных министров в щеку (сия милость была оказана принцессой Елизаветой и мне), что они вообще-то весь год делают по отношению исключительно к самым знатным русским... Слуги, дарящие своим хозяевам яйца (иногда вместе с приложенным к ним куском хлеба), рассчитывают главным образом на чаевые. Повстречавшаяся мне на улице пьяная баба вынула яйцо, но поскольку она отнюдь не вызывала аппетита, я посторонился и был за это обозван чванным»*[384].

Джон Кук: *«Как мне говорили, эти последние обычаи считаются столь важными и им следуют столь строго, что если простой солдат повстречает императрицу и предложит яйцо, объявляя о своей вере, то будет иметь честь получить императорский поцелуй. Коротко говоря, по окончании последней службы все расходятся по домам и едят и пьют до отвала. Всеобщее празднество длится восемь дней; у некоторых и дольше, что, учитывая собственный интерес, я нахожу удобным, ведь излишества в пище и питье редко обходятся без помощи доктора»*[385].

Однако «верхнюю» и «нижнюю» культуры питания объединяли не только пасхальные яйца: важнейшим фактором, единым для стола первых лиц империи и стола последних простолюдинов, был пост – точнее, календарный характер питания, подчинявшегося годовому круговороту поста и мясоеда. О том, когда и как постятся русские, тоже писали чуть ли не все иностранные свидетели:

Корб: *«По средам и пятницам русские вообще не едят мяса; кроме этих дней они постятся еще четыре раза в год: 1. От воскресения сорокадневного поста до Пасхи. 2. От воскресения после Пятидесятницы до праздника святых апостолов Петра и Павла. 3. От 1 августа до праздника Успения Пресвятой Богородицы, и 4. От 10 ноября до Рождества Христова. Первый из сих постов самый строгий; его зовут Великим постом, так как он долее прочих продолжается. В пост не позволяется употреблять в пищу ни яиц, ни коровьего масла, ни сыра; от этого не де-*

лается отступления ни ради возраста, ни ради слабости здоровья. Русские считают делом более богоугодным умереть, сохраняя пост, нежели, подкрепив свои силы употреблением в пищу яиц или мяса, спасти свою жизнь. По этой причине даже врачи, прежде чем получить позволение заниматься практикой, под присягой должны дать обязательство, что в пост не будут давать больным москвитянам такого лекарства, для составления которого надо употребить яйца, мясо, молоко или коровье масло, даже и в тех случаях, когда они ясно увидят, что больной без употребления и прописания такого лекарства должен умереть в самом скорейшем времени»[386].

Вебер: *«Причина этого заключается в многочисленных постах, насчитывающих свыше 30 недель в году, когда русским нельзя есть мясо, а также ничего такого, что от него происходит, – яиц, масла, сыра, молока и тому подобного. В это время они должны довольствоваться рыбой, которую смогут достать, и льняным или конопляным маслом вместо животного. Те, кто находится за пределами страны, начали довольно [решительно] отступать от этих жестоких постов, но простонародье в стране и те, которые стремятся к большему благочестию, соблюдают их весьма точно; нарушение поста считается у них тяжелейшим грехом. В монастырях же мяса не едят никогда, соблюдая постоянный пост»*[387].

Дэшвуд: *«Вообще нет людей, которые бы более строго, чем русские, соблюдали посты, а решительно все архиепископы, епископы, архимандриты (то есть аббаты), монахи, относящиеся к священству, или к церкви, круглый год вовсе не притрагиваются и к крохотному кусочку мяса или масла, за исключением тех среди самых высоких, кто располагает простым способом справиться с угрызениями совести, потакая своим пристрастиям»*[388].

Джастис: *«Они очень строго соблюдают посты в смысле воздержания от пищи, но не в такой степени – от питья. Я не видала, чтобы кто-то хоть раз отказался от вина. Однако во время этого поста надо откупаться. Например, одна знатная дама выбрала русскую женщину в няньки своему ребенку, но не одобряла ее пост. И та, чтобы не потерять место, отправилась к священнику; он дал ей разрешение на определенных условиях, которые она и выполнила, и этот грех был ей отпущен»*[389].

Берк: *«Пост наряду с крестным знамением является частью внешнего благочестия, соблюдаемой наиболее строго. Круглый*

год по средам и пятницам не едят мяса и того, что имеет животное происхождение, – масла, молока и яиц, но лишь рыбу (приготовленную на растительном масле или с хреном) и земляные произрастения. В первый, или великий, пост – от Сыропуста до Пасхи – нельзя есть и рыбы, и, согласно старому церковному установлению, не более двух раз готовится вареная пища – именно в день Благовещения Святой Богородицы и в Вербное воскресенье. Однако столь строго ведут себя довольно-таки немногие; обычно считают достаточным, если в первую и последнюю неделю [поста] едят только сырую пищу – грибы, сухие плоды, редьку, кислую капусту и т.д. Некоторые столь благочестивы, что по три-четыре дня кряду на протяжении этих двух недель, в которые большинство причащается, не употребляют вообще ничего, другие же воздерживаются от пищи каждый второй день... 2. Второй пост – Петра и Павла, он начинается в Троицкое воскресенье и завершается в Петров день. 3. Затем идет пост Богоматери – с 1 по 15 августа, день Успения Богородицы. Этот пост столь же строг, как и великий, то есть не дозволяется вкушать рыбу. 4. Последний [пост] начинается 15 ноября, или в день Филиппа (по русскому счету), и завершается в первый день Рождества. В это время празднуется день Николая – с пьянством, как в масленицу»[390].

Фон Хавен: *«В ноябре месяце наступил один из тех больших постов, который русская, или греческая, церковь соблюдает гораздо строже, нежели католическая. Всего в году четыре таких поста. Первый продолжается восемь недель перед Пасхой. Второй начинается сразу после Троицы и продолжается до дня Петра и Павла, то есть до 29 июня по старому стилю. Третий длится весь август. Четвертый и последний начинается 15 ноября и продолжается до 25 декабря, то есть до Рождества. Однако здесь надо заметить, что эти строгие правила воздержания не распространяются на приходящиеся на время постов праздники. Но, напротив, каждая среда и пятница в продолжение всего года являются недельными днями поста, и если прибавить их к годовым, то всех вместе выйдет около семи месяцев. ...В середине февраля начался большой русский пост, начался он карнавалом. У русских больше постов и соблюдаются они строже, чем у католиков. Ибо если сложить все русские посты вместе и добавить обычные недельные дни постов – среду и пятницу, то они в год составят 28 недель. Но самый долгий из всех – тот, что перед Пасхой, называемый поэтому великим по-*

стом. Перед ним бывает карнавал, а именно в восьмую неделю перед Пасхой; русские называют его масленой неделей, так как в эту неделю они могут есть масло, но не мясо. А во время настоящих недель поста им нельзя есть мясных блюд, молока, яиц и масла, но только овощи, хлеб, хлебные изделия и рыбу (которую, однако, жарят на растительном масле вместо животного). Правда, имеется установление не столь строго соблюдать посты на флоте и в армии. Но простой русский человек по-прежнему не хочет осквернять дни поста. В армии бывают достаточные причины поститься, как, например, в кампаниях против турок. По стране этот предрассудок столь распространен, что люди отказываются есть из посуды, в которой была какая-нибудь запрещенная пища. Это часто доставляет иностранным путешественникам значительные затруднения, так как им приходится возить с собой и все необходимое для питания... Подобно тому как русские простолюдины привержены крепким напиткам, особенно в пост, они также не менее невоздержанны в еде, едва пост закончится. Есть такие, кто не спит в последнюю ночь поста, а готовит еду, дабы, едва часы пробьют полночь, быстренько начать есть и как следует набить желудок запрещенными в пост продуктами. По сей причине многие в ту пору даже заболевают. Но поскольку, с другой стороны, не слышно, чтобы кто-либо из них умер или занемог от употребления крепких напитков, то, без сомнения чрезмерное чревоугодие должно быть человеческому телу еще вреднее, нежели пьянство. А посему в первые недели после великого поста всегда свирепствует тяжкая болезнь, обычно горячка, и это лучше всего видно в аптеках, где в такое время обыкновенно полным-полно народу»[391].

Кук: *«Пост, и очень строгий, продолжается семь недель. Он сменяется ненасытным обжорством с обилием крепчайших напитков, что непременно укладывает многих в постель, а немало людей и в могилу»*[392].

Из этих рассказов следует, что соблюдать благочестие было не так-то просто, и многие постившиеся компенсировали белково-калорийную недостаточность неумеренными возлияниями, а заговлялись и разговлялись в буквальном смысле не на жизнь, а на смерть. Причем постились не все одинаково строго, а какая-то часть народа и вовсе пренебрегала постом: так, в Шлиссельбургском уезде в великий пост 1720 г. из 85 жителей села Рождественского постились 39 чел., не постились 46 чел., в с. Успенском

на 135 постившихся приходилось 129 не постившихся, в с. Путилово эта пропорция выглядела как 287/101, в Тосне – 37/24, на Тоснинских каменоломнях – 48/60, на Назинских заводах – 71/65, в самом Шлиссельбурге постилось только 70 чел., а пренебрегли постом 632 чел.[393]

Сам Петр I, согласно большинству свидетельств, поста обычно не соблюдал – вот, например, что писал в 1702 г. де Бруин: *«Любезности, которые оказывали мне при этом дворе в продолжение всего времени, когда я работал там портреты, были необыкновенны. Каждое утро меня непременно угощали разными напитками и другими освежительными, часто также оставляли обедать, причем всегда подавалась и говядина, и рыба, несмотря на то что это было в великий пост, – внимательность, которой я изумлялся... 29 марта он [Петр I] катался на шлюпке по Москве-реке против течения за три или четыре версты от моста, что у Кремля. ...Князь Александр ожидал его здесь вместе с несколькими английскими и голландскими купцами, которых он опять угощал по желанию мясным и рыбным кушаньем, невзирая на великий пост, доставив каждому из них полную свободу то или другое употреблять по выбору. Но сам государь, равно как и сопровождавшие его, кушали только одно мясное»*[394].

Петр I также отменил пост на время походов в армии и флоте – по словам Ф.-Х. Вебера, *«из-за строгости постов он также сделал [в этом] значительные послабления, особенно в армии, каковому доброму примеру изо дня в день следуют те, кто повидал не одну только Россию»*[395]. Действительно, в условиях многолетней Северной войны, сражения которой большей частью разворачивались на территориях, занятых иноэтничным и иноконфессиональным населением, офицерам и рядовым даже при желании было непросто следовать церковным установлениям (особенно в походных условиях в протестантской Прибалтике и Северной Германии), зато те, кто не желал поститься, имели на то полное право. Однако это не стало традицией (по крайней мере, в течение рассматриваемого периода). Так, Х.-Г. Манштейн, воевавший в русско-турецкой войне 1735 – 1739 гг., писал: *«Одно обстоятельство сильно развивает болезни в русских армиях – это почти непрерывные посты, которые они обязаны соблюдать по уставу православной церкви, так что три четверти года постятся. И народ так суеверен, что несмотря на разрешение Синода во время похода питаться скоромным, мало кто пользуется этим позволением; прочие готовы лучше умереть,*

нежели употреблять грешную пищу»[396]. А в мирное время пост в армии, видимо, соблюдался еще строже, так что поститься приходилось даже учившимся в Шляхетском корпусе дворянским недорослям: Берк в своих заметках сообщает, что кадеты *«едят все в большом зале, получая три добрых блюда в обед, два на ужин; для русских в их рыбные дни готовят отдельно»*[397].

Более того – пост соблюдался даже членами императорской фамилии, и не только такими ретроградами, как царица Прасковья Федоровна, которая, если верить Веберу, и умерла от того, что весь великий пост 1723 г. питалась одними солеными грибами, но и людьми решительно противоположного склада, как императрица Екатерина I. Автор «Диариуша» при описании обеда монархини с польским посольством во дворце 15 марта 1726 г. рассказывает: *«Без промедления подали на стол – одни постные блюда, ибо сама ее императорская милость должна строго соблюдать весь пост, воздерживаясь от мясных и масляных кушаний... Согласно здешнему обычаю, на стол подали сначала холодные, а затем горячие блюда раза три, а на четвертый – сласти»*[398]. Конечно, судя по количеству блюд, великопостное воздержание Екатерины I мало чем напоминало практику Алексея Михайловича, однако характерно уже то, что по рождению и воспитанию далекая от православной культуры, прожившая жизнь при вечно пьяном дворе своего никогда не постившегося мужа, сама не брезговавшая ни токаем, ни хлебным вином императрица считала необходимым хотя бы внешне соблюдать пост, с чем, волей-неволей, приходилось смиряться и считаться окружающим. Такой порядок сохранялся и впредь, например, при дворе Елизаветы Петровны – монархини, в общем-то, далекой от идеалов монашеского аскетизма: по словам М.И. Пыляева, «православие Елизаветы Петровны было искренне, и наружние проявления религиозности были в обычае и ее придворных. Из документов тогдашнего времени мы видим, что императрица не пропускала ни одной службы, становилась на клиросе вместе с певчими и в дни постные содержала строжайший пост и только одному своему фавориту Разумовскому позволяла во дворце есть рыбное кушанье, а остальных так преследовала за недержание поста, что другой ее приближенный, граф Бестужев, был вынужден обратиться к константинопольскому патриарху за разрешением не есть грибного»[399]. Правда, относительно того, действительно ли Елизавета Петровна была такой уж истовой постницей, есть определенные сомнения: с одной стороны, двор действительно регулярно постился (*«на первой неделе поста мы стали го-*

веть»[400], – пишет под 1749 г. в своих записках Екатерина II, тогда великая княгиня), с другой стороны, существуют данные, позволяющие иначе взглянуть на известную склонность императрицы к полуночным бдениям – так, Д.Д. Благово рассказывает: *«В среду и в пяток у государыни вечерний стол был после полуночи, потому что она строго соблюдала постные дни, а покушать любила хорошо, а чтоб избежать постного масла, от которого ее тошнило, она дожидалась первого часа следующего непостного дня, и ужин был сервирован уже скоромный»*[401].

В то же время разного рода ночные увеселения, которым предавались все царствующие особы, далеко еще не стали нормой жизни с тем, чтобы серьезно повлиять на повседневный распорядок дня и, соответственно, время ежедневных приемов пищи. Как и их подданные, монархи (а также придворные и вообще лица знатные, чиновные и состоятельные) первой половины XVIII в. рано ложились и еще раньше вставали, чему соответствовало дневное расписание завтраков, обедов и ужинов. При этом завтрак, как в предшествующее время, оставался чем-то довольно неопределенным: так, Берк, описывая распорядок дня Анны Иоанновны, завтрака не упоминает вовсе, но говорит, что после пробуждения она пьет кофе или шоколад. Болотов рассказывает, что в своем имении он, проснувшись, пил отвар шалфея с медом и сливками, затем гулял по саду и только потом по-настоящему завтракал (гречневой кашей). Нартов, повествуя о работе Петра I на саардамской верфи, говорит, что тот ходил «завтракать» после работы, а описывая образ жизни монарха в целом, сообщает, что тот вставал в пятом часу утра, полчаса прохаживался по комнате, слушал доклад секретаря, завтракал, затем в шесть утра отправлялся по делам, в 10 часов пил чарку водки с кренделем, а обедал в час пополудни (см. выше). Таким образом, в одном случае завтрак может сводиться к чашке кофе, в другом выглядит как достаточно обильный прием пищи, в одном случае он следует непосредственно за пробуждением, в другом ему предшествуют какие-то дела: все это создает впечатление о завтраке как о чем-то необязательном, не определенном ни по времени, ни по составу.

Более обязательным пунктом дневного распорядка выглядит послеобеденный сон, фигурирующий во многих рассказах как обычай, которого придерживаются и простолюдины, и монархи. Так, Корнелий де Бруин утверждает о русских: *«Когда они отправляются к кому-либо в гости, то садятся обедать в 10 часов*

утра и расходятся в час пополудни, чтобы уснуть дома – зимою ли то, или летом»[402], что подтверждается Педером фон Хавеном, свидетельствующим, что *«все русские соблюдают дневной сон»*[403]. О Петре I Берхгольц сообщает, что *«он обыкновенно обедает в 11 часов»*[404]; это подтверждают как Бассевич (*«вставая с рассветом и обедая в 11 часов утра, он после стола имел привычку соснуть»*[405]), так и Вебер (*«в 11 часов у него короткая трапеза, а послеполуденное время после краткого, по русскому обычаю, сна...»*[406]). По Нартову, правда, Петр обедал не в 11, а в 13 часов, но такие расхождения в свидетельствах характерны и для рассказов современников о других монархах. Например, об Анне Иоанновне сообщают:

Берк: *«Она встает... между семью и восемью часами утра... пьет кофе... Равно в 12 она обедает с семьей обер-камергера и за столом сидит недолго... В послеобеденное время императрица предается краткому сну... В 8 часов императрица садится за ужин»*[407];

Рондо: *«Императрица, которая никогда не ужинает...»*[408];

Джастис: *«Ее величество встает очень рано и зимой обедает в двенадцать часов»*[409];

Манштейн: *«Она всегда была на ногах еще до 8 часов... Обедала в полдень у себя в комнатах только с семейством Бирон... Слегка поужинав, она постоянно ложилась спать в 12 часу»*[410].

Если Петр I обедал то ли в 11, то ли в 13 часов, то Анна Иоанновна ужинала то ли в 20 часов, то ли позже, то ли вообще не ужинала; впрочем, это не столь важно, важнее то, что и император, и императрица рано вставали, в связи с чем после обеда ложились отдохнуть, и это являлось еще одним доказательством того, что «народ и царь едины».

Впрочем, в культуре питания были и другие элементы, общие как для крестьянского застолья, так и для придворного приема. Одной из таких удержавшихся в новое время старинных традиций был обычай угощения гостя рюмкой водки из рук хозяйки дома. Де Бруин рассказывает, что в 1703 г. на званом обеде у астраханского воеводы жена и дочь последнего подносили всем гостям по рюмке водки (см. выше). В 1702 г. он вместе с Меншиковым побывал у вдовы Ивана V, царицы Прасковьи в Измайлово, и вот как это выглядело: *«Потом царица приказала наполнить небольшую чарку водкой, которую она и поднесла собственноручно князю, и князь, выпив, отдал чарку одной из находившихся здесь придворных девиц, которая снова наполнила чарку, и цари-*

ца точно таким же образом подала ее мне, и я, в свой черед, опорожнил ее. Она попотчевала также нас и по рюмке вином, что сделали и три молодые княжны. Затем был налит большой стакан пива, который царица опять собственноручно подала князю Александру, и этот, отпивши немного, отдал стакан придворной девице. То же повторилось и со мною, и я только поднес стакан ко рту, потому что при дворе этом считают неприличным выпивать до дна последний подносимый стакан пива»[411]. Здесь гостей потчует сама царица (причем не только водкой, но и вином, и пивом – аперитив в духе времени). Спустя два десятка лет об этом обычае упоминается в дневнике Берхгольца (*«Перед обедом императрица вошла в большую аудиенц-залу и как хозяйка дома, по здешнему обычаю, поднесла не только императору, но и его высочеству и всем прочим гостям, по чарке водки. Затем начался обед...»*[412]), а еще десяток лет спустя о нем пишет Фрэнсис Дэшвуд (*«Все еще бытует обычай, согласно которому хозяйка дома, когда вы приходите, встречает вас при входе со стаканом водки»*[413]); очевидно, что бытование его продолжалось и в последующие десятилетия.

Если этот объединяющий «высокую» и «низкую» культуры ритуал представлял из себя дань традиции, то другой выполнявший ту же функцию обычай был явной новацией: речь идет о том, что в московскую эпоху в знатных семействах мужчины и женщины ели отдельно друг от друга, так что мужским пирам и званым обедам соответствовали женские посиделки в теремах, на особой женской половине. Так было еще в последние годы XVII в. – Корб сообщает: *«Женщины, пользующиеся некоторой знатностью или принадлежащие к почетному званию, не являются за званым столом и даже не садятся с мужем за стол обыкновенный»*[414]. Через несколько лет Бруин зафиксировал уже черты нового: старый обычай еще продолжал существовать – например, на свадьбе И.Ф. Головина и А.Б. Шереметевой виновники торжества были рассажены так: *«молодой – меж мужчинами, а молодая – меж женщинами, за общим столом в большом покое»*[415]. Однако налицо и изменения – вот что рассказывает Бруин о другой свадьбе, проходившей в доме Лефорта в Немецкой слободе: на первый день *«все общество прибыло туда в 3 часа после полудня в количестве пятисот человек, мужчин и женщин, которые разместились в разных покоях, так что мужчины и женщины не могли видеть друг друга. Княжна, сестра его величества, и царица со своими тремя молодыми княжнами поместились за особым столом с несколь-*

кими придворными госпожами. Новобрачная – за другим столом с другими госпожами; а та, которая представляла царицу, сидела одна, на возвышенном помещении, огороженном решеткою. Остальные госпожи – как русские, так и иностранные – были в другой комнате; музыканты же помещены были на таком месте, откуда все могли их хорошо слышать». А на третий день этой свадьбы *«за столом мужчины и женщины сидели вместе, как это водится у нас, и после пира плясали и прыгали для удовольствия его величества и всех гостей»*[416].

В дальнейшем, как известно, способом введения женщины в общество стали петровские ассамблеи – как писал П.Г. Брюс, *«на ассамблеи свободно допускались господа всех званий, русские и иностранцы, со своими женами и дочерьми. Это нововведение чрезвычайно понравилось дамам, поскольку освобождало от суровых ограничений их жизни: им не разрешалось появляться в обществе. Посредством же ассамблей они учились и одеваться, и вести беседу»*[417], – и сидеть за одним столом с мужчинами, добавим мы. Однако отдельные элементы старого порядка застольной сегрегации по половому признаку сохранялись даже на развеселых пирушках петровского времени, где не только «за присутствующих дам», но и сами присутствующие дамы пили вино стаканами. Например, Берхгольц при описании обеда, состоявшегося 25 июля 1721 г. у Г.И. Головкина, рассказывает: *«Дамы сидели в смежной комнате совершенно отдельно, за большим круглым столом; у них не было никого из мужчин, кроме молодого Трубецкого, который разрезывал им кушанья... У дамского стола, где на первых местах сидели княгиня Меншикова, княгиня Черкасская и сестра Меншиковой, прислуживали обе дочери канцлера. К концу обеда там подавали разные сласти, чего за столом царя никогда не бывает»*[418]. Позднее об отделении дам от мужчин на разного рода застольных мероприятиях уже не сообщается, однако сидели те и другие еще по разные стороны стола; дамы оказывались сидящими между мужчинами и наоборот только тогда, когда это было специально организовано. Так, в 1734 г. при дворе был дан праздничный обед в честь взятия Данцига. На этом обеде, как его описала леди Рондо, *«кто-нибудь из кавалеров получал билеты, потом мужчины садились с дамами за стол без порядка так, что кавалеры и дамы сидели по обеим сторонам»*[419]; точно такой же способ с билетиками был применен и на балу, данном при дворе Елизаветы Петровны в честь французского посла 29 июля 1757 г.[420]

Сосуществование старого и нового так же прослеживается в отношении посуды и столовых принадлежностей. В первые десятилетия XVIII века в быту дворца и придворных постепенно выходят из употребления некоторые старые виды столовой посуды – ковши, братины, ендовы, кумганы, кухли и др., зато становится больше тарелок, блюд, мисок разного размера и назначения, формы и декор которых подражают синхронным западноевропейским; то же касается и солонок, перечниц, уксусников, которые по-прежнему являются обязательной принадлежностью стола. Неизменным остается только обычай использовать серебряную посуду в поставцах для украшения интерьера и выставлять ее с той же целью во время различных парадных обедов. Корб, описывая торжественный обед в честь австрийского посла (17 сентября 1698 г.), рассказывает: *«Они накрыли стол весьма тонкой скатертью и поставили на нее золотую солонку, а подле нее два сосуда из того же металла: один с перцем, а другой с солью; в стороне, поблизости стола, красовался на возвышении прибор с царского буфета. Кубки были различной величины, самый большой из них вышиной в локоть; кубки были так установлены, что возле двух больших стояло два меньших кубка, а поставец, покрытый большим числом серебряных и вызолоченных кубков, имел вид органа. Около поставца, вдоль ближайшей стены, поставлены были лавки, а на них огромные сосуды, одни оловянные, другие серебряные позолоченные. Недалеко стоял двухведерный бочонок с квасом»*[421]. Де Бруин, описывая состоявшуюся в 1702 г. свадьбу некого вельможи, передает похожую картину: *«Для умножения великолепия было принесено заблаговременно множество серебряных сосудов, которые и выставлены для зрения на приличном им месте. Так, стояли два громадных леопарда, на шейной цепи, с распростертыми лапами, опиравшимися на щиты с гербом, и все это было сделано из литого серебра. Потом большой серебряный глобус, лежащий на плечах Атласа из того же металла, и, сверх того, множество больших кружек и другой серебряной посуды, часть которой взята была из царской казны»*[422]. Столовое серебро, специально выставленное для всеобщего обозрения, было принадлежностью даже царских развеселых пирушек (хотя лично Петр I не любил серебряной посуды и не пользовался тяжелыми кубками и т.п.). Об этом свидетельствует Юст Юль, описавший празднование Нового 1710 года: *«По окончании службы царь поехал со всем своим придворным штатом к тому месту, где вечером должен был быть сожжен фейерверк.*

Там для него и для его двора была приготовлена большая зала, во всю длину которой по сторонам стояло два накрытые для пира стола. В зале возвышались также два больших поставца с серебряными позолоченными кубками и чашами, на каждом было по 26-ти серебряных позолоченых блюд, украшенных искусною резьбой на старинный лад, не говорю уже о серебре на столах и о больших серебряных подсвечниках выбивной работы»[423].

Тем более это было свойственно для придворных и приближенных императора, многие из которых, как известно, начинали свой путь из социальных низов, а теперь компенсировали это внешними проявлениями богатства и роскоши. У А.Д. Меншикова было несколько столовых серебряных сервизов, каждый в 24 дюжины тарелок, ложек, ножей и вилок; французский путешественник О. де ла Мотрэ сообщает, что в его бытность в Петербурге светлейший князь как раз пополнил свой буфет еще одним сервизом. *«Все соответствовало великолепию этого дворца*, – пишет француз, – *были во множестве серебряные сервизы всевозможных видов и форм. Я еще находился в Петербурге, когда князь получил из Англии новый сервиз ценой в 6 тысяч фунтов стерлингов. То, что князь уже имел, стоило значительно больше как по весу, так и по действительной ценности, но тонкая работа этого нового сервиза несравнимо превышала те, другие, и по искусству, и по цене. Одни говорили, что князь приобрел его для подарка императрице, другие – что это она заказала сервиз в подарок князю, и последнее наиболее вероятно, ибо как только сервиз оказался у него в руках, императрица прибыла во дворец посмотреть на него и ужинала с князем. Императрице было подано [кушанье] на этом сервизе; она оставалась там за пол-ночь»*[424].

Новый сервиз не случайно был английской работы: у Меншикова уже имелись сервизы из Аусбурга и Гамбурга, но серебро немецких ремесленников продолжало традиции двух предшествующих веков, князь же стремился следовать моде. В самой Германии в это время уже наметился упадок старинных центров златокузнечного дела, таких как Аусбург, Нюрнберг и др., ибо у столового серебра, всегда бывшего объектом престижа, появился конкурент в лице фарфора. В 1710 г. начала свою работу первая европейская фарфоровая мануфактура в Мейсене, в 1718 г. заработала вторая фабрика в Вене; их продукция была дешевле импортного японского и китайского фарфора и пользовалась огромным спросом, так как обладать фарфоровым сервизом было теперь не менее престижно и даже более модно, чем владеть серебряным.

К началу второй четверти века барочное немецкое столовое серебро окончательно выходит из моды; модным становится фарфор, граненый и гравированный хрусталь, центром производства которого с последней четверти XVII в. являлась Богемия, и серебряные сервизы английских и французских мастеров, выполненные в стилистике рокайля[425]. Этот процесс затронул и Россию: по таможенному тарифу 1724 г. на импортный хрусталь, фаянс и майолику была установлена примечательно низкая пошлина (5% от цены; пошлины на другие предметы импорта доходили до 75%). Ввоз фарфоровой и стеклянной посуды быстро увеличивался: если в 1749 г. ее было импортировано на 29,4 тыс. руб. (0,6% ввоза), то уже в 1758 – 1760 гг. среднегодовой ввоз этих товаров оценивался в 122,3 тыс. руб. (1,7% ввоза)[426]. Стеклянную и хрустальную посуду выпускали и отечественные предприятия; особенно высоким качеством отличались хрустальные изделия казенных заводов в Ямбурге и Петербурге – резные кубки, рюмки, стаканы и т.п.

Новые веяния в этой области засвидетельствованы в записках современников. Так, Н.Б. Долгорукая рассказывает, как на ее обручении с Петром II *«мой брат жениха моево дарил: шесть пуд серебра, старинные великие кубки и фляши золоченые»*[427]; очевидно, что старомодность «великих кубков» была в это время уже очевидной. Берк свидетельствует, что в Зимнем дворце *«есть буфет, полный великолепных ваз из японского, китайского и саксонского фарфора и со множеством замечательной серебряной посуды»*[428]; эта резная с позолотой пирамида, на которой симметрично были расставлены фарфоровые и серебряные предметы, стояла на втором этаже у стены аванзала[429]. Данная посуда использовалась на различных придворных торжествах, причем, как и раньше, не только на столах, но и в специальных поставцах в качестве украшения. Так было, например, на состоявшемся в 1734 г. по случаю взятия Данцига придворном празднике, описанном леди Рондо: *«Императрица и Императорская фамилия кушала в гроте противу длинной аллеи, оканчивающейся фонтаном и заключенной с обеих сторон изгородью из высокого голландского вяза; во всю длину аллеи, от самого грота, тянулись столы; над ними возвышалась палатка из зеленой шелковой материи, которая опиралась на пилястры, обвитые и увешанные цветами. Между пилястрами в нишах загороды по обеим сторонам столов помещался буфет, с одной стороны тарелки, с другой фарфор... За столом было до 300 человек, 600 тарелок нужно было для одной перемены, перемен было две и десерт»*[430]. Использовавшийся

здесь фарфор был импортным, а вот металлические сервизы изготовлялись уже и в России: по словам Берка, *«Когда при дворе угощают много народа, обычных серебряных сервизов все же не хватает и пользуются конфискованными у князей Долгоруких. Золотой, с которого императрица и обе принцессы впервые кушали прошедшего 28 января, для русских рабочих сделан довольно хорошо; правда, ими руководил француз. У него я видел в работе еще много блюд и тарелок, так как императрица пожелала иметь свой золотой сервиз достаточно большим, чтобы угощать на нем всех андреевских рыцарей. В конечном счете его стоимость должна достигнуть миллиона рублей»*[431].

При Елизавете Петровне большие заказы на серебряные сервизы исполняли английские мастера; при дворе стали работать французские ювелиры. Серебряная посуда этого времени отличается барочно-рокайльной прихотливостью формы и орнамента, в подражание которым на демидовских заводах выпускали медную посуду, предназначенную для потребителей не столь состоятельных, но так же внимательно следовавших моде. Особенно модным в это время становится фарфор, вплоть до середины века остававшийся большой редкостью: например, у А.Н. Демидова, одного из богатейших людей страны, железной посуды было «без счета», оловянной – 121 пуд., медной – 1177,5 пуд., а фарфоровой – всего 296 предметов[432]. В 1744 г. в столице заработала казенная порцелиновая мануфактура, на которой с 1752 г. было освоено производство фарфора; Императорский фарфоровый завод, как стало называться это предприятие, в основном обслуживал нужды двора, но часть продукции поступала и в свободную продажу. Начался настоящий фарфоровый бум – из фарфора стали делать статуэтки, настольные украшения, подсвечники, пуговицы, эфесы шпаг и т.д.; естественно, что фарфоровая посуда стала просто сверхпопулярной. Моду на фарфор, как всегда, задавал двор: у Елизаветы Петровны имелся так называемый «Собственный» столовый сервиз, который не был обойден вниманием современников – например, Д.Д. Благово писал: *«Сервиз императрицы был презамысловатый: крышки были сделаны из фарфора наподобие кабаньей головы, кочна капусты, окорока и т.п. и очень искусно»*[433].

Так обстояло дело во дворце и у придворных; понятно, что в хозяйствах людей рангом пониже ни серебряных, ни фарфоровых сервизов не было. О том, какая столовая посуда использовалась в помещичьих имениях первой четверти века, наглядное представление дают материалы описей; вот как это выглядело[434]:

И.В. Кожин, сельцо Пестриково, Московский уезд, 1705 г.: *«в задних сенях поставец, а в том поставце посуды стекляной и хрустальной рюмка да 4 стокана»*.

А.И. Викторов, село Лески, Карачевский уезд, 1707 г.: *«под хоромами амшеник, а в том амшенике... ендова медная весом 10-ти фунтов»*.

Ф.В. Кабанов, село Стогинское, Ростовский уезд, 1707 г.: *«да у него ж пожитков: ...3 погребца, кунган оловянной, 3 стакана оловянных»*.

В.А. Апухтин, двор в селе Спаское, Болховской уезд, 1715 г.: *«в третьем омшенике... медной посуды: котел поваренной весом 12 ф. ...веко 15 ф., лохань весом 6 ф., ендова весом 6 ф., сковородка ядцкая 4 ф., горшек да сковородка малоя 6 ф., блюда большоя зборная 12 ф.., кунган медной 10 ф., подсвечник двойной весу 6 ф.; оловянной посуды: оловеник весу 8 ф., другой оловеник весу 6 ф., 17 тарелок да солонка без крышки весу 9 ф., ендова медная весу 4 ф.»*.

Ф.П. Цыганов, село Подолец, Суздальский уезд, 1715 г.: *«3 чулана, в том числе в одном... 8 блюд, 5 мис деревянных»*.

Г.И. Волконский, сельцо Никольское, Данковский уезд, 1715 г.: *«поставец деревянной крашеной, а в нем посуды: 4 стоканы хрустальныя, пятоя рюмка с крышкою, перечница деревянноя, куп да скляница склянечная, 2 блюдца ценинныя; да спальня, в ней... 6 кушинов стекляные, да сулея в полведра, да 6 сулей винных... Да изба, в которой живет прикащик.., а в ней поставец деревянной крашеной, да посуды: 2 сулеи стекляные, 1 стокан хрустальной»*.

Г.И. Волконский, село Богородицкое, Тамбовский уезд, 1715 г.: *«в тех анбарах: ...2 ендавы медные, большая в пол ведра да маленькая»*.

Г.И. Волконский, село Долгие Лески, Ефремовский уезд, 1715 г.: *«постав липовой крашеной, и в том поставе посуды: крушка оловянная, весом в ней 8 ф. да склянишной посуды: крушка, оботина, стакан, 3 кувшинчика глиненых муравленные»*.

Г.И. Волконский, село Якшино, Московский уезд, 1715 г.: *«палата кладовая.., а в полате положено: ...посуды медной: котел большой медовой и поваринной в 5 ушатов, противен большой, 2 средних, 2 сковоротки с крышками, 3 таза, жеровня, сковородачка с ручкою луженые, горшечик с крышкою и с ручкою луженые... 10 блюд, 10 торелак оловянных, четвертины большие с тисками, 2 с кольцы, солонка, чашка оловянная ж, 14 ложак*

красных.., солонка ценинная, 15 стаканов хрустальных, 2 чашки хрустальных с крышками, 3 пары чашек ценинных чайных, 3 кушина муравленных; ставак, а в нем дюжина ножей белевских, 2 воронки жестеныя, 8 бутыль скленешных с питьем за печатью; шкатука, а в ней 6 скляниц широкогорлыя с тисками, бутылачка с маслом; ...ендова деревянная, 4 бутыли, 2 четвертных, 6 маленьких бутылок».

Г.И. Волконский, село Селезнево, Тульский уезд, 1715 г.: *«в крестовой полате... поставец в стене, затворы росписаны тровами, в нем хрустальной посуды: кубок свертной, 2 кубка с кровлями, кубок без кровли, 2 стойки хрустальных резных з закладками, что кладут вотку, 2 стоечки хрустальных же грансвитых с закладками, 2 сулейки резных з закладками, кувшинец хрустальной резной з закрышкою оловянною, 2 крушки чешучетых с крышками оловянными, 1 кушинец с носком, что кладут ореховое масло, 2 стокана больших резных, 4 стокана резных пивных, стокан, на котором вырезано притча, стокан резной с плонетами, стокан грановитой, по граням резьба маленька натручен, стокан резной, толстое дно, 2 стоканца резных с репьями, стокан чешуйчетой, 4 стокана гладких на ношках, 6 стоканов граненых пивных, стокан с крапинками красными и зелеными, 6 стоканов граненых меньших, 2 стоканца с кровлеми росписные с финифтью, 3 стоканца воточных резных, 3 стоканца граненых, 3 рюмки воточных з голубьми, 3 рюмки, чем пьют ренское, 2 стоканчика восточных граненых; в шкатуне 5 стоканов резных, ценинной посуды: 2 кушина с крышками оловянными, 4 блюда, 3 солонки, 4 торелей, 6 блюдцов глубоких меньших, 7 пар чашек з блюдцами чайными, 4 блюдца чайных без чашек, чашка з двемя ручками белая, 2 шандана алебастровых, 2 солонки алебатровых, 1 попорчена; скланишной посуды: кувшин, росольник ...крушка оловянная с крышкою, четвертина новгороцкая медная, шуруп оловянной, чернильница медная, чайник медной; ...в спальне ...посуды медной: веко большое круглое с ручками, века на стоячих ношках, 3-е веко круглое ветхое, ящик медной з двемя кольцами, что кладут лед, сковоротка медная луженая з двемя ручками, горшечик с крышкою, 2 чашки, что бывают кровельки на турецких котликах, 5 сковородок, в которых посылаютца кушанья, котлик медной со всеми инструменты, что ворят угольем, 2 поддона медных, торелка шенданная ветхая медная, крышка з горшечка медная, 4 братины медные луженые, противень с крышкой*

медною, кунган медной, противень медной з двемя ручками, что посылаетца на стол кушанья, 3 четвертины медных больших с тисками, в том числе на одном тиске кольца нет, 4 четвертины медных меньших с тисками, в том числе 2 бес тисков, рукомойник жестяной с лаханью стенной, 2 тоза медные... котел железной з душкою, ковш железной, чашка медная, что накрывается турецкий котлик.., катка липовая з горшечками глиненами зелеными, 4 кушина ценины; деревянной посуды: красных 2 блюда росписные, 1 зборное, другое малое, 12 ставцов на тарелках подрезаных, 3 братины, 8 ставцов, 16 блюд, 2 мисы; ...нижнея полата.., в ней ...3 тагана стоячих на кольцах с цепьми для варенья кушанья».

Б.А. Чаплыгин, село Алеканово, Рязанский уезд, 1716 г.: *«подле ворот омшенник, крыт дранью, а в нем... стеклянишные посуды: 8 кушинов, 6 кружек, 3 чашки, 5 бутылок, да блюда, чашка медная»*.

А.В. Кикин, Коростынский погост, Новгородский уезд, 1718 г.: *«прикащика Якова Неклюдова пожитки: ...5 блюд деревянных, 2 миски деревянных, 2 жбана, 10 ложек, перешница деревянноя, 2 блюда оловянных больших, 4 тарелки оловянных, воронка, 2 ставца деревянных, судница.., яндова медная»*.

Я.И. Лопухин, сельцо Анненское, Луцкий уезд, 1719 г.: *«посуды: 12 блюд, 12 тарелок, солонка оловяные, 2 стакана хрустальные, 2 бутылки стекляные»*.

Я.И. Лопухин, сельцо Высокое, Луцкий уезд, 1719 г.: *«возле той светелки анбар, в нем ...2 чашки, в том числе чашка одна флеровая, а другая коженая, 12 сулей, скляница, жбан аспидной с крушкою оловяной»*.

Т.А. Зеленый, сельцо Матенец, Торопецкий уезд, 1719 г.: *«деревянной посуды: 2 братины, 2 блюда, 8 торелак, ставец, крушка»*.

К.Л. Зеленый, сельцо Ратное, Холмский уезд, 1719 г.: *«да посуды 10 блюд и 10 торелок, все деревяные да стакан алавяной»*.

М.П. Гагарин, село Сенницы, Зарайский уезд, 1721 г.: *«В первом анбаре, что под сушилом, паложено его, Гагарина, пожитков и запечатано, а именно: белой оловянной посуды 9 блюд больших, 11 меньших, 11 тарелок, 12 ложек, 2 крушки, 2 подноса, 2 уксусника, перешница, чашка с крышкою, 2 салонки, салонка алебастрова; медной пасуды: 2 катла больших, 2 катла турецких, 1 с крышкою, 3 противня, горшечик маленький с крышкою..,*

лахань.., ендава, 2 чайника жестяных... Скрына липовая, обита кожею красною и железом белым, в ней 4 бутылки».

М.П. Гагарин, сельцо Смольково, Московский уезд, 1721 г.: *«а в харомах... оловянной посуды: кружка, поднос, уксусник, 5 ложек»*.

М.П. Гагарин, село Большой Клин, Тульский уезд, 1721 г.: *«в середней горнице... поставец.., в том поставце 2 кунгана малых оловяных ветхих, 3 блюда, 3 торелки, крушка оловяные ветхия ж»*.

И.В. Отяев, село Давыдовское, Юрьево-Польский уезд, 1723 г.: *«постав липовой выкрашен, в нем 8 стаканов, да рюмка белова стекла, стакан зеленова стекла, 2 стакана каменных аспидных, 2 солонки, да 3 чашки, 3 блюда, 4 торелки, 5 чашек виницейских, торелка жестяная, 6 ножей, 5 вилок ветхих, чашка глиненая с крышкою, 2 стакана, ножей с вилками ж 2»*.

С.Е. Пашков, сельцо Семибратцкое, Коломенский уезд, 1723 г.: *«поставец резной деревяной, в нем 4 стокана хрустальных, 3 рюмки хрустальных, 3 кровли хрустальных, чайник оловяной, 2 подноса – один оловяной, другой деревянной; шкатул деревяной, в нем 8 фляжек деревянных»*.

С.Е. Пашков, село Месное, Коломенский уезд, 1723 г.: *«поставец резной позлащен, а в нем поднос оловяной, другой деревяной»*.

А.Г. Ратманов, село Троицкое, Московский уезд, 1723 г.: *«посуды: 23 стакана хрустальных пивных, 4 стакана пивных, 2 кушинчика стекляных, четвертинка каменная с тиском оловянным, 13 четвертных скляниц, 10 фьялок ценинных, 2 рукомойника глиняных, 3 блютца ценинных, 6 кушинов муравленых глиненых, да 4 блютца глиненых, 21 пара ножей белевских, 40 ложек простых, чашка деревянная винная»*.

И.Р. Лосев, сельцо Селезнево, Рузский уезд, 1723 г.: *«постав, а в нем стокан деревянной, да троицкой кубик деревянной же с крышкою, дащат, ...2 чашки деревянные, 5 скляниц стекляных... Да на дворе ж анбар.., а в том анбаре ...10 горшочков ценинных, 3 куфшина муравленых»*.

И.Е. Хомяков, село Бушово, Тульский уезд, 1723 г.: *«шкап токарной, в том шкапе посуда: 2 блюда, 5 тарелей, судок оловянная, 3 пары ножей, 4 стаканца хрустальных, 12 сулей простого стекла, 11 тарелей деревянных»*.

Т.Д. Телегнин, сельцо Шолохово, Луховский уезд, 1724 г.: *«посуды: 7 блюд, 5 ставцов деревянных»*.

Ф.М. Безобразов, двор в сельце Щипони, Брянский уезд, 1725 г.: *«пожитков: 5 тарелок, судки оловянные.., ендова медная, куфшин оловеник, шкатун окованой, во оном шкатуне 4 скляницы фрустальные»*.

В.И. Дуров, двор в деревне Суботовой, Брянский уезд, 1725 г.: *«постав липовой, во оном поставе 4 скляницы рябых, 6 достоканов фрустальных, 4 чарки фрустальных, 6 чарак оловянных, 12 чарок белых чайных, 2 подноса, 1 медной да оловянной, посуды оловянной: 2 блюда, 4 тарелки»*.

Таким образом, мы имеем данные по 28 имениям, находившимся в 20-ти уездах, принадлежавших 20 владельцам разного статуса и положения, относящиеся к периоду 1705 – 1725 гг. Конечно, для серьезных статистических исследований такого материала явно недостаточно, но кое-какие подсчеты произвести все же можно. Итак: серебряной и фарфоровой посуды не оказалось ни в одном имении, оловянная посуда имелась в 15 хозяйствах, стеклянная – в 14, деревянная – в 13, медная – в 10, хрустальная – в 10, майоликовая – в 7. Исходя из этого, можно сделать вывод, что самыми распространенными видами столовой посуды были оловянная, стеклянная и деревянная. Посуда эта разных типов, включая и отсутствовавшие раньше, и исчезнувшие позже, причем посуды последнего рода явно больше, чем первого: если противень оказался в наличии в 3-х имениях (самая ранняя дата – 1715 г.), чайные чашки (так же, как и чайники) – тоже в 3-х имениях (первый раз в 1715 г.), то ендова – в 6-ти (самая поздняя дата – 1725 г.), кумган – в 4-х (последний раз в 1721 г.), братина – в 2-х (последний раз в 1719 г.), рассольник – в 1-м (1715 г.). Даже из этих цифр очевидно, что вплоть до конца петровского правления столовая посуда старых типов преобладала. Столовое серебро полностью отсутствовало даже в подмосковных усадьбах таких небедных людей, как князь Г.И. Волконский, у которого приказчик мог владеть хрустальной посудой (в с. Никольское). Зато присутствовала деревянная посуда, причем не только в имениях мелкопоместных дворян, но и у того же Г.И. Волконского (в его каменных палатах в Селезнево, на обитых обоями стенах которых висели фряжские картины, стулья были обтянуты позолоченной кожей и т.д.).

У нас, к сожалению, нет источников столь же информативных, чтобы выяснить, изменилась ли ситуация во второй четверти века; насколько можно судить по той информации, которой мы располагаем, изменения были не очень значительными, но все

же присутствовали. В уже приводившихся записках майора Данилова тот упоминал о жене одного своего родственника-помещика, которая, по его словам, если не было ложки серебряной, прекрасно обходилась деревянной (соответствующий эпизод относится к 30-м гг. XVIII в.): видимо, отдельные предметы столового серебра в помещичьих имениях все же стали появляться, но большая часть посуды по-прежнему оставалась оловянной, а то и деревянной. В подтверждение этого можно привести одно место из записок Ф.Ф. Вигеля, где речь идет о середине 50-х гг. XVIII в.: *«Чтобы судить о неприхотливости тогдашнего образа жизни Пензенских дворян, надобно знать, что ни у одного из них не было фаянсовой посуды, у всех подавали глиняную, муравленую (зато человек хотя несколько достаточный не садился за стол без двадцати четырех блюд, похлебок, студеней, взваров, пирожных). У одного только Михаила Ильича Мартынова, владельца тысячи душ, более других гостеприимного и роскошного, было с полдюжины серебряных ложек, их клали пред почетными гостями, а другие должны были довольствоваться оловянными»*[435]. Действительно, оловянная посуда в это время по-прежнему продавалась на рынках пудами, деревянной посуды, тем более, продавалось великое множество, и покупали ее отнюдь не только крестьяне (правда, некоторые виды ее, например, деревянные ковши, стали специфически крестьянской посудой; с другой стороны, из дерева теперь делали и некоторые новые предметы – например, стаканы). В то же время значительно больше стало посуды стеклянной, которую к началу 60-х гг. производили уже два с половиной десятка предприятий: рюмки, пивные стаканы, солонки, чаши, всевозможные бутыли (стеклянная тара тогда рассматривалась в качестве столовой посуды) не представляли больше редкости в хозяйствах среднего достатка. Для того же потребителя – обер-офицеров, чиновников, купцов и т.п., предназначались и майоликовые («ценинные») изделия московской мануфактуры А. Гребенщикова – суповые миски, чаши, блюда, тарелки; за 25 руб. 25 коп. можно было купить даже настоящий сервиз из 126 предметов. (Правда, цена последнего была все же довольно высокой – это трехмесячное жалованье коллежского асессора; соответственно, и выпускалось их немного – так, в 1751 г. было произведено всего 65 сервизов, в то время как блюд было изготовлено 8695, тарелок – 6050, чаш – 3950)[436].

Из других предметов столового обихода, бывших редкостью или вовсе отсутствовавших в предшествующее время, можно на-

звать салфетки, вилки и столовые ножи. Скатерти и салфетки производились уже на первых полотняных мануфактурах петровского времени, а вилка и нож вместе с той же салфеткой, ложкой, бокалом и тарелкой стали неотъемлемой частью любого куверта. Впрочем, вилки и ножи использовались и отдельно от остального, чем объясняется довольно массовое их производство – так, только в одном промышленном селе Павлово в 1762 г. местными ремесленниками было изготовлено 18 тыс. столовых ножей[437]. Эпоха, когда знатные и состоятельные сотрапезники черпали ложками из одной миски и брали руками куски с общего блюда, ушла в прошлое; по одному месту у Юста Юля, где он описывает конвульсии, которыми страдал Петр I, видно, что уже в первом десятилетии нового века, по крайней мере, при дворе, существовал обычай есть, держа вилку в одной руке, и нож – в другой. (Вот это место: *«Нередко подобные подергивания в мускулах рук находят на него за столом, когда он ест, и если при этом он держит в руках вилку и ножик, то тычет ими по направлению к своему лицу»*[438]). Впрочем, есть и другие свидетельства, говорящие о том, что столовая посуда еще далеко не всегда рассматривалась как предмет индивидуального пользования. Так, в вышеприведенном рассказе Корнелия де Бруина о его посещении в 1702 г. царицы Прасковьи описывается, как и он, и сопровождавший его Меншиков пили поочередно подносимую им водку из одной чарки и пиво из одного стакана, а Берхгольц при описании орденского праздника в 1721 подробно рассказывает (см. выше), как Меншиков помогал герцогу Голштинскому уклониться от обязательных тостов – в одном случае, как только герцог *«выпил половину, князь (стоявший позади герцога) взял стакан и отдал его далее»*, во втором *«стакан, по милости князя (который наливал его сам), оба раза переходил к другим»*.

Это унаследованное от прошлого обыкновение было еще одной чертой, общей для культуры питания как высших, так и низших слоев населения России XVIII века. Конечно, говорить о сохранении в это время единой этнической культуры питания не приходится, а о становлении единой национальной культуры – тем более (для этнического культурного единства было уже слишком поздно, для национального – еще слишком рано), однако, если бы ранее не существовала первая, то позднее не возникла бы и последняя, а мостом между ними могла служить только совокупность транссословных, общих элементов, о некоторых из которых было рассказано выше.

Примечания к 1-й части

[1] Воронина Е.П. Роль сельскохозяйственных культур в аграрном прогрессе России в различные исторические периоды // Ежегодник по аграрной истории Восточной Европы. 1968. – Л., 1972. – С. 193–194.
[2] Древняя Русь. Город. Замок. Село. – М., 1985. – С. 225.
[3] Седов В.В. Восточные славяне в VI – XIII вв. – М., 1982. – С. 238.
[4] Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – М., 1987. – С. 293–294.
[5] Антипова Л.В., Пащенко Л.П., Фараджева Е.Д. Русская кухня. – Воронеж, 2000. – С. 9–10; Величко Е.М., Ковалев Н.И., Усов В.В. Русская народная кухня. – М., 1992. – С. 37–39; Ковалев В.М., Могильный Н.П. Рецепты русской кухни. – М., 1989. – С. 14; Ковалев Н.И. Русская кулинария. – М., 1981. – С. 11, 48; Меджитова Э.Д. Русская кухня. – М., 1991. – С. 9; Ковалев В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни. – М., 1996. – С. 65; Новоженов Ю.М., Сопина Л.Н. Кухни народов мира. Ч. 1-2. – М., 1993. – Ч. 1. – С. 3–4; Ч. 2. – С. 7–9; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. В 2-х т. – М., 1999. – Т. 1. – С. 292.
[6] Древняя Русь. Город. Замок. Село. – С. 137.
[7] Седов В.В. Восточные славяне в VI – XIII вв. – С. 238.
[8] Винников А.З., Синюк А.Т. По дорогам минувших столетий. Археологи о древнейшей истории Воронежского края. – Воронеж, 1990. – С. 205.
[9] Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана. О продуктах и блюдах, посуде и утвари, их названиях и истории. – СПб., 1996. – С. 150; Ляховская Л.П. Православная обрядовая кухня. – СПб., 1996. – С. 275; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 2. – С. 248; История крестьянства России до 1917 г. Т. 3. – М., 1993. – С. 486; Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. – Казань, 1966. – С. 369.
[10] Кощеев А.К., Кощеев А.А. Дикорастущие съедобные растения. – М., 1994. – С. 71, 113, 159, 177, 179, 209.
[11] Луканина А.С. Овощи, дикорастущая зелень и плоды в питании. – М., 1944. – С. 17–34; Василаки А.Ф. и др. Резервы растительной пищи. – Кишинев, 1984. – С. 48–49; Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. – С. 364.
[12] См.: Шипилов А.В. Традиционная производственная культура России: сельское хозяйство и присваивающие промыслы. – Воронеж, 2006.
[13] Винников А.З., Синюк А.Т. По дорогам минувших столетий. Археологи о древнейшей истории Воронежского края. – С. 202.
[14] Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана. – С. 193; Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М., 1990. – С. 28; Похлебкин В.В. Занимательная кулинария. – М., 1986. – С. 86; Бегунов В.Л. Книга о сыре. – М., 1975. – С. 16–17, 55–69; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1. – С. 513; Т. 2. – С. 221; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – М., 1988. –

С. 245; История крестьянства России до 1917 г. Т. 3. – С. 488; Очерки русской культуры XIII – XV веков. Ч. 1. – М., 1970. – С. 300–301.
[15] Винников А.З., Синюк А.Т. По дорогам минувших столетий. Археологи о древнейшей истории Воронежского края. – С. 202.
[16] Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – М., 1996. – С. 228; Очерки русской культуры XIII – XV веков. Ч. 1. – С. 299–300.
[17] Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – С. 24.
[18] Милов Л.В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса. – М., 1998. – С. 356; Микини В. Руководство по хлебопекарному и дрожжевому производству. – СПб., 1912.
[19] Кощеев А.К., Литвинцев А.Н. Русский квас. – Иркутск, 1991. – С. 5.
[20] Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – С. 24–26; Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – С. 249–250.
[21] Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1. – С. 94–95; Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – С. 103.
[22] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – СПб., 1859. – С. 16.
[23] Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1. – С. 389; Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – С. 96; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 226, 244.
[24] Похлебкин В.В. Занимательная кулинария. – С. 118–120; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 225.
[25] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 224; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 2. – С. 34–35, 341–342; Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. – С. 366.
[26] Величко Е.М., Ковалев Н.И., Усов В.В. Русская народная кухня. – С. 32–34; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 251–252; Древняя Русь. Город. Замок. Село. – С. 154, 272; Степи Евразии в эпоху средневековья. – М., 1981. – С. 72–73, 211, 216.
[27] Древняя Русь. Город. Замок. Село. – С. 230–231.
[28] Очерки русской культуры XIII – XV веков. Ч. 1. – С. 298; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – М., 1976. – С. 218; Похлебкин В.В. Занимательная кулинария. – С. 67–68; Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – С. 48, 167; Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана. – С. 120, 122; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1. – С. 596; Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – С. 23–24, 29, 129, 134.
[29] Ковалев В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни. – С. 104; Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – С. 321; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 2. – С. 17–18; Величко Е.М., Ковалев Н.И., Усов В.В. Русская народная кухня. – С. 25; Татарская кухня. – Казань, 1985. – С. 7–9; Новоженов Ю.М., Сопина

Л.Н. Кухни народов мира. Ч. 2. – С. 190–229; Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. – С. 368.
[30] Ковалев Н.И. Рассказы о русской кухне: О блюдах, их истории, названиях и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола. – М., 1994. – С. 74–75.
[31] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 216, 219; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1. – С. 377.
[32] Французская кухня. – Харьков, 1994. – С. 6; Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – С. 7; Ковалев Н.И. Рассказы о русской кухне. – С. 23; Энциклопедия русской кухни. – М., 2000. – С. 479.
[33] Очерки русской культуры XIII – XV веков. Ч. 1. – С. 299; Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – С. 316–317; Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – С. 28; Костомаров Н.И. Русские нравы. – М., 1995. – С. 75–76.
[34] Очерки русской культуры XIII – XV веков. Ч. 1. – С. 301.
[35] Очерки русской культуры XIII – XV веков. Ч. 1. – С. 302.
[36] Очерки русской культуры XIII – XV веков. Ч. 1. – С. 301.
[37] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – Л., 1989. – С. 141.
[38] Ковалев Н.И. Рассказы о русской кухне. – С. 15–16.
[39] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 122.
[40] Домострой. – СПб., 1994. – С. 114.
[41] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – СПб., 1867. – С. 117, 118.
[42] Домострой. – С. 115.
[43] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – М., 1998. – С. 321.
[44] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 334.
[45] Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – М., 1979. – С. 225.
[46] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 325.
[47] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 65.
[48] Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 217; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 219–220; Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 70; Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Государев двор, или дворец. – М., 1990. – С. 104.
[49] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 78, 106.
[50] Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 217; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 220.
[51] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 321.
[52] Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 221.

[53] Крижанич Юрий. Политика. – М., 1997. – С. 256.
[54] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 435.
[55] Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 221.
[56] Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 70; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 218; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 220.
[57] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 15.
[58] Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 217; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 220; Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – С. 38–39; Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – С. 134; Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 440; Похлебкин В.В. Занимательная кулинария. – С. 67; Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана. – С. 119; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1. – С. 73; Т. 2. – С. 136.
[59] Татарская кухня. – С. 7–10; Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – С. 30.
[60] Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 71.
[61] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 245.
[62] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 106, 159, 172, 176, 177, 178, 180, 186.
[63] Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 222.
[64] Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 221.
[65] Барон Мейерберг и его путешествие по России. – СПб., 1827. – С. 545.
[66] Энциклопедия русской кухни. – С. 437, 440, 456.
[67] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 322; Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 70; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 221.
[68] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 323.
[69] Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 48.
[70] Терещенко А.В. Быт русского народа. Ч. I-VI. – СПб., 1848. – С. 273–274; Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – С. 31.
[71] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 78–79.
[72] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 79, 104, 106, 159, 160, 164, 172–180, 182–186.
[73] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 238.
[74] Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 223.
[75] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 440.
[76] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 104, 160, 164, 176, 180, 186; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С.

223–224; Величко Е.М., Ковалев Н.И., Усов В.В. Русская народная кухня. – С. 249; Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – С. 30; Ляховская Л.П. Православная обрядовая кухня. – С. 24–25.

[77] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 104, 106, 132, 159, 173, 174, 177–179, 182, 184–186; Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 440; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 223–224; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 244.

[78] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 173.

[79] Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 71, 74; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 218; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 222, 225; Величко Е.М., Ковалев Н.И., Усов В.В. Русская народная кухня. – С. 17.

[80] Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана. – С. 138; Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 106, 157, 159–160, 164, 172, 177, 179, 182, 184; Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 71; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 218, 223; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 225, 236, 244–245; Ключевский В.О. Сказания иностранцев о Московском государстве. – М., 1991. – С. 74; Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. – С. 370.

[81] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 328.

[82] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 172.

[83] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 163.

[84] Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 223.

[85] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 173.

[86] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 226–227.

[87] Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 70; Ключевский В.О. Сказания иностранцев о Московском государстве. – С. 74.

[88] Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 222.

[89] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 134.

[90] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 112.

[91] Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 224.

[92] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 133, 172.

[93] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 104, 107, 132, 159, 164, 172, 177, 182, 185–186.

[94] Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 71; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 220, 224; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 223; Похлебкин В.В. Занимательная кулинария. – С. 119.
[95] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 321, 324.
[96] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 45, 78, 103, 132, 157, 159, 164, 172–173, 180, 182, 184–185; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 225–227, 245; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 220, 224; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 223.
[97] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 132–133, 160–162, 164, 174–175, 179, 181, 183–184, 186; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 244–245; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 224.
[98] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 109–110; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1. – С. 105.
[99] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 440.
[100] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 45.
[101] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 133, 179, 182.
[102] Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1. – С. 105; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 227; Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – С. 50; Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – С. 36.
[103] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 101, 103, 107, 110, 135, 159, 175, 179, 181, 182, 185; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 227; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 224; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 226; Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 321, 324, 431, 440; О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 66.
[104] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 45–187.
[105] Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – С. 495.
[106] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 236.
[107] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 333, 335.
[108] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 170.
[109] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 324.

[110] Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 72–73; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 224.
[111] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 45–185.
[112] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 431.
[113] Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 224.
[114] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 225, 245.
[115] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 104, 135, 173, 174, 178–179, 186.
[116] Похлебкин В.В. Занимательная кулинария. – С. 110–111; Ковалев В.М., Могильный Н.П. Рецепты русской кухни. – С. 152.
[117] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 229, 245; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 224.
[118] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 101–186.
[119] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 323.
[120] Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 224; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 225–226; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 229, 245; Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 440.
[121] Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – М., 1981. – С. 184.
[122] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 334.
[123] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 322.
[124] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 323.
[125] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 79, 106, 110, 135, 157, 158, 161, 172, 175, 181, 184, 186; Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 440; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 226; О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 65.
[126] Додик С.Д. Грибы российских лесов. – М., 1999. – С. 25–26; Ковалев В.М., Могильный Н.П. Рецепты русской кухни. – С. 82; Смолянский Б.Л., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров. – Л., 1984. – С. 55, 285.
[127] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 172, 178; Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 440.

[128] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 323.
[129] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 10.
[130] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 172, 178, 186; Домострой. – С. 115; Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 440; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 224.
[131] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 168–170.
[132] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 186–187.
[133] Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 76.
[134] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 135.
[135] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 327–329.
[136] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 331–332.
[137] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 164–166.
[138] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 171.
[139] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 167–168.
[140] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 171.
[141] Домострой. – С. 118.
[142] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 332.
[143] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 167.
[144] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 73–74.
[145] История крестьянства России до 1917 г. Т. 3. – С. 504; Липинская В.А. Русское население Алтайского края. Народные традиции в материальной культуре (XVIII – XX вв.). – М., 1987. – С. 185; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – Новосибирск, 1992. – С. 151.
[146] Российское законодательство X – XX вв.: в 9 т. Т. 4. Законодательство периода становления абсолютизма. – М., 1986. – С. 126.
[147] Домострой. – С. 109–110.
[148] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 41–42.
[149] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 338.

[150] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 328.
[151] Кулишер И.М. История экономического быта Западной Европы. Т. 2. – М.-Л., 1931. – С. 21–22; Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. – М., 1986. – С. 255–256.
[152] Крижанич Юрий. Политика. – С. 328.
[153] Крижанич Юрий. Политика. – С. 324–327.
[154] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 63.
[155] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 428–438.
[156] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 63–64.
[157] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 323.
[158] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 122.
[159] Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – С. 31; Рабинович М.Г. Очерки этнографии русского феодального города. – М., 1978. – С. 203–204; Захарова О.Ю. Светские церемониалы в России XVIII – начала XX в. – М., 2001. – С. 164; Ключевский В.О. Сказания иностранцев о Московском государстве. – С. 49–50.
[160] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 127.
[161] Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана. – С. 305.
[162] Крижанич Юрий. Политика. – С. 261.
[163] Крижанич Юрий. Политика. – С. 108.
[164] Крижанич Юрий. Политика. – С. 263.
[165] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 128.
[166] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 45–46.
[167] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 132–133.
[168] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 238.
[169] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 234; Ковалев Н.И. Рассказы о русской кухне. – С. 187.
[170] Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – С. 94.
[171] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 234; Рабинович М.Г. Очерки этнографии русского феодального города. – С. 197–198.
[172] Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1. – С. 314; Т. 2. – С. 285.
[173] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 65–66.

[174] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 428–436.
[175] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 21.
[176] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 333–334.
[177] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 335.
[178] Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Государев двор, или дворец. – С. 216.
[179] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 428, 432.
[180] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 434.
[181] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 437–438.
[182] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 439.
[183] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 423–424.
[184] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 57.
[185] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 96–97.
[186] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – С. 128–129.
[187] Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 49–51; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 257–258; Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана. – С. 70, 75; Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – С. 120, 125; Ковалев Н.И. Рассказы о русской кухне. – С. 183–184.
[188] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 333–334.
[189] Барон Мейерберг и его путешествие по России. – С. 542.
[190] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 423.
[191] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 335.
[192] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 438.
[193] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 333.
[194] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 336.
[195] Крижанич Юрий. Политика. – С. 63–64, 169.
[196] Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 2. – С. 229.

[197] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 7.
[198] См.: Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 232.
[199] Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 49.
[200] Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 2. – С. 229.
[201] Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. – С. 206, 220, 222, 226; Ковалев В.М., Могильный Н.П. Рецепты русской кухни. – С. 11; Ковалев В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни. – С. 57; Кулишер И.М. История экономического быта Западной Европы. Т. 2. – С. 26.
[202] Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 158.
[203] Кулишер И.М. История экономического быта Западной Европы. Т. 2. – С. 26.
[204] Вейс Г. Внешний быт народов с древнейших до наших времен. Т. III. Часть II-я. – М., 1879. – С. 226.
[205] Вейс Г. Внешний быт народов с древнейших до наших времен. Т. III. Часть II-я. – С. 226–227, 343; Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. – С. 222–223; Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – С. 83; Ковалев В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни. – С. 59.
[206] Крижанич Юрий. Политика. – С. 266.
[207] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 438.
[208] Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. – С. 222, 224; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 254–257; Ковалев В.М., Могильный Н.П. Рецепты русской кухни. – С. 10.
[209] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 71.
[210] Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 231; Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 49–51; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 155.
[211] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 122–123.
[212] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 335–336.
[213] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 335.
[214] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 334–335.
[215] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 333–334.
[216] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 336.

[217] Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. – С. 224–225.
[218] Захаров В.Н. Западноевропейские купцы в России. Эпоха Петра I. – М., 1996. – С. 322–329.
[219] Семенов А. Изучение исторических сведений о российской внешней торговле и промышленности с половины XVII столетия по 1858 год. Ч. III. – СПб., 1859. – С. 418–448.
[220] Павленко Н.И. Александр Данилович Меншиков. – М., 1984. – С. 124.
[221] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – СПб., 1997. – С. 361.
[222] Записки императрицы Екатерины II. – М., 1990. – С. 96–97.
[223] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – Л., 1991. – С. 147.
[224] Ковалев Н.И. Рассказы о русской кухне. – С. 8, 126; Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – С. 179; Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана. – С. 23; Меджитова Э.Д. Русская кухня. – С. 10; Похлебкин В.В. Занимательная кулинария. – С. 14; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1. – С. 385; Т. 2. – С. 74.
[225] Новоженов Ю.М., Сопина Л.Н. Кухни народов мира. Ч. 1. – С. 10; Антипова Л.В., Пащенко Л.П., Фараджева Е.Д. Русская кухня. – С. 10; Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – С. 33; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1. – С. 435–436.
[226] Рождение империи. – М., 1997. – С. 52, 65.
[227] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 46.
[228] Рождение империи. – С. 91.
[229] Рождение империи. – С. 99.
[230] Рождение империи. – С. 80.
[231] Рождение империи. – С. 76.
[232] Рождение империи. – С. 156.
[233] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 75.
[234] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 66–67.
[235] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 108.
[236] Петр Великий. – М., 1993. – С. 78.
[237] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 51.
[238] Петр Великий. – С. 83.
[239] Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 2. – С. 218–219; Величко Е.М., Ковалев Н.И., Усов В.В. Русская народная кухня. – С. 108–109.
[240] Россию поднял на дыбы... В 2-х т. Т. 2. – М., 1987. – С. 537.
[241] Русский дипломат во Франции. (Записки Андрея Матвеева). – Л., 1972. – С. 196.
[242] Русский дипломат во Франции. (Записки Андрея Матвеева). – С. 77.
[243] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 433.

[244] Русский дипломат во Франции. (Записки Андрея Матвеева). – С. 105–106.
[245] Русский дипломат во Франции. (Записки Андрея Матвеева). – С. 151–152.
[246] Русский дипломат во Франции. (Записки Андрея Матвеева). – С. 81–83.
[247] Виппер Р.Ю., Реверсов И.П., Трачевский А.С. История Нового времени. – М., 1995. – С. 149.
[248] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 61–66; Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Государев двор, или дворец. – С. 104–108.
[249] Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Государев двор, или дворец. – С. 123, 126.
[250] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – С. 61–66.
[251] Россию поднял на дыбы. – С. 579; Петр Великий. – С. 102, 337.
[252] Петр Великий. – С. 200–201.
[253] Шепелев Л.Е. Титулы, мундиры, ордена. – Л., 1991. – С. 164–168.
[254] Кухня петровской перестройки. – Ростов-на-Дону, 1990.
[255] Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – Л., 1982. – С. 254.
[256] Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – М., 1951. – С. 234.
[257] Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – С. 255.
[258] Перевороты и войны. – М., 1997. – С. 124.
[259] Похлебкин В.В. Занимательная кулинария. – С. 64.
[260] Империя после Петра. 1725 – 1765. – М., 1998. – С. 253.
[261] Болотов А.Т. Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные самим им для своих потомков. – М., 1986. – С. 133.
[262] Болотов А.Т. Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные самим им для своих потомков. – С. 220.
[263] Болотов А.Т. Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные самим им для своих потомков. – С. 266.
[264] Болотов А.Т. Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные самим им для своих потомков. – С. 330.
[265] Болотов А.Т. Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные самим им для своих потомков. – С. 358, 360, 369.
[266] Русские мемуары. Избранные страницы. XVIII век. – М., 1988. – С. 114.
[267] Болотов А.Т. Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные самим им для своих потомков. – С. 132.
[268] Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана. – С. 165; Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – С. 258; Вольпер И.М., Магидов Я.И. Картофель. История, применение, употребление. – М., 1978. – С. 10; Терещенко А.В. Быт русского народа. – С. 305–307.

[269] Петр Великий. – С. 272.
[270] Павленко Н.И. Александр Данилович Меншиков. – С. 126.
[271] Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана. – С. 37; Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – С. 33, 36; Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – С. 139.
[272] Империя после Петра. 1725 – 1765. – С. 419.
[273] Петр Великий. – С. 288.
[274] Петр Великий. – С. 144.
[275] Петр Великий. – С. 131–132.
[276] Россию поднял на дыбы. – С. 579.
[277] Петр Великий. – С. 355.
[278] Ключевский В.О. Сказания иностранцев о Московском государстве. – С. 50.
[279] Петр Великий. – С. 337–338.
[280] Безвременье и временщики: Воспоминания об «эпохе дворцовых переворотов» (1720-е – 1760-е годы). – Л., 1991. – С. 37.
[281] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 159.
[282] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 177.
[283] Петр Великий. – С. 115.
[284] Петр Великий. – С. 112.
[285] Петр Великий. – С. 88–102.
[286] Петр Великий. – С. 107.
[287] Петр Великий. – С. 107.
[288] Петр Великий. – С. 186–188; Павленко Н.И. Александр Данилович Меншиков. – С. 75.
[289] Петр Великий. – С. 195–196.
[290] Петр Великий. – С. 210.
[291] Петр Великий. – С. 191.
[292] Петр Великий. – С. 190.
[293] Петр Великий. – С. 197–198.
[294] Петр Великий. – С. 202.
[295] Петр Великий. – С. 180–181.
[296] Ключевский В.О. Сказания иностранцев о Московском государстве. – С. 50–51.
[297] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 432–433.
[298] Петр Великий. – С. 89–90.
[299] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 155.
[300] Павленко Н.И. Александр Данилович Меншиков. – С. 127–128.
[301] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 203–204.
[302] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 205–206.
[303] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 206–207.

[304] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 207–208.
[305] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 208.
[306] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 159–160.
[307] Безвременье и временщики: Воспоминания об «эпохе дворцовых переворотов» (1720-е – 1760-е годы). – С. 164.
[308] Перевороты и войны. – С. 156–157.
[309] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 157.
[310] Письма леди Рондо. – СПб., 1836. – С. 59.
[311] Записки императрицы Екатерины II. – С. 200; Дашкова Е.Р. Литературные сочинения. – М., 1990. – С. 72, 81; Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные им самим для своих потомков. Том второй. 1760 – 1771. – М.-Л., 1931. – С. 145.
[312] Волков М.Я. Очерки истории промыслов России (вторая половина XVII – первая половина XVIII в.). Винокуренное производство. – М., 1979. – С. 121.
[313] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 127.
[314] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 162.
[315] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 176.
[316] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 174.
[317] Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – С. 256.
[318] Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – С. 258.
[319] Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – С. 258.
[320] Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – С. 256.
[321] Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – С. 256.
[322] Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Государев двор, или дворец. – С. 104–105.
[323] Петр Великий. – С. 201; Записки императрицы Екатерины II. – С. 86; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1. – С. 425.
[324] Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные им самим для своих потомков. Том второй. 1760 – 1771. – С. 293, 302.
[325] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 102.
[326] Московский университет в воспоминаниях современников. – М., 1989. – С. 36.
[327] Захарова О.Ю. Светские церемониалы в России XVIII – начала XX в. – С. 168.

[328] Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – С. 103, 192–193, 216, 285, 310, 329–331, 357.
[329] Овсянников Ю.М. Доминико Трезини. – Л., 1987. – С. 166.
[330] Петр Великий. – С. 302–303.
[331] Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – С. 256.
[332] Петр Великий. – С. 216.
[333] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 241.
[334] Петр Великий. – С. 243–244.
[335] Письма леди Рондо. – С. 27.
[336] Безвременье и временщики: Воспоминания об «эпохе дворцовых переворотов» (1720-е – 1760-е годы). – С. 304.
[337] Безвременье и временщики: Воспоминания об «эпохе дворцовых переворотов» (1720-е – 1760-е годы). – С. 308–309.
[338] Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – С. 257.
[339] Безвременье и временщики: Воспоминания об «эпохе дворцовых переворотов» (1720-е – 1760-е годы). – С. 327–328.
[340] Болотов А.Т. Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные самим им для своих потомков**. –** С. 71.
[341] Болотов А.Т. Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные самим им для своих потомков. – С. 102.
[342] Мемуары Казановы. – М., 1991. – С. 340.
[343] Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные им самим для своих потомков. Том второй. 1760 – 1771. – С. 248.
[344] Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные им самим для своих потомков. Том второй. 1760 – 1771. – С. 287.
[345] Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные им самим для своих потомков. Том второй. 1760 – 1771. – С. 302.
[346] Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные им самим для своих потомков. Том второй. 1760 – 1771. – С. 341–342.
[347] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 94.
[348] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 94.
[349] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 135.
[350] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 120–121.
[351] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 126.
[352] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 92–93.
[353] См.: Шипилов А.В. Русская культура питания в первой половине XVIII века // Вопросы истории. – 2003. – № 3.
[354] Сербина К.Н. Крестьянская железоделательная промышленность Центральной России XVI – первой половины XIX в. – Л., 1978.

[355] История Москвы. Т. 2. Период феодализма. XVIII в. – М., 1953. – С. 554–556.
[356] Гайсинович А.И. Цехи в России в XVIII веке // Известия Академии наук СССР. Отделение общественных наук. – 1931. – № 5. – С. 551–552.
[357] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 51.
[358] Петр Великий. – С. 99.
[359] История Москвы. Т. 2. Период феодализма. XVIII в. – С. 306–311.
[360] Сакович С.И. Социальный состав московских цеховых ремесленников // Исторические записки. Вып. 42. 1953. – С. 247; Очерки истории Ленинграда. Т. 1. Период феодализма (1703 – 1861 гг.). – М.-Л., 1955. – С. 103.
[361] Империя после Петра. 1725 – 1765. – С. 51.
[362] Гилодо А.А. Русский самовар. – М., 1991. – С. 8–9.
[363] Семенов А. Изучение исторических сведений о российской внешней торговле и промышленности с половины XVII столетия по 1858 год. Ч. III. – С. 502.
[364] Кулишер И.М. Очерк истории русской торговли. – Пг., 1923. – С. 296.
[365] Прыжов И.Г. История кабаков в России. – М., 1992. – С. 209, 250; Яковцевский В.Н. Купеческий капитал в феодально-крепостнической России. – М., 1953. – С. 157.
[366] Прыжов И.Г. История кабаков в России. – С. 247.
[367] Прыжов И.Г. История кабаков в России. – С. 247.
[368] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 42.
[369] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 226.
[370] Прыжов И.Г. История кабаков в России. – С. 247.
[371] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 65.
[372] Дашкова Е.Р. Литературные сочинения. – С. 82.
[373] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 226.
[374] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 157.
[375] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 145.
[376] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 67.
[377] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 121.
[378] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 338–340.
[379] Прыжов И.Г. История кабаков в России. – С. 213–214.
[380] Рождение империи. – С. 64.
[381] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 69.
[382] Петр Великий. – С. 199.
[383] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 97–98.

[384] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 122–123.
[385] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 411.
[386] Рождение империи. – С. 215–216.
[387] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 126.
[388] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 65.
[389] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 97.
[390] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 120–123.
[391] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 331, 338–342.
[392] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 411.
[393] Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – С. 236.
[394] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 68.
[395] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 127.
[396] Перевороты и войны. – С. 107.
[397] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 229.
[398] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 198.
[399] Пыляев М.И. Старый Петербург. Рассказы из былой жизни столицы. – М., 1997. – С. 141.
[400] Записки императрицы Екатерины II. – С. 92.
[401] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XVIII – XIX вв. – М., 1998. – С. 176–177.
[402] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 77.
[403] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 359.
[404] Петр Великий. – С. 182, 191.
[405] Петр Великий. – С. 163.
[406] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 127.
[407] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 159–160.
[408] Письма леди Рондо. – С. 126.
[409] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 91.
[410] Перевороты и войны. – С. 156.
[411] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 65.
[412] Петр Великий. – С. 208.
[413] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 67.
[414] Рождение империи. – С. 225.

[415] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 105.
[416] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 62–63.
[417] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 173.
[418] Петр Великий. – С. 184.
[419] Письма леди Рондо. – С. 62.
[420] Захарова О.Ю. Светские церемониалы в России XVIII – начала XX в. – С. 168.
[421] Рождение империи. – С. 91.
[422] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 59.
[423] Петр Великий. – С. 102.
[424] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 237, 250.
[425] Вейс Г. Внешний быт народов с древнейших до наших времен. Т. III. Часть II-я. – С. 338, 423.
[426] Семенов А. Изучение исторических сведений о российской внешней торговле и промышленности с половины XVII столетия по 1858 год. Ч. III. – С. 418–448.
[427] Безвременье и временщики: Воспоминания об «эпохе дворцовых переворотов» (1720-е – 1760-е годы). – С. 259.
[428] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 143.
[429] Пыляев М.И. Старый Петербург. Рассказы из былой жизни столицы. – С. 153–154.
[430] Письма леди Рондо. – С. 62–63.
[431] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 159–160.
[432] Кафенгауз Б.Б. История хозяйства Демидовых в XVIII – XIX вв. Т. I. – М.-Л., 1949. – С. 240.
[433] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XVIII – XIX вв. – С. 176–177.
[434] Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – С. 29, 37, 41, 67, 89, 93, 103, 137, 138, 169, 170, 172, 181, 192– 193, 197, 199, 235, 277, 279, 285, 310, 320, 325, 329–331, 335, 341, 345, 355.
[435] Русский быт по воспоминаниям современников. XVIII век. Время Екатерины II. Вып. 2-й. – М., 1922. – С. 51.
[436] Салтыков А.Б. Избранные труды. – М., 1962. – С. 314–321.
[437] Водарский Я.Е. Промышленные селения центральной России в период генезиса и развития капитализма. – М., 1972. – С. 169.
[438] Петр Великий. – С. 98.

ЧАСТЬ 2. ОДЕЖДА

Человек появляется на этот свет голым, а на тот свет отправляется одетым: одежда есть то, что составляет разницу между человеком – биологическим индивидом, и человеком – носителем социальной роли и культурного опыта. Нагой человек пребывает в природе, одетый человек – в истории; одежда обращает первого во второго, ибо является артефактом культуры. Замысловатое платье или набедренная повязка равно отличают человека от животного, так как любой искусственный покров принадлежит культуре; носящий одежду есть носитель культуры, и одежда может быть минимально функциональной, но не может не быть максимально символичной. Впрочем, несмотря на то, что между одеждой как функциональной системой и костюмом как системой знаковой есть существенное различие, для нашего рассмотрения оно не является значимым. Нас интересует одежда как артефакт потребительской культуры, культуры быта, независимо от соотношения ее практичности и символичности, зато во взаимосвязи ее этнических и социальных характеристик; впрочем, прежде, чем говорить о структуре, необходимо иметь представление об эволюции, поэтому начнем с исторического обзора.

2.1. Русский этнический костюм

2.1.1. История становления: от славянской архаики до удельного периода

Древнейшая восточнославянская одежда VI – IX вв. известна очень плохо: при раскопках поселений предметов одежды не находят, так как органика в культурном слое сохраняется лишь в исключительных случаях, раскопки могильников дают еще меньше, так как у славян преобладала кремация, в письменных источниках (византийских и арабских) о славянской одежде ничего не говорится; есть лишь несколько памятников металлопластики и кое-какие данные лингвистики. Насколько можно судить по этим источникам, основными видами нательной мужской одежды были довольно узкие штаны, доходившие до щиколоток, и подпоясанная тканым или кожаным поясом рубаха простого туникообразного покроя с длинными рукавами, а в качестве верхнего платья служила более тяжелая одежда типа жупана или

кожуха; точно такую же одежду (кроме штанов) носили и женщины. Из мужских головных уборов известна полусферическая шапка с меховым околышем, носившаяся князьями и жрецами – знак сакральной власти (возможно, элемент фаллической символики), из женских – составной убор из венчика, наушников и височных колец, крепившихся к налобной повязке. Обувь представлена кожаными башмаками-черевиками: они делались из одного или двух кусков мягкой кожи, имели плоскую подошву без каблука, узкий нос и невысокий подъем, плотно облегали ногу, крепились ремешком, завязывавшимся вокруг щиколотки, а иногда шнурками. Носили тогда, судя по находкам кочедыков (инструментов для плетения), и лапти, однако какая обувь была более распространенной – кожаная или плетеная, сказать невозможно[1].

О древнерусской одежде домонгольского периода известно несколько больше. Материалом для изготовления одежды, как и в предшествующие века, служили льняные, конопляные, шерстяные и полушерстяные ткани, мех и кожа, а у знати и состоятельных горожан – еще и импортный восточный и византийский шелк, восточная хлопчатобумажная ткань, также западноевропейское сукно. Льняные и конопляные ткани имели естественный белый или серый цвет, шерстяные окрашивались в красный, черный, зеленый, желтый, синий и белый цвета, использовалась также пестрая материя, вытканная из разноцветной пряжи. Одежда как таковая называлась в то время «портами»; обозначать штаны это понятие стало позднее, в XVI – XVII вв. (Слово «штаны» появилось в начале XVII в.; слово «брюки», в свою очередь, вошло в русский язык уже в петровское время – так назывались тогда матросские штаны, а произошло оно то ли от голландского broek, то ли от названия одного из сортов сукна «брюкиш» – от г. Брюгге, где производилось последнее).

Главным предметом «портов» была «срачица» («сорочица») – т.е., рубаха (слово «рубаха», происходящее от общеславянского «руб» – кусок ткани, известно с XVI – XVII вв.). Сорочка выкраивалась из одного перегнутого пополам полотнища ткани с боковыми клиньями, которые приходилось вшивать из-за того, что ткань выделывалась весьма узкой. Длинные узкие рукава пришивались к стану по прямой линии, и для удобства движения под мышками вставлялись ромбические «ластовицы». Воротника, как такового, не было – по сгибу основного полотнища делался округлый или прямоугольный вырез, а посередине груди (реже на левой или правой стороне) – разрез, зашнуровывавшийся или за-

стегивавшийся на одну или несколько пуговиц. Вместо воротника как на рубашке, так и на верхней одежде могло прикрепляться «ожерелье» – нечто вроде съемного воротника, отложного или в виде небольшой стойки, который застегивался сзади или пристегивался снизу; ожерелье играло декоративную роль – его богато украшали, отделывали вышивкой, жемчугом, драгоценными камнями (это была часть костюма знати). Ворот, подол, края рукавов окаймлялись вышивкой; вокруг кисти на рукава могли надеваться «зарукавья» – нечто вроде манжет, а у женщин – пластинчатые браслеты-«наручи» (у женских рубах иногда были очень длинные рукава, собиравшиеся в складки, которые и требовалось удерживать браслетом). Мужские рубахи имели длину до колена или немного ниже, носились навыпуск, подпоясывались ремнем или шнуром; женские сорочки были длиннее, до ступней, и тоже подпоясывались шнуром или вязаным пояском.

Мужские штаны назывались «гачами»; их делали из двух продольно сложенных полотнищ ткани, соединенных в шагу вставкой-ластовицей из двух сшитых вместе треугольных кусков ткани; сверху пришивался не имевший разреза пояс с зашитым в него шнурком-гашником, который завязывался и тем самым удерживал гачи на бедрах. На нижнюю часть штанов могли надевать «ноговицы» – какие-то гетры или наголенники; обычно же штаны заправляли в голенища или оборачивали стопу и голень онучами (потому штаны и делались длиной до щиколоток). Онучи и шерстяные вязаные носки-«копытца» носили и женщины.

Женщины, по некоторым данным, поверх рубахи носили набедренную одежду типа позднейшей поневы – несшитый кусок ткани, который обертывался вокруг бедер и удерживался на шнурке-вздержке; края расходились от пояса вниз и открывали подол сорочки. Представительницы княжеских и боярских родов, помимо сорочки, носили еще нечто вроде прямого подпоясанного платья с распашной накидкой или плащом, напоминающими некоторые византийские придворные костюмы (принято считать, что долгополые неприталенные одежды распространились на Руси под влиянием Византии, до того же в костюме знати доминировало норманнское влияние).

Верхней одеждой служила «свита»: это длинное, ниже колен (до икр) одеяние прямого покроя (в бока вставлялись клинья, талии не было) с длинными узкими рукавами, которое бывало и глухим накладным, и распашным с застежками-петлицами; по всей видимости, свиту носили и мужчины, и женщины. Сверху

свиты накидывался безрукавный плащ – «вотола», застегивавшийся у шеи фибулой или завязывавшийся; были еще другие виды такой одежды – «мятль», «киса» и пр., князья носили плащ-«корзно», надевавшийся на левое плечо и застегивавшийся пряжкой на правом. Меховой одеждой был «кожух» – распашное одеяние из овчины (возможно, и из более ценного меха), сшитое мехом внутрь, как было принято у славян. (Выворачивание одежды мехом наружу, практикуемое на святках, семиотически обозначало некое переворачивание нормы; интересно, что обычай шить одежду, равно как и головные уборы, исключительно мехом внутрь, сохранялся вплоть до позднейших времен, и даже в XVII в. Юрий Крижанич недоумевал по этому поводу: *«Соболий мех ценится дороже овечьего не по какой иной причине, а лишь из-за красоты. Турки, греки, поляки носят этот мех на шапках и на воротниках своих платьев, чтобы [он] был виден снаружи и украшал [их]. А русские люди, даже низшего сословия, подбивают соболями целые шапки и целые шубы, но так неудачно, что снаружи ничего не видно, и таким образом они делают большие расходы совершенно всуе, поскольку эта отделка остается скрытой и нисколько [их] не красит»*[2]). У простонародья кожух был нагольным, у знати покрывался дорогими тканями.

Мужские головные уборы этого периода известны плохо: князья по-прежнему носили полусферические шапки с меховым околышем, по изображениям известны также островерхие колпаки у скоморохов и клобуки у церковных иерархов. Лучше изучен женский головной убор (и в рассматриваемый период, и в позднейшие времена замужняя женщина не могла ходить простоволосой, так как ее волосам приписывалось вредоносное влияние: женщина приходила в род со стороны и приносила с собой «чужое», девочка же рождалась в роде и потому считалась «своей»). Девушки носили «венчик» или «коруну» – полоску материи или металлический обруч, придерживавший волосы; женский головной убор – «повой», мог состоять из одного полотенца-убруса, обвивавшегося вокруг головы, а мог еще включать в свой состав высокий твердый венец различных форм, приближающихся к позднейшим кикам и кокошникам.

Из обуви носили лапти разных видов, а также кожаную обувь – черевики, поршни (нечто вроде тапочек с задником, сделанных из одного или двух кусков сыромятной кожи; поршни, в отличие от черевиков, не имели подошвы) и сапоги (с подошвой, сшитой

из нескольких слоев кожи, но без каблуков, и с довольно низкими голенищами)[3].

О русской одежде следующего, удельного периода XIV – XV вв., известно не очень много – чуть ли не меньше, чем об одежде домонгольского времени; предметы одежды и, тем более, костюмы в целом этой эпохи не сохранились, письменные и изобразительные материалы бедны и, к тому же, их трудно сопоставить друг с другом (как и в более поздние времена, название могло даваться и по покрою, и по деталям отделки, и по материалу). Тем не менее, очевидно, что в это время древнерусская одежда претерпевает довольно существенную эволюцию, связанную с ордынским и, в некоторой степени, западноевропейским влиянием, исчезают некоторые старые виды одежды и появляются новые; более явными становятся различия в костюме разных социальных слоев. Так, судя по изобразительным материалам, долгополые нательные и верхние одежды в это время носит знать и состоятельные горожане, а ремесленники и крестьяне одеваются в короткие, выше колен, рубахи и такой же длины верхние одежды. Впрочем, как и раньше, одежда высших и низших слоев различалась не столько по покрою, сколько по материалу: так, крестьяне использовали грубошерстные ткани, а горожане (новгородские) – тонкое сукно, нередко импортное (из Англии, Фландрии, причем фландрские ткани изготовлялись из шерсти испанских мериносов).

Наиболее значительные изменения, как можно установить, происходят в удельные период в верхней мужской одежде. В это время по-прежнему носили кожухи, свиты и вотолы, но два последних вида становятся одеждой простонародья, причем безрукавные плащи-вотолы постепенно выходят из употребления (в погребениях больше не встречаются застежки-фибулы); исчезает и княжеский плащ-корзно. Впрочем, одновременно появляются другие виды подобной одежды: в Новгороде в XV веке мужчины из состоятельных семей носили нечто вроде плаща с подрезанной передней полой и большим отложным воротником; по бортам этого платья помещалось два десятка декоративных петель, застегивалось же оно под горлом. Это какая-то переходная форма одежды; имеются изображения людей в подобном платье, но уже с рукавами – длинными, свободно висящими (сказывалась традиция носить верхнюю одежду внакидку, поэтому рукава служили чем-то вроде декоративного украшения). Вполне вероятно, что именно последний вид одежды назывался «охабнем» – это название (так же, как и «опашень») впервые встречается в XV в.

В этом же веке появляются и такие названия, как «терлик», «шуба» и «сарафан» («сарафанец»). Терлик (от тюркского tärlik), если изначально его покрой не отличался от позднейшего, представлял собой разновидность кафтана (персидское по происхождению слово kaftan, обозначавшее военно-придворную одежду с поясом и длинными рукавами, впервые встречается в источниках XV в., однако сама одежда, видимо, появилась несколько позднее): это довольно узкое распашное верхнее платье, приталенное (с перехватом у талии или отрезным лифом), с расклешенными полами и нашивными петлицами. Покрой шубы (в русском языке слово «шуба» известно с XIV в.; восходит оно к арабскому ğubba – так на Востоке называлась длиннополая одежда с широкими рукавами) данного периода неизвестен; кажется, в XV в. так называлась женская верхняя одежда (в отличие от мужского кожуха), не обязательно на меху, то ли с рукавами, то ли без них, то ли распашная, то ли накладная. Примерно на том же уровне и наши знания о древнейшем сарафане (название восходит к персидскому serāpā – «с головы до ног», обозначавшему какую-то «почетную одежду»): это слово появляется в XIV в. как наименование некого мужского платья. (Названием женской одежды «сарафан» становится только в XVII в.; впрочем, есть и другая версия, по которой слово «сарафан» изначально обозначало не мужскую или женскую одежду определенного покроя, а качество ткани). Кажется, что в рассматриваемый период сарафан представлял собой длинную распашную одежду с рукавами; сказать что-то более определенное для этого времени не представляется возможным. (М.Г. Рабинович считает, что «сарафаном, или шубкой.., называлась... женская комнатная одежда в виде цельного платья (с рукавами или чаще без рукавов) или высокой юбки на лямках, накладная (надеваемая через голову) или распашная (застегивавшаяся спереди на пуговицы)»[4]: представляется,что подобные определения не слишком проясняют ситуацию).

Из головных уборов, кроме изображений княжеских шапок традиционной формы, известны (тоже по изображениям) матерчатые шапки с округлым или острым верхом и косыми отворотами. По письменным источникам мы знаем о колпаках и каких-то «киверах»; есть еще два археологических памятника, относящиеся к XIV в. – в Новгороде найдена плетеная из сосновых корней шляпа с плоским верхом и широкими полями, напоминающая позднейшие канотье, а в Орешке – валяная войлочная шапка со скругленной тульей и небольшими, загнутыми вверх полями.

Женские головные уборы данного времени – это традиционные полотенчатые повои; по всей видимости, продолжалось развитие и головных уборов кичкообразных и кокошникообразных форм, при этом к XV в. исчезают традиционные височные кольца. (Также постепенно исчезают металлические привески и некоторые типы украшений – колты, шейные гривны, отдельные виды браслетов и др.).

Довольно значительно изменяется обувь: доля сапог заметно увеличивается, причем в XIV в. появляются сапоги на каблуке, а в дальнейшем начинают шить обувь по колодке, т.е. на правую и левую ногу (правда, в данное время мягкие симметричные сапоги без каблуков еще преобладали). Черевиков и чоботов становится меньше, и вскоре они вовсе исчезают; поршни продолжают носить, но они, по-видимому, становятся рабочей обувью. Естественно, носят и лапти, но только в деревне[5].

2.1.2. Мужская одежда

В эпоху Московского царства, в XVI – XVII вв., завершается историческое формирование русского (великорусского) этнического костюма. Об одежде данной эпохи мы знаем гораздо больше, чем о предыдущих: с этого времени до нас начинают доходить подлинные предметы одежды, увеличивается количество письменных данных, в т.ч. довольно подробных описаний иностранцев, имеется значительный изобразительный материал.

Главным видом мужской нательной одежды в московский период оставалась рубаха; однако следует отметить, что в это время появляется (как всегда, сначала в высших слоях общества, затем и в более широких) обычай носить по две рубахи, так что нижняя выполняет роль белья (нижняя рубаха называлась «белой» – отсюда «белье»), а верхняя, разнообразно украшаемая, может играть роль горничной (комнатной) одежды. Рубахи шили из самых разнообразных тканей – полотна, поскони, власяницы (шерстяной ткани), пестряди, импортных бумажных и шелковых тканей; нижняя рубаха обычно бывала белой, верхняя, кроме того, могла быть красного, синего, зеленого и других цветов. В данный период мужские рубахи, даже у представителей знати, заметно укорачиваются: рубаха теперь может быть не только ниже, но и выше колен. Ее покрой, судя по дошедшим до нас экземплярам, оста-

вался прежним туникообразным: полотнище перегибали пополам, на сгибе делали прорез или вырез для головы, в подоле спереди для большей ширины – небольшой разрез. Боковины сшивали (вернее, к основному полотнищу пришивали боковое, а между ним и основным вставляли длинный косой клин от рукава до подола; в зависимости от формы боковин подол получался либо прямой, либо расширяющийся книзу), в пройму вшивали рукав, а под него вшивали вставку-ластовицу (обычно красного цвета). С изнанки в верхней части рубахи на грудь и спину подшивали подкладку-«подоплеку»; вырез ворота бывал как округлым, так и прямоугольным, и мог находиться как посередине, так и сбоку. Воротника обычно не было; богатые верхние рубахи могли иметь съемное ожерелье-стоечку, заменившее собой древние гривны (такие рубашки также украшали вышивкой, расшивали по швам золотым шнуром и т.д.).

Штаны (к концу данного периода термины «порты» и «штаны» вытесняют старые обозначения этой части костюма – «гачи» и «ноговицы») также теперь делаются верхние и нижние: нижние обычно шьют из полотна, верхние – из крашенины, пестряди, сукна, у людей состоятельных также из шелка (тафты, камки, бархата) и даже золотных тканей типа парчи. Иногда штаны делались из кожи (козлиной) и, кажется, даже на меху. Цвета они могли быть самого разного – черные, красные, полосатые, узорные, с разными аппликациями; верх и низ могли изготовляться из разных тканей. Длины они были, как и раньше, примерно до щиколоток, носили их на шнурке-вздержке, заправленными в сапоги или онучи. По покрою штаны бывали как с узким, так и с широким шагом (однако шаровар, появившихся в XVI в. в Малороссии, в Московском государстве не носили), разреза спереди, равно как и карманов, не было.

(Карманов не было и на верхней одежде, поэтому все необходимые мелочи носили, подвешивая к поясу или в специальных поясных сумках-калитах. Юрий Крижанич по этому поводу пишет: *«Носят платки в шапках и легко их теряют. Ножи, письма и разные мелкие вещи хранят за голенищами, что выглядит смешным и неудобным. Деньги суют в рот, и это гнусно, ибо деньги проходят через множество нечистых рук. А делают все это по необходимости, ибо из-за узости их платьев и штанов им негде устроить хороших [и] подобающих карманов»*[6]. В то же время карманы-«зепи» на некоторых видах одежды – например, зипунах, в XVII в. уже появляются).

На верхнюю (а у людей небогатых – на единственную) рубаху надевался зипун: у состоятельных людей он служил одеждой комнатной, у простонародья мог использоваться и в качестве верхней (уличной) одежды. Слово «зипун», появившееся в русском языке в середине XVI в., производят и от новогреческого zipúni, и от венецианского zipon, и от итальянского giubbone, и от турецкого zybun; все же более вероятным представляется его ближневосточное происхождение. Зипун представлял из себя довольно короткую (до колен) и узкую приталенную распашную одежду, которую шили из крашенины, кумача, шерстяных тканей; зипуны бывали холодные (летние, домашние) и теплые (на меху или стеганные на вате). Кажется, что зипун комнатный и зипун верхний несколько отличались друг от друга по покрою: первый имел рукав обычной длины, довольно узкий, застегивавшийся у запястья на несколько пуговиц (рукава могли быть и из другой материи; есть мнение, что зипун мог быть и безрукавным) и застегивался то ли встык, то ли на «втышные», т.е. продеваемые в прорезные (а не накладные) петли пуговицы; зипун верхний имел скошенную правую полу с запахом на левую сторону и с застежкой на боку, расклешенный за счет вставных клиньев низ и рукава с прямой широкой проймой, сужающиеся к запястью. Воротника у зипуна не было, вместо него использовалось пристяжное или пришивное ожерелье.

На зипун надевался кафтан – верхняя одежда; впрочем, у лиц знатных и состоятельных кафтан мог служить и комнатной одеждой, а простолюдины, наоборот, могли надевать его прямо на рубаху. Существовало множество разновидностей кафтана – можно сказать, что «кафтаном» назывались весьма различные по материалу, покрою и особенностям использования виды одежды. Общим для кафтанов всех типов было то, что это была распашная одежда с довольно длинными присборенными рукавами, расширяющаяся книзу за счет клиньев, застегивающаяся на пуговицы или с помощью завязок. Обычный, или «русский» кафтан был довольно длинным, неприталенным, но расширяющимся книзу за счет прямых клиньев, так что образовывались фалды (внизу по бокам были разрезы с петлицами); застегивался он встык на груди с помощью 6 – 8 петлиц, рукава были длинными, присборенными; с начала XVII в. у такого кафтана появился высокий прямоугольный стоячий воротник – «козырь». Кафтан «турский» был длиннее (до щиколотки), неприталенный, правая его пола запахивалась на левую и застегивалась на левом боку (или перехва-

тывался кушаком); рукава были длинные, иногда откидные, воротник представлял небольшую стойку (с застежкой). Кафтан «становой» кроился в талию (охватывал стан – потому и назывался «становым), расширялся внизу косыми клиньями, имел широкие и иногда короткие по локоть рукава. Кафтан «польский» имел отрезную талию – лиф плотно охватывал фигуру, а нижние полы делались из сшитых и собранных в сборку клиньев; рукава от плеча до локтя были очень широкими, а от локтя до запястья – узкими присборенными; «польский», так же, как и «венгерский», кафтаны снабжались большим количеством петлиц.

Разновидностью кафтана можно считать уже описанный терлик; в XVII в. он имел отрезной лиф, широкие полы со сборами, рукава с такими же буфами, как у польского кафтана, а на груди у него был еще какой-то нагрудник или клапан, застегивавшийся на правой стороне груди и правом плече. Так же близок к кафтану был такой вид одежды, как «чуга»: это одеяние предназначалось для военных и вообще для верховой езды и представляло собой нечто вроде кафтана с короткими, по локоть, рукавами, перехватом в талии, разрезами внизу по бокам; чуга имела отложной воротник и лацканы, а грудь прикрывалась нашивками с пуговицами и петлями. Еще одной разновидностью кафтана был «азям» – среднеазиатский кафтан, распространенный в Сибири (азям мог надеваться и поверх кафтана, а мог, кажется, и под него, заменяя зипун). По особенностям использования и качеству материала различались кафтаны домашние и парадные, или выходные; кафтаны шились из самых разнообразных тканей, в зависимости от состоятельности владельца – парчи, шелка, тафты, атласа, бархата, камки, сукна, сермяги, крашенины, кожи, на меху и т.д.

Поверх кафтана надевались собственно уличные виды одежды – однорядка, охабень, опашень, ферязь, армяк и пр. Однорядка получила свое название потому, что шилась из сукна «в один ряд», т.е. без подкладки; это была длинная широкая распашная одежда без талии, с очень длинными, суживающимися к запястью рукавами, причем рукава делались откидными, а руки продевались в прорезы у пройм. Полы у однорядки спереди делались короче, чем сзади, спереди она имела завязки или пуговицы, застегивалась встык. Близкой по покрою к однорядке была ферязь (от арабского «фараджийа» или турецкого «ферадже» – длинная одежда с широкими рукавами): это была длинная, до лодыжек, неприталенная одежда, широкая в подоле, с очень длинными, свисающими до земли рукавами (правда, бывали ферязи и без рукавов). Ферязь застегивалась

на пуговицы или завязывалась на завязки, по бортам украшалась нашивными петлями; она могла делаться на меху, а могла быть и «холодной». В этом случае ферязь использовали и как комнатную одежду; впрочем, чаще носили ее в качестве одежды уличной: люди состоятельные – надевая на кафтан, простолюдины – прямо на рубаху; иногда же ферязь могли надевать под кафтан подобно зипуну. Близкой по покрою к ферязи была «ферезея» – род парадной одежды на подкладке, с меховой опушкой, большим количеством нашивок, кистей и пр. украшений; от ферязи ферезея отличалась только тем, что могла иметь меховой воротник – у ферязи воротника не было. Охабень в рассматриваемый период тоже весьма походил на ферязь и однорядку: это была длинная, до щиколоток одежда с такой же длины откидными рукавами (руки продевали в разрезы по пройме, а рукава завязывали сзади на талии) и четырехугольным длинным отложным воротником. Подобную же одежду представлял собой опашень – его носили внакидку, «на опаш» – отсюда и название; у опашня не было воротника, петлиц и пояса, рукава были длинными откидными, в подоле для расширения делали боковые разрезы. Армяк (от персидского «урмак») являлся длинной одеждой, обычно из толстого сукна (иногда из верблюжьей шерсти), иногда и из более тонких и дорогих тканей. По своему покрою он напоминал позднейший халат (слово «халат» происходит от тюркского hil’at, обозначавшего какую-то почетную, пожалованную одежду, в русском языке появилось в XVII в., однако в широкое употребление вошло позднее). Еще одной верхней уличной одеждой служила епанча (от турецкого japunža, в русском языке с XVI в.): это был широкий (до 5 м в подоле) суконный безрукавный плащ-накидка, иногда с капюшоном (впрочем, бывали епанчи и с рукавами). Наконец, продолжали носить кожухи (та же одежда называется теперь и «тулупом» – от тюрк. tulup), свиты и шубы, причем шубы в это время были разных названий и покроев – в источниках фигурируют шуба русская, турская, польская, столовая, становая, ездовая и пр. Русская шуба была свободного широкого покроя, расширяющаяся книзу (в подоле до 3,5 м шириной), с отложным меховым воротником; рукава длинные, порой до пола, часто с меховыми обшлагами, но руки при этом продевались в прорезы по пройме; русская шуба застегивалась на пуговицы или завязывалась длинными шнурами с кистями. Турская шуба отличалась от русской своими рукавами: они бывали либо широкими и относительно короткими (до кистей рук), или имелось две пары рукавов – одни длинные откидные, другие обычные. Шуба польская не имела

воротника и петлиц, застегивалась у шеи специальными запонами; рукава были широкими, с меховыми обшлагами. Становая шуба шилась в талию, столовая покрывалась белой тафтой, ездовая, или санная, имела стоячий воротник-ожерелье[7].

2.1.3. Женская одежда

Достаточно разнообразной была и женская одежда; впрочем, многие виды верхней одежды носились одинаково и мужчинами, и женщинами, особенно низших сословий – так, крестьянки могли надевать зипун и кафтан, а однорядку, ферязь, опашень и шубу носили и представительницы социальных верхов, при этом в обоих случаях никакого различия в покрое данных видов мужской и женской одежды не было. Но были, конечно, и собственно женские виды нательной, комнатной и уличной одежды – прежде всего, рубаха. Как и мужчины, в рассматриваемый период женщины из более или менее состоятельных семей носили по две сорочки – нижнюю и верхнюю. Нижняя «белая» сорочка шилась из полотна; кроилась она из прямых полотнищ без клиньев, так что в вороте и подоле имела одинаковую ширину, а излишек материи собирался на шнурок у ворота, имевшего небольшой разрез; рукава делались обычной длины. Верхняя рубашка – «красная», играла роль домашнего платья, ее носили с поясом (однако гостям в ней показываться было все же нельзя – считалось нарушением приличий); такие рубашки шили из шелковых тканей, украшали богатой отделкой. Кроили верхние рубашки так же, как и нижние (только несколько шире и длинней; вообще, женские сорочки в данное время тоже стали несколько короче), однако рукава у них делались очень длинными – до 2 и более метров (если рукава шились из кисеи, то длина их могла быть и 5 м; по критическому отзыву Юрия Крижанича, *«русские женщины носят очень узкие длинные рукава из дорогого полотна, которые кажутся более подходящими для конского, нежели для женского наряда»*[8]); рукава эти могли быть и узкими, собранными в мелкие складки, и широкими, на пришивном манжете.

В качестве комнатной и частично уличной (в теплое время года и по большей части среди простонародья) одежды служили понева, юбка, сарафан (шушун, саян и пр.), телогрея, душегрея, бострог и др. Поневу в это время горожанки уже не носят – она превращается в специфически крестьянский вид одежды; понева сохранила свой чрезвычайно архаический покрой – простой пря-

моугольник ткани, закрепляемый на поясе (обычно поневу делали из трех кусков ткани, сшивая их в верхней части; спереди или сбоку края поневы расходились так, что открывали рубаху). Шили поневы из шерстяных тканей домашнего изготовления, обычно в клетку или пестрядинных. У горожанок вместо поневы в XVII в. появляется юбка (по-видимому, под польско-литовским влиянием); правда, носили юбки еще мало, и о покрое их трудно сказать что-то определенное.

Более широко распространенным видом одежды становится сарафан: во второй половине XVII в. это платье в источниках уже однозначно выступает как женское, – правда, от этого ни проблема генезиса, ни вопрос о покрое сарафана данного времени не становятся столь же однозначно разрешаемыми. Возник сарафан из поневы или юбки, приобретшей лиф и лямки, или из шубки или телогреи, потерявшей рукава – сказать трудно; также неясно, как из мужской одежды он стал женской. Более того, представлял собой сарафан в описываемый период накладную или распашную одежду, с рукавами (возможно декоративными, ложными – руки продевались в проймы) или без них, с широкими плечиками и неглубоким вырезом на груди и на спине, узкую, без сборок, или широкую, с клиньями и сборками, мы тоже сказать определенно не можем – возможно, сарафаном назывались все эти виды одежды, возможно, какие-то из них.

Более определенным представляется покрой телогреи: это длинная и широкая (с большими косыми клиньями в подоле) распашная одежда, застегивавшаяся на большое количество пуговиц (до 24 и даже 30); ворот вырезался высоко, у самой шеи, рукава были очень длинными и узкими, причем часто они делались откидными, а руки продевались в проймы. Лишенная рукавов телогрея фактически превращалась в сарафан: это становится особенно очевидным при взгляде на одну дошедшую до нас телогрею XVII в. (из собрания ГИМ), у которой рукава внизу имели ширину всего 3 см, так что в них нельзя было просунуть руки и они превращались лишь в декоративный элемент, пройма была сделана не прямой, а выкроена с углублением спереди, в которое вшит рукав, при этом верхняя часть проймы была оставлена не зашитой, но просунуть руки и в эти прорезы невозможно (для продевания рук служили два вертикальных прореза на уровне груди); если отделить рукава, то данная телогрея превращается в распашной косоклинный сарафан, весьма близкий к позднейшим, этнографически известным образцам такой одежды.

На сарафан или прямо на верхнюю рубаху с юбкой могли надеваться душегрея или бострог. Душегрея представляла собой наплечную одежду, нечто вроде кофточки без рукавов, длиной чуть ниже талии (не ниже середины бедра), державшуюся на лямках, сзади сходившихся к центру спины; спереди она имела прямые полы и застегивалась на пуговицы, а спинка была очень широкой за счет крупных трубчатых складок, расходящихся книзу (в развернутом виде получался полуовал). Близок к душегрее был шугай – распашная кофта длиной до бедер с отрезной по талии спинкой и собранной в пышные сборки баской; рукава были длинными и собирались в складки (была еще разновидность без рукавов – бугай). Бострог (бустрог) тоже являлся родом кофты со сборами; сначала это была мужская куртка с рукавами или без них, а затем – женская наплечная одежда, носившаяся с юбкой.

Из верхних уличных одежд, носившихся преимущественно знатными и/или состоятельными дамами, можно назвать ту же телогрею, накладную шубку, летник, опашницу, опашень, кортель и торлоп. Богатая телогрея кроилась в длину почти до пят, в плечах была шириной в аршин, а в подоле – в три аршина (кругом 6 аршин, т.е. 4,3 м), с воротом в 8 вершков ширины, рукавами, которые могли быть даже ниже подола, шириной вверху 6 вершков и внизу 3 вершка; под мышками у этих рукавов, на расстоянии 6 вершков от ворота, делались проймы для рук в 5 вершков длины. Такие телогреи делали из тяжелых шерстяных или шелковых тканей, с атласной или камчатной подпушкой; холодные (летние) телогреи шили на тафтяной подкладке, а теплые (зимние) подбивали горностаем, лисой, соболем, песцом, белкой, зайцем и пр.

Накладная шубка кроилась как сорочка, без разреза на полы, и надевалась через голову; длиной она была до пят (при ширине в плечах 1 аршин ширина в подоле за счет клиньев была 3 аршина), ворот был с небольшим разрезом, застегивавшимся на пуговицу (стоечка), вместо воротника использовалось накладное меховое ожерелье, рукава делались длиной до подола, при этом руки продевались в проймы. Шили шубки из тяжелых шелковых и золотных тканей; это была парадная, выходная одежда.

Весьма экстравагантным, с современной точки зрения, был покрой летника. Это была тоже накладная, расширяющаяся книзу за счет боковых клиньев одежда с рукавами особой формы – «накапками»: эти рукава делались на 4 вершка длиннее подола, а ширина их равнялась половине длины (вообще ширина достигала 30 вершков), причем сшивались они только от плеча до локтя, а нижняя

часть свободным полотнищем свисала вниз. К этой нижней несшитой части рукавов подшивались так называемые «вошвы» – куски более дорогой ткани (атласа, бархата, парчи, украшенные шелковым и золотным шитьем, усаженные жемчугом, драгоценными камнями, металлическими дробницами) длиной в аршин-полтора и шириной в верхней части в 8 вершков (нижняя часть делалась клиновидной). Широкий край вошвы пришивался к передней стороне нижнего конца накапки, острый – к задней, так что при поднятой на уровень груди руке весь этот клин свешивался вниз (чтобы вошва не мялась, ее проклеивали с подкладки); если руки опустить, то накапки с вошвами волочились бы по земле, поэтому их надо было постоянно держать согнутыми в локтях. Вошвы были сменными, нашивались на разные летники; кроме вошв на рукавах, летник украшался подобными же кусками дорогих тканей – «передцами», на груди. В холодное время года на летник ставилась еще меховая опушка по вороту, краям вошв и подолу, а также накладное бобровое ожерелье, летом же вместо ожерелья ставилась «опашница» – короткая мантия из золотной ткани; опашницей мог называться и весь летник, разрезанный на полы и превращенный в распашную одежду.

Также распашным платьем был опашень (мог называться и охабнем); шили его из сукна, шелковой или золотной ткани. Кроили опашень с прямым станом и расширенным клиньями подолом – как и все верхние одежды; главным его отличием было то, что полукруглый вырез ворота делался весьма низким – ниже груди, так что через него можно было продевать кисти рук, и с короткими отворотами типа лацканов. Открытая часть груди прикрывалась вшивным ожерельем из парчовой ткани – чем-то вроде манишки; застегивался опашень встык на очень большие пуговицы. Такой же опашень, но не на тафтяной, а на меховой подкладке, мог называться шубой; из других зимних одежд носили кортель – это какая-то накладная одежда типа летника, но на меху, и торлоп – тоже меховая одежда, рукава которой украшались вошвами[9].

2.1.4. Головные уборы и обувь

Головные уборы XVI – XVII вв. весьма разнообразны. Среди мужских головных уборов самым распространенным был колпак (само слово заимствовано из тюркских языков, в русском – с XV в.): это высокая остроконечная шапка (слово «шапка» – из старофранцузского, в русском языке известно с XIV в.), чаще всего вой-

лочная или суконная, с узкой меховой опушкой или отворотами (состоятельные люди носили колпаки бархатные и парчевые, с вышивкой и накладными украшениями). Колпаки бывали шитыми и вязаными; для разных случаев использовались разные колпаки – спальные, комнатные, уличные, парадные. Весьма распространенным фасоном мужской шапки являлась мурмолка: это тоже высокая шапка с тульей в форме усеченного конуса (сужающегося кверху) и меховыми отворотами, пристегивавшимися к тулье на пуговицы. Мурмолки носили в основном молодые люди из зажиточных семей; шили их из шелка, бархата, парчи, украшали металлическими дробницами. Зимой носили треухи и малахаи – меховые шапки-ушанки с тремя ушами, прикрывавшими собственно уши и затылок, и с тканевым верхом. Среди знати и служилых людей была популярна тафья или скуфья – матерчатая шапочка в виде восточной тюбетейки, часто богато украшенная; ее надевали под верхние головные уборы – колпак или горлатную шапку, носили и дома. (Поэтому волосы коротко стригли или вовсе брили голову – у Юрия Крижанича можно найти немало критических высказываний по этому поводу, например: *«Наши воины ходят, стянутые тесными платьями, будто бы их запихали в мех и зашили [в нем], головы у них голые, как у телят, бороды запущены и [они] кажутся более похожими на лесных дикарей, нежели на храбрых и ловких воинов... Итальянцы и испанцы лицом красивее нас и живут в очень знойных странах, однако они носят волосы и не стригут голову наголо, а стригутся лишь для пущей красоты и привлекательности. А нам, живущим в морозных странах и некрасивым от природы, гораздо нужнее носить волосы, чтобы скрыть грубость наших лиц, стать красивее и достойнее, укрыть уши от крутого мороза и возбудить храбрость у наших воинов. Однако мы предпочитаем подражать варварским народам – татарам и туркам – нежели благороднейшим из европейцев. Впрочем, и за варварами мы не во всем следуем, а поступаем даже хуже, чем они. Они прикрывают наготу и безобразие своих голов маленькими и иными, большими, шапками и отнюдь не прячут [лиц], а мы ходим с голыми, словно тыквы, головами»*[10]). Горлатная шапка представляла собой парадный придворный головной убор (носили ее не только дворцовые чины, но и все являвшиеся ко двору лица) в форме расширявшегося кверху цилиндра; такую шапку шили из чернобурой лисы, соболя, куницы, причем использовали часть шкурки у горла – отсюда и название; верх делали из бархата или парчи.

Женские головные уборы подразделялись на собственно женские, носившиеся замужними женщинами, и девичьи. Летом девушки и дома, и на улице могли ходить с распущенными волосами или с косой (или с двумя), в конец которой вплетали ленты, бахрому или специальную подвеску – «косник», представлявшую собой кисточку с плетеным или металлическим основанием – «ворворкой». Если волосы не заплетались в косу, а распускались по плечам, их скрепляли налобной лентой – «перевязкой», которая в том случае, если была украшена особенно богато, называлась «челом» или «челкой»; повязка в виде сплошной полосы называлась «венком», с фигурно вырезанным верхним краем – «венцом», а посаженная на твердую подкладку серповидной формы – «очельем», «челом», «челом кичным».

Головные уборы замужних женщин были более сложными (в позднейших, этнографически изученных «сороках» бывало до 12 составных частей, весили они до 5 кг, а северные кокошники имели лопасть до 60 см шириной и почти такой же высоты); собственно, убор этот был один, но в зависимости от комбинации его частей и с добавлением некоторых специфических деталей получалось несколько разновидностей. Волосы, заплетенные в две косы (могли и не заплетать), укладывались на голове и укрывались, прежде всего, повойником или подубрусником – матерчатой шапочкой. Затылок прикрывался «подзатыльником» – небольшим куском ткани из той же материи, что и подубрусник, который мог использоваться отдельно, а мог прикрепляться к подубруснику. Поверх последнего повивался собственно убрус – полотнище ткани, украшенное вышивкой, жемчугом и дробницами, которое завязывалось особым узлом, при этом концы свешивались вниз. Сверху убруса, под него или вместо него надевался волосник – вязаная или плетеная сетка на богато украшенном матерчатом околыше – «ошивке» или «очелье», окаймленном сборчатой каймой – «паворозами». В другом случае на волосник или на убрус надевалась кика (от старослав. «кыка» – волосы): она представляла собой составную конструкцию из тканевой проклеенной тульи с закрепленным на ней щитком – «подзором» разной величины и формы, передняя часть которого – «чело кичное», могло быть съемным, а низ окаймлялся сеткой – «поднизью». Сзади, с затылка, к кике крепился платок – «задок», состоявший из трех лоскутов ткани или меха; сверху на все это мог надеваться еще и платок-убрус. Кроме кики (кстати, судя по одному отзыву Крижанича, в это время могли носить и известные по позд-

нейшим этнографическим данным «рогатые» кики: *«Русские женщины,* – пишет он, – *...носят шапки с четырьмя рогами – право противно [на них] смотреть»*[11]), в источниках XVII в. фигурируют еще «кокошник» (от древнерус. «кокошь» – курица-наседка) и «сорока», однако трудно сказать, насколько они походили на позднейшие этнографические головные уборы тех же названий. (В XIX в. «сорока» состояла из кички, собственно сороки и «подзатыльня», но в ней могло быть и больше частей, а кокошник являлся сложным, но не составным, а цельным убором, главной частью которого был щиток или лопасть различной формы).

Весь этот головной убор надевался обычно в торжественных случаях (свадьба и т.п.), а в повседневной жизни носили лишь какую-то часть его, но носили обязательно, и вне дома, и в доме. На улице летом на убрус надевалась поярковая (т.е. из шерсти от первой стрижки молодой овцы) шляпа (это слово заимствовано из старонемецкого, в русском языке известно с конца XVI в.) – с круглой сферической тульей и довольно широкими круглыми же полями. Осенью и зимой носили собственно «шапки»: шапка имела тканевую тулью круглой, конусообразной формы или в виде расширяющегося кверху цилиндра – «столбунца» (как в мужских горлатных шапках) и меховой околыш – «пух», который сзади спускался на пару вершков на затылок (у девушек форма околыша была обычной, поэтому девичья шапка практически не отличалась от мужской). Зимой носили также треухи, обтянутые шелком, на меховой подкладке и с меховой опушкой, и каптуры – своего рода меховые капоры, состоявшие из цилиндрической тульи и трех лопастей, закрывавших затылок и щеки (в отличие от треуха, каптур делался мехом вверх)[12].

Как и в случае с верхней одеждой, обувь рассматриваемого периода практически не подразделялась на мужскую и женскую: и мужчины, и женщины носили одни и те же ее виды. Наиболее массовым видом крестьянской обуви становятся лапти: если в XVI в. нет или почти нет ни изображений лаптей, ни упоминаний о них в записках иностранцев (возможно, лапти в это время являлись не основной, а рабочей обувью – до «революции цен» кожа, видимо, была еще достаточно дешевой), то в XVII в. появляются письменные свидетельства о лаптях как обуви простолюдинов (впрочем, в Сибири и в XVII в. лаптей не носили). Так, Петрей пишет: *«А ходят все они [крестьяне] в лаптях, сплетенных из ивовых и других гибких прутьев: сколько крестьян в стране, столько же и лапотников, потому что каждый может делать*

лапти себе и не иметь надобности покупать их у другого и платить за это деньги. В таких же сапогах ходят и бедные дворяне, которым не на что купить кожаные»; а вот что говорится у Рейтенфельса: *«Бедные же люди большей частью плетут себе – дело не легкое – лапти из липовых лык»*[13].

Из кожаной обуви чрезвычайно распространенными оставались поршни и их разновидности (моршни, уледи, калиги, постолы, опанки) той же конструкции, что и раньше. Широко использовалась мягкая обувь типа ботинок – чоботы, черевики; делаются они теперь и прямыми, и кривыми, т.е. на разную ногу, в XVII в. появляется также загнутый вверх носок. С XVI в. известны башмаки (от турецкого bašmak) – низкая обувь типа чобот, но без голенищ и на каблуке. Поверх башмаков могли надевать ичетыги (ичедоги, ичеготы, чедыгчи) – что-то среднее между кожаным чулком и мягким сапогом (заимствованы у татар): если они выступали в качестве дополнения к башмакам, то не имели подошвы, а если их носили без башмаков (в доме), то ставили легкую подошву. Продолжали носить и собственно мягкие сапоги, с тонкой подошвой и еще более тонким голенищем (в один слой кожи) – такие голенища приходилось подвязывать под коленом (иногда дополнительно и под икрами) специальными подвязками, и делали их низкими, ниже колена. Однако большее распространение получают сапоги с жесткой подошвой (из нескольких слоев кожи, подбитой гвоздиками) и довольно высоким каблуком, снабженным подковкой (как и у башмаков) – в записках иностранцев фигурируют упоминания о каблуках и в 3 пальца, и в четверть локтя, т.е. от 6 – 7 до 11 – 12 см. Простолюдины носили обувь из сыромяти, имевшей естественный желтоватый цвет, и черную, а люди состоятельные и знатные обувались в чоботы, башмаки и сапоги из юфти, сафьяна, атласа, бархата и т.п. дорогостоящих материалов чуть ли не всех цветов радуги – красные, белые, желтые, зеленые, голубые (Рейтенфельс пишет, что *«сапоги... которыми они прикрывают ноги и голени лишь до колен, снабжены у них более высокими, нежели у поляков, каблуками, обитыми железом, причем они красят их то в зеленый, то в голубой, то в красный, то в черный цвета»*[14]), украшенные тиснением, золотным шитьем (на один каблук башмака шло до 8 аршин золотой нити, на швы чобот уходило по 3 и более аршин золотного кружева), унизанные жемчугом, снабженные серебряными подковками и т.п.[15]

Обувь всех видов и форм носили, надевая на онучи и чулки (собственно, онучи и чулки рассматривались тогда как часть обуви). Онучи бывали холщовыми (для лета) и суконными (для зимы), встречались даже меховые онучи-«шкарпетки»; их обматывали вокруг ноги и закрепляли привязками – «оборами». При ношении сапог онучи, видимо, использовались как позднейшие портянки – трудно представить себе высовывающиеся из голенища или прикрывающие его онучи с оборами, хотя этнографически известен обычай носить онучи поверх обуви. В любом случае, обуться и разуться было тогда непростым делом – чтобы обмотать вокруг ноги длинные онучи и правильно завязать оборы, длина которых достигала 4 м, надо было потратить минимум несколько минут. Чулки делались матерчатыми и вязаными; матерчатые чулки изготовлялись из тафты, камки, атласа, сукна и выкраивались по ноге – для этого требовались острые клинья; холодные чулки подкладывались тафтой, теплые зимние – мехом, длина их (у женщин) была около полуметра, носили их как на подвязках, так и без них. Вязаные чулки были менее распространены; вязали их в круговую одной иглой, так что чулки получались без пятки – нечто вроде мешочков.

Другими дополнительными видами одежды служили рукавицы, перчатки – «рукавки персчатые», муфты – «рукава» и, разумеется, пояса с поясными сумками-калитами. Рукавицы и перчатки делались кожаными (меховыми), суконными, бархатными, шелковыми, вязаными; у людей состоятельных они снабжались крагами-запястьями и украшались золотным шитьем. Но в целом рукавицы использовались больше в качестве рабочей одежды у простолюдинов: в быту лиц, не занимавшихся физическим трудом на открытом воздухе, рукавицы были ни к чему – руки и так были закрыты длинными рукавами верхней одежды; также и «рукав» – небольшую муфту длиной около 20 см, которую шили из шелковых или золотных тканей с собольей подкладкой и опушкой, использовали довольно редко. Пояса носили и мужчины и женщины; они бывали ременными, шитыми (кушаки), плетеными, украшались золотным шитьем. На поясе привешивали нож и некоторые другие необходимые предметы (ложку, гребень), а также сумку-калиту; в это время в мужской одежде уже появляются карманы – сначала пристегивающиеся, а затем и нашивные, но служили они больше для украшения, поэтому сохранялся обычай ношения калиты (кроме того, вместо карманов использовались длинные рукава и складки в онучах)[16].

2.1.5. Костюмы разных сословий

Таковы были основные виды и предметы одежды, которую носили жители Руси к началу эпохи Нового времени. Однако эти жители являлись представителями сильно различающихся по своему статусу и благосостоянию социальных групп, и данные различия как раз и маркировались разницей в одежде, – вернее, в костюме (одежда суть понятие функциональное, костюм – знаковое). Хотя в допетровской Руси и не издавались указы, регламентирующие ношение лицами определенных сословий тех или иных одеяний (в Европе существовало целое законодательство о сословной одежде, восходящее еще к временам Карла Великого; в Бургундии XV в., некоторых итальянских государствах того же времени, Франции XVI в., Германии XVI – XVII вв. и др. западноевропейских странах, равно как и в Византии на всем протяжении ее существования, соответствующие законоположения были делом обычным[17]), тем не менее, общими для всех сословий были лишь некоторые виды одежды (при этом сильно различающиеся по материалу, украшениям и пр.), другие же являлись частью костюма лишь определенных групп. Как же выглядел костюм крестьянина, посадского, дворянина, боярина и т.д.?

Информация источников, которой мы располагаем – графический и иллюстративный материал (зарисовки иностранцев, книжная миниатюра, фрески), записки иностранных путешественников, актовый материал (описи имущества, судебные дела, таможенные выписи и пр.), довольно велика, однако весьма своеобразна: больше всего известно о царской и боярской одежде, меньше об одежде дворян и посадских, и очень мало – о крестьянской одежде и, тем более, крестьянском костюме как таковом. Иностранцы, являвшиеся к московскому двору, естественно, по большей части описывали (и зарисовывали) костюмы царской семьи и бояр, меньше – столичных посадских, и только изредка – крестьян; большинство описей тоже относится к быту лиц знатных и состоятельных. Графический материал вообще довольно беден – рисунки иностранцев не всегда точны (при этом изображения крестьян исчисляются единицами; кроме того, на всех рисунках дается только верхняя одежда), а русские иконографические материалы очень условны.

Тем не менее, кое-что мы все же знаем; для начала приведем несколько выдержек из записок иностранных путешественников, дающих общее представление о русском костюме эпохи москов-

ского царства, а затем обратимся непосредственно к крестьянскому костюму.

Вот что писал о русской одежде Герберштейн (нач. XVI в.): *«Кафтаны они носят длинные, без складок, с очень узкими рукавами, почти на венгерский лад; при этом христиане носят узелки, которыми застегивается грудь, на правой стороне, а татары, имеющие очень похожие одеяния, на левой. Сапоги они носят, по большей части, красные и притом очень короткие, так что они не доходят до колен, а подошвы у них подбиты железными гвоздиками. Рубашки почти у всех украшены около шеи разными цветами; застегивают они их запястьями и шариками, серебряными или медными вызолоченными, присоединяя ради украшения жемчуг. Подпоясываются они отнюдь не по животу, но по бедрам и даже опускают пояс до паха, чтобы живот больше выдавался»*[18].

Дженкинсон (сер. XVI в.): *«Русский человек одевается следующим образом: его верхняя одежда состоит из парчи, шелка или сукна; она очень длинная, до земли, и застегивается большими серебряными пуговицами или же шелковыми шнурками, застегнутыми булавками; рукава очень длинные; ее носят собранной кверху. Под верхней одеждой – другое длинное одеяние, застегивающееся на шелковые пуговицы, с высоким, стоячим цветным воротником; это одеяние шьется узким. Далее идет тонкая рубаха, вышитая красным шелком или золотом, с воротником, вышитым жемчугом. Под рубашкой полотняные штаны, а на ногах пара носков без пяток и сапоги из красной или черной кожи. На голове он носит белый колпак с пуговицами из серебра, золота, жемчуга или драгоценных камней, а под ним шапку из черной лисицы, сильно расширяющуюся кверху»*[19].

Поссевино (80-е гг. XVI в.): *«Московиты очень бранят короткую итальянскую, французскую, испанскую и германскую одежду, потому что она оставляет открытыми те части тела, которые следует скрывать более всего. Сами же они, следуя обычаю всего Востока, одеваются для степенности в два или три платья почти до пят. Рукава они носят довольно длинные, так что рук даже и не видно, когда они что-нибудь делают»*[20].

Петрей (начало XVII в.): *«Русские обыкновенно высокие, крепкие, дородные и статные молодцы. Это большею частью от того, что они не слишком туго подпоясываются поясом, или тесемкой, но носят широкие, просторные длинные платья и кафтаны, с узкими рукавами, висящими до пят; вся их одежда,*

шубы, исподнее и верхнее платье, сшиты на один лад и застегиваются не крючками или пуговицами, а петлями и узелками от самой шеи до половины тела, остальная же часть платья открыта и достает до ног. Рубашки у них вышиты и выстеганы разноцветными шелками, у некоторых очень богато отделаны золотом и жемчугом, смотря по состоянию и богатству; все носят у рубашек маленькие воротники, в два пальца ширины, атласные или бархатные, шитые золотом или жемчугом, шелком или серебром, смотря по желанию каждого. Богатые и знатные оторачивают воротники лучшим, круглым и крупным, жемчугом, какого только могут достать. Некоторые употребляют для того драгоценные камни, другие – серебряные, золотые, шелковые и нитяные пуговки, кому какие следуют по званию и богатству... Подвязываются [поясом] под пупок и по лядвеям, как можно слабее: думают, что помогают здоровью, держа так свободно тело, чтобы пища в желудке тем лучше могла разойтись и свариться, и чтобы не мешать пищеварению, так как, по их мнению, у того страждет тело, кто носит узкое платье и туго стягивает его шнурком или поясом»[21].

Олеарий (30-е гг. XVII в.): *«Одежда мужчин у них почти сходна с греческою. Их сорочки широки, но коротки и еле прикрывают седалище; вокруг шеи они гладкие и без складок, а спинная часть от плеч построена в виде треугольника и шита красным шелком. У некоторых из них клинышки под мышками, а также по сторонам, сделаны очень искусно из красной тафты. У богатых вороты сорочек, которые шириною в добрый палец, точно так же, как полоска спереди, сверху вниз, и места вокруг кистей рук – вышиты пестрым крашеным шелком, а то и золотом и жемчугом; в таких случаях ворот выступает над кафтаном; ворот застегивается у них двумя большими жемчужинами, а также золотыми или серебряными застежками. Штаны их сверху широки и, при помощи особой ленты, могут по желанию суживаться и расширяться. На сорочку и штаны они надевают узкие одеяния вроде наших камзолов, только длинные, до колен, и с длинными рукавами, которые перед кистью руки собираются в складки; сзади, у шеи, у них воротник в четверть локтя длиною и шириною; он снизу бархатный, а у знатнейших из золотой парчи; выступая над остальными одеждами, он подымается вверх на затылке. Это одеяние они называют «кафтаном». Поверх кафтана некоторые носят еще другое одеяние, которое доходит до икр или спускается ниже их и называется ферязью. Оба этих*

нижние одеяния приготовляются из катуна, киндиака, тафты, дамаста или атласа, как кто в состоянии завести его себе. Ферязь – на бумажной подкладке. Над всем этим у них длинные одеяния, спускающиеся до ступней; таковые они надевают, когда выходят на улицу. Они в большинстве случаев из синефиолетового, коричневого (цвета дубленой кожи) и темно-зеленого сукна, иногда также из пестрого дамаста, атласа или золотой парчи.

В таком роде все кафтаны, которые находятся в сокровищнице великого князя и выдаются во время публичных аудиенций мужчинам, заседающим на них для усиления пышности.

У этих наружных кафтанов сзади на плечах широкие вороты; спереди (сверху вниз) и с боков прорезы с тесемками, вышитыми золотом, а иногда и жемчугом; на тесемках же висят длинные кисти. Рукава у них почти такой же длины, как и кафтаны, но очень узкие; они их собирают на руках во многие складки, так что едва удается просунуть руки; иногда же, идя, они дают рукавам свисать ниже рук. Некоторые рабы и легкомысленные сорванцы носят в таких рукавах камни и кистени, что нелегко заметить, в особенности ночью, с таким оружием они нападают и убивают людей...

На головы все они надевают шапки. У князей и бояр, или государственных советников, во время публичных заседаний надеты шапки из черного лисьего или собольего меха, длиною в локоть; в остальных же случаях они носят бархатные шапочки по нашему образцу, подбитые или опушенные черною лисицею или соболем; впрочем, у них очень немного меха выходит наружу. С обеих сторон эти шапочки обшиваются золотым или жемчужным шнурком. У простых граждан летом шапки из белого войлока, а зимою из сукна, подбитые мехом»[22].

Рейтенфельс (70-е гг. XVII в.): *«Покрой одежды один у всех, но материю они употребляют различную. Мужчины носят на голове зимою и летом высокие опушенные мехом шапки, которые у людей побогаче зачастую украшаются жемчугом, золотом и различными драгоценными каменьями. Штаны у них устроены так, что одновременно защищают и живот и ноги. Верхняя и нижняя рубашки довольно коротки и туго стягиваются, одинаково как у мужчин, так и у женщин, ниже живота, поясом, ибо мосхи [московиты] не привыкли подпоясывать верхнюю одежду... Поверх этих рубашек они затем надевают короткую шерстяную или шелковую тунику с длинными*

широкими рукавами, а сверх нее еще другую, доходящую до пят и более узкую. Выходя из дому, они, наконец, надевают третью одежду – длинную и широкую шубу, по большей части меховую, или опушенную мехом с очень широкими рукавами и воротом, разными узорами вышитую, и украшенную драгоценными камнями, с шариками и застежками на груди. Для одежд они употребляют всякого рода материи, как шерстяные, так и шелковые, какого бы цвета они ни были, кроме черного, так как они вообще избегают черных и пестрых одеяний, предоставляя первые монахам, а вторые телохранителям царя и персам»[23].

Койэтт (70-е гг. XVII в.): *«Одежда мужчин почти такая же, что и у греков. Рубахи их широки, но коротки, на спине скроены в виде треугольника и вышиты шелком. Богатые люди, кроме того, воротник и рукава оторачивают серебром, золотом, жемчугом либо драгоценными камнями и прикрепляют на воротнике две пуговки из жемчуга, или же золотые либо серебряные. Чулки их очень широки кверху, где в них вдет бант, и таким образом их можно суживать или расширять по желанию. Поверх рубах надевают они узкие кафтаны, спускающиеся ниже колен. Воротник кафтана, длиною с четверть, смотря по состоянию, делается из шерстяной саржи, либо из шелка или парчи, и торчит кверху над всеми прочими одеяниями. Поверх этого кафтана иные носят еще другой, покрывающий икры и называющийся ферязью; это платье обыкновенно шьется из ситца, тафты, дамаста или другой материи, на бумажной подкладке. Верхнее платье они носят еще помимо кафтанов; его надевают они, когда выходят куда-нибудь, и оно у них спускается до самых пят и приготовляется из разных материй, разных цветов. У этого верхнего платья на спине имеются отвороты, наперед открытые и с золотыми позументами по сторонам, иногда украшенные жемчугом и кисточками. Рукава узки и почти той же длины, как кафтаны; их можно при помощи многих складок засучивать вверх и таким образом освобождать руки»*[24].

Иоганн Корб (1697 г.): *«Женщины в Московии имеют рост стройный и лицо красивое, но врожденную красоту свою искажают излишними румянами; стан у них также не всегда соразмерен и хорош, как у прочих европеянок, потому что женщины в Московии носят широкое платье, и их тело, нигде не стесняясь убором, разрастается как попало. Исподнее платье русских женщин по обеим сторонам вышивается золотом; при этом ру-*

кава, по странному обыкновению, сложены в складки, часто более чем в восемь и нередко даже более десяти локтей длины; изящные и драгоценные запястья украшают сборки, продолжающиеся сцепленными складками до конца руки. Верхнее платье похоже на одежду восточных женщин; на него надевается плащ, нередко украшенный шелковой материей и мехом. К частым и обыкновенным предметам пышности принадлежат серьги и кольца. Замужние женщины и вдовы покрывают голову драгоценными мехами, девицы же имеют только на лбу богатую повязку; впрочем, непокрытые головы девиц русских украшаются волосами, опускающимися до самых плеч, причем волосы завиты с великолепным изяществом в искусственные кудри»[25].

О собственно крестьянской одежде иностранцы пишут мало; по Флетчеру, крестьянки, когда хотят нарядиться, *«надевают красное или синее платье и под ним теплую меховую шубу зимою, а летом только две рубахи, одна на другую, и дома, и выходя со двора. На головах носят шапки из какой-нибудь цветной материи, многие также из бархата или золотой парчи, большею частью повязки»*. Крестьянин, по Олеарию, *«ходит в однорядке или широком платье, которое спускается до самых пят и подпоясано кушаком, из грубого белого и синего сукна, с надетой под ним шубою или длинным меховым или овчинным камзолом, в меховой шапке и в сапогах. У мужиков победнее однорядки из коровьей шкуры. Так одеваются они зимою. Летом обыкновенно не носят они ничего, кроме рубахи на теле и сапог на ногах»*[26].

Не много мы можем почерпнуть и из изобразительного материала: на миниатюрах Лицевого свода XVI в., на фресках ярославских церквей XVII в. крестьяне изображаются обычно в коротких, выше колен, подпоясанных рубахах с длинными, завязанными у кисти, или наоборот, засученными рукавами, в узких портах, на ногах у них что-то типа поршней или короткие сапоги с мягкими сборчатыми голенищами. На одном рисунке из альбома Мейерберга предстает подмосковная (видимо; в оригинале – «московитская») крестьянка, одетая в длинную рубаху, узорную поневу с бахромой, на голове у нее что-то вроде кички.

Интересный источник представляют собой таможенные документы по Сибири (тобольские таможенные книги 1639 – 1695 гг., енисейская ценовая роспись товаров 1649 г., таможенные книги Ирбитской ярмарки конца XVII в.). В XVII в. активно колонизуемая Сибирь выступала крупным импортером различных товаров широкого потребления, в т.ч. готовой одежды и обуви,

завозившихся сюда из европейской части страны; соответственно, ассортимент ввозимых товаров в определенной степени характеризует и русскую крестьянскую одежду в целом. Так, в упомянутых документах фигурируют шубы бараньи, суконные, киндячные, «гусарские» и «одевальные»; тулупы бараньи и овчинные; шубки камчатые, атласные, тафтяные, киндячные, кумачные, крашенинные и пр.; однорядки суконные, из английского, польского сукна, кармазинные и полукармазинные; епанчи; кафтаны льняные, сермяжные, бумажные, шерстяные, бараньи (овчинные), телятинные (из телячьей кожи), английские (из английского сукна), анбургского (гамбургского) сукна, лятчинные (польского сукна), кизилбашские, крашенинные, киндячные, мерлушчатые, шубные, собольи и пр.; полукафтаны льняные, бумажные, сермяжные; зипуны сермяжные, шерстяные, из коровьей шерсти, летчаные, кострыжные; летники суконные и камчатые; сарафаны льняные, крашенинные, кумачные, киндячные, сермяжные, шелковые; юбки суконные; штаны холщовые, суконные; рубахи холщовые, хрящевые, ветошные, пестрядинные, крашенинные, кумачные; пояски гарусные, шелковые, льняные, опояски и кушаки холщовые, крапивные, шелковые, гарусные, камчатые, верблюжьи; шапки стяженные, овчинные, колпаки; волосники, кокошники, подзатыльники мишурные, подубрусники дорогильные, крашенинные, кумачные, киндячные, тафтяные, атласные, камчатые; чулки шитые и вязаные, сермяжные и суконные; сапоги, башмаки, коты, ичетоги кожаные, телятинные, конинные, сафьяновые; рукавицы бараньи, конинные, вареги вязаные[27].

Этот перечень отдельных видов одежды весьма обширен (причем здесь далеко не все названия – вещь называли не только по материалу, но и по месту изготовления, особенностям покроя и пр.), однако не все эти предметы предназначались для крестьян; о том, что конкретно носили последние, говорят материалы описей имущества и следственные дела. Так, в одной смоленской деревне в нач. XVII в. грабители *«взяли... двенатцать рубашек женских альняных и посконных... 6 понев – 2 синих, 4 черленых»*[28]. У пашенных крестьян Иркутского уезда были описаны *«кафтан ветхой камчатый, рудой желтой стеган на бумаге, подклад крашенин, подбит камкою красной», «полукафтанье ветхое, атласное, стегано на бумаге... подпушка красная, пять пуговиц медных», «шуба баранья ношеная под сукном яренговым», «сарафан ветхой китайчатый белый, две пуговицы оловянные»,*

«телогрея китайчатая зеленая на подкладе... с пухом», «телогрея желтая камчатая, испод ушканий, бобром опушена, пуговица медная одна», «телогрея китайчатая зеленая, мех ушканий черевий, пуговицы медные». В 1649 г., нанимаясь к крестьянину Ирбитской слободы, работник отдал ему на сохранение свой гардероб: *«четыре рубахи, трои штаны портяные, четверо штаны ровдужные, да кожан, да коты поношеные, да рукавицы ровдужные перстянки»*; приблизительно таким же, видимо, мог быть гардероб самого нанимателя (хотя здесь есть и местная специфика – штаны из оленьей кожи, коты – сибирское название обуви типа полусапожек)[29]. У одного воронежского крестьянина в избе в коробе лежали, среди прочего, *«кодман, понева, деланка, рубаха женская аленая, две рубахи женские конопные»*; у крестьян ярославской помещицы было описано 3 теплых кафтана, 3 сермяжных кафтана, 2 однорядки, 2 телогреи теплых, шапок женских 2, рубах мужских и женских 12, порток 6[30].

Наконец, наиболее полное отражение крестьянский костюм как целое нашел в таких специфических документах, как следственные дела и росписи приданого. Так, в 1628 г. в районе Шуи был ограблен обоз одного помещика и раздеты сопровождавшие его возницы, один из которых был дворовым, другой старостой, третий крестьянином. У дворового были отняты *«однорядка лазорева сукно настрафильно, кафтан киндяшный червчат на зайцах, кушак бумажный, шапка сукно вишнево лундыш на лисицах»*, у старосты – *«кафтан сермяжный, кафтан бараний, теплый, шапка лазорева сукно настрафильно, рукавицы барановы»*, у крестьянина – *«кафтан сермяжный, кафтан овчинный, шапка вишнево сукно лундыш на лисице, рукавицы»*. В 1649 г. близ того же самого г. Шуи было найдено мертвое тело, видимо, крестьянина, ехавшего в город: *«платье на нем кафтанишко армячное смуро худенько, а рубашенко да порты да штанишки серые, онучишки серые худые ж, на трусченко поясненко жиченое, лаптей и креста на нем нет»*. У зажиточного крестьянина в с. Черная Заводь Ярославского уезда в 1666 г. грабителями были отняты *«кафтан серый, шапка вишневая, крест серебряный, пояс шелковый»*; в Воронежском уезде у помещичьего крестьянина отняли *«зипун да шубу, штаны, рубаху, портки, крест»*. В том же Воронежском уезде в 1678 г. у пятерых крестьян грабители отняли (у каждого) по бараньей шубе, паре рукавиц, шапке и паре штанов; в 1679 г. здесь же был найден труп, на котором были надеты *«шуба наголь-*

ная бараня, кафтан желтой козлиной, штаны козлиныи ж, в лаптях, без шапки»[31].

В 1612 г. в с. Бараново Кубенской волости вступали в брак (видимо, во второй) крестьяне Спасо-Прилуцкого монастыря. У невесты было *«сукно на однорядку синее настрафиль, да шушун студеной сукно зелено ношен, да однорядка держана, да шушун теплой ношен, да ожерелье жемчужное, а у него 6 пуговиц, да две шапки женские камчатных лазорева да красная, одна с кружывом жемчюжным, да двои серьги серебряных с жемчуги золочены, да у четырех дочерей по двоим серьгам»*; у жениха, в свою очередь, имелись *«однорядка настрафиль синей, да серьги двоичны да одинцы красное каменье серебряны позолочены»*. В 1637 г. в Турье за крестьянской невестой было дано такое приданое: *«свитка настрафильная с нарядом, свитка летчинная, кортель косчатой, поволока крашенинная с пухом, сапоги красные, шапка девья хвостовая о трех соболях, серги да одинцы серебряны, три перстня серебряных – теремчатой да два печатных, ширинка шелком шита с нитми да перевязки, шушун крашенинный, 4 рубашки с бором да верхница»*. В 1647 г. еще одна невеста из Ровдогорья (на Сев. Двине) шла замуж с приданым: *«шушун сукна красного с нарядом цена 4 рубли... крашенник с нарядом цена 20 алтын... полторы рубли денег на шапку да круживо на шапку жемчужное цена 1 рубль и другая шапка киндячная голубая цена 10 алтын... сапоги телятинные красные с шелком да другие пришвы цена обеим полтина... кошельки цена 2 рубли, серьги серебряные под золотом с цепью серебряною с двема кресты цена 8 гривен... коробью с бельем цена 5 рублей»*. В 1691 г. крестьянин д. Пермица Лоемской волости завещал выдать своих дочерей и племянниц замуж и дать каждой в приданое *«свитку доброго сукна, сарафан, кумач, шапку, сапоги, башмаки и коты»*[32].

Эти данные слишком ограничены, чтобы можно было проследить эволюцию крестьянского костюма или выделить различные его типы в разных районах. (Некоторые наблюдения все же можно сделать: так, кажется, что ношение поневы характерно для западных и южных областей, в Сибири разнообразна женская кожаная обувь и много меховой и кожаной одежды, а также одежды из китайских и среднеазиатских шелковых и бумажных тканей, при этом сибирский и северный крестьянский костюм близок к костюму горожан; крестьяне в XVII в. носили уже и штаны, и портки, т.е. появилось белье). Сословная принадлежность крестьянина мало что говорит о его имущественном положении, поэто-

му крестьяне разного достатка одеты по-разному, к тому же и у крестьян, и особенно у крестьянок повседневный и праздничный костюм различается довольно сильно по составу, количеству и качеству вещей. С очень высокой степенью обобщения крестьянский костюм можно представить следующим образом: крестьянин носил одну или две рубахи, портки, штаны, сапоги или лапти с онучами, зипун, кафтан или армяк, зимой – теплый кафтан, баранью шубу, однорядку, на голове была суконная шапка; крестьянка надевала нижнюю и верхнюю сорочки, поневу, телогрею или сарафан, сапоги или башмаки, зимой – теплую телогрею, свиту, однорядку, на голове был полный или частичный кикообразный убор и/или шапка.

Посадские из числа не самых состоятельных одевались почти так же, как и крестьяне, однако горожане не носили лаптей, а горожанки – понев (в альбоме Мейерберга есть несколько зарисовок горожанок: в охабне и кике под убрусом, в сарафане или шубке и в медвежьей шапке, в кафтане с девичьей перевязкой на голове и др.). В 1623 г. у шуйского ремесленника сбежал ученик, который унес с собой полный комплект верхней одежды (мастер, как правило, обязывался одевать и обувать ученика): *«кафтан шубный, зипун сермяжный, шапку синюю сукно настрафилно с пухом, сапоги, штаны сермяжные»*. В одной описи имущества посадских людей Воронежа (70-е гг. XVII вв.) фигурируют: *«рубахи мужские 2, портки 1, рубахи женские посконные 2... кодман... тулуп бараний... шапка мужская с соболем... 6 сарафанов.., рубаха женская аленая... две золотных сороки.., плат кисейный, два аленых платка, шитая шелком ширинка... 4 шитых шелком ширинки, 2 аленых белых шапочных платка и 6 заготовок сапог»*. В кабальной записи 1684 г. нижегородского посадского говорилось, что по отбытию кабалы хозяин должен *«дать в наделок мне, Алексею, и жене моей и детям нашим платья: кафтан шубной, кафтан сермяжной, шапку, рукавицы, сапоги»*, для жены – *«телогрею, растегай кумашный, треух, башмаки, чюлки и детям нашим по тому ж»*[33].

В костюме горожан более состоятельных предметы из домотканых материй встречались реже; богатые посадские одевались в одежду из покупных шерстяных, шелковых и бумажных тканей и зачастую располагали довольно внушительными гардеробами. Так, в середине XVII в. у шуйского посадского М. Васильева было украдено 5 шитых золотом рубах; в конце века невеста из Мурома М. Суворова располагала приданым, в котором среди

прочего значились 10 мужских сорочек с портами и 30 женских; касимовская невеста Квашнина шла замуж с 10 комплектами мужского белья (рубашки с портами) и 15 женскими сорочками. Если шуйский ремесленник носил *«зипун сермяжной смурной»* ценой в 50 коп., то смоленский купец щеголял в лазоревом зипуне на красной подкладке с серебряными пуговицами и карманами-«зепами», оценивавшемся в 5,5 рублей; в описи одного приданого (Ростов, кон. XVII в.) перечислены 10 кафтанов – камчатый на лисицах, турский с золотой нашивкой, атласный зеленый холодный, байберековый шелковый, два новых бараньих, два суконных, два кумачовых теплых. Шуйский горожанин В.И. Бастанов в 1668 г. давал в приданое за дочерью 5 шуб: *«шуба атлас золотный с круживом... на горностаях, шуба куфтерная желтая камчатая на соболях, круживо кованое серебряное, пуговицы серебряны позолочены; шуба атласная цветная на куницах, круживо цепковое золотое, пуговицы серебряные золочены; шуба куфтерная алая камчатная на горностаях, круживо кованое золотое, пуговицы серебряные золочены; шуба тафта цветная на хребтах на бельих, круживо кованое серебряное, пуговицы серебряны позолочены»*; в качестве «мыленных даров» жениху (стольнику князю Ф.Ф. Щербатову) предназначалось: *«сорочки с порты и ожерельем, ожерелья низаны на шести концах, с пуговицы 2 яхонта лазоревые да изумруд, закрепки зерны бурмицкими, охабень объяринный бруснишной с кружевом серебряным, обрасцы низаные, ферези атлас цветной на соболях, нашивка кизилбашская, кафтан, атлас желтой холодной, пуговицы обнизные, ожерелье стоячее обнизное, шапка зеленая бархатная с обшивкою и с петли жемчужными, штаны камчатные червчатые, чулки шолковые, башмаки червчатые»*. В описях имущества и росписях приданого богатых горожан XVII в. встречаются однорядки с серебряными пуговицами, охабни с жемчугом и камнями, шубы с золотным кружевом ценой в 24,5 рубля и т.п. вещи[34].

Представление о том, как мог выглядеть костюм состоятельного горожанина XVII в., дает следующее описание: посадский из Томска Матвей Колмогоров в апреле 1648 г. был одет в полотняную рубашку, *«кафтан дорогильный черевчат»*, на кафтан был надет лазоревый азям английского сукна, подпоясанный шелковым тканым пояском с шелковым кошельком и кушаком с ножом, на голове была шапка гвоздичного цвета с кармазинным верхом и собольим исподом. Месяц спустя он был одет в тонкую

полотняную рубашку, такие же порты, *«кафтан камчатый, стеган на бус лазорев куферть»*, *«штаны козлиные калмацкого дела желтые на бумаге стеганы»*, тот же азям английского сукна гвоздичного цвета, сверху *«опояска бобровая с ножом в окованных ножнах»*, на ногах онучи лятчинные и сафьяновые зеленые сапоги, на голове *«шапка вершок багрецовый, нашивка золотая, испод соболий»*[35]. Вот еще пример: в 1644 г. в посаде Большие Соли был ограблен некий А.К. Дерябин, у которого отняли пояс, вишневую однорядку с серебряными позолоченными пуговицами, желтую дорогильную ферязь с шелковыми червчатыми завязками и кистями, лазоревую епанчу, червчатую с соболем шапку[36].

Конечно, одеваться так имели возможность лишь очень немногие, но и в гардеробе людей среднего достатка встречались весьма представительные наряды. Так, сибирский промышленник С. Горохов, будучи человеком одиноким, все свое имущество возил с собой, и среди этого имущества значились два кафтана – один рытого бархата, другой соболий под желтой камкой, и соболья ферязь под лазоревой камкой; другой промышленник, Ф. Кулаков, имел однорядку из лазоревого киндяка с атласным воротником[37]. Иркутский посадский В. Елезев имел *«зипун сукна ярен-гу зеленого, подложен кумачем»*; посадский того же города С. Юдин имел *«шубу ушканью лапчатую под атласом черным, у нее одна пуговица серебряная, ожерелок бобровый, опушена пухом»*; в описях имущества других иркутских посадских встречаются кафтаны – один *«сукна карнаваго, цвета гвоздичный, опушен камкою зеленой»*, другой – *«короткий (полукафтанье) лауданное, исподнее, подложено китайкою, опушен атласом лимонным, одна пуговица сканная серебряная под золотом, на рукавах пять чапелек серебряных»*, шубы – *«шубка под китайкою, мех заячий»*, *«шубка заячья черевья ветхая под китайкой»*, *«шубка соболья женская под киндяком»*. У конного казака в Удинске был описан *«тулуп мужской бараний под камкою лазоревой, бобром опушен»*, у представителей того же сословия в Иркутске – *«телогрея холодная атласная зеленая с пухом, пуговицы серебряныя»*, *«телогрея китайчатая лазоревая холодная с пухом, подклад китайчатый красный, пуговица серебряная»*, *«шуба женская польская отласная зеленая, мех белий, пуговица серебряная под золотом сканая»*; у жителя Нарыма Ф. Костырева – *«шапка мужская, вершишко черевесчатая, испод лисий... два сарафана да две рубашки женские... шубка белья женская под крашениною... шубка*

белья робячие, зипун красный робячий, шапка робячья», у жителя Верхотурья А. Быкасова – камчатный белый кафтан с отделанными золотым шитьем петлями, кафтан из лундыша вишневого цвета, *«шапка черная лисья»*, у одного красноярца – *«азям лазоревый новый на бумаге»*, *«азям кумашной поношенный»*[38].

О костюме социальной элиты данного периода – членов царской фамилии, боярских родов, высших чинов служилых людей, состоятельных помещиков, представителей центральной и местной администрации, мы знаем довольно много: источниками служат записки иностранцев, рисунки в их же книгах (у Герберштейна, Олеария, Мейерберга и др.), парсуны и портреты, актовый материал и т.д. (в том числе сами предметы одежды, представленные в коллекциях Оружейной палаты и Исторического музея). Правда, численность этой общественной категории, особенно княжеских и боярских родов, была, сравнительно с численностью населения страны в целом, очень невелика (одна-две тысячи человек на шесть-восемь миллионов), поэтому большее внимание нам следует уделить не двору, а относительно более многочисленным представителям среднего слоя служилого сословия.

Начнем с записок иностранцев (на этот раз уделим главное внимание женскому костюму). Вот что пишет об этом Флетчер (80-е гг. XVI в.):

«Сверх рубахи, изукрашенной шитьем, потому что летом они дома носят ее одну, надевается зипун, или легкая шелковая одежда, длиною до колен, которая застегивается спереди, и потом кафтан, или узкое застегнутое платье из дорогой шелковой материи, подбитое мехом и обшитое золотым галуном; оно называется ферязью. Другая верхняя одежда из камлота или подобной материи есть охабень, весьма длинный с рукавами и воротником, украшенным каменьями и жемчугом. При выходе из дома набрасывается сверх всей этой одежды, которая очень легка, хотя и состоит из нескольких платьев, так называемая однорядка, похожая на охабень, с тою разницею, что шьется без воротника; обыкновенно она бывает из тонкого сукна или камлота. Сапоги с заправленными в них онучками вместо носков делаются из персидской кожи, называемой сафьяном, и вышиваются жемчугом. Нижнее платье обыкновенно – из золотой парчи. Боярские дети или дворяне одеваются точно так же, употребляя только другую материю на платья, но кафтан или

нижнее платье и у них бывает иногда из золотой парчи, а прочее платье – суконное или шелковое...

Под верхний головной убор бояре надевают тафью или небольшую круглую шапочку, которая закрывает голову немного поболее маковки и обыкновенно богато вышита шелком и золотом и украшена жемчугом и драгоценными каменьями. Сверх тафьи носят большую шапку из меха чернобурой лисицы, почитаемого за лучший мех, с тиарой или длинной тульей, которая возвышается из меховой опушки наподобие персидской или вавилонской башни...

Благородные женщины, называемые женами боярскими, носят на голове тафтяную повязку, обыкновенно красную, а сверх нее шлык, называемый науруса (obrosa), белого цвета. Сверх этого шлыка надевают шапку из золотой парчи, называемую шапкой земскою, с богатою меховой опушкою, с жемчугом и каменьями, но с недавнего времени перестали унизывать шапки жемчугом, потому что жены дьяков и купеческие стали подражать им. В ушах носят серьги в два дюйма и более, золотые, с рубинами, сапфирами или другими драгоценными каменьями. Летом часто надевают покрывало из тонкого белого полотна или батиста, завязываемое у подбородка, с двумя длинными висящими кистями. Все покрывало густо унизано дорогим жемчугом. Когда выезжают верхом или выходят со двора в дождливую погоду, то надевают белые шляпы с цветными завязками, называемые шляпами земскими. На шее носят ожерелье, в три и четыре пальца шириною, украшенное дорогим жемчугом и драгоценными каменьями.

Верхняя одежда широкая, называемая опашень, обыкновенно красная, с пышными и полными рукавами, висящими до земли, застегивается спереди большими золотыми или, по крайней мере, серебряными вызолоченными пуговицами, величиною почти в грецкий орех. Сверху под воротником к ней пришит еще другой большой широкий воротник из дорогого меха, который висит почти до половины спины. Под опашнем или верхнею одеждою носят другую, называемую летником, шитую спереди без разреза, с большими широкими рукавами, коих половина до локтя делается обыкновенно из золотой парчи; под нею же – ферязь земскую, которая надевается свободно и застегивается до самых ног. На руках носят весьма красивое запястье, шириною пальца в два, из жемчуга и дорогих каменьев. У всех на ногах сапожки из белой, желтой, голубой или другой цветной кожи, вышитые

жемчугом. Такова парадная одежда знатных женщин в России. Платья простых дворянских жен отличаются только материею, но покрой один и тот же».

Маржерет (нач. XVII в.): *«Все женщины носят шляпы из белого войлока, похожие на те, что епископ и аббаты носят на прогулке, только что те темно-синие или черные. Они одеваются в длинное платье, одинаково широкое в плечах и по низу, обычно из французского алого сукна или из какого-нибудь хорошего сукна, под которым у них другое платье – из шелковой ткани, с длинными рукавами шириной более парижского локтя, спереди рукава обшиты золотой парчой на треть локтя, на голове убор, шитый жемчугом, если это женщина, но если это девица, то она носит высокий убор из черной лисы, какие надевают дворяне к приему посла; если это женщина, совсем не имевшая детей, то она может носить такой же убор, как девица. Затем, все они носят жемчужные ожерелья в добрых четыре пальца шириной и весьма длинные серьги, обуваются в сапоги красного и желтого сафьяна с каблуком в три пальца высотой, подкованные»*[39].

Петрей: *«Женщины также носят длинные, широкие сверху и снизу кафтаны и талары, с длинными рукавами, которые дворянки и богатые делают из золотой парчи и убирают их жемчугом, золотом и шелком. На головах у них шапки из золотой парчи, бархата, атласа, камки разных цветов, с золотою опушкой, выложенною жемчугом и драгоценными каменьями в два пальца ширины, а наверху крестообразно.*

Взрослые девицы носят большие, высокие лисьи шапки, заплетают волосы в косу и опускают ее вниз, а малолетние стригут волосы, как мальчики, а возле ушей отращивают их несколько длиннее; все, как бедные, так и богатые, носят в ушах большие кольца из драгоценных камней, жемчугу, золота, серебра, змеиных головок и других вещей; они считают это лучшим нарядом, кроме таких, у которых мужья умерли: тем только и можно отличить их от прочих. Носят также большие воротники, как мужчины, так и женщины, сапоги у них разноцветные, желтого, красного, белого, зеленого и телесного цвета, подбивают их железными дощечками, а вверху вышивают золотом и шелком и убирают жемчугом»[40].

Олеарий: *«Женские костюмы подобны мужским; лишь верхние одеяния шире, хотя из того же сукна. У богатых женщин костюмы спереди донизу окаймлены позументами и другими золотыми шнурами, у иных же украшены тесемками и кистями и*

иногда большими серебряными и оловянными пуговицами. Рукава вверху пришиты не вполне, так что они могут просовывать руки и давать рукавам свисать. Однако они не носят кафтанов и – еще менее – четырехугольных, поднимающихся на шее воротников. Рукава их сорочек в 6, 8, 10 локтей, а если они из светлого катуна, то и более еще того длиною, но узки; надевая их, они их собирают в мелкие складки. На головах у них широкие и просторные шапки из золотой парчи, атласа, дамаста, с золотыми тесьмами, иногда даже шитые золотом и жемчугом и опушенные бобровым мехом; они надевают эти шапки так, что волосы гладко свисают вниз наполовину лба. У взрослых девиц на головах – большие лисьи шапки. У женщин, в особенности у девушек, башмаки с очень высокими каблуками: у иных в четверть локтя длиною; эти каблуки по всему нижнему краю подбиты тонкими гвоздиками. В таких башмаках они не могут много бегать, так как передняя часть башмака с пальцами ног едва доходит до земли»[41].

Роде (50-е гг. XVII в.): *«Они, как и мужчины, носят два кафтана: нижний в обтяжку, верхний же пошире, с длинными рукавами до земли. Кафтан этот, смотря по знатности особы, бывает наряднее или проще, причем даже женщины скромного происхождения шьют его из тафты или дамаста и украшают его со всех сторон золотыми или серебряными кружевами. Богатые женщины носят на кафтане изготовляемые золотых дел мастерами большие серебряные или позолоченные пуговицы величиной в довольно большое яблоко, которые при ходьбе или езде производят довольно сильный шум»*[42].

Айрман (60-е гг. XVII в.): *«Они ходят постоянно покрытыми, как, по-видимому, и дома, и поэтому солнце и воздух не могут им повредить; но, кроме того, они не удовлетворяются естественной красотой, и каждый день они красятся; и эта привычка обратилась у них в добродетель и обязанность. Они стройны телом и высоки, поэтому их длинные, доходящие сверху до самого низа одежды сидят на них очень красиво. Они, по своему обычаю, сверх меры богато украшают себя жемчугом и драгоценностями, которые у них постоянно свисают с ушей на золотых колечках; также и на пальцах носят драгоценные перстни, волосы, будучи девицами, заплетают в косу и еще украшают жемчугом и золотом так, что это выглядит чудесно, а на конец свисающей косы навешивают они кисть из золотых или шелко-*

вых нитей или переплетенную жемчугом, золотом и серебром, что очень красиво»[43].

Рейтенфельс: *«У женщин одежда немного теснее, однако не настолько, чтобы обрисовывались отдельные части тела. Рукава рубашек, которые они у кисти рук и у ворота украшают золотом, шелком и драгоценными камнями, до того длинны, что руку не только нельзя прямо продеть в них, но даже с трудом, собрав в складки, можно натянуть их на руки. Это неизбежное, постоянное изобилие складок до того способствует сохранению рук в тепле, что даже зимою на руки не надевается никакой дополнительной одежды. Верхняя одежда у них спускается до самых ног, застегивается шариками, а длинные, висячие рукава ее оторочены также золотом, серебром или по крайней мере шелком.*

Собираясь идти в церковь или куда-либо в гости, они надевают на эту одежду, как бы вместо плаща, еще другую, такого же покроя, украшенную золотым вышиванием или мехами. Чулки они носят из грубой, косматой шерсти, по большей части просторные и без подвязок, а каблуки у их башмаков так высоки, что ходить весьма трудно... На свадьбах или иных каких торжественных случаях они прибавляют к своему наряду еще оплечье, род короткого плаща, густо унизанного золотом и драгоценными камнями, под которым они обыкновенно держат неподвижно руки...

Замужние женщины носят на голове шапки, прямые, без полей и опушенные дорогими мехами, причем либо прячут волосы под них, либо остригают их совсем. Девушки украшают себя красивыми венками из золотых шнурков, драгоценных камней и кораллов, а волосы носят искусно заплетенные в косу, куда вплетают пучок золотой или шелковой бахромы, дабы коса была подлиннее и красивее бы ниспадала до середины спины. В ушах все, без различия, носят красивые серьги с драгоценными камнями: для этого матери обыкновенно прокалывают уши еще совсем маленьким девочкам в бане. Считается у них щегольством носить много колец на пальцах, а выходя из дому на улицу, они закрывают лицо, постоянно нарумяненное и набеленное, фатою, в высшей степени тонкою, – конечно, для того, чтобы видеть и быть видимыми»[44].

Наконец, в начале XVIII в. Корнелий де Бруин описывал традиционную женскую одежду в следующих выражениях: *«Надо заметить, что открытая прическа обозначает девицу, потому*

что было бы бесчестьем для замужней женщины, если бы она явилась с непокрытой головой. Женщины носят на голове меховую шапочку, сверху гладкую, а снизу круглую, со всех сторон остроконечную, наподобие короны, и усеянную драгоценными камнями, равно как и самый ее верх. Шапочка эта назади несколько длиннее, чем спереди, и имеет два острых конца. Называется она треух.

Головной убор девиц... который также имеет вид короны и усеян жемчугом и брильянтами, называется перевязкою. Некоторые привязывают к этому убору ленты, называемые связки. Украшение, носимое девицами на шее, называется ожерелье, а в ушах – серьгами. Верхняя одежда их, подбитая мехом, называется шубой, нижняя – телогрейкой, или сарафаном, сорочка – рубахой. Рукава в рубахе у них до того широки и собраны в складки, что на них идет от шестнадцати до семнадцати аршин полотна. На ногах они носят так называемые чулки, которые обыкновенно не подвязывают, а обувь их, из красной или желтой кожи, с весьма высокими каблуками и острыми носками, называется башмаками»[45].

Конечно, обладателем наиболее богатого костюма и самого большого гардероба в стране был сам царь и другие члены его семьи. Платья во дворце хранилось великое множество – например, по описи белой казны, т.е. белья, лежавшего в сундуках в дворцовой Постельной комнате (1611 г.): в одном сундуке – 13 сорочек полотняных, 1 сорочка из миткаля, 2 из бязи, 11 портов полотняных, 4 миткалевых, 2 бязевых; в «коробье» – 17 женских полотняных сорочек, 1 сорочка кисейная, 1 кушачная, 1 тафтяная, 2 сорочки мужских, тафтяных портов 3; еще один *«сундук кипарисной невелик, а в нем сорочки женские: сорочка тафта ала; сорочка тафта бела выбиваны звездки золотом; 2 сорочки тафта желта; сорочка полосата тафта бела да червчата; 2 сорочки тафта червчата, у одной рукава низаны жемчугом, а у другой шиты золотом; 8 поясков верхних и нижних шелковых; 6 сорочек мужских; 6 порты полотняных; 3 сорочки женских полотняных; 3 полотенца с золотом кисейных; утиральник белой; 3 волосники с ошивками везены золотом и серебром; 2 ставика немецких с белилы; 14 ширинок шиты золотом и серебром и шолки; 29 полок шитых и браных; 3 волосники золото с серебром; волосник серебрен; 64 волосники золотных; 2 ширинки тафтяных с золотыми кистьми; 60 ширинок таких же, что государю челом ударили боярыни после свадьбы; сорочка полотняна нарядна полосата,*

нашивки и пояски – червчат шолк с золотом; три сорочки нарядных полотняных гладких, нашивка и пояски червчат шолк с золотом; 10 простынь коленных, безинных и полотняных», – и т.д.[46]

И это только белье – вернее, небольшая его часть; о том, сколько верхней одежды, головных уборов и обуви хранилось в дворцовых кладовых, говорят данные описей имущества цариц и царевен[47]. У царицы Евдокии Лукьяновны (Стрешневой, второй жены Михаила Федоровича) в 1626 – 1628 гг. имелось: 2 опашня (по описи 1632 г. – 5, по описи 1642 г. – 6); 49 летников (1632 г. – 65, 1642 г. – 95; из них золотных – 33, атласных – 11, камчатных – 25, объяринных – 14, тафтяных – 11, дорогильных – 1); роспашниц на 1632 г. – 3, на 1642 г. – 9; кортелей на те же годы – 3 и 5, соответственно; шубок на 1626 – 1628 гг. – 28, из них бархатных – 5, алтабасных – 2, атласных – 5, камчатных – 2, суконных – 14, на 1632 г. – 30, из них 18 суконных, 4 атласных, 1 алтабасная, остальных столько же, и на 1642 г. – 24 суконных и 11 золотных, всего 35; телогрей, теплых и холодных – 35 (1632 г. – 52, 1642 г. – 124; из них золотных – 27, атласных – 22, камчатных – 30, объяринных – 20, тафтяных – 23, дорогильных – 2); вошв (к летникам) – 13; рукавок – 1; чеботов – 12 (1632 г. – 20, 1642 г. – 42); башмаков – 7 (1632 г. – 9, 1642 г. – 18); чулков вязаных и камчатных на 1642 г. – 13; кик – 5; шляп – 7; каптуров – 18; бобровых ожерелий – 16; шапок – 8 (1632 г. – 15, 1642 г. – 38); шапок горлатных – 2; треухов – 1.

У царицы Марьи Ильиничны (Милославской, жены Алексея Михайловича) гардероб выглядел так: приволок – 1, опашней – 7, летников – 116 (в том числе 50 золотных, 20 атласных, 27 камчатных, 11 объяринных, 8 тафтяных), роспашниц – 9, кортелей – 4, шубок – 36 (из них 22 суконных, 14 золотных), кик – 4, шляп – 6, каптуров – 7, ожерелий бобровых – 5, шапок – 27, треухов – 1. У царицы Агафьи Семеновны (Грушецкой, жены Федора Алексеевича) имелось: приволок – 1, летников – 9, шубок – 10 (в т.ч. 4 бархатных, 3 камчатных, 2 суконных и 1 объяринная), телогрей – 72 (в т.ч. 35 золотных, 12 атласных, 15 камчатных, 8 объяринных, 2 тафтяных), рукавок – 2, рукавов – 7, башмаков – 8, чулков – 6, корун – 4, кик – 2, ожерелий бобровых – 1, шапок – 2, треухов – 4, столбунцов – 4.

У царевен Ирины, Анны и Татьяны (дочерей Михаила Федоровича), и Евдокии, Марфы, Софьи, Екатерины и Марьи (дочерей Алексея Михайловича), было:

	Ирина	Анна	Татьяна	Евдокия	Марфа	Софья	Екатерина	Марья
Шапок горлатных	1	1	1	1	1	1	1	1
Опашней	2	2	1	1	1	1	1	2
Летников	33	10	16	18	13	10	11	5
Шубок	18	10	9	11	9	7	7	7
Телогрей	37	15	30	43	47	25	23	27

О том, сколько могли стоить эти и подобные им наряды, можно составить некоторое представление на основании данных письменных источников. Так, у С.М. Соловьева приводится роспись расходов казны на пошив однорядки одному боярину: *«Велел государь на однорядку нарядную, купя в ряду, дать сукно самое доброе вишневое и приклад: пять аршин сукна куплено по 2 рубля 16 алтын 4 деньги за аршин; 15 аршин галуну золотного по 10 алтын за аршин; 14 аршин тафтяного торочку на нашивку по три деньги за аршин; 14 пуговиц с финифтом и яхонтовыми искрами по гривне за пуговицу; на подпушку 1½ аршина атласу, итого рубль 16 алтын 4 деньги да два золотника шелку 2 алтына, всего 20 рублев 5 алтын 4 деньги»*[48]. Таким образом, только материалы на пошив одного предмета мужского боярского костюма стоили 20 руб. 17 коп.; весь же костюм, включая сорочку, порты, зипун, кафтан, сапоги, шапку и т.д., надо думать, обошелся бы не менее, чем в сотню рублей (за такие деньги можно было купить 50 быков).

Костюм двора и придворной знати довольно хорошо представлен в различных изобразительных материалах – например, рисунках из альбома Мейерберга. Этот источник дает нам целую серию изображений боярынь (боярыня в летнике, боярыня в опашне, боярыня в шубе и др.); есть здесь и зарисовки царицыных выходов (царицы Марьи Ильиничны), на которых представлены костюмы царицы и сопровождающих ее дам – это накладные шубки, летники, телогреи в сочетании с разными головными уборами, ожерельями и пр.

В то же время изображений, где фигурировали бы костюмы не придворных, а менее знатных и чиновных дворян, служилых людей, значительно меньше (например, у Мейерберга – дворянка в шубе с длинными рукавами, дворянка в телогрее и шапке-столбунце). Зато имеется актовый материал, позволяющий представить, как одевались люди не столько высшего, сколько «высше-

го среднего» класса. Так, у ярославской помещицы М.А. Тулуповой в 1638 г. воры унесли *«летник киндяшный, да летник дорогильный с вошвами, телогрея киндяшная на зайцах, телогрея дорогильная червчатая на белках, ожерелье жемчужное, пуговицы серебряны позолочены, ожерелье черная тесьма с пуговицами ж, монисто на нем 15 крестов, 15 перстней серебряных, шапка женская шита по атласу червчатому, трои серги, полотен тканых 30, рубашек женских 20 да станных рубахи 2, рубашек мужских 3 – две шиты в петли, а третья – в пришивку – два пояса шиты с кистями, два убрусы шитые»*. В 1680 г. из усадьбы помещика А. Аристова в Муромском уезде было похищено много одежды, принадлежавшей главе семейства, его супруге, детям и дворне: 14 барских мужских рубах, из них 6 шиты золотом, кафтан, 2 шубы, шапка и 2 треуха, затем 5 женских рубах, 4 сарафана, 10 кокошников, телогрея, охабень, шуба – одежда барыни, детская одежда – 2 рубахи, 2 кафтанца, шуба, и одежда дворовых – сарафаны, 3 сермяжных и 4 овчинных кафтана. Подьячий Красулин, сосланный в Колу, имел в своем гардеробе пару красных суконных штанов, 3 кафтана – дорогильный, камчатный червчатого цвета и зеленый суконный, 3 однорядки – темно-зеленую и две вишневых, 1 красную ферязь, 4 шубы, из них одна была крыта камкой с серебряным кружевом и такими же пуговицами, а остальные дорогильные желтого и красного цветов, 3 стоячих ожерелья – черное бархатное, аксамитное и шитое золотом и серебром по черному бархату, и два тулупа. Сургутский воевода М. Трусов имел *«кафтан камчатой луданой малиновый, подкладка крашенинная, красная, а стеган на бумаге, подпушка у пол кафтана желтая, по подолу опушено песошным, кругом того кафтана снурок золотой серебром, у ворота пуговка маленькая серебряная сканая белая»*, а жене его принадлежала *«шуба женская камчатая луданная чешуйчатая, дымчатый цвет, кружево золото серебром плетено... испод белий черевий, опушена пухом бобровым, у ворот две пуговки серебряные маленькие, одна сканая, другая гладенькая, обе белые, рукава у той шубки холодные»*. Мангазейский воевода Г. Кокарев, приехав в Березов, одет был так: *«а был де на нем охабень объяринен – сахарный цвет – с алмазами низаны и ожерелье пристяжное и отложное низано, шапка горлатная лисья»*. Томский воевода В.А. Ржевский в своем гардеробе имел, среди прочего, *«азям лисий красный»* и *«азям атласный китайской»*. Красноярскому сыну боярскому И. Злобину принадлежали *«тулуп камки... мех белий хребтовый, опушен вокруг ворота выдрой»*, три телогреи – китайчатая лазоревая поношенная, кумачовая и стамед-

ная красная, целый набор кушаков – *«кушак пестрединный кызылбашский»*, *«кушак камчатой ветхой»*, *«кушак крашенинной»*, *«кушаки пестрединные пестрые»*, *«пояс шелковый»*, также *«плат, шит шелком, подубрусник красный, атласный, подубрусник китайчатый, кокошник»* и др.[49]

Одевались служилые люди, таким образом, весьма живописно; впрочем, у некоторых чинов в это время появилось уже нечто вроде мундира. Форменную одежду носили почтари, сокольничьи, рынды, жильцы, стрельцы. Служащие «немецкой почты» (на рижской линии) одевались в кафтаны с изображением государственного герба и почтовой эмблемы (рожка). Сокольничьи должны были носить *«цветной кафтан суконный с нашивкой золотою или серебряной, к какому цвету какая пристанет; сапоги желтые»*; сокольничий кафтан имел стоячий воротничок, рукава с буфами и по покрою вообще несколько напоминал костюмы западноевропейских герольдов. Рынды, т.е. царские телохранители, одевались в терлики или ферязи из белой камки, атласа, сукна, бархата или серебряной парчи, опушенные горностаем, и надевали высокие белые шапки, формой напоминающие горлатные. (Рафаэль Барберини – итальянец, побывавший в Москве в 1565 г., так описывал костюм рынд: *«а одеты были все четверо одинаково: на головах у них были высокие шапки из белого бархата, с жемчугом и серебром, подбитые и опушенные вокруг большим рысьим мехом. Одежда на них была из серебряной ткани, с большими серебряными пуговицами до самых ног; подбита же была она горностаями; на ногах сапоги белые с подковками; на плече несли они красивый большой топор из серебра и золота»*[50]). Жильцы – почетная дворцовая стража (выборных городовых дворян отправляли «на житье» в столицу на определенный срок), носили терлики и шапки с меховым околышем (так, на одном жильце, упавшем в обморок при приеме в Грановитой палате английского посла в 1664 г., был *«терлик объяринный зеленый, шапка объяринная золотная алый цвет, с соболем, кушак тафтяной красный»*); в другое время жильцы были одеты в кафтаны со стоячим воротником, подбитые мехом и подпоясанные длинными кушаками с кистями, руки были в перчатках с большими раструбами.

Стрельцы, исполнявшие функции столичного гарнизона, носили форменные кафтаны (до начала XVII в. с отложным, а позднее со стоячим воротником, с петлицами из крученого шнура), шапки с меховой опушкой и сапоги, особых цветов у каждого полка. Так, в 1674 г. московские стрельцы имели следующую

форму: 1-й полк (Егора Лутохина) – красный кафтан с малиновыми петлицами, темно-серая шапка, желтые сапоги; 2-й полк (Ивана Полтева) – светло-серый кафтан с малиновым подбоем и малиновыми петлицами, малиновая шапка, желтые сапоги; 3-й полк (Василия Бухвостова) – светло-зеленый кафтан с малиновым подбоем и петлицами, малиновая шапка, желтые сапоги; 4-й полк (Федора Головлинского) – клюквенный кафтан с желтым подбоем и черными петлицами, темно-серая шапка, желтые сапоги; 5-й полк (Федора Александрова) – алый кафтан с светло-синим подбоем и темно-красными петлицами, темно-серая шапка, желтые сапоги; 6-й полк (Никифора Колобова) – желтый кафтан с светло-зеленым подбоем и темно-малиновыми петлицами, темно-серая шапка, красные сапоги; 7-й полк (Степана Янова) – светло-синий кафтан с коричневым подбоем и черными петлицами, малиновая шапка, желтые сапоги; 8-й полк (Тимофея Полтева) – оранжевый кафтан с зеленым подбоем и черными петлицами, вишневая шапка, зеленые сапоги; 9-й полк (Петра Лопухина) – вишневый кафтан с оранжевым подбоем и черными петлицами, вишневая шапка, желтые сапоги; 10-й полк (Федора Лопухина) – рудо-желтый (желто-оранжевый) кафтан с зеленым подбоем и петлицами, малиновая шапка, зеленые сапоги; 11-й полк (Давыда Воронцова) – малиновый кафтан с коричневым подбоем и черными петлицами, коричневая шапка, зеленые сапоги; 12-й полк (Ивана Нараманского) – вишневый кафтан с светло-синим подбоем и черными петлицами, малиновая шапка, желтые сапоги; 13-й полк (Лаговскина) – брусничный кафтан с зеленым подбоем и черными петлицами, зеленая шапка, желтые сапоги; 14-й полк (Афанасия Левшина) – светло-зеленый кафтан с желтым подбоем и черными петлицами, малиновая шапка, желтые сапоги[51].

Наконец, своего рода сословно-профессиональная одежда была у духовенства. Делилась она на «ходильное», т.е. повседневное платье, и на служебное облачение, надевавшееся во время церковной службы. Ходильное платье изначально не отличалось от обычной мирской одежды – так, духовные лица носили однорядку с длинными рукавами. В XVII в. в качестве верхней одежды стали носить рясу с широкими рукавами, а однорядка превратилась в подрясник (ряску) – нечто вроде кафтана с плотно охватывающей туловище верхней частью и расходящимися фалдами внизу, который застегивался сверху донизу или от шеи до талии; клирики от дьякона и выше использовали подрясник как нижнюю одежду, дьячки и прочие низшие служители – как верхнюю. Зи-

мой духовные лица носили шубы с меховым воротником, по покрою близкие к однорядке; головными уборами были скуфья, куколь (остроконечная скуфья), шляпа с прямыми полями и цилиндрической тульей, клобук (цилиндрической формы мягкий головной убор со спадающим на шею и плечи покрывалом и свешивающимися спереди на грудь широкими лентами-воскрилиями), камилавка (расширяющийся кверху цилиндр; камилавку одевали под клобук); обувью служили обычные низкие сапоги и кожаные туфли (в форме тапочек с задником).

Служебное облачение у каждого сана было свое. Дьякон на ходильное платье надевал стихарь – тунику или рубаху прямого покроя без воротника, с широкими рукавами и разрезами по бокам; на левое плечо возлагался орарь – длинная широкая лента, конец которой дьякон держал в правой руке. Священник надевал подризник – такую же рубаху с зауженными к кисти рукавами, на шею епитрахиль (эпитрахиль) – передник с крестами (как и орарь у дьякона), выглядящий, как два сшитых ораря – широкая лента с вырезом вверху, застегивающаяся на шее на пуговку, и сверху – фелонь, представляющую собой круглый безрукавный плащ с вырезом для головы. У высшего духовенства к этому добавлялись палица и набедренник – прямоугольные куски ткани, привешивающиеся по бокам, омофор – длинная лента с крестами, надеваемая крестообразно на плечи и свешивающаяся до края одежды, на рукава подризника надевались поручи – длинные расшитые зарукавья или наручи, на голову – митра или полукруглая шапка с меховым околышем. Глава церкви – митрополит, позднее патриарх, вместо фелони надевал саккос – исключительно богато украшенное одеяние, покроем близкое к дьяконскому стихарю (известный саккос патриарха Никона из коллекции Оружейной палаты настолько обильно украшен жемчугом, камнями и золотыми дробницами, что вес его равняется 24 кг); с 1675 г. саккос носили все митрополиты. Высшее духовенство также носило мантии – длинные безрукавные плащи, различавшиеся цветом, нашитыми лентами – «источниками», и «скрижалями» – квадратами ткани, попарно нашиваемыми вверху и внизу мантии (спереди). До 1675 г. патриарх носил темно-зеленую мантию с малиновыми скрижалями и низаными жемчугом источниками, с 1675 г. (в этом году состоялся церковный собор) определенный цвет мантии и скрижалей для патриарха не устанавливался, митрополиты должны были носить «багряновидную» мантию с червленными атласными скрижалями, архиепископы – черную, епископы – лазоревую мантию (позднее все мантии стали делать фио-

летового цвета с вышитыми золотом скрижалями). В качестве своеобразных «знаков различия» служили еще кресты и панагии: священнику полагалось носить один нагрудный крест, епископу и архиепископу – крест и панагию (нагрудную иконку овальной формы), а патриарху – две панагии.

Мантии черного духовенства не имели источников и скрижалей и делались черного цвета. Впрочем, до XVI в. монашеские одеяния (хитон, т.е. длинная рубаха, мантия, куколь, сапоги) бывали разного цвета: иноки могли носить серые, темно-красные, темно-коричневые, синие одежды. Позднее монашеская одежда становится черной, при этом послушники вместо хитона начинают носить подрясник и рясу, у монахов хитон также сменился на рясу, появились определенные различия в покрое мужских и женских мантий, на голову стали надевать скуфью (послушники) или клобук (монахи и выше). Монахи-схимники, кроме того, носили епитрахиль, на лицо спускали клобук и сверху его надевали покрывало (при этом до XVII в. и схимники могли ходить не в черных, а в цветных одеяниях)[52].

2.1.6. Исторические проблемы и структурные обобщения

Итак, теперь мы знаем, как эволюционировала русская одежда на протяжении всего допетровского периода отечественной истории и как выглядел костюм основных социальных групп к началу Нового времени. Однако следует заметить, что наше знание данного предмета весьма далеко от совершенства: из-за недостатка источниковых данных в картине развития славяно-русской одежды остаются многочисленные белые пятна. Даже относительно такого, казалось бы, хрестоматийно знакомого вида одежды, как сарафан, у нас имеется больше вопросов, чем ответов: неясен источник и время его появления, непонятно, действительно ли эта одежда сначала являлась мужской, а затем перешла в женский гардероб, или изначально пребывала в последнем, толком неизвестен покрой и т.д.; много неясностей также связано с поневой, лаптями (когда и в какой степени был распространен этот вид обуви), кокошником и прочими предметами одежды. Есть и другие проблемные моменты, касающиеся даже самых основных, в известном смысле, элементарных видов одежды – рубахи и штанов.

Так, по этнографическим материалам позднейшего времени (XIX век, преимущественно вторая его половина), широко известен тип рубахи с плечевыми вставками – «поликами» (рукава пришиваются к этим вставкам, которые бывают различной формы; поликовые рубахи бывали и мужские, и женские)[53]. Когда появились эти вставки и какую роль, помимо декоративной (полики обильно украшались вышивкой), они играли – неясно, т.е., неясно, существовал ли этот тип рубахи в рассматриваемый период. Позднейшие поликовые рубахи шились не из четырех полотнищ, как туникообразные, а из трех, ткань у ворота собиралась в мелкую сборку и к нему пришивался воротничок; насколько можно судить по имеющимся материалам, в допетровское время таких рубах не было. Однако по тем же материалам известно, что некоторые древнерусские рубахи украшались плечевой вышивкой (на плечевой части рукава), помещающейся на том же месте, где позднее располагались полики. По мнению одних исследователей, поликовая рубаха произошла в результате развития туникообразной, когда сначала появились декоративные нашивки, а затем и сами плечевые вставки[54]; однако обычно эволюция идет от функционального к декоративному, а не наоборот. Если говорить об одежде, то вышивка обычно фиксирует край одежды и маркирует магическую границу – роль орнамента изначально являлась не только и даже не столько декоративной, сколько защитной: вышитая полоска должна была препятствовать проникновению враждебных человеку сил и существ, поэтому орнаментальные полосы на рубахе и располагались на вороте, подоле и краях рукавов, т.е. пограничных зонах, открывающих доступ к телу. Орнаментальный декор обычно тяготеет к краю, и известно достаточно много случаев, когда орнаментальная полоска на одежде маркировала край (борт) одежды старого вида или покроя: так, С.В. Иванов пишет, что «сама конфигурация декоративных пятен, их концентрация на определенных местах служит иногда указанием на изжитый покрой одежды или исчезнувшие ее части»[55], и приводит пример, когда на нанайских свадебных халатах каймой и цветом выделялась существовавшая ранее безрукавка[56].

Исходя из подобных соображений, другие исследователи считают, что полики развились из плечевых фибул, скреплявших в древности переднее и заднее полотнища рубахи[57], или же явились рудиментом безрукавной рубахи, край бокового разреза которой орнаментировался с магическо-эстетической целью, рукава же появились позднее, причем сначала откидные, не полностью

пришитые, как у охабней и т.п. видов одежды, а затем и обычные[58]. Это тоже не столь невероятно, как может показаться на первый взгляд: в западноевропейской одежде вшивные рукава появились только в XIII в. (при этом их сначала утром пришивали, а вечером отпарывали, так как одежда была очень узкой), когда одежду стали кроить, но еще и в XV – XVI вв. рукав крепили к стану по большей части с помощью шнуровки или булавок, и только в начале XVII в. были изобретены такие очертания верхней части рукава и проймы, которые позволяли прочно пришить рукав, не стесняя при этом движения[59].

То же и со штанами: по мнению Г.Г. Громова, штаны (порты) как целое распространились только в московскую эпоху, а до того (и еще даже в XVI в.) гачи – верхняя часть штанов, и ноговицы – отдельные штанины, наколенники или гетры, надевались отдельно (возможно, верх и низ скреплялись завязками или чем-то подобным)[60]. Самих этих вещей до нас не дошло, на изображениях верхняя часть штанов обычно прикрыта рубахой, поэтому и такой вариант следует признать достаточно вероятным: при длинной рубахе в верхней части штанов не было большой необходимости, и подобные штаны-чулки, которые можно было надевать или каждую штанину отдельно (пристегивая к плечевой одежде), или обе штанины вместе, известны, например, во Франции XIV – XV вв.[61]; у позднейших гуцулов существовали подобные штаны-ноговицы (женские), надеваемые порознь и прикрепляемые завязками[62].

Таким образом, древние рубахи могли не иметь рукавов, а штаны – верха: конечно, нельзя утверждать, что дело обстояло именно так, но и отрицать такую возможность тоже нельзя – ни для того, ни для другого не хватает достаточного количества источников. Как мы говорили, штаны и рубаха суть древнейшая часть русского традиционного костюма, и если даже об этих видах одежды мы не можем утверждать что-либо с полной уверенностью, то что можно сказать об остальных? Мы затронули этот вопрос потому, что обычно, в популярной литературе, равно как и в формируемом ею массовом историческом сознании, бытует представление о неизменности, вечной стабильности народной бытовой культуры, в т.ч. и форм одежды; однако такое представление явно анахронично и просто неверно – так называемый «народный костюм» (т.е. этнографически известный) складывается не в «древности», не «испокон веков», а во вполне определенную и, кстати говоря, относительно недавнюю историческую эпоху.

Например, западноевропейский народный – крестьянский, костюм сложился во второй половине XVI – XVII вв., и позднее продолжал изменяться под воздействием городских мод[63]; в России же аналогичный процесс происходил еще позже, на протяжении XVIII – первой половины XIX вв., причем и в это, в предшествующее время одежда продолжала непрерывно эволюционировать (неизменны только музейные экспонаты).

Конечно, некоторые предметы одежды изменялись мало: праздничная, особо ценная одежда передавалась по наследству и могла носиться несколькими поколениями. В то же время обычная, а тем более, рабочая одежда служила лишь по несколько лет (2 – 3 года нижняя, 3 – 4 года верхняя), один человек на протяжении своей жизни изнашивал от 10 до 20 комплектов, и они никак не могли быть абсолютно идентичными. К тому же не стоит думать, что в это время не существовало феномена моды, даже у низших по своему юридическому и материальному положению социальных групп. Игнорирование того факта, что мода в разные времена и в разных местах бывала весьма различной, приводит к стереотипным анахронизмам – например, русский мужчина допетровского времени ассоциативно представляется усатым, бородатым и с длинными волосами, однако известно, что в Новгороде в XV в. мужчины заплетали волосы в одну косу, в Московской Руси XVI в. стриглись очень коротко (иногда даже обривали голову; длинные волосы отращивали себе в знак печали только опальные бояре, и даже священники и монахи далеко не всегда отпускали длинные волосы), а до середины и даже конца XVI в. брились (и в XVII в. бритье бороды было достаточно распространенным явлением)[64]. Итак, мы не можем с достаточной (вернее, с желаемой) степенью подробности и уверенности описать, как именно эволюционировала русская одежда на протяжении рассмотренного периода, но что такая эволюция происходила постоянно и непрерывно, кажется нам куда более очевидным, чем представление о якобы многовековой традиционности, неизменности одежды (равно как жилища, пищи и всей бытовой культуры в целом).

Кроме того, имеющихся материалов вполне достаточно для того, чтобы сделать некоторые выводы структурно-логического характера. Важнейшей характеристикой одежды рассмотренного периода, как определенной сферы бытовой культуры, нам представляется унитивность – состояние неразделенности, неразличенности, присущее социуму-«общине» (в понимании Ф. Тённиса). Действи-

тельно, разделение, оппозиция в этой сфере проявлялись минимально, и это касается самых разных моментов, от покроя того или иного вида одежды до половой, возрастной, сословной, даже функциональной дифференциации костюма. Н.М. Тарабукин в свое время писал о том, что можно выделить два типа костюма, характеризуемые им как «архитектонический» – балдахинной, колоколообразной, не разделяющейся на составные части одежды, и «пластический» – дифференцированной, когда костюм предстает некой целостностью своих частей: «Форма одежды может представлять собой недифференцированное единство материальной массы. В этом случае покрой платья состоит из нерасчлененной массы материи, форма которой монолитна. Архитектонический покрой феодальной одежды чаще всего представляет собой образец недифференцированной формы. Напротив, костюм пластический – костюм военный, с одной стороны, и буржуазный – с другой, является в большинстве своем образцом дифференцированной формы одежды. В этом случае покрой платья слагается в целое в виде суммы отдельных, прилаженных к определенным частям тела элементов одежды»[65]. То же самое, но в иных понятиях, хотим показать и мы: люди «общины» носит одежду, отличающуюся своим унитивизмом, а люди «общества» – одежду, характеризующуюся своим холитивизмом, системной целостностью составных частей.

Действительно, если мы посмотрим на покрой рассмотренных выше видов одежды, то сразу убедимся, что перед нами вовсе не целостность, а настоящее «недифференцированное единство материальной массы». Здесь речь идет не столько о покрое, сколько о его отсутствии (что и призваны выражать эвфемизмы типа «свободный» или «прямой покрой»): абсолютное большинство видов и нижней, и верхней одежды не имеют ни талии, ни, тем более, отрезного лифа, где получается узко – вставляют клинья, где широко – надевают пояс, все сшивается из минимального числа больших неразрезанных полотнищ. Все одеяния шьются таким образом, что различаются больше по материалу и отделке, чем по покрою; определить, что за одежда изображена на том или ином рисунке, с первого взгляда практически невозможно – почти все они долгополые, не соответствующие фигуре, какие-то футлярообразные (как писал Юрий Крижанич, *«Русские носят одежды тесные и длинные, до самых пят, и ходят в них, будто зашитые в каких-то мешках»*[66]).

Понятия сезонной одежды, кажется, не существует вовсе: те или иные предметы надевают в зависимости не от погоды, а от со-

циального статуса и материального достатка, и чем богаче и знатнее человек, тем больше на нем надето, и наоборот – независимо от того, стоит зима или лето, печет солнце или идет снег. У Мейерберга изображен один «московит» в шубе, вывороченной мехом наружу по причине дождя: казалось бы, зачем надевать меховую шубу, если на дворе отнюдь не зима – но такой проблемы перед человеком рассматриваемого периода как бы не стояло вовсе; выходя на улицу, представитель любого сословия обязательно надевал верхнюю одежду и шапку, и даже летник, само название которого, казалось бы, говорит о том, что эта одежда предназначена специально для ношения в летнюю жару, снабжался бобровым накладным воротником-ожерельем. Думный боярин, отправляясь на заседание, надевал две рубахи, зипун, кафтан, ферязь, опашень, а то и меховую шубу, на голову водружал тафью, колпак, горлатную шапку, и сидел во всем этом в помещении, жарко натопленном зимой или при еще более высокой температуре воздуха летом; даже крестьянин надевал на рубаху зипун или кафтан, однорядку (все из толстого домотканого сукна), на голову – суконную или валяную шапку и обматывал ноги онучами. С другой стороны, одни и те же, т.е. одинаково называвшиеся и одинаково кроившиеся виды одежды, могли быть и теплыми, и холодными, т.е. летними и зимними, в зависимости от того, подбивались они мехом или нет, поэтому «телогрею» или «шубку» можно было носить летом, а «летник» или «опашень» – зимой (кортель – это летник на меху, меховой опашень – это шуба).

Весьма нечетко прослеживаются в костюме различия, связанные с полом и возрастом. Значительное количество видов верхней одежды (однорядку, ферязь, опашень, шубу, даже зипун и кафтан) носят одинаково и мужчины, и женщины, и никакой разницы в покрое не наблюдается (сегодня тоже есть и мужские, и женские пальто и шубы, но женское пальто заметно отличается от мужского). То же, кстати, можно сказать и о некоторых украшениях: накладные воротники-ожерелья, перстни, даже серьги мужчины носили с тем же успехом, что и женщины. Практически нет разницы, кроме естественно обусловленного различия в размерах, между взрослой и детской одеждой: правда, относительно крестьян распространено мнение, что мальчики и юноши ходили без штанов, в одних рубахах, вплоть до совершеннолетия (т.е. до 14 – 15 лет), однако оно, видимо, не очень обосновано (на этот счет имеется одно замечание Олеария и этнографические наблюдения, относящиеся к XIX в.[67]). В описях гардероба лиц более

или менее состоятельных упоминаются детские рубашки, кафтаны, шубы и пр.; специально детских видов одежды нет, и одежда детям шьется на вырост – в «Домострое» на этот счет дается совет *«кроячи да загибати вершка по два и по три на подоле и по краем и по швам и по рукавом; и как выростит годы в два или в три, или в четыре и распоров то платно и загнутое оправити, опять платно хорошо станет лет на пять и на шесть»*[68]. (Напомним, что три вершка – это 13,2 см; с таким запасом по всем швам, полам и рукавам одежда получалась чуть ли не безразмерной, и в те времена, не знавшие акселерации, ее действительно можно было проносить четыре года, а то и все шесть). Наконец, в одежде слабо выражены не только половозрастные, но и собственно социальные различия: древнерусское законодательство не знает указов о сословном костюме, подобных западноевропейским, соответственно, нижняя одежда и многие виды одежды верхней по названию и покрою одни и те же и у последнего простолюдина, и у самого царя. Конечно, крестьянин не носил ферезею, но мог носить ферязь, дворянин же мог носить азям, а его супруга – сарафан; азям, зипун, кафтан, однорядку, шубу, сарафан, телогрею, порты с рубахой и некоторые другие виды одежды носили представители и представительницы всех сословий (точнее, «чинов»), так что подобная всесословная или бессословная одежда была представлена не меньшим числом видов, чем одежда квазисословная (свита, кожух, понева – у крестьян; ферезея, охабень, опашень, чуга, терлик, летник, торлоп, кортель – у состоятельных посадских, дворян, бояр).

Если посмотреть на описываемые явления несколько с другой стороны, то их можно характеризовать как аддитивность – отсутствие системности, относительный минимум иерархической упорядоченности. Минимально системен сам костюм, в нем как целом почти нет жестких взаимосвязей между отдельными составными частями (что говорит о том, что перед нами не столько целое, сколько единое). Суконную шапку можно носить и с лаптями, и с сапогами, сапоги – вообще подо все (зимой и летом, дома и на улице), азям можно надевать и под кафтан, и на кафтан (представьте себе пиджак, который можно носить и под пальто, и сверху пальто) – кажется, что нет одежды однозначно верхней или нижней, так как на каждую верхнюю можно надеть что-то еще, а любая нижняя в принципе может быть и единственной. Столь же минимально системны и конкретные виды одежды – так, довольно трудно установить какую-то определенность в со-

отношении между видом (названием и покроем) одежды и материалом, из которого она изготовлена: сарафан может быть и шелковым, и сермяжным, кафтан может быть сшит и из льна, и из шерсти, и из кожи, и т.д. Одни и те же виды одежды могут надеваться через голову, завязываться шнурками, застегиваться встык или внакладку, причем на совершенно различное количество пуговиц – так, зипун застегивался и на 11, и на 16 пуговиц, телогрея – как на 14, так и на 24 пуговицы, у шубы количество пуговиц варьировало от 8 до 16, у опашня от 11 до 30, у ферязи от 3 до 10, у чуги от 3 до 22[69] (т.е. более, чем в 7 раз: представьте себе пиджак, у которого может быть 3, а может быть и 22 пуговицы).

Вообще, одежда не слишком функциональна, у многих ее видов встречаются элементы просто ненужные, затрудняющие ее использование и при этом удорожающие стоимость. Так, на наш современный прагматичный взгляд, совершенно непонятно, зачем надо было шить рукава женской рубахи длиной в два метра, а затем собирать их в складки и закреплять зарукавьями, зачем надо было придавать накапкам летника такие размеры и форму, что в нем нельзя разогнуть руки, зачем надо было расходовать несколько лишних аршин ткани, чтобы уложить их в складки на спинке душегреи, и т.д. В нашей современной одежде частей нефункциональных, не имеющих практического применения, почти что нет, и если таковые все-таки встречаются, то только в высокомодной женской одежде, изготовляемой для показа, а не для ношения. (Также сохраняются отдельные рудиментарные формы вроде лацканов: когда во второй половине XVII века в западноевропейскую моду вошли длинные парики, закрывавшие ворот, от последнего остался только небольшой отворот спереди[70], который присутствует и на современных пиджаках и пальто, хотя соответствующих париков не носят уже несколько веков). Но в рассматриваемую эпоху подобными бесполезными, не- и даже антифункциональными элементами изобиловала не только женская, но и мужская одежда, в которой выходили не на подиум (благо, что такового еще не было), а на улицу – чего стоят одни только свешивающиеся до земли рукава однорядок и шуб: попробуйте, для сравнения, представить себе современное мужское пальто, двухметровые рукава которого завязываются узлом на спине, а руки продеваются в прорезы по пройме!

Однако минимум функциональности означает в данном случае максимум декоративности, и это свойство одежды рассматриваемой эпохи определяется в нашей терминологии как экстра-

интенциональность, устремленность вовне и ко внешнему. Московиты XVI – XVII вв. вовсе не были людьми расточительными – они были бережливы до крайности. Домострой наставлял каждого домохозяина: *«Всякие остатки и обрески, камчатые и тафтяные, и другие и дешевые, и золотное, и шелковое, и белое и красное, и пух и торочки, и спорки, и новые и ветшаные все бы было прибрано мелкое в мешочках, а остатки сверчено и связано и все разобрано по числу и оупрятано... и сам государь или государыня смотрит и смечает, где остатки и обрески живут, и те остатки и обрески ко всему приложатся в домовитом деле поплатить ветчаново тово же портица или к новому прибавить или какое ни буди починить остаток или обрезок как выручит, а в торгу устанешь, прибираючи в то лицо в три дорога купишь, а иногда и не приберешь»*[71]. Даже в царском хозяйстве господствовало, говоря словами Забелина, великое скопидомство – «последний вершок ткани, остаток и обрезок сохранялся и шел в дело или в домовном обиходе или в дар. В расходных царицыных записках часто встречаются отметки, что тому или другому ее родственному или служащему лицу выдавались именно вершки тканей, золотники шелков и т.п.»[72]. И вот эти-то скупые скопидомы расходовали на какой-нибудь сарафан или душегрею по 5 – 7 м^2 недешевых тканей (вспомним, что, по де Бруину, на длинные, собранные в складки рукава женской рубахи могло быть израсходовано до 17 аршин полотна: при 10-вершковой ширине ткани это 5,3 м^2 – только на одни рукава!), кроили так, что из материала, расходовавшегося на шубу или кафтан, можно было бы сшить как минимум пару современных пальто, пришивали совершенно ненужные откидные рукава, нашивали на одежду по 3 – 4 десятка пуговиц, носили неимоверной длины и ширины пояса (Костомаров пишет об одном боярском поясе XVII в. в пять аршин пять вершков длиной и шесть вершков шириной[73] – т.е. 378×27 см: более квадратного метра ткани!) и т.д. и т.п.

Очевидно, что между современным и тогдашним подходом к одежде и ее назначению, которое и определяло невероятно расточительный покрой и самодовлеющий декор, есть различие парадигмального масштаба. Для нас удобство одежды, то, как она «сидит», значит, по крайней мере, не меньше, чем то, как она выглядит со стороны; современный человек ощущает одежду как бы изнутри, исходя из особенностей собственного телосложения, которые и определяют покрой, и потому далеко не всегда может согласиться носить неудобную для него, хотя и «прекрасно смот-

рящуюся» одежду, что же касается собственно декора, то он минимален и практически никогда не подчиняет себе покрой. У людей XVII в. все обстояло прямо противоположным образом: сам покрой был декоративен, и чем больше ткани надо было израсходовать на тот или иной вид одежды, тем более престижным считался последний. Человек рассматриваемой эпохи смотрел на собственную одежду как бы извне, он, некоторым образом, не ощущал ее изнутри (при отсутствии, в современном смысле слова, нижнего белья и балахонообразном покрое подавляющего большинства видов одежды это неизбежно), и эта овнешненность определяла собой не только покрой, но и цвет одежды и обилие декоративных элементов.

Как мы видели, одевались тогда чрезвычайно ярко, пестро, и чем состоятельней был человек, тем более впечатляющей была цветовая гамма его костюма. Раздетый в 1628 г. под Шуей дворовый был одет в лазоревую (голубую) однорядку, червчатый (темно-красный) кафтан и вишневого цвета шапку; ограбленный в 1644 г. в Больших Солях посадский или служилый человек А.К. Дерябин был одет в вишневую однорядку, желтую ферязь, лазоревую епанчу и червчатую шапку; томский посадский М. Колмогоров в 1648 г. был одет в лазоревый кафтан, желтые штаны, гвоздичного цвета азям, зеленые сапоги, на голове была багряного цвета шапка. Таким образом, костюм составлялся из предметов одежды пяти, семи, а то и более цветов, причем в весьма неожиданных сочетаниях: чего стоят те же стрелецкие мундиры – стрелец 5-го московского полка носил алый кафтан с синим подбоем, серую шапку и желтые сапоги, 10-го полка – желто-оранжевый кафтан с зеленым подбоем, малиновую шапку и зеленые сапоги, и т.п. Но и отдельный предмет одежды редко бывал одного цвета – обычно верх, подкладка, воротник, борта, петлицы и т.д. бывали разноцветными, и ко всему этому надо добавить цвета пуговиц, шнуров, разных нашивок, пояса и т.п. (например, сургутский воевода М. Трусов носил кафтан, верх у которого был малиновым, подкладка красная, подпушка у пол желтая, а на подоле песочного цвета, расшитый золотым шнуром и снабженный серебряной пуговицей).

Но экстраинтенционализм костюма проявлялся не только в буйстве декора: человек той эпохи, выходя на улицу, надевал чуть ли не весь свой гардероб, и этот последний мог стоить сумму, равнявшуюся стоимости всего остального домашнего имущества, а то и всего дома в целом – недаром в описях и боярских, и

крестьянских дворов обязательно фигурирует содержимое сундуков и укладок. Человек московской эпохи жил вовне, он прилагал огромные усилия для того, чтобы внешне продемонстрировать свой социальный статус и соответствующее ему имущественное положение, поэтому престижная функция одежды была едва ли не доминирующей – лучшего средства, чтобы «показать себя», у него просто не было. Какой-нибудь «Плюшкин», владелец большого состояния, ходящий в обносках, в московском обществе был фигурой попросту невозможной, так как тогдашние состояния в очень значительной своей части овеществлялись именно в виде парадной одежды. Даже люди, по роду своих занятий постоянно переезжавшие с места на место и не имевшие возможности вкладывать средства в недвижимость, хранили их отнюдь не в монетной форме, а в виде разного рода «мягкой рухляди» – сибирский промышленник возил с собой не маленький подголовник с серебром, а большой сундук, наполненный бархатными кафтанами, собольими ферязями и т.п. не слишком компактными вещами. Дело в том, что деньги в те времена безопаснее всего было спрятать и никому не показывать, а для человека XVII в. «себя показать», равно как и «на людей посмотреть», являлось одним из основных, а может быть, и главным жизненным стремлением.

2.2. Новое время: культурная трансплантация

2.2.1. Внешние влияния в предшествующий период

Как известно, в России первой половины XVIII века одежда высших и, до некоторой степени, средних классов подверглась радикальному изменению: был введен европейский костюм, что обычно рассматривается один из наиболее наглядных примеров процесса вестернизации, процесса настоящей, в терминологии Д.С. Дихачева, культурной трансплантации. Однако такой взгляд заключает в себе определенное упрощение: дело в том, что костюм высшего, т.е., как правило, военно-аристократического сословия, практически всегда и везде отличается своим, говоря нынешним языком, интернационализмом. Человек военный всегда находится в теснейшем контакте с представителями иных народов и культур, ведь на поле боя происходит самый непосредственный обмен культурными достижениями в виде одежды, оружия, доспехов, снимаемых с тел убитых врагов. Вооружение,

конская упряжь, разного рода украшения и, конечно, военный костюм универсальны в силу своей повышенной функциональности, и обмен артефактами этого рода есть перманентное явление, обеспечивающее в любую данную историческую эпоху существование особой надэтничной военной суб- или, точнее, суперкультуры.

Вот всего несколько примеров, относящихся к одежде: жители античных городов Северного Причерноморья заимствовали у окружавших их скифов и сарматов штаны и сапоги (надо сказать, что у классических греков ношение штанов всегда считалось признаком варварства), о чем свидетельствуют как археологические, так и письменные источники. Прокопий Кесарийский пишет о том, что его современники, т.е. византийцы эпохи Юстиниана, носят гуннскую одежду, обувь и прически; не менее популярной была кочевнического происхождения одежда и на другом конце ойкумены – в Китае Танской эпохи, где халаты с запáхом налево сначала вошли в моду при дворе и у знати, а затем превратились в обычную одежду. Конечно, заимствования шли и в обратном направлении – так, чрезвычайно характерные для раннесредневековых кочевников наборные пояса с подвесными ремешками и геральдическими пряжками изначально являлись частью амуниции позднеримских легионеров (в свою очередь, позднее подобные пояса от гуннов и аваров заимствовали анты и часть населения Венгрии). Вообще, пути заимствований отдельных предметов одежды бывали чрезвычайно извилисты – например, скарамангий, бывший одним из самых ходовых одеяний византийских придворных и самого василевса (это нечто вроде кафтана с полами спереди, иногда с воротником, подпоясанного широким поясом), изначально служил одеждой азиатским кочевникам, от них перешел к персам, от персов его переняли византийские кавалеристы, а уже от последних – византийские придворные[74].

Такие многократно опосредованные заимствования как нельзя лучше доказывают интер- и транскультурный характер военно-аристократического костюма, и в этом свете было бы неверным считать, что Русь московской и более ранних эпох была каким-то исключением в этом ряду. В раннекиевский период древнерусский военно-аристократический костюм испытывал норманнское, позднее – византийское влияние; в удельную и, особенно, московскую эпохи доминирующим влиянием становится азиатское – ордынское и, позже, персидское и турецкое. Вопросы хронологии, путей проникновения, форм и степени этих влияний в со-

временной отечественной литературе разработаны слабо и, чтобы не просто постулировать, а аргументированно доказать наличие иноэтничных и инокультурных влияний в костюме допетровской Руси, нам бы пришлось проводить специальное исследование. Однако для этого у нас нет ни нужного количества источников, ни особой необходимости, поэтому можно ограничиться простой констатацией того факта, что очень значительное количество видов одежды допетровской эпохи имеют названия, происходящие из восточных языков: это «сарафан» (персидск. serāpā), «халат» (тюркск. hil'at), «зипун» (турецк. zybun, или новогреческ. zipúni, или венецианск. zipon, или итальянск. giubbone), «кафтан» (персидск. kaftan), «шуба» (арабск. ğubba), «терлик» (тюркск. tärlik), «епанча» (турецк. japunža), «тулуп» (тюркск. tulup), «армяк» (персидск. *урмак*), «ферязь» (арабск. *фараджийа* или турецк. *ферeджe*), также «емурлук», «ферезея», «чуга», «азям», а еще обувь – «башмак» (турецк. bašmak), головные уборы – «колпак» (тюркизм), другие предметы одежды – «чулки» (тюркизм) и т.д.; кроме того, некоторые предметы костюма так и называются – «кафтан турский», «шуба турская» и т.п.

Трудно сказать, в какой мере заимствование названий указывает на заимствование самих видов одежды или хотя бы ее покроя, однако сам факт восточного влияния налицо. Насколько это можно понять из имеющихся источников, заимствование шло обычным путем: сначала новый вид одежды появлялся в военно-придворной среде (в рассматриваемую эпоху каждый придворный был военным), т.е. при дворе и среди знати, затем становился модным среди среднего служилого люда и посадских, а когда выходил из моды у дворян и горожан, становился частью костюма поселян (такой путь прошли сарафан, армяк, зипун и др.).

Кроме того, в одежде московской эпохи прослеживается и западное влияние, хотя и неизмеримо менее значительное: «шапка» (ст.-французск. chape, chapel, enchaper), «шляпа» (ср.-в.-немецк. slappe, баварск. Schlappe), «юбка» (ср.-в.-немецк. joppe, juppe). Вообще говоря, европейский или полуевропейский (польский, венгерский) костюм не был для России чем-то абсолютно неизвестным и принципиально новым – в Новгороде еще в XIV веке некоторые жители носили привозное немецкое платье[75]. В московскую же эпоху, особенно после Смутного времени и, тем более, в правление Алексея Михайловича и позже, европейские («немецкие») костюмы встречались в монаршем гардеробе, в них могли одеваться (в домашней обстановке) придворные[76], в не-

мецкое платье одевали своих русских слуг жители московской Немецкой слободы. (Чех Б. Таннер, прибывший в Москву с польским посольством в 1678 г. и уехавший в 1682 г., писал о кукуйских ремесленниках, что *«служанок, коими бывают либо дородные москвитянки, либо безобразные татарки, они одевают в немецкую же одежду, которая – к смеху зрителей – безобразит их неуклюжую фигуру»*[77]). «Польские» и «венгерские» кафтаны и шубы повседневно носили достаточно многочисленные представители военно-служилого класса.

Но все это, конечно, не шло ни в какое сравнение с теми масштабнейшими изменениями, которые произошли в первой половине XVIII в., когда Петр I и его преемники в приказном порядке внедряли в быт дворян и горожан западноевропейский костюм. О том, каким образом происходило это внедрение, мы поговорим несколько позже, пока же остановимся на вопросе о том, что же, собственно, внедрялось.

2.2.2. Европейский костюм к началу XVIII в.

Западноевропейский костюм к началу XVIII века прошел длительный путь развития. У нас нет возможности, равно как и необходимости, подробно излагать эволюцию европейской одежды, специально останавливаться на различиях костюма крестьян и дворян, испанцев и итальянцев и т.д.; достаточно сказать, что к этому времени общеевропейское распространение получил французский костюм, на котором мы и остановим внимание, рассмотрев как его состав, так и, по возможности, происхождение отдельных элементов.

Французский костюм в том виде, в котором он вошел в быт европейского дворянства и, позднее и частично, бюргерства, в основных своих чертах сложился в середине правления Людовика XIV. Этот «король-солнце» («Le Roi Soleil»), человек, произнесший знаменитые слова «l'état c'est moi» («Государство – это я»), правил с 1643 по 1715 г.; правда, на престол он вступил пятилетним ребенком, за которого правила мать Анна Австрийская и ее первый министр кардинал Мазарини, и только после смерти последнего в 1661 г. началось единоличное царствование Людовика XIV. Этот полувековой период получил в европейской истории название «века Людовика XIV»; Франция тогда превратилась в наиболее экономически развитую державу Западной Европы,

военно-политическая гегемония которой оставалась незыблемой вплоть до Войны за испанское наследство (1701 – 1714 гг.), а блестящий двор Людовика XIV являлся образцом и примером для подражания всех европейских дворов.

Именно в это время Франция становится «законодательницей мод»: каждое изменение в костюме короля немедленно копировалось версальским двором, придворному костюму подражало дворянство, а на французское дворянство равнялось дворянство всей Европы. Французская мода во второй половине XVII в. приобретает черты настоящего социального института, функционирование которого имеет международный размах: с 1672 г. во Франции издается первый журнал мод «Mercure Galante» («Галантный Меркурий»; слово «галантный» – «любезный», произошло от названия бантов galands, которыми в совершенно неумеренных количествах – до 500 штук, украшали свои костюмы, включая головные уборы и обувь, щеголи середины века), в котором помещались обзоры мод с рисунками, давались сведения о последних новинках и разного рода критика. Кроме того, со второй половины века (по другим данным, с 1642 г.) в Англию, Германию, Италию (затем и в Россию) ежемесячно отправлялись по две восковых куклы, называвшихся «Великая Пандора» и «Малая Пандора»: на первый манекен надевалось парадное придворное платье, на второй – «неглиже», т.е. домашнее платье. Этим первым образцам наглядной рекламы придавалось такое значение, что перевозившие их корабли пользовались правом свободного передвижения даже во время межгосударственных войн[78].

Мужской костюм эпохи Людовика XIV состоял из нескольких составных частей; мы начнем его рассмотрение, естественно, с нательной одежды – рубашки. Предшествующую эволюцию этой части европейского костюма можно схематично представить следующим образом: к началу Высокого средневековья, когда закончилась взаимная ассимиляция варваров и галло-римлян, в Европе носили длинные или полудлинные рубахи туникообразного покроя (собственно, это была постепенно варваризующаяся античная одежда, преобладавшая до X в.), затем этих туник стало две – верхняя и нижняя. В XIII в. покрой нижней туники, т.е., рубахи, меняется – появляются вшивные рукава; в следующем веке, с распространением бургундской моды, происходят еще более серьезные изменения – верхняя туника укорачивается до колен, сужается до такой степени, что в нее уже не пролезает голова, вследствие чего разрезается сверху донизу и превращается в рас-

пашную наплечную одежду, которая в дальнейшем становится еще короче и существует в таком виде (под разными названиями – жак, жакет, дублет, пурпуэн, колет, вамс и т.п., естественно, различаясь деталями кроя в зависимости от времени и места) до первых десятилетий XVII в. Соответственно, и собственно рубашка становится короткой, не длиннее середины бедра; с XV в. появляются и нижние сорочки, однако повседневно их начинают носить гораздо позже – во Франции этот обычай распространяется как раз во второй половине XVII в. (появились они здесь гораздо раньше – в XIII в., но и в XIV в., и позже и богатые, и бедные спали нагишом). Нижняя рубашка обычно делалась узкой, облегающей тело, верхняя же – более широкой и снабжалась жабо и манжетами.

Воротника, как такового, у рубашки не было, хотя эта деталь одежды к XVII в. уже имела историю протяженностью в несколько веков. Впервые воротник появился в XIII в., в XIV в. он превратился в небольшую стойку; верхние и средние одежды во второй половине XV в. имели на груди вырез, порой превращавшийся в настоящее декольте, поэтому рубашка стала выпускаться поверх куртки, стойка вытянулась и дошла до подбородка. У рубашек «на вздержке» вместо стойки была гофрированная сборка, и когда у колета или вамса появился собственный стоячий воротничок, эта сборка оторвалась от рубашки и превратилась в самостоятельную часть одежды – накладной крахмальный гофрированный воротник-«фрезу». Фреза, впервые появившись в Испании в середине XVI в., вскоре широко распространилась по Европе, колоссально увеличившись при этом в размерах и приобретя около 1586 г. соответствующее название Mühlsteinkragen – «мельничный жернов»; эти пышные гофрированные «жернова» в Германии и Фландрии носили до конца XVII – начала XVIII вв., а у евреев в качестве обязательной детали костюма он сохранялся еще дольше. Такой воротник подразумевал короткую стрижку (равно как и короткую бородку и закрученные усы – Mühlsteinkragen доходил до подбородка, ушей и затылка, а бывал и гораздо больше, шире плеч), но в период Тридцатилетней войны распространилась мода на длинные, до плеч, локоны, вследствие чего из «мельничного жернова» вынули проволоку, и он превратился в род отложного воротника. Во Франции еще в конце XVI в. появился настоящий отложной воротничок rabat, изготовлявшийся из тонкого полотна или кружев; он просуществовал до середины XVII в., когда в моду вошли большие парики, закрывавшие шею

сзади и с боков и, соответственно, сменился узким воротничком, спускавшимся на грудь двумя лопастями, которые завязывались под подбородком, так что воротник превращался в нечто вроде кружевного галстука, пока в 60-е гг. окончательно не исчез, уступив место настоящему галстуку.

Однако о парике и галстуке мы более подробно поговорим ниже, пока же вернемся к жабо и манжетам. Жабо (jabot – дословно «зоб», т.е. птичий зоб в значении «брюхо») – это часть переда рубашки (на груди и частично животе), отделанная гофрами и кружевами; жабо появляется на рубашке в том случае, если наплечная (а иногда и верхняя) одежда имеет соответствующий вырез на груди, или же носится частично или полностью расстегнутой. В свою очередь, манжеты – это обшлага рукавов рубашки, выпускаемые из-под рукавов верхней одежды. Манжеты появились примерно одновременно с фрезой (т.е. в испанском костюме XVI в.), а в XVII в. получили еще большее распространение, прекрасно гармонируя с отложными воротничками, так как и те, и другие отделывались кружевами или же делались целиком кружевными. (Тканые шелковые и льняные кружева появились сначала в Италии, а с середины XVI в. распространились и в других странах Европы; в XVII в. особенно славились венецианские, генуэзские и брюссельские кружева, использовались также золотые и серебряные испанские кружева).

Ко времени начала правления Людовика XIV верхняя мужская рубашка выглядела весьма живописно: она была довольно короткой и широкой, имела длинные пышные рукава с кружевными манжетами, причем рукава в нескольких местах перехватывались лентами, так что образовывалось несколько буфов с напуском, и еще один напуск был над талией; объясняется это тем, что малолетний король поверх рубашки носил коротенькую незастегивающуюся куртку-брасьер с короткими рукавами, двор же подражал венценосному ребенку. Парой десятилетий спустя, когда король повзрослел и стал носить верхнюю одежду с длинными рукавами, буфы и напуски исчезли (и воротник – тоже), а манжеты и жабо остались; этот фасон и перенимался затем следовавшим правилам французской галантности европейским дворянством (продержался он почти целый век)[79].

Другой частью нижней, т.е., нательной одежды, были штаны (собственно, «нижней» эта часть костюма являлась только в геометрическом смысле – никаких подштанников под европейскими штанами, по крайней мере, в первой половине XVIII в., не преду-

сматривалось, поэтому с тем же успехом их можно отнести и к «верхней» одежде). Эта часть костюма стала принадлежностью западноевропейской традиции со времен раннего средневековья: греко-римская древность штанов не знала, их носили лишь северные и восточные варвары; только в имперский период длинные и довольно узкие штаны галлов и германцев входят в быт поздней античности вместе с их носителями. В меровингский период длинные штаны-панталоны сменяются короткими, которые носили вместе с матерчатыми гетрами; такого рода двухсоставные штаны и стали исходным прототипом позднейших носимых вместе с чулками коротких штанов, являвшихся неотъемлемой частью дворянского костюма вплоть до начала XIX в. Правда, в средневековье и в эпоху Ренессанса были широко распространены и длинные чулкообразные или напоминающие трико штаны, бывшие наиболее употребительными в XIII – XV вв.; но с начала XVI в. решительное преобладание получают именно двухсоставные штаны.

Покрой их был достаточно разнообразным. Германские ландскнехты первой половины XVI в. носили чрезвычайно широкие, снабженные массой лент и декоративных разрезов верхние штаны, соединявшиеся, с одной стороны, с курткой, с другой стороны – с чулками. Во Франции того же времени носили легкие гетры или трико-шоссы (chausses; с середины XVI в. наряду с шитыми трико появляются шелковые вязаные – в 1540 г. они появились в Англии, в 1547 г. – в Испании, а после изобретения Уильямом Ли в 1589 г. чулковязальной машины распространились по всей Европе), соединявшиеся с короткими, выше колен, буфчатыми шароварами с разрезами (они действительно напоминали шары, а если скреплялись с чулками – нечто вроде груши); так же выглядели и штаны испанского дворянства (собственно, французская мода следовала тогда за испанской). В первой половине XVII в., наряду с этими несколько удлинившимися (до колен) шароварообразными шоссами, которые соединялись с чулками с помощью кружевных подвязок, под влиянием Тридцатилетней войны распространилась мода на более длинные широкие штаны, носившиеся вместе с сапогами-ботфортами (от фр. Bottes fortes – «крепкие сапоги»). Правда, и эти «военизированные» штаны выглядели, на наш современный взгляд, весьма своеобразно: их щедро украшали лентами и бантами, а внизу штанина снабжалась чем-то вроде кружевной манжеты, так что мягкие широкие голенища сапог отворачивали где-то на середине икры, при этом сами сапоги снабжались бантами, кружевами и

т.п. отделкой. Тем более пышно выглядели «гражданские» штаны: красные, синие или белые чулки соединялись с короткими пышными шоссами при помощи наколенников-канонов (canons) – своего рода ножных манжет из вдвое сложенного полотна, отделанного кружевами (они продевались под подвязку, удерживавшую шоссы и чулки). Наконец, верхом изысканности в первые десятилетия правления Людовика XIV были штаны-рейнгравы (ренгравы, рингравы – от имени их изобретателя Рейнграва ван Сальма, голландского посла в Париже): это были даже не штаны, а юбка-штаны – собственно юбка ниспадала до колен прямыми складками, а ее подкладка делилась на две широкие штанины; рейнгравы носили и самостоятельно, и вместе с шоссами, при этом штаны сидели не на талии, а на бедрах, а сверху выпускалась рубашка.

Если бы придворный костюм эпохи Людовика XIV стабилизировался в таком виде, то петровская реформа дворянской одежды была бы, наверное, еще более впечатляющей: можно себе представить какого-нибудь старозаветного русского боярина, снимающего порты с онучами, туникообразную сорочку и зипун, и надевающего вместо всего этого чулки с канонами, шоссы или рейнгравы, рубашку с выпуском, буфчатыми рукавами, жабо и манжетами, и коротенький брасьер – все в лентах и кружевах. Однако в 70 – 80 гг. XVII в. шоссы и рейнгравы уступили свое место штанам нового покроя – кюлотам (фр. culotte от cul – «зад»): это были более узкие штаны длиной чуть ниже колен, сильно собранные сзади и посаженные на широкий пояс-сентюр с двумя или тремя пуговицами, снабженные карманами и застегивающиеся на пуговичку или пряжку под коленом. (Соответственно, исчезает необходимость подвязок для штанов, а вместе с ними исчезают и каноны; чулки теперь натягивают на нижнюю часть кюлотов – кстати, в это время большое распространение получают известные с XVI в. гамаши, или краги – суконные или кожаные накладные голенища, застегиваемые сбоку на ряд пуговок, одевавшиеся поверх чулок в зимнее время). Кюлоты были несколько удобней и практичней шоссов, не говоря уже о рейнгравах, и не удивительно, что именно данного вида штаны стали неотъемлемой частью европейского дворянского костюма на протяжении целого века (последняя четверть XVII – последняя четверть XVIII вв.)[80].

Столь же долговечными оказались виды средней и верхней одежды, вошедшие во французский придворный быт в середине

правления Людовика XIV – веста и жюстокор, или, как называли их в петровской и послепетровской России, камзол (от фр. camisole и ит. camiciola – рубашка) и кафтан. На сей раз мы не будем так глубоко заглядывать в предысторию, ибо описание всех видов комнатной и уличной наплечной одежды, существовавшей в разные исторические эпохи в Европе, заняло бы слишком много места, и ограничимся лишь общим замечанием. Начиная с распространения бургундской моды (XIV в.) в мужском костюме средняя одежда (вамс, пурпуэн и т.п.) была короткой – до пояса или, максимум, до середины бедра, с узкой талией и широкими плечами (это достигалось использованием разного рода подкладок), а в качестве верхней одежды служил просторный плащ (тапперт и т.п.), иногда с рукавами, но чаще без рукавов, длина которого в зависимости от моды сильно варьировала (это могла быть и наплечная накидка, и одеяние длиной до пят). В частности, во Франции XVI – первой половины XVII вв. сверху рубашки носили пурпуэн – короткую, до пояса, куртку с баской и узкими длинными рукавами, а верхняя одежда была представлена плащами разной длины и покроя (роба, манто, казакин). В 60 – 70-е гг. XVII в. эта часть костюма претерпевает значительные изменения: на смену пурпуэну и плащу приходят камзол и кафтан, или, точнее, веста и жюстокор.

Вестой (veste) в XVI в. называлась мужская куртка с узкими, не сшитыми, а скрепленными в нескольких местах рукавами; к середине XVII в. она представляла собой короткую узкую одежду без воротника, с застежкой на середине переда, а затем стала удлиняться вместе с жюстокором. Жюстокор (just-au-corps – «прилегающий к телу», «скользящий») восходил к одной из разновидностей военной одежды: Людовик XIV, находясь в 1654 – 1659 гг. при армии в Нидерландах, начал носить такую одежду, а в 1664 г. жюстокор стал официальным придворным костюмом. Привилегию на ношение жюстокора тогда давал сам король (он так и назывался «justaucorps a breget» – «жюстокор по привилегии»), и появляться при дворе в такой одежде могли первоначально только 50 человек; это было довольно просторное одеяние длиной до колен с относительно короткими, чуть ниже локтя, рукавами, синего цвета на красной подкладке (цвет был регламентирован). Позднее, в 70 – 80-е гг., покрой жюстокора изменился. Стан сузился, появилась талия, затем нижнюю часть стали кроить как юбку в складках, а сзади и на бедрах появились разрезы – так было удобнее ездить верхом и носить шпагу. Шпагу военные но-

сили на наплечной перевязи, гражданские – на поясной портупее, причем не сбоку, а сзади, и очень низко, чуть ли не под коленом; сначала ее привешивали сверху жюстокора, а затем, с появлением боковых разрезов, – под ним. В то же время рукава расширились, удлинились и на них появились большие отвороты-обшлага длиной, или высотой, от кисти и почти до локтя, и очень широкие – даже если рукав был узким; позднее обшлага стали фальшивыми, а пуговицы и петли, с помощью которых пристегивалась первоначально отвернутая часть рукава, превратились в декоративный элемент. Жюстокор не имел воротника, зато на нем появились карманы – прорезные, с клапанами, застегивавшимися на пуговицу, и очень низко расположенные (спереди, на уровне середины бедра). Надевали его поверх весты, которая стала длинной, приобрела узкие длинные рукава, пуговицы по всему борту и карманы. И весту, и жюстокор застегивали от талии до середины груди – так, чтобы жабо рубашки и галстук оставались открытыми, и опоясывались широким шарфом. Жюстокор можно было носить и совсем незастегнутым; понятно, что зимой в такой одежде, даже если жюстокор шился не из шелковой, а из шерстяной ткани и на меху, было довольно некомфортно, поэтому сверху носили полудлинные плащи с длинными рукавами, снабженными широкими отворотами и такими же отворотами во всю длину полы с переходом в воротник, на которые нашивали шнуровые петлицы-бранденбурги[81].

Галстук (от нем. Halstuch – «шейный платок») к началу 80-х гг. XVII в. окончательно вытеснил во французском костюме отложной воротничок. Представлявший собой широкий белый шарф с кружевными концами, завязываемыми на узел спереди, галстук назывался «cravate»: его название, как и первоначальный покрой, было позаимствовано у «королевских хорватов» – выходцев из Венгрии, служивших в некоторых подразделениях армии Людовика XIV. Правда, покрой этого шейного шарфа или платка быстро менялся – до такой степени, что из предмета функционального он вскоре стал вполне декоративным, каковым остается и по сей день. В 70-е гг. две половинки галстука завязывали несколькими узкими бантами, а концы выпускали на жюстокор, в 80-е гг. вокруг узла делали огромное количество петель из лент, а в 90-е гг. наибольшую популярность приобрел «cravate á la Steinkerque» – свободно развевающийся шарф, концы которого перевивались и продевались сквозь одну из верхних застежек жюстокора. Рождение этого фасона галстука было связано с со-

бытиями битвы при Стейнкерке (Штенкерке) 1692 г., начавшейся внезапно среди ночи, так что застигнутые врасплох французские офицеры не успели как следует повязать свои краваты; «кравat а ля Штейнкерк» вошел, кстати, и в женский костюм[82].

На голову надевали парик и шляпу, на ноги обували туфли или сапоги. Парик (фр. perruque) появился еще во времена Тридцатилетней войны, когда была распространена мода на длинные локоны, и те, кто не обладал таковыми, стали использовать парики. С 60-х гг. парик становится модным, а в 70-е гг., когда его начал носить сам король (с 1673 г.: Людовик рано стал лысеть), ношение парика стало нормой; теперь даже обладатели пышных шевелюр сбривали спереди волосы, чтобы лоб казался выше, коротко стриглись, а то и вовсе обривали всю голову, чтобы парик лучше сидел. Парики изготовлялись из женских волос, козьей шерсти, конского волоса; особенно престижным считался парик из белокурых женских волос, а так как такой парик стоил больших денег, возникло обыкновение осыпать обычный темный парик рисовой пудрой. (Использование пудры для волос у мужчин началось еще в правление рано поседевшего Генриха IV (1589 – 1610) – правда, тогда припудривали только виски; с собственных волос пудра перекочевала на накладные, хотя можно заметить, что в рассматриваемый период пудрение парика еще не стало общеобязательным). Парики были чрезвычайно разнообразными: форма парика различалась в зависимости от того, представитель какого сословия и/или профессии его носил (всего насчитывалось до 45 видов париков). Наиболее представительно выглядел allonge perruque («надставной парик»): завитые в крупные кудри накладные локоны делились пробором на две половины, образовывавшие по сторонам головы два пышных напуска, а сзади спадали на плечи и спину (иногда до середины спины); эта «львиная грива» обрамляла лицо в качестве своего рода пышной декоративной рамы и сообщала внешнему облику обладателя allonge perruque оттенок королевской величественности[83].

Такой форме парика соответствовал покрой шляпы: если в период господства бургундской моды в Европе носили высокие конусообразные колпаки, круглые чепцы, тюрбаны, а в период господства испанской – береты и невысокие цилиндры с узкими полями, то в первой половине XVII в. распространяются фетровые шляпы с огромными круглыми мягкими полями, украшенные лентами и перьями. В эпоху Людовика XIV поля шляпы умень-

шаются, а к концу века, когда в моду входит алонжевый парик, поля по бокам, а позднее и сзади начинают отворачивать, при этом в их края вшивают проволоку – так родилась треуголка (первоначально ее носили углом вперед). На огромном парике шляпа сидела не слишком плотно, в связи с чем распространился обычай снимать ее в помещении (треуголку держали на сгибе левой руки); до этого нормой этикета было снимать головной убор только в церкви и в присутствии короля. (Даже за обеденным столом можно было сидеть в шляпе; кавалеров, сидящих в треуголках за парадным обедом, можно увидеть и на некоторых гравюрах начала XVIII в.)[84].

Как и на Руси, в Европе обувь на каблуке, сшитая на разную ногу, широко распространилась не ранее XVII в. – до этого носили симметричную обувь с мягкой подошвой. В эпоху Людовика XIV ботфорты с огромными отворотами понемногу выходят из моды: для верховой езды, охоты и т.п. теперь используют тяжелые высокие ботфорты с раструбами выше колена. Но вообще сапоги носят меньше: если в период Тридцатилетней войны даже сугубо гражданские лица носили ботфорты, то во второй половине века сами военные начинают носить туфли. Людовик XIV, не отличавшийся высоким ростом, ввел в моду мужские туфли на высоком, в 6 – 7 см, каблуке; этот каблук был обязательно красного цвета, как и вся подошва (пробковую подошву обтягивали красной кожей), сами же туфли были белыми, на подъеме крепился широкий или узкий бант, а носок украшался шелковой розеткой. Такие туфли вполне гармонировали с канонами, рейнграфами, буфчатыми рукавами и прочими принадлежностями французского дворянского костюма, модного в первые десятилетия правления Людовика XIV. Позднее мужская обувь стала скромнее – каблук стали делать не столь высоким (хотя по-прежнему красным), бант и розетка исчезли, носок из округлого стал четырехугольным, появились высокие языки-«клюши», так что туфли превратились в нечто вроде ботинок. Для защиты чулок от грязи, а ног – от холода, вместе с туфлями могли носить кожаные или суконные гамаши[85].

Дополнялся костюм перчатками с большими расшитыми крагами, пропитанными амброй или мускусом (впрочем, носили их мало, так как выпущенные из-под обшлагов жюстокора манжеты рубашки закрывали кисть), а зимой – меховой муфтой: по легенде, эта деталь появилась в мужском костюме после того, как Людовик XIV, находясь на параде, замерз и попросил у рядом

стоявшей дамы муфту, после чего новинку подхватили придворные (весь двор одевался á la roi – «как король»). Аксессуарами служили также трость и получившие в это время довольно широкое растпространение карманные часы[86].

Французский женский костюм к началу «века Людовика XIV» также прошел длительную эволюцию, основные этапы которой в самом общем виде можно представить следующим образом. В эпоху Каролингов женский костюм мало чем отличался от мужского: он состоял из узкой и длинной нижней туники и более широкой и менее длинной верхней, поверх которой еще надевалась плащеобразная одежда, закрывавшая фигуру с головы до ног. Подобную трехслойную структуру женский костюм сохранял и в последующие века – на нижнюю тунику или рубашку с пристегивающимися рукавами надевали одно платье, а на него – еще одно (соответственно, cotte, surcotte и robe). В XIV – XV вв., с распространением бургундской моды, верхнюю часть платья стали зауживать так, что оно стягивало торс и грудь, поэтому сбоку появляется шнуровка; от этого оно стало еще более узким и неудобным (в качестве компенсации рукава начинают делать разрезными, а в мужском костюме разрезы появляются не только на рукавах, но и на штанах и даже на башмаках), его стало невозможно надевать через голову, вследствие чего юбка впервые отделилась от лифа.

Кстати, «юбкой» называлось тогда присборенное у горла одеяние длиной до колен, обычно подпоясанное, которое носили и мужчины, и женщины; с отделением верхней части от нижней возникла юбка в собственном смысле слова. А если быть еще точнее, то для обозначения части женского платья от талии к низу это слово используется только в русском языке, да и то относительно недавно: изначально оно происходит от уже известного нам арабского ğubba, через романские языки перекочевало в немецкий как juppe, а из него в форме «юпа» или «юпка» пришло в русский. При этом и в арабском, и в большинстве романских, и в немецком языке данное слово служило для обозначения именно наплечной одежды – длинной или короткой; на Украине в XIX в. такие «юпки» в виде чего-то среднего между кафтаном и полушубком носили и мужчины, и женщины, а в некоторых синхронных русских говорах «юбкой» тоже называлась какая-то кофта или безрукавка. Продолжая этот этимологический экскурс, отметим, что слово «лиф», используемое в русском языке для обозначения верхней части платья, охватывающей грудь и спину, происходит от голландского lijf («тело», «туловище», «живот»), но в

рассматриваемый период в этом значении употреблялось и французское по происхождению слово «корсаж» (фр. corsage от corps – «тело», «стан»), которое, в свою очередь, было до некоторой степени взаимозаменяемым со словом «корсет» (от того же corps), обозначавшим специальный пояс, стягивающий нижнюю часть грудной клетки, талию и живот для придания фигуре стройности. (Собственно корсет – узкий лиф из плотной ткани, используемый именно для этой цели, а не как предмет одежды, возник изначально в Англии, откуда распространился по другим европейским странам; если верхнюю часть платья – лиф или корсаж, делали на шнуровке, со специальными подкладками и вставками, то она исполняла и функцию корсета, и функцию собственно одежды).

Как бы то ни было, разделение женского платья на самостоятельные верхнюю (лиф на шнуровке, корсаж) и нижнюю (юбку – в современном русском значении этого слова) части впервые произошло именно в бургундском костюме XIV в., в XV в. такое деление стало общеевропейским, а в XVI в. – и общесословным: в то время французские крестьянки стали носить юбку с корсажем, и такое сочетание легло в основание европейского народного костюма (женского)[87].

В первой половине XVI в. шло дальнейшее развитие этого двухсоставного костюма. Французские дамы при дворе Франциска I на длинную рубашку надевали баску – набитую шерстью безрукавку, стягивающую торс (в мужском костюме аналогичную функцию исполнял вамс), и накрахмаленную юбку, на которые надевалось нижнее платье, также стягивавшее грудь и живот, а на него – верхнее («роба»), перетянутое в талии поясом, вниз от которого шли расходящиеся прямые складки. С середины XVI по начало 20-х гг. XVII в. в Европе господствовала испанская мода, в которой сложился полный каркасный тип женского костюма, где лиф превращается в корсет, а юбка – в кринолин. До середины века испанские дамы носили под платьем холщовый шнурованный лиф, под который подкладывалась вата, скрывавшая грудь и прочие выступающие части тела; позднее в него стали вставлять китовый ус или аналогичные «ребра» из дерева или металла, так что получилась своего рода кираса или панцирь, полностью скрывавший естественные очертания торса. На аналогичного устройства каркас была посажена и юбка: с помощью металлических обручей ей придавался вид расширяющегося от талии вниз конуса. Называлась каркасная юбка этого типа в разных

местах и в разные эпохи по-разному – vertugado в Испании (во Франции слово vertugadin переводили как «страж целомудрия»; «вертугад» был конусообразным, а позднее, в 40 – 70 гг. XVII века, в Испании носили юбки на каркасе «тонтильо» – эллипсовидной формы, причем в поперечнике ширина такой юбка практически равнялась росту женщины), Reifrock – в Германии, crinoline – во Франции (первоначально «кринолином» называлась жесткая материя из конского волоса, из которой шили воротники солдатских мундиров, а затем это название было перенесено на конусообразную юбку на тонких стальных обручах, вновь ставшую модной в середине XIX в.).

На корсет и вертугад надевалось верхнее платье, состоявшее из лифа с длинным мысом, зашнурованного спереди, и распашной юбки с клиновидным вырезом, расширяющимся от талии книзу. Все это сочеталось со стоячим кружевным воротником, буфчатыми рукавами с манжетами (рукава, подобно лифу и юбке, не имели складок и практически не сгибались), на голову несколько набок надевалась маленькая шапочка, а в руках полагалось держать перчатки или платок. Перчатки тогда еще не умели кроить так, чтобы они полностью соответствовали форме ладоней и пальцев; пришедший из Италии платок тоже использовали не по прямому назначению, а в качестве чисто декоративного элемента костюма – редкий пример, когда декоративная функция предмета предшествовала функциональной. (Монтень рассказывает о неком французском дворянине, сморкавшемся по-старинке в руку, который так аргументировал свою манеру: *«Какие же преимущества имеет это грязное выделение сравнительно с прочими, что мы собираем его в отличное тонкое полотно, завертываем и, что еще хуже, бережно храним при себе? Ведь это же настолько противно, что не лучше ли оставлять его, где попало, как мы и делаем с прочими нашими испражнениями?»*[88]). В Испании женский костюм подобного типа сохранялся до последней трети XVII в., в Германии – до 40-х гг. XVII в., а во Франции он вышел из моды уже в начале Тридцатилетней войны[89].

В этот период женский костюм, подобно мужскому, сильно изменился, причем женская одежда заимствовала отдельные элементы мужской. Вертугад исчез, и вместо натянутой на него без единой складки юбки-колокола стали носить свободно спадающую пышную юбку (вернее, несколько юбок). Изменились очертания лифа: хотя он остался каркасным, но потерял длинный мыс и превратился в жакет с короткой баской, который высоко пере-

хватывался узким пояском и не шнуровался, а застегивался; довольно низкое декольте снабжалось «бертой» (berthe) – обрамлением в виде полоски тонкой белой ткани с кружевом, плечи и спину закрывал широкий отложной, отделанный кружевом воротник. Рукава были пышными, с разрезами от локтя до запястья, через которые открывалась цветная или батистовая подкладка. Такие рукава обычно перехватывались лентами в нескольких местах, так что образовывались буфы; рукава были длиной до запястья и заканчивались кружевными манжетами.

В середине – начале второй половины века французский женский костюм снова изменился: талию стали делать чрезвычайно тонкой – до 40 см, натягиваемый на корсет лиф опять приобрел остроугольный мыс, рукава укоротились и едва прикрывали локоть, углубилось декольте. К лифу пришнуровывалась съемная юбка-манто (manteau, manteau de la cour) – распашная, подобранная и задрапированная с боков и сзади в пышные складки с помощью аграфов. Если сзади манто не подбиралось, то образовывался шлейф, длина которого определялась знатностью дамы (в 1710 г. был даже издан специальный указ, согласно которому шлейф платья королевы устанавливался в 11 локтей, у королевских дочерей – 9, внучек – 7, у принцесс крови – 5, у герцогинь – 3, и т.д.). Право на ношение robe á manteau (платья с манто) имели только дамы дворянского происхождения; собственно, это была не повседневная одежда, а что-то вроде придворной формы – для несения шлейфа требовались пажи, и в таком платье можно было только шествовать, а не ходить (тем более где-нибудь за пределами версальских парадных залов). Верхняя юбка несколько более простого покроя, без длинного шлейфа, но тоже распашная, с расходящимися драпированными полами, называлась на языке тогдашних precieusses-жеманниц modeste («скромная»); вторая юбка, надетая под полуоткрытую модесту, именовалась friponne («шаловливая»), а под ней могла быть еще и третья, нижняя юбка secrète («тайная»).

В 70 – 80-е гг. талия несколько опустилась и стала еще более тонкой; достигалось это с помощью корсета на китовом усе, в который спереди и сзади вставлялись металлические пластинки busk, к которым булавками крепился сам лиф (чтобы не было складок) и его центральная вышитая вставка piéce d’estomac (корсаж застегивался у талии и выше к груди расходился на два борта; бывали и закрытые корсажи). Рукава стали делать без разрезов, длиной по локоть, все так же с кружевными манжетами.

Декольте, в зависимости от вкусов той или иной фаворитки короля, костюм которых в точности копировался придворными дамами, бывало разной глубины и формы; одно время его делали в виде овала, открывавшего плечи, в связи с чем распространилась мода на меховые палантины (происхождение этой накидки связывают с ее изобретательницей, пфальцграфиней Палатинской, накинувшей в 1676 г. на плечи полоску из соболей). Модным стало и прикалывать спереди на модесту богато декорированную ложную юбку tablier («фартук»); носили и настоящие фартуки – небольшие, до колен, с одним-двумя карманами, отделанные оборками и кружевами.

Наконец, в 90-е гг. XVII в. боковые стороны лифа стали снабжать отворотами, а драпировку юбку высоко подняли сзади с помощью специальной волосяной подушки criarde; в это время прежнее господство вертикали в силуэте и декоре начинает сменяться горизонталью – на верхней юбке помещаются поперечные отделки типа фалбалы (собранная в мелкую складку кружевная обшивка), аппликации из других тканей, вышивки и т.п.

В домашних условиях вместо описанных парадных или выходных платьев носили наряды попроще: на рубашку надевалась короткая (по нормам той эпохи – до подъема ноги) юбка, корсет с минимальным количеством «костей», зашнурованный спереди (его делали из цветных тканей, украшали оборками и вышивкой, так что он мог заменять корсаж), и широкое распашное платье. В качестве охотничьего костюма (или костюма для верховой езды) дамы вместе с распашной юбкой надевали подпоясанный шарфом жюстокор и шляпу с перьями – женский костюм и здесь подражал мужскому (надо сказать, что лиф без воротника, с отворотами по бортам и небольшими полами и так весьма напоминал жюстокор, особенно если к этому добавлялся галстук á la Steinkerque). Собственно верхняя одежда была представлена одной лишь пелериной саре с капюшоном capeline, концы которого спереди завязывались под горлом (по правде говоря, «верхней» одеждой кап можно назвать лишь условно, так как шили его из шелка); капелин могли носить и отдельно от капа.

Женская обувь в 50 – 70-е гг. была представлена закрытыми туфлями на средней высоты каблуке с длинными прямоугольной формы носками, застегивавшимися на подъеме; позднее распространяются туфли на еще более высоком изогнутом каблуке (как и у мужчин, красного цвета), с узким заостренным

носком, пряжкой и небольшим язычком. Туфли обували на крепившиеся лентой-подвязкой под коленом шелковые чулки, в середине века бывшие ярких цветов, а с 70-х гг. – белыми или телесными. Короткие, по локоть, рукава робы подразумевали использование длинных (высоких) перчаток и/или меховой муфты. Из других аксессуаров можно упомянуть веер, который в это время становится складным (веер в Европе появился еще в XVI в., но первоначально был в форме флажка, или вместо него использовали страусиное перо; складные веера были позаимствованы из Японии или Китая), а также полумаску loup, без которой светской даме показываться на улице считалось неприличным. Кстати, надевать маску могли и мужчины; более того – в данную эпоху широкое распространение получили известные с XVI в. мушки, вырезавшиеся из проклеенной черной тафты в форме звезды, серпа луны, цветка, а то и кареты, запряженной лошадьми, носившие особые названия в зависимости от того, куда их наклеивали и что они, соответственно, обозначали (на щеке – la galante, «галантность», в углу глаза – la passionée, «страстность», и т.п., вплоть до того, что мушки, приклеенные на поднятую корсетом и почти открытую глубоким декольте грудь, носили чрезвычайно характерное название assassins – «убийцы»); так вот, мушки в это время носили не только женщины, но и мужчины.

О головных уборах сказать практически нечего: дело в том, что с 80-х гг. широкое распространение приобрела прическа á la Fontanges, названная по имени одной придворной дамы, м-ль де Фонтанж (Marie de Scoraille de Roussilhe), волосы которой на охоте зацепились за ветку и растрепались. (Тогда локоны укладывали высоко надо лбом, напоминая мужские тупеи; toupet – «пучок волос»: два таких пучка взбивали надо лбом по сторонам пробора парика). Находчивая дама сняла с чулка подвязку, подняла локоны и высоко перевязала их этой подвязкой; прическа понравилась королю, а следовательно, и всем светским дамам. Фонтанж сначала представлял собой комбинацию из завитков, украшенных несколькими рядами петель из лент, затем эта укладка стала выше, локоны, чтобы они держались в поднятом положении, стали смазывать белком, добавлять в прическу искусственные волосы, и все это сооружение поднялось на такую высоту, что потребовался поддерживающий проволочный каркас, отделанный гофрами, кружевами, лентами, цветами и т.п., с двумя спускающимися по сторонам кружевными лопастями (вообще насчитыва-

лось более сотни разновидностей фонтанжа). Понятно, что надеть на голову, украшенную подобной прической, какой-либо головной убор было невозможно, тем более, что сама эта прическа превратилось в нечто вроде последнего[90].

Так, в самых общих чертах, выглядел французский дворянский костюм к концу XVII в., когда Петр I начал издавать указы о ношении в России европейской одежды. Нет нужды доказывать, что костюм придворного Людовика XIV сильно отличался от костюма придворного Петра I – эта разница очевидна; нам бы хотелось обратить внимание на вещи не столь очевидные, но более значимые в структурно-логическом плане. Если мы говорили о том, что российская одежда XVII в. принадлежит социуму-«общине», то одежда французская – т.е., фактически, общеевропейская – в гораздо большей степени говорит о социуме-«обществе» (соотносительно – в сравнении друг с другом). Действительно, некоторые характеристики французского костюма напоминают аналогичные характеристики, свойственные костюму российскому: отдельные виды одежды являются и мужскими, и женскими одновременно (жюстокор – до некоторой степени, муфта, чулки с подвязками, туфли на каблуках с бантами и розетками, мушки – если, конечно, их можно причислить к одежде), не слишком высока степень функциональной специализации костюма (в одной и той же одежде можно и воевать, и танцевать, и прогуливаться[91]), и т.д. Однако противоположных черт гораздо больше: если русскую одежду характеризует унитивизм – относительный максимум неразделенности, неразличения, будь то покрой, сезонность, сословные или половозрастные различия, то к французской/западноевропейской одежде гораздо больше подходит противоположная характеристика – холитивизм, системная целостность. Покрой большинства видов одежды весьма сложен, так как отдельные ее части пригнаны к форме соответствующих частей тела; но еще интересней противоположный случай, когда с помощью особого покроя целой комбинации видов одежды достигается коррекция очертаний человеческой фигуры. Не столь важно, насколько разумной, эстетически или даже физиологически оправданной представляется нам такая коррекция – важен сам ее феномен: общество не удовлетворено данностью и исправляет ее, подгоняет под рамки определенного идеала. Не жизнь определяет здесь мысль, а мысль – жизнь: с помощью особого покроя человек преодолевает природную, морфологическую детерминиро-

ванность форм, очертаний, пропорций одежды аналогичными параметрами собственного тела и демонстрирует детерминированность культурную, когда само тело вынуждено подстраиваться под модный покрой одежды (корсет и пр.). Это и есть то, что мы называем сущностью (антиподом которой является бытийность): культура преодолевает природу (или, по крайней мере, пытается это сделать, насилуя последнюю: талия в 40 см – это вам не шутки), и идея подчиняет себе материю – настолько, насколько это вообще возможно. Русская одежда допетровского времени не корректировала в произвольно избранном направлении форму тела, не уменьшала талию, не расширяла плечи, не уплощала или, наоборот, поднимала бюст и т.д., – ничего подобного: фигура здесь не создавалась искусственно, а лишь обертывалась в ткань самым элементарным и естественным образом (в первом случае мы видим сравнительный максимум «культуры» и минимум «природы», относительный минимум бытия и максимум сущего, во втором все обстоит прямо противоположным образом). Искусственность, т.е., собственно, культурная заданность, характеризует покрой русской одежды минимально, европейской же – наоборот; соответственно, о европейском костюме можно сказать, что он более сущен, а о русском – что он более бытиен.

Однако, начав говорить о сущности и бытийности, мы еще не закончили говорить об унитивности и холитивности. Если к русской одежде понятие сезонности трудноприменимо, то французский дворянский костюм как раз в данную эпоху приобретает эту характеристику. Людовик XIV издает указ для своих придворных об обязательной смене одежды по сезонам: в разное время года следует носить одежду, сшитую из разных тканей (весной и осенью – из легкого сукна, зимой – из ратина, бархата и атласа, летом – только из тафты), и даже парики различаются в зависимости от того, зима на дворе или лето (летом они меньших, зимой – больших размеров); кстати, об этом пишет и «Галантный Меркурий», так что понятие сезонной одежды получает широкое распространение[92]. Более четко выражены в европейском костюме и различия, определяемые полом его носителя: конечно, дама может надеть жюстокор, но он будет все же не мужским, а женским, а вот кавалер вряд ли наденет кап (до некоторой степени это связано и с тем, что предметов верхней одежды в европейском костюме вообще немного). Еще более четко выражены в европейском костюме сословные различия: чуть ли не с эпохи Меровингов в Европе

существовало целое законодательство, которым определялось, какого сословия лица какую одежду могут и/или должны носить, так что клирика, рыцаря и бюргера спутать по внешнему виду было невозможно. (Интересно, что и армейская униформа – военный мундир, впервые был введен именно во Франции, и именно Людовиком XIV, который в 1670 – 1672 гг. официально регламентировал покрой, материал, цвет, количество пуговиц, украшения, знаки отличия для всех частей своей армии; хотя, справедливости ради, следует добавить, что, с одной стороны, первая попытка введения военного мундира была сделана еще в эпоху Тридцатилетней войны Густавом Адольфом, а с другой стороны, введенные Людовиком XIV мундиры были в первое время обязательны только для солдат, офицеры же еще могли одеваться по своему вкусу[93]). На Руси ничего подобного не было – достаточно вспомнить, что писал об этом И. Посошков уже в петровское время (*«А ныне никоими делы не мочно по платью познать, посадский ли или приказной или дворянин или холоп чей»*[94]): какую-нибудь однорядку носил и крестьянин, и служилый, и посадский, и даже поп, – более того, и мужчина, и женщина!

Европейский костюм в большей мере отвечает и критерию системной целостности, он анти-аддитивен: азям можно надеть и на кафтан, и под кафтан, но весту нельзя надеть на жюстокор и наоборот. Наконец, если экстаинтенционализм русской одежды проявлялся в том, что все эти балахонообразные, «свободного покроя» одеяния минимально прилегали к телу, так что ощутить себя «внутри одежды» было непросто, то относительно европейского костюма этого не скажешь – мужские чулки или, тем более, женский корсет, прилегали к телу максимально, так что здесь можно говорить об определенном интроинтенционализме. (При этом декоративен европейский костюм, особенно середины XVII в., был не менее, а, пожалуй, даже более, чем русский – это касается как собственно декоративных элементов, так и, до некоторой степени, самого покроя).

Таким образом, различие между русской и западноевропейской одеждой, русским и западноевропейским костюмом, – это своего рода различие модусов социокультурного континуума, или, если взять ситуацию хронологически, – различие стадий социокультурного развития. Поэтому понятно, насколько резким был переворот, произведенный желанием Петра I вестернизировать внешний вид своих подданных; как же происходило это революционное переодевание?

2.2.3. Вестернизация дворянского костюма при Петре I и его преемниках

Как известно, к изменению внешнего облика своего двора Петр I приступил буквально на следующий же день после возвращения из Европы (в августе 1698 г.): в Преображенском к царю пускали только тех бояр, кто соглашался обрезать бороду вкупе с длинными полами верхней одежды. Вслед за этим импровизированным перформансом последовал именной указ от 4 января 1700 г. под названием «О ношении платья на манер Венгерского», в котором предписывалось буквально следующее: *«Боярам, и окольничьим, и думным, и ближним людям, и стольникам, и стряпчим, и дворянам московским, и дьякам, и жильцам, и всех чинов служилым, и приказным, и торговым людям, и людям боярским, на Москве и в городах, носить платья, венгерские кафтаны, верхние длиною по подвязку, а исподние короче верхних, тем же подобным; а то платье, кто успеет сделать, носить с Богоявлениева дня нынешнего 1700 г.; а кто к тому дню сделать не успеет, и тем делать и носить, кончая с нынешней Сырной недели»*. Времени на замену гардероба было дано явно недостаточно, и потому 20 августа того же года последовал новый указ, предписывавший уже не только мужскому, но и *«женску полу всех чинов, также и попадьям, и дьяконицам, и драгунским, и солдатским, и стрелецким женам, и детям»* носить венгерское и немецкое платье: для мужчин крайний срок устанавливался до 1 декабря 1700 г., а для их жен и дочерей, в том числе и из семей духовных, *«чтоб оне были с ними в том платье равные ж, а не розные»*, – до 1 января 1701 г. Царь требовал *«носить платье, и шапки, и кунтыши, а исподнее бостроги, и юбки, и башмаки немецкие, а русского [платья], и черкесских кафтанов, и тулупов, и азямов, и штанов, и сапогов, и башмаков, и шапок отнюдь не носить»*. Эти указы вывешивались у ворот Кремля, и там же были поставлены манекены («чучела») с образцами указной одежды; у прочих городских ворот стояли целовальники, которые взыскивали штраф в две гривны с лиц, одетых в старые долгополые кафтаны (по другим сведениям, величина штрафа была значительно большей – 40 коп. с пешего и 2 руб. – с конного), если же виновный не мог или не хотел платить штраф, то его ставили на колени и обрезали полы вровень с землей (по свидетельству очевидца, английского инженера Дж. Перри, так было укорочено несколько сотен

кафтанов). В декабре 1701 г. вышло новое распоряжение «О ношении платья всякаго чина людям Саксонскаго и Немецкаго, о неделании мастерам Русскаго платья, о неторговании оным в рядах, и о штрафе за неисполнение сего указа», согласно которому производство и продажа старых видов одежды запрещались – естественно, как и ношение. Носить же надо было одежду европейскую, за образец которой была взята саксонская; впрочем, вскоре дело дошло до обращения непосредственно к первоисточнику, т.е. французскому костюму – осенью 1702 г. для торжественного вступления в Москву гвардии по случаю взятия Нотебурга было изготовлено 500 французских мундиров.

По-видимому, молодой государь всерьез рассчитывал с помощью такого рода мер мгновенно и радикально изменить внешний вид своих подданных (правда, не всех – указы касались *«всех чинов людей, опричь духовного чина и церковных причетников, извозчиков и пахотных крестьян»*). Что касается придворного костюма и формы одежды государственных служащих, то Петр I не был здесь первооткрывателем: подобные указы издавались в разные времена, в разных местах, разными правителями не столь редко. Даже в России всего за два десятка лет до описываемых событий (1681 г.) никто иной, как старший брат Петра, Федор Алексеевич, издал указ, согласно которому все бояре («синклит»), дворяне и приказные обязаны были являться в Кремль и во дворец не в долгополых охабнях и однорядках, а в коротких «польских» кафтанах. Но Петр I хотел переодеть уже не двор, а чуть ли не всю страну, от бояр до боярских людей, причем как можно быстрее: в первом указе 1700 г. на пошив «венгерских» кафтанов всем служилым и посадским, в столице и в провинции, отводилось около двух недель; чтобы только доставить этот указ в Астрахань или Тобольск потребовалось бы в два с половиной раза больше времени.

Этим духом «культурной революции» веет и от знаменитого указа 1705 г. «О бритии бород и усов всякого чина людям» (подтверждавшего аналогичный указ 1698 г.), согласно которому лица, не желавшие лишиться бороды, должны были платить невероятного размера пошлину: *«с царедворцев, и с дворовых, и с городовых, и всяких служилых, и приказных людей по 60 рублей с человека; с гостей и с гостиной сотни первые статьи по 100 рублей с человека; средней и меньшей статьи... меньше 100 рублей, с торговых и посадских людей по 60 рублей... с посадских же... кроме попов и дьяков по 30 рублей с человека на год»*.

Крестьяне от уплаты пошлины (уплатившему должен был выдаваться специальный «бородовой знак») освобождались, но при въезде в город сельский бородач должен был уплатить 2 деньги. На 2 деньги тогда можно было купить цыпленка, или пару утят, или десяток яиц, или хороший каравай хлеба – сумма была немаленькой, но реальной; что же касается 30 рублей, платить которые должен был ежегодно посадский бородовладелец, то это цифра совершенно запредельная, ибо она равняется заработку среднего мастерового за три года. Также и подавляющее большинство купцов и дворян вряд ли смогли бы, даже при всем желании, уплатить требуемую пошлину: фигурирующие в указе цифры следует рассматривать как меру устрашения, элемент практикуемой Петром «шоковой терапии».

Тем не менее, запугивая таким образом своих подданных, царь, по всей видимости, надеялся получить очевидный результат быстро, буквально за несколько лет. В записках де Бруина, как раз в это время посетившего Москву и имевшего возможность пообщаться с Петром I и его двором, имеются некоторые косвенные подтверждения на этот счет. В частности, голландский путешественник пишет: *«Время произвело великие перемены в этом государстве, в особенности со времени возвращения царя из путешествия. Прежде всего он повелел изменить род одежды, как мужской, так и женской, и особенно распоряжение это касалось до придворных лиц, которые исправляли там различные должности, кто бы они ни были, даже самые дети. Таким же образом стали одеваться и русские купцы, и другие русские люди, так что по одежде их нельзя отличить от наших соотечественников. В этот же год обнародован был указ, воспрещавший всем русским выходить за городские ворота не в польском кафтане или не в нашей (голландской) одежде, чулках и башмаках. Иностранные слуги первые обязаны были исполнять этот указ, за нарушение которого стража срывала их с запяток саней и взыскивала с них известную пеню, после чего и отпускала их; но указ этот не касался ни крестьян, ни сельских жителей вообще... Перемена со временем может совершенно изгладить даже из памяти старинную русскую одежду»*.

Однако опасения голландца были, по всей видимости, беспочвенными. В самой Москве, по свидетельству Б.И. Куракина, новые моды *«насилу установились за три года»*, причем и это свидетельство нельзя полностью принимать на веру даже в отношении лиц высшего круга – так, в 1708 г. царю

поступил донос, в котором некий доброжелатель сообщал, что *«как ты приедешь к Москве, и при тебе ходят в немецком платье, а без тебя все боярские жены ходят в русском платье и по церквам ездят в телогрейках, а наверх одевают юпки, а на головах носят не шапки польские, неведомо какие диавольские камилавки, а если на ком увидят шапку или фантаж, то ругают и смеются и называют недобрыми женами тех, кто ходят по твоему указу»*. Встречая подобное сопротивление, Петр I реагировал весьма резко: в 1714 г. был издан новый указ, воспрещавший продажу русского платья, причем нарушителей в Петербурге били кнутом и ссылали на каторгу. В отдельных случаях, впрочем, делались и послабления – так, в 1706 г. жителям городов Сибири было, по их челобитью, разрешено не носить немецкого платья по причине «скудости». На самом деле сибирские обыватели были в основной своей массе, пожалуй, более состоятельными, чем посадские Великороссии, которых от ношения европейской одежды ни по финансовым, ни по климатическим соображениям царь не освобождал, зато проживали первые так далеко, что просто не могли попасться на глаза ни монарху, ни заезжим иностранцам.

Практиковал царь и меры агитационного характера – например, в 1702 г. в Москве на свадьбе шута Ивана Шанского, по словам И.А. Желябужского, *«в поезде были и окольничие, и думные, и стольники, и дьяки во мхонях, в ферезях, в горлатных шапках»*[95]. В 1715 г. Петр устроил в той же Москве уличный маскарад, участники которого были одеты в платье старого образца (нагольные шубы, летники, телогреи) и держали в руках гудки и балалайки, демонстрируя тем самым непрестижность, курьезность старинной одежды, годной теперь разве что в качестве маскарадного костюма. (Очень наглядно это видно из описания свадьбы «князя-папы», принадлежащего Н.И. Кашину: *«И женихa всешутейшего папу в Иностранной коллегии и его величество со всем генералитетом и знатным дворянством убирали во одеяние, в мантию бархатную малиновую, опушенною горностаями, с большим отложным воротником горностаевым же, шапка белая, вышиною в три четверти аршина, рядами, один другого выше. И его величество, и министры, и генералы, и дворяне были в машкарадном разном платье, токмо масок на лицах не было. А с невестиной стороны в доме, построенном деревянном у Невы-реки, близ церкви Троицкой, в присутствии великой государыни Екатерины Алексеевны и дам, наряжали невесту в*

платье старинное: в охобен насыпной объери рудожелто, шапка горнотная бобровая, вышины больше полуаршина, покрывало волнистой тафты. Ее величество и дамы в разном машкарадном платье, а масок на лицах не было ж... Невесту из деревянного дома вели свахи из дворянских дам в уборе старинном, за нею следовала ее величество с дамами в машкарадном платье... И в доме Почтовом в сенях молодая его супруга, наряженная в горнотную старинную шапку, в охобне, покрыта покрывалом, на нем написано всех родов звери и птицы, встретила своего супруга»[96]). Того же рода было и указ 1722 г., предписывавший *«всем раскольникам и бородачам, какого они звания не были, носить указное раскольничье платье, чтоб они по тому во всех местах явны были и ни под каким предлогом нигде укрыться и от положенных с них денег минуть никак не могли»*: эти наиболее упорные поклонники старины должны были носить ферязь, однорядку с лежачим ожерельем и сермяжный зипун со стоячим козырем красного сукна. Таким образом, старорусская одежда превращалась в исключительную принадлежность такой маргинальной, преследуемой и эксплуатируемой группы, какой были старообрядцы (с них взимали подати в двойном размере), так что православному надеть отцову или дедову ферязь было бы теперь и позорно, и просто небезопасно.

Тем не менее, даже во второй четверти века правительству приходилось неоднократно издавать распоряжения, дублировавшие петровские указы. На следующий же год после смерти реформатора таких указов было издано два: в акте от 5 июля 1726 г. речь о шла том, что *«штаб, обер и унтер офицеры и рядовые, которые от службы вовсе и на время отпущены и к делам определены, ходят с бородами и в старинном русском платье»*, посему всем военным, включая отставников, предписывалось брить или хотя бы стричь бороду и ходить в немецком платье и при шпаге. Увольняясь в отпуск или выходя в отставку, рядовой или офицер должен был дать расписку Военной коллегии о выполнении данного указа, в противном случае рядовых и урядников наказывали батогами, а офицеров – штрафом (на первый раз – в размере месячного жалования, во второй – вдвое, в третий – втрое больше, а если виновный оказывался уличенным в четвертый раз, его следовало лишить офицерского патента и наказать как раскольника). В свою очередь, в указе от 4 августа 1726 г. повторялось требование обязательного ношения немецкого платья всеми столичными (петербургскими) жителями, кроме крестьян,

находящихся в городе временно. И даже Елизавета Петровна вынуждена была прибегать почти к тем же самым мерам, что и ее отец: в 1743 г. был издан указ, предписывавший *«всякого звания российского народа людям, кроме духовных чинов и пашенных крестьян, носить платье против чужестранных, немецкое, бороду и усы брить.., а русского платья и черкесских кафтанов и прочих неуказных уборов отнюдь никому не носить и в рядах не торговать под жестоким наказаньем»*. В том же самом году вышел еще один указ «О платье для приезда на придворные маскарады», которым императрица повелевала *«впредь на маскерад желающим ездить в хорошем и негнусном платье, а в телогреях, полушубках и кокошниках не ездить»*. (Здесь налицо некоторый прогресс: если Петр с целью показать непрестижность русской одежды использовал ее для маскарада, то Елизавета запрещает даже для маскарада ее использовать ввиду очевидной «гнусности» последней; на маскарад можно было надевать маски и быть в любых костюмах, *«токмо кроме пилигримского, арлекинских и непристойных деревенских»*[97]).

Однако время шло, и новый костюм постепенно входил в быт дворянства и горожан; престижность его стала настолько очевидной, что потребовалось ввести некоторые ограничения, до некоторой степени напоминающие европейские уложения о сословной одежде. В 1742 г. вышел указ, в котором говорилось, что *«отныне вновь богатых с золотом и серебром и из других шелковых парчей и штофов дороже от 3 до 4 рублей платьев, никто из наших подданных (кроме трех первых классов и кто из придворных наших кавалеров сами пожелают, также и приезжающих сюда в службе нашей не обретающихся иностранцев) делать и носить не дерзал, и у кого такое богатое платье есть, оное позволяется донашивать без прибавки вновь»*. Имеющиеся дорогие платья требовалось «заклеймить», а новых не шить – естественно, за исключением особ высших рангов; также и кружева дозволялось носить *«токмо первым пяти классам»*. С одной стороны, в этом указе речь идет об ограничении роскоши, т.е. разорительных непроизводительных расходов – кстати, европейские законы о сословной одежде чаще всего вводились под тем же предлогом (расходы придворных на платье были действительно безумными, так как, по словам Екатерины II, в бытность ее великой княгиней *«при Русском дворе переодевались по три раза в день»*[98]). С другой стороны, налицо стремление высшего дворянства к некой сегрегации по костюму, дабы получить еще

один максимально наглядный способ выделиться из окружающей «подлости»; иными словами, если несколькими десятилетиями ранее требовалось заставлять дворян носить европейскую одежду, то теперь, наоборот, надо удерживать от этого недворян. Теперь уже нет необходимости вывешивать «чучела» на городских стенах: институты моды функционируют достаточно налаженно – ко двору доставляются парижские и лондонские «Пандоры». Так, в 1751 г. посол в Англии граф Чернышев заказал «куклу» в 3 фута ростом и к ней *«платья всех сортов, каковые при всяких случаях здешние дамы носят и со всеми к ним принадлежностями»* (было изготовлено 3 комплекта)[99].

Что же это были за платья? Остановиться на этом необходимо, так как за полвека, пока в России вводилась и распространялась европейская одежда, последняя, естественно, вовсе не оставалась неизменной. Новый российский костюм копировал французско-западноевропейский (или дворянско-общеевропейский), поэтому прежде, чем говорить о первом, нам следует вернуться к последнему.

Мужской дворянский костюм вплоть до 1715 г. (год смерти Людовика XIV) оставался тем же самым, каким сложился к последним десятилетиям предшествующего столетия. В последние 30 лет правления Людовика XIV, находившегося под влиянием своей фаворитки госпожи де Ментенон (с этой пятидесятилетней вдовой поэта Скаррона король тайно сочетался браком в 1685 г.), отличавшейся благочестивостью и чопорностью, при дворе поддерживался строжайший этикет. Придворный костюм оставался в этот период неизменным, соответственно, и дворянский костюм как таковой практически не менялся. Перемены начались со вступлением на престол Людовика XV, за которого до 1723 г. правил регент, Филипп Орлеанский (в 1711 – 1712 гг. Людовик XIV потерял сына, двух внуков и правнука, так что из наследников остался лишь другой правнук, вступивший на престол в восьмилетнем возрасте). Правление Людовика XV (1715 – 1774) было почти столь же продолжительным, как и его предшественника, но проходило под другим, не менее знаменитым девизом: «Après nous le déluge» («После нас хоть потоп»: эту фразу приписывают и Филиппу Орлеанскому, и самому Людовику XV). Как внутреннее, так и внешнее положение страны в этот период заметно ухудшились, однако в том, что касается моды, Франция оставалась безусловным лидером – вплоть до 70-х гг. века все дворянство Европы носило французский костюм, а по-

следний, в свою очередь, определялся дворцовым этикетом и придворной модой.

На протяжении трех четвертей XVIII в. мужской костюм состоял из тех же самых основных частей, что и в последней четверти XVII в. – жюстокора и весты, рубашки с жабо и манжетами, кюлотов, чулок, башмаков или сапог, треуголки, галстука, парика; однако очертания, силуэт, покрой этих составных частей, равно как и их сочетаний, отдельные детали и пр. постоянно менялись. Жюстокор, или «аби» (l'habit á la francaise), как его теперь стали называть, в эпоху Регентства плотнее облегал верхнюю часть фигуры, стал более приталенным, а ниже талии сзади драпировался несколькими складками, подшитыми толстым проклеенным полотном, при этом центральный задний разрез отделывался декоративными петлицами (фальшивой застежкой); такой фасон назывался l'habit á jupe – «аби с юбкой». Носили его расстегнутым; вместо шарфа-пояса и широкой наплечной перевязи для шпаги теперь используют узкую. Позднее, со второй половины 20-х гг. и вплоть до середины века, аби стали застегивать на груди, а в полы вставляли китовый ус (использовали также грубую парусину, волосяную ткань или валик, толстую бумагу) так, что получались оттопыренные, колоколообразные фалды. Широкие обшлага рукавов, клапаны карманов и борта аби отделывали шитьем; воротника, как и прежде, не было. Кроме аби, в качестве верхней одежды в первой половине века служили «сюрту» (surtout – нечто вроде пальто прямого покроя с разрезом на спине, небольшим воротником и застежкой посередине переда; сюрту был охотничьим костюмом), «рокелор» (roquelaure – широкая, расходящаяся книзу свободная одежда с воротником, застегивающаяся спереди на большое количество пуговиц; рокелор считался одеждой для путешествий) и «редингот». (Фр. redingotes – от англ. riding-coat: это суконная длинная одежда прилегающего силуэта с двумя воротниками и сквозной застежкой, появившаяся в Англии в первой четверти XVIII века в качестве костюма для верховой езды и распространившаяся во Франции с 1729 г., отмеченного необычайно холодной зимой. Кстати, от английских аристократов, любителей верховой езды, с начала XVIII в. произошел и обычай отворачивать наружу и соединять с помощью пуговицы или крючков передний и задний края пол жюстокора; такой способ стал неотъемлемой принадлежностью военных мундиров XVIII в.).

Веста, или камзол, в первой половине века сохраняла рукава; длина ее колебалась – в период Регенства она укоротилась до середины бедра, затем снова удлинилась почти до колена, а с начала 40-х гг. снова укоротилась до середины бедра. На весте по-прежнему были большие карманы с клапанами, застегивалась она на несколько пуговиц на животе так, чтобы не закрывать галстук и жабо рубашки. Воронковидные манжеты рубашки, как и раньше, выходили из-под обшлагов аби; ширина и профиль последних варьировали – то они то доходили до локтя, то укорачивались, то приобретали форму крыла и т.д.

Галстук типа кравата, с двумя спадающими вниз концами, со второй четверти века постепенно выходит из моды (до 1720 г. носили cravate á la Steinkerque, затем мягкий, сложенный в складку галстук, застегивавшийся или продевавшийся сзади в пряжку). На смену ему приходит узкий цветной (красный или черный) галстук в виде ленточки с небольшим бантом, а когда начали носить пудреный парик с кошельком (см. ниже), то сзади к верхней части парика стали прикреплять черную ленточку, которая обматывалась вокруг шеи (этот «солитэр» мог обшиваться кружевной оборкой).

Кюлоты в период Регентства были сравнительно широкими, но короткими, до колена, так как чулки в это время «накатывали» на кюлоты, которых совсем не было видно из-под пол аби; с 30-х гг. кюлоты, наоборот, сужаются, удлиняются так, что закрывают колено, и носят их поверх чулок. Пояс кюлотов застегивался спереди на 2 – 3 пуговицы, а сзади стягивался пряжкой или шнуровкой; кроме того, застежки или завязки были под коленом и на боках (у кюлотов á la bavarois); спереди имелся откидной клапан, застегивавшийся на две пуговицы (у кюлотов á pont). Красные и синие чулки со второй четверти века выходят из моды, и теперь носят чулки белые или светлые (духовные лица, учителя и судьи во Франции носили черные чулки). С той же, уже упоминавшейся холодной зимы 1729 г., в моду вошли guêtres – гетры (гамаши, краги); их носили зимой сверху чулок, также они стали принадлежностью военной формы.

Туфли в эпоху Регентства утратили высокий и приобрели низкий и широкий каблук, все еще красного цвета; позднее стали носить туфли черного цвета, с острыми носками и пряжками, но без длинных языков-клюшей. Для верховой езды, охоты, также в военном костюме употреблялись сапоги-ботфорты; во второй четверти века появились невысокие сапоги с мягкими

голенищами, прихватывавшимися под коленом ремнем с пряжкой, к которым можно было пристегнуть наколенники с раструбами из грубой кожи. Единственным мужским головным убором была черная шелковая или бобровая треуголка (á trois cornes), отделанная плюмажем, размеры которой сильно уменьшились (кстати, в это время их носили и женщины).

Ношение парика в первой половине XVIII в. стало настолько распространенным и обязательным, что в 1725 г. даже епископы обратился в Рим с вопросом, можно ли в парике служить мессу (папа, правда, запретил это делать). Форма и размер парика сильно варьировали: до 1715 г. продолжали носить огромные алонжевые парики из трех частей, в период Регентства они вышли из моды и остались достоянием отдельных профессиональных и сословных групп (у медиков perruque á trois marteaux, у юристов perruque in folio, у духовных лиц perruque carrée). Модным стал небольшой, мелко завитый по всей голове, или с небольшими локонами на висках и сзади белый парик. Соответственно, применение пудры стало всеобщим, одежда от этого пачкалась, и в период Регентства появляется обычай перявязывать заднюю прядь парика (queue) лентой; эту прядь либо оставляли свободной, либо заплетали в косичку (парик с косой и локонами на висках был введен в Пруссии Фридрихом Вильгельмом I как часть военной формы, отсюда уже эта мода распространялась по Европе). Хвост или косичку парика примерно с 1730 г. стали помещать в специальный мешочек-кошелек; могло быть и иначе – кос бывало две или больше, и они свободно лежали на спине. Вообще говоря, этих разновидностей существовало великое множество: определенный фасон парика говорил о происхождении и занятиях человека еще больше, чем его костюм – так, высшие сановники носили парик á la sartine, знатные дворяне – á la circonstanse, военные – á la brigadiére, служащие – á boudin, и т.д. Из аксессуаров по-прежнему носили перчатки, трость, часы; новинкой в этом ряду явилась табакерка – в 30-е гг. распространился обычай нюхать табак. (При тогдашнем уровне гигиены и санитарии иметь при себе нечто эквивалентное позднейшему нашатырному спирту было просто необходимо; конечно, табак нюхали не только в экстренных случаях – в свете был разработан целый ритуал этого действа)[100].

Женский костюм на протяжении первой половины XVIII в. изменился в большей степени, чем мужской; из числа наиболее заметных новшеств следует упомянуть о каркасе для юбки – па-

нье или фижмах, и платьях нового покроя, таких как контуш, левит, полонез, андриен, роброн и др. Новый женский каркасный костюм сложился в 10-х гг., когда к жесткому верху платья добавился не менее жесткий низ. Корсаж чаще всего был одновременно и корсетом, и лифом: его шили из двух слоев полотна, между которыми застрачивались «кости» – пластинки китового уса, металлические полоски или расщепленные тростинки. Количество косточек варьировало: по центру переда корсажа вшивали одну косточку, или же две расходящиеся косточки вшивались по краям мыска (чтобы корсаж не заламывался на уровне талии), сзади по краям шнуровки вшивались еще две пластинки, количество остальных зависело от полноты фигуры; в корсаж парадного платья, кроме того, спереди на уровне груди вставлялась металлическая пластинка, одновременно сдавливавшая грудь и приподнимавшая ее кверху, так что она выступала из декольте. Шнуровали корсаж обычно на спине, продевая шнурки в специальные петельки, закрывавшиеся тканью, которой обтягивался корсаж, либо отделкой; спереди же делалась декоративная шнуровка (корсет, если он употреблялся отдельно – под мягкий лиф, напротив, шнуровался спереди – «французский»; «английский» шнуровался сзади, причем не так туго, как первый). Корсаж удерживался на плечах бретелями, связывавшимися спереди бантами, если же платье имело широкий вырез (с обнаженными плечами), то бретели проходили ниже плеча по руке. Когда корсаж с юбкой использовался в качестве комнатной одежды, к нему лентами привязывались рукава, а если сверху надевалось распашное платье, рукава отвязывались. Снизу спереди у корсажа был острый (реже закругленный) мыс, а по бокам и сзади – язычки, лежавшие сверху юбки и тоже обтянутые дорогой материей; между ними пришивались пуговицы, на которые пристегивалась юбка.

Юбка надевалась на каркас, называвшийся «панье» (фр. panier – «корзина») или «фижмы» (от нем. Fischbein – «рыбья кость», т.е. китовый ус; собственно, во Франции употреблялся термин «панье», а в России для обозначения соответствующих конструкций сначала использовали кальку с немецкого – «фишбейн», затем «фижмы», а при Елизавете стали употреблять и французское название). Возвращение каркаса для юбки во французский женский костюм обычно связывают с английским влиянием – в Англии в первое десятилетие XVIII в. панье были в моде; в 1714 г. при дворе Людовика XIV появились две знатные англичанки (по другой версии, одна – жена английского посланника, герцогиня

Shrewsbury) в таких нарядах, королю понравилось, так что придворные дамы немедленно внесли соответствующие изменения в свои платья, за ними последовали дворянки, а вскоре панье стали носить и горожанки. Первоначально это была просто туго накрахмаленная нижняя юбка, но очень быстро ее размеры увеличились настолько, что потребовалась специальная поддерживающая конструкция: теперь юбку, изготовлявшуюся из волосяной материи или проклеенного полотна, нашивали на каркас, представлявший собой систему тростниковых, стальных или китового уса обручей (от 5 до 8), самый широкий из которых был внизу, а самый узкий – на уровне талии; эти обручи связывались тесемками и снабжались двумя полукружиями для округления бедер (набедренными подушками). К 1725 г. нижний диаметр панье достигал 6 м (ширина юбки при этом превышала 2,1 м); впрочем, такие огромные панье в форме купола носили, в основном, придворные дамы, а в дворянской и, тем более, буржуазной среде были распространены панье меньшего размера и других форм – cloche («колокол»), l'entonnoir («воронка»), á guéridon («круглый столик на одной ножке», т.е. «круглое»), paniers á coudes («панье с локотками», т.е. овальное) и др. Позднее, в 50 – начале 60-х гг., распространились фижмы особой конструкции (их могли называть и «фижмами», и «панье с локотками»): они состояли из двух половин, представлявших собой сегментовидный, вытянутый в боках и сплющенный спереди и сзади каркас из стальных пластинок, обтянутых кожей и обшитых холстом, которые соединялись тесьмой на талии и на уровне бедер; сзади, ниже талии, прикреплялся продолговатый волосяной или шерстяной валик, чтобы складки юбки не западали. Юбка теперь приобрела эллипсовидную форму (ширина ее доходила до 3,5 м – в такой юбке нельзя было ни пройти в обычную дверь, ни сесть в обычный экипаж, а кавалеру приходилось идти не рядом, а впереди дамы); фижмы из двух половинок были эластичны, их можно было сжать локтями, уменьшив объем юбки, при этом подол становился мягким, и юбка могла немного колыхаться при движении (надо заметить, что под фижмы надевалась еще одна или несколько накрахмаленных нижних юбок).

На корсет/корсаж и панье надевалось верхнее платье. В первые десятилетия века им оставалась распашная роба с короткими, украшенными тройной кружевной оборкой рукавами á la pagode и прикрепленным к талии шлейфом. Однако в то же время более модными стали платья другого покроя, такие как контуш и левит.

Происхождение контуша (contouche), по одной из версий, связано со случаем, произошедшим в 1708 г., когда фаворитка Людовика XIV Монтэспань, чтобы скрыть беременность, стала носить колоколовидное домашнее платье; по другой версии, контуш появился в 1710 г., но, как бы то ни было, в первые годы Регентства этот фасон был уже очень популярным, а в третьем десятилетии века стал чуть ли не единственным. Это было широкое распашное платье с рукавами, декольтированное, но без талии, цельнокроенное, которое скреплялось на груди лентами; особенностью контуша был покрой спинки с так называемой «складкой Ватто» (по имени художника Жана Антуана Ватто, специализировавшегося на изображении галантных сцен, где дамы одеты именно в такие платья) – полотнище ткани закладывалось на плечах и у ворота (или и в плечевых швах полочек переда) крупными складками, которые переходили в свободно ниспадающий драпированный шлейф. В 40-е гг. покрой контуша изменился: платье приобрело лиф, сзади же сохранялась складка Ватто, но эти складки часто подбирались с боков и сзади и прикреплялись на талии; наконец, еще позже контуш разделился на корсаж и юбку, так что спереди платье стало выглядеть как глухая роба, а спинка по-прежнему сохраняла складку Ватто (платье á la francaise). Были еще и укороченные до колен контуши, которые носили дома; к середине века домашний контуш фактически превратился в жакет-казакин. Что касается левита, то это по сути была разновидность контуша: длинное широкое неприталенное платье, разрезное, застегивавшееся или завязывавшееся у шеи, под подбородком.

В середине века широкое распространение получили платья других фасонов. Во-первых, появилась новая разновидность робы, называвшаяся robe ronde («круглое платье»): это было платье с широкой открытой колоколообразной юбкой со шлейфом и лифом-корсажем с вшитыми косточками из китового уса, который застегивался у талии и расходился на груди, а образовавшийся вырез закрывался вставной грудкой piéce. Модным был также полонез (polonaise), представлявший собой «приподнятое платье»: к изнанке юбки верхнего распашного платья на боках и спинке подшивались кольца, через которые пропускалась тесемка, при подтягивании концов которой юбка драпировалась тремя буфами или закругленными полами (на боках короче – «крылья», сзади длиннее – «хвост»). Из-под укороченной таким образом верхней юбки выступала нижняя, обычно из другой материи, с богато отделанным подолом. Наконец, в это время большое рас-

пространение имела разновидность контуша или левита, называвшаяся «андриен» (фр. adrienne – от названия комедии Теренция «Andria» – «Девушка с Андроса», в которой выступала актриса Донкур, то ли бывшая после родов, то ли игравшая беременную, и надевшая широкое платье).

Все эти платья были выходными; дома дамы предпочитали носить костюмы попроще, без панье и корсета, так называемые négligé («небрежный»). Это могло быть широкое платье со спинкой Ватто и юбкой на волосяном чехле с расширенными боками, или же комбинация юбки, корсажа и кофточки или жакета – casaquin, caraco. Казакин или карако представляли собой распашную приталенную кофту с расклешенной баской (на спинке сохранялось нечто вроде складки Ватто – под обшивку выреза вокруг шеи подшивалось заложенное в три складки полотнище, свисавшее на спину). Перед либо шнуровался, либо застегивался на талии на несколько крючков, оставляя открытым корсаж; кофта была с рукавами обычной, чуть ниже локтя, длины, корсаж, соответственно, без рукавов. (Надо сказать, что и мужчины в качестве домашнего или утреннего костюма носили не аби с вестой, а шлафор (или «шлафрок»: нем. Schlafrock от Schlafen – «спать» и Rock – «одежда») – длинный халат, завязывавшийся спереди широкими лентами, к которому полагалось носить высокую шарообразную шапку, род колпака, тоже с лентами; называлось все это négligé или en chenille).

Из верхней, т.е. зимней, одежды дамы носили mante – длинную плащеобразную накидку с небольшим капюшоном и воротником-пелериной; спереди застегивался мант снизу доверху, рукавов не было, руки продевались в специальные прорезы в боковых швах, так что необходимым дополнением служила меховая муфта. Летом носили mantille – накидку или косынку, с капюшоном или без него (мантильей можно было покрыть голову, завязав концы на груди, или плечи, а перекрещенные на груди концы завязать на спине). Из собственно головных уборов были распространены чепцы из легкой плиссированной ткани (батист, газ, кисея) и шляпки capeline; в случае необходимости (зимой, в поездке и т.п.) использовали мужскую треуголку (собственно, дамскую, но по покрою неотличимую от мужской). Наличие и форма головного убора находились в строгой корреляции с формой прически: если в первое десятилетие века носили высокие фонтанжи, то после появления в Версале в 1714 г. уже упоминавшихся английских дам родилась мода на низкие прически (dorlotte –

«неженка», papillon – «бабочка», équivoque – «двусмысленность», и т.п.), обильно посыпавшиеся белой пудрой (косметика – белила, румяна, мушки, в это время также накладывалась очень обильно). Затем, в середине – начале второй половины века, прически снова стали подниматься в высоту – волосы зачесываются вверх и соединяются с париком или полупариком («chignon») с буклями, украшенным лентами, искусственными цветами, перьями и пр. Туфли делались прежней формы – остроносые, с бантом, розеткой или пряжкой на подъеме и высоким (8 – 10 см) изогнутым каблуком (высота каблука компенсировала низкую прическу); чулки носили шелковые и бумажные, в основном белого цвета, иногда с цветной вышивкой[101].

В России первой половины XVIII в. костюм двора и дворянства следовал общеевропейскому, т.е. французскому; правда, костюм двора, т.е. императорской фамилии и придворных, нам известен лучше, чем костюм широких слоев среднего и низшего дворянства. О том, как одевались особы правящей династии и их придворные, дают представление письменные источники, изобразительные материалы, наконец, сами костюмы, сохранившиеся в коллекциях ГИМ, Эрмитажа, Оружейной палаты. Так, Петр I, судя по свидетельству де Бруина, еще в 1702 г., т.е. два года спустя издания известных указов о ношении европейского платья, мог одеваться по-русски. Голландский путешественник описывает одну вельможную свадьбу, происходившую в доме Лефорта в Немецкой слободе с участием Петра: *«Царь впереди всех ехал на величавом черном коне. Платье на нем было из золотой парчи, самой великолепной: верхний кафтан испещрен был множеством узоров различного цвета, а на голове у него была высокая красная шапка, на ногах желтые сапоги»*[102]. При этом другие члены царской фамилии уже одевались по-европейски: в том же году Бруин написал портреты дочерей Ивана V, *«представив княжен в немецких платьях, в которых они обыкновенно являлись в общество»*[103]. (Впрочем, мать этих княжен, царица Прасковья Федоровна, не любила европейские платья и по возможности избегала их носить до самой смерти (1723 г.), о чем свидетельствует и Берхгольц, писавший в 1721 г.: *«Здесь же была вдовствующая царица с дочерью своею, принцессою Прасковиею, находящеюся еще при ней. Она была одета в черном и имела на голове большую шапку, какую обыкновенно носят старые русские дамы»*[104]).

Так же, как монарх, одевался в первые годы века и его двор – новое европейское платье было еще непривычным, а традицион-

ное еще не стало немодным и непрестижным. Описывая уже упомянутую свадьбу 1702 г., де Бруин рассказывает, что в процессии участвовали и *«гости, наш резидент и иностранные купцы, которых платье и шапки совершенно отличались от прочих. У всех у них, впрочем, были желтые сапоги, но шапочки низкие и простые, вовсе не такие великолепные, как у всех других»*[105]. Иными словами, голландцу показалось, что европейский костюм, даже усиленный желтыми сапогами, уступает русскому в нарядности и великолепии (о том, что русские участники церемонии были одеты традиционно, свидетельствует сам де Бруин: описывая костюм боярыни Бутурлиной, он особо указывает, что *«на голове у нее была маленькая из белого поярка шапочка, в форме сахарной головы (конусообразная), с небольшим околышем»*[106]). Однако и новые веяния давали о себе знать: *«Но последний день, т.е. третий, решено было праздновать в немецких платьях, и все оделись в эти платья, кроме нескольких русских боярынь, оставшихся в своих платьях»*[107]. А на состоявшейся в том же 1702 г. свадьбе И.Ф. Головина и А.Б. Шереметевой жених *«был одет в великолепное немецкое платье, так же как и его невеста, на которой было белое атласное, шитое золотом платье, а головная прическа вся убрана брильянтами. Назади у нее, под бантом из лент, висела толстая коса, по моде, бывшей долгое употребление в Германии. Кроме того, на маковке головы у нее была маленькая коронка, усеянная тоже брильянтами»*[108].

Но вернемся к Петру I. Шла Северная война, и следует полагать, что в этой обстановке царь носил в основном гвардейский военный мундир типа того, что был на нем в день Полтавской битвы. Этот мундир после его смерти был передан в Кунсткамеру и, по описанию К.Р. Берка, выглядел так: *«Она [одежда] состоит из зеленого суконного кафтана с красными обшлагами, красной подкладкой и позолоченными латунными пуговицами, серых чулок из тонкой шерстяной пряжи, округлых башмаков, сапожек, простреленной шляпы без галуна, серебряного офицерского знака с Андреевским крестом, серебряной перевязи – красной с синим, полупики и шпаги с латунным эфесом. Кроме того, пара штанов – из синего атласа, которые он, как полагают, возил с собой в поле, чтобы при необходимости вводить в заблуждение неприятеля, надевая шведский кафтан»*[109]. Часто монарх одевался и в матросский костюм, т.е. по-голландски: в личном составе флотских экипажей было очень много иностранцев, в том числе голландцев, носивших узкий приталенный кафтан или бострог

темного сукна со стоячим воротником, короткие штаны, башмаки и шляпу с высокой тульей и небольшими полями. Причем этот костюм он носил не только в походных условиях, где это было оправданно (по словам Н.И. Кашина, в 1722 г. в Астрахани царь был *«для летнего жару в матросском бостроке, бархатном черном, на голове платок бумажный красный, шляпа маленькая»*[110]), но и в зарубежных поездках – по воспоминаниям графини Байрейтской, при посещении Берлина Петром I *«на нем было простое матросское платье»*[111].

Впрочем, будучи в 1717 г. в Париже, Петр одевался в обычный гражданский костюм, но на свой лад: по словам герцога де Сен-Симона, *«он носил полотняный галстук; круглый темнорусый парик, без пудры, не достававший до плеч; верхнее платье черное, в обтяжку, гладкое, с золотыми пуговицами; жилет, штаны, чулки; но не носил ни перчаток, ни нарукавников; на груди поверх платья была орденская звезда, а под платьем лента. Платье было часто совсем расстегнуто; дома шляпа всегда на столе, но никогда на голове, даже на улице»*[112]. Не чужды были ему и новинки европейской моды – В.А. Нащокин, бывший свидетелем возвращения Петра I из этой поездки в Петербург, писал: *«Государь тогда был в платье синем шведского покроя и в картузе; волосы имел маленькие и зачесаны маленькой косой гребенкой; и как сперва увидели, дивились той первой моде, что гребешок у государя в волосах»*[113].

Однако лучше всего определил вкусы царя Берхгольц, писавший, что *«он одевается, смотря по удобству, и мало обращает внимания на внешность»*[114]. Тот же Берхгольц описывает, как в 1721 г. на одну из встреч с герцогом Голштинским *«наконец пришел его величество царь, в простом зеленом кафтане, сделанном наподобие тех, которые носят моряки в дурную погоду (перед тем же на нем был коричневый с серебряными пуговицами и петлицами); шляпу он почти никогда не надевает, приказывая носить ее за собою одному из своих денщиков»*[115]. Н.И. Кашин, в свою очередь, свидетельствует, что *«в летнее и осеннее время по Переведенной и по прочим улицам [Петр I] ходит пешком, летом в кафтане, на голове картуз черный бархатный, а в осень в сюртуке суконном сером немецком, в шапке белой овчинной калмыцкой навыворот»*[116]. Немецкий сюртук и калмыцкая шапка – таков был стиль императора, который ввел в стране ношение европейской одежды, но сам полностью в новый костюм так и не вжился. (В связи с этим характерно отношение Петра I к ношению пари-

ка, который он надевал лишь по необходимости, да и вообще всегда воспринимал в качестве разновидности головного убора: Юст Юль описывал, как *«царь стоял посреди церкви вместе с прочей паствой, и хотя обыкновенно он носит собственные волосы, однако в тот раз имел на голове старый парик, так как в церкви, когда ему холодно голове, он надевает парик одного из своих слуг, стоящих поблизости, по миновании же в нем надобности отдает его кому-нибудь по соседству»*[117], а полтора десятка лет спустя (в 1724 г.) уже Берхгольц рассказывал аналогичный случай – *«так как стало очень холодно, то император решил надеть парик, и употребил в дело первый, какой попался ему под руку, а попался-то белокурый»*[118]).

Таким образом, преобразователь не обращал большого внимания на условности; иначе поступали его преемники, начиная, по крайней мере, с Анны Иоанновны весьма старательно следовавшие французской моде. Элизабет Джастис в своих записках рассказывает: *«Я имела честь дважды видеть ее величество в опере. Оба раза она была во французском платье из гладкого силезского шелка; на голове у нее был батистовый платок, а поверх – то, что называют шапочкой аспадилли из тонких кружев с вышивкой тамбуром и с бриллиантами на одной стороне. Ее величество опиралась на руку герцога Курляндского; ее сопровождали две принцессы, затем остальная знать. В центре партера стояли три кресла; в среднем сидела ее величество, а по бокам – принцессы в роскошных одеждах. Принцесса Анна была в малиновом бархате, богато расшитом золотом; платье было сшито, как и подобает инфанте. Оно имело длинный шлейф и очень большой корсет. Кудрявую головку Анны красиво покрывали кружева, а ленты были приколоты так, что свисали примерно на четверть ярда. Ее шемизетка была собрана шелком в складки и плотно прилегала к шее. У нее были четыре двойных гофрированных воротника, на голове бриллианты и жемчуг, а на руках браслеты с бриллиантами. Одежды принцессы Елизаветы были расшиты золотом и серебром, а все остальное не отличалось от одежд принцессы Анны»*[119]. К.Р. Берк описывает костюм, надевавшийся императрицей на праздник ордена св. Андрея Первозванного: *«В дни ордена (а именно в день Андрея, а также в день Петра и Павла – в память об учредителе) ее в-во носит такие же, как у рыцарей, мантию и цепь, на голове свою маленькую камер-корону и над левым ухом султан из трех маленьких перьев, по цвету подобных вышеупомянутым. На императрице также*

андриена, или роба из золотой парчи, и юбка из серебряной парчи»[120]. Весьма информативны в интересующем нас отношении также письма леди Рондо, особенно ее описание недельных торжеств по случаю свадьбы Антона-Ульриха Брауншвейгского и Анны Леопольдовны: *«На нем [Антоне-Ульрихе] был белый атласный костюм, вышитый золотом; его собственные очень длинные белокурые волосы были завиты и распущены по плечам... На невесте было платье из серебристой, вышитой серебром ткани с жестким лифом. Корсаж весь был усыпан бриллиантами; ее собственные волосы были завиты и уложены в четыре косы, также увитые бриллиантами; на голове – маленькая бриллиантовая корона, и множество бриллиантов сверкало в локонах. Волосы ее – черные, и камни в них хорошо смотрелись... Императрица в сопровождении герцога Курляндского. На ней было платье с жестким лифом (называемое здесь роброном), коричневое с золотом, очень богатое и, по-моему, очень красивое. [Из украшений –] много жемчуга, но никаких других драгоценностей... Принцесса Елизавета в сопровождении принца Петра Курляндского; она была одета в розовое с серебром платье, превосходно украшенное драгоценными камнями. 4) Герцогиня Курляндская в сопровождении своего младшего сына, в роброне из белого, вышитого золотом атласа, превосходно украшенном рубинами. 5) Ее дочь в сопровождении князя Черкасского; роброн ее был из шелка с цветами по серебряному полю... Когда мы пришли в апартаменты невесты, императрица пожелала, чтобы герцогиня и я раздели невесту, мы облачили ее в белую атласную ночную сорочку, отделанную тонкими брюссельскими кружевами, и затем нас послали за принцем. Он вошел с одним лишь герцогом Курляндским, одетый в домашний халат... На новобрачной было платье с выпуклыми золотыми цветами по золотому полю, отделанное коричневой бахромой; на новобрачном – камзол из той же ткани»*[121].

Двор вслед за императорской фамилией следовал моде французского рококо с его любовью к сочетаниям изысканных светлых полутонов и белому с золотом. Леди Рондо пишет, что в 1730 г. на брачном сговоре княжна Долгорукая, невеста Петра II, *«одета была в белое глазетовое платье, вышитое золотом, волосы были завиты, и четыре косы унизаны драгоценными каменьями; небольшая диадема украшала ее голову»*[122]. На дворцовом празднике по случаю взятия Данцига в 1734 г. *«дамы одеты были в накрахмаленные белые газовые платья, вышитые цвета-*

ми, но чехлы были всевозможных цветов, кому какой нравился... Волосы были у всех естественные, только немного подстрижены и завиты в большие локоны и букеты цветов»[123]. Наконец, на уже упомянутой свадьбе Антона-Ульриха и Анны Леопольдовны *«все дамы были в робронах, и, хотя дело было в июле, когда тяжелые одежды доставляют много неудобств, богатство каждого наряда невозможно вообразить»*[124]. Интересное свидетельство, характеризующее придворную мужскую моду 30-х гг., содержится также в записках Эрнста Миниха, где он пишет об Анне Иоанновне и ее дворе: *«Темных цветов как она, так и герцог Курляндский нарочитое время терпеть не могли. Последнего видел я, что он пять или шесть лет сряду ходил в испещренных женских штофах. Даже седые старики, приноравливаясь к сему вкусу, не стыдились наряжаться в розовые, желтые и попугайные зеленые цвета»*[125].

О модах при дворе Елизаветы Петровны кое-что можно узнать из записок Екатерины II, относящихся к времени, когда она была великой княгиней. Например, она рассказывает, как в 1751 г. *«в Ораниенбауме весь наш двор, как мужчины, так и женщины, сговорились в это лето носить одинакое платье, сверху серого цвета, остальное синее, и с бархатным черным воротником, без всяких украшений... Мы придумали этот однообразный наряд по примеру того, который носился в Петергофе на куртагах: тот был сверху из белой материи, остальное зеленаго цвета, и все окаймлено серебряными галунами»*[126]. Кое-что сообщает она и об отдельных предметах придворного костюма – например, несколько раз упоминается шлафрок: в *«стеганый шлафрок»* одет, обедая в интимном кругу с императрицей, фаворит последней, обер-егермейстер граф А.Г. Разумовский, в шлафроке великий князь (будущий император Петр III) приходит к автору записок – *«он только что разделся и пришел в шлафроке с ночным колпаком в руке»*, и в том же шлафроке встречает великая княгиня своего мужа, когда тот выскочил из начавшего оседать деревянного домика в Гостилицах – имении гр. Разумовского, где находился двор[127]. Граф Н.И. Панин, который, по словам Е.Р. Дашковой, *«всю свою жизнь провел при дворе или в должности министра при иностранных дворах, носил парик á trois marteaux, очень изысканно одевался»*; впрочем, по свидетельству другого современника, Г.Р. Державина, граф принимал обер-офицеров в сером атласном шлафроке и французском колпаке с лентами[128].

В своих записках будущая императрица, естественно, чаще упоминает о женских нарядах. Так, Елизавета Петровна, отчитывая попавшую под горячую руку супругу своего племянника, говорит, что *«в царствование Императрицы Анны... она нарочно ходила в самом простом костюме, в сереньком платье и белой тафтяной кофте»*. Сама Екатерина, собираясь на придворный маскарад (1750 г.), *«была в отчаянии не имея возможности перещеголять других дам, и выдумала себе свой наряд. Лиф моего платья был из белого гродетуру (у меня тогда была очень тонкая талия); юпка из той же материи; волосы мои, длинные, густые и очень красивые, я велела зачесать назад и перевязать красной лентою, что называется лисьим хвостом; на голову я приколола всего один большой розан и другой не распустившийся, с листьями (они были сделаны так искусно, что можно было принять их за живые); еще розан я приколола к корсету; на шею надела чрезвычайно белый газовый шарф, на руки манжеты и передник из того же газу»*. Во время болезни великой княгини к ней присылают княжну Куракину, которая является *«в придворном платье, с огромными фижмами»*, – и т.д.

(Кстати, фижмы фигурируют и в периодике этого времени: в «Трудолюбивой пчеле» за сентябрь 1759 г. в «Письме к смотрителю» сообщалось, что *«красавицы совсем исшалились. Их юбки, которые пучиться и расширяться начали перед вашим отъездом, делают теперь преужасную окружность, которая день ото дня все увеличивается... они приобрели в широте то, что в высоте потеряли и против всех правил архитектуры расширяют основание, а верх уменьшают... Ежели бы сия мода заразила простых баб, так бы способа почти не было по улицам ходить... Многие рассмотрительные особы думают, что с некоторого времени наш пол сделался весьма смелым и что сии китовыми обручами обложенные юбки введены в употребление для того, чтоб нас не близко к себе допускать»*[129]).

Не забыты в записках Екатерины II и костюм для верховой езды и, конечно, косметика: в одной из верховых прогулок летом 1750 г. великую княгиню сопровождает жена саксонского посланника, мадам Арнгейм, *«с ног до головы в мужском наряде: на ней было красное суконное платье, обшитое золотым галуном и зеленый гродетуровый камзол с теми же галунами»*, сама же Екатерина *«надела верховое на английский манер платье из очень богатой лазоревого с серебром цвета материи; стеклянные пуговицы мои сверкали как настоящие брилиянтовыя, а на*

черной шапочке навязана была кругом брилиантовая нитка». Впрочем, Екатерина, любившая ездить по-мужски, оделась так, чтобы не раздражать Елизавету Петровну, когда же последней поблизости не было, тоже надевала мужской костюм – *«между тем мы переехали в Ораниенбаум, где по прежнему я каждый день каталась верхом и только по воскресеньям скидала мужское платье»* (1751 г.; это продолжалось и в 1756 г. – *«я вставала в 6 часов утра, одевалась по мужски и шла в сад свой; там у меня было устроено особое место на чистом воздухе, служившее мне манежем»*).

Однако эта амазонка, в соответствии со вкусами своего времени, боялась загара – в записках рассказывается, как Елизавета Петровна, увидев великую княгиню загорелой после пребывания в Раево (деревне статс-дамы Чоглоковой), прислала ей специальное притирание, которое Екатерина *«употребляла и в последствии и давала его многим от загару»* (загар именуется при этом *«воспалением кожи»* и сравнивается с лишаем). Зато белила, румяна и мушки признавались необходимыми – на уже упоминавшемся маскараде Екатерину *«встретила Императрица и воскликнула: Боже мой, какая простота! За чем нет мушки? Я засмеялась и отвечала: Для того, чтобы быть легче. Она вынула из кармана коробочку с мушками, достала одну средней величины и налепила мне на лицо. Оставив Императрицу, я поспешила в галлерею и показала мушку ближайшим моим дамам, и также Императрицыным любимицам»*[130]. Мушки, кстати говоря, вошли в употребление в России довольно рано, причем не только в придворных кругах: брауншвейгский посланник Х.В. Вебер, находясь в Петербурге в последние годы Северной войны, обращает внимание на то, что *«женщины в этой стране имеют обыкновение сильно румяниться. Женщины незнатного состояния, кроме того, накладывают на свои нарумяненные лица еще множество пятнышек для большей красоты. Еше недавно обычай этот доходил до такого безобразия, что из таких мушек женщины выделывали и наклеивали себе на лицо разного рода фигуры, кареты, лошадей, деревья и тому подобные изображения»*[131]. То же относится и к косметике – румянам и белилам. Педер фон Хавен (служил в России в 1736 – 1739 гг.) пишет: *«Каждая, кто полагает себя недостаточно красивой, румянится. Это тем более скверно, что почти все они хорошо сложены и обладают приятной наружностью. Надобно однако знать, что русский народ всю красоту относит к красной крас-*

ке. Кроме того, красивую девушку называют не иначе как «красна девица» (Krasna Deviza). И поэтому часто видишь женщин, которые, несмотря на бледность, фигурой, наружностью и чертами лица действительно красивы, но которые так уродуют себя румянами и мушками. Румяна изготовляют из какой-то красной древесины, настаивая на ней водку, и они в России могут быть куплены задешево. Ими раз в неделю умываются те, которые внушили себе, что недостаточно приятны, а остаток выпивают. Женщины из простонародья румяниться стесняются не более, чем у нас служанка наряжаться, пудриться и краситься. Поэтому путешественнику не следует удивляться, когда бледные крестьянские девушки просят у него на дороге пару копеек на румяна»[132]. Екатерина II упоминает, что в некоторых случаях она пользовалась свинцовыми белилами[133]. К.-К. Рюльер, служивший секретарем барона Бретейля, французского посла в Петербурге, пишет о молодой княгине Екатерине Дашковой (в девичестве Воронцовой): *«примечательно, что в стране, где белила и румяна были у дам во всеобщем употреблении, где женщина не подойдет без румян под окно просить милостыни, где в самом языке слово красный есть выражение отличной красоты и где в деревенских гостинцах, подносимым своим помещикам, необходимо по порядку долженствовала быть банка белил, – в такой, говорю, стране 15-летняя девица Воронцова отказалась повиноваться навсегда сему обычаю»*[134].

Некоторую информацию о костюмах, носившихся при дворе, дают актовые материалы: так, в одной описи 50-х гг. фигурируют *«пунцовая тафтяная полуфижменная юбка с широкой фалбалой»*, на изготовление которой пошло *«стальное перо»* и 4 фунта *«костей»*, *«желтая тафтяная большая фижменная юбка»*, тоже со стальным пером, причем на эту ушло целых 10 фунтов *«костей»* (весила она в комплекте, вероятно, не меньше полупуда), еще какие-то юбки *«на обручик»* и *«на булочки»* (возможно, имеются в виду панье-колокол и панье с локтями), которые носили с *«полушлафорами»*. В списке костюмов 1754 г. встречаем 4 *«адриени»*, *«голубой полушлафорок с серебром»*, *«шлафорок богатого золотого штофу»*, *«платье-робу»*, *«белый полуадриень и платье, вышитое серебром»*, маскарадную *«голубую гродитуровую домину»*, *«пунцового цвета гризетовый кафтан и платье»* и т.п. Другие документы дают представление об отделке придворных одежд: так, в 1752 г. фрейлине Н.А. Нарышкиной было пожаловано на выкладку платья 34,5 аршина широкого прорезного зо-

лотного позумента и еще 45,5 аршин такого же узкого (т.е. почти 57 м). В 1759 г. некая служительница Лукерья Васильева, проживавшая в доме княгини А.И. Черкасской, получила от Кабинета заказ (или, скорее, указ) *«сделать блонд и тафты прозрачной из лучшего тончайшего льна черного цвета»*. В реестре 1760 г. *«блондам к кружевам, объявленным от Марфы Семеновой»*, фигурируют кружева блондовые («блонды», от фр. blonde – это кружева с массивным цветочным орнаментом по очень тонкому фону, изготовлявшиеся первоначально из персидского шелка-сырца, по желтовато-золотистому цвету которого и были названы), серебряные с белым шелком, золотые с битью, золотые с белым шелком, серебряные с белым и фиолетовым шелком, простые белые и черные и т.д.[135]

Придворный костюм, вообще одежда лиц знатных и состоятельных довольно хорошо представлена в изобразительном материале – гравюре и, особенно, портрете. Весьма информативны в этом плане портреты Таннауэра, Каравакка, Гзеля, Никитина, Матвеева, Вишнякова, Гроота, Ротари, Токке, Антропова, Аргунова, также эмалевые миниатюры Мусикийского, десюдепорты (наддверные и надзеркальные панно) Суходольского, коронационные альбомы Анны Иоанновны, Елизаветы Петровны и Екатерины II, гравюры Зубова, гравированные с рисунков Махаева виды Петербурга и его окрестностей и т.д. Специально анализировать костюмы изображенных на этих памятниках персонажей, как представляется, не имеет смысла – нас в данном случае интересует не особенное, а общее. И мужской, и женский, и даже детский (ничем, правда, не отличающийся от взрослого, кроме размеров) костюмы изображены здесь детально и многократно, при этом кафтаны с камзолами и корсажи с фижмами ничем существенным от французских не отличаются, разве что некоторым понятным отставанием в усвоении очередных модных новинок – скажем, когда парижские дамы уже надевали контуш, петербургские еще носили робу. (Впрочем, и позднее контуш в России мирно уживался с робой – так, согласно «Журналу придворной конторы на знатные при дворе Ея Императорского Величества оказии» 1736 г., по случаю военных побед и на Новый год ко двору следовало являться в робе, а на день тезоименитства – в самаре, т.е. разновидности контуша[136]).

То же самое можно сказать и о самих предметах придворного костюма, многократно изданных и/или экспонированных в отечественных музеях. Такие вещи, как голубой шелковый

кафтан Петра I, выставленный в Оружейной палате (точнее, жюстокор – там же выставлены и три становых кафтана русского покроя, принадлежавшие Петру в 90-е гг. XVII в.), другой репсовый кафтан императора из эрмитажной коллекции (также суконный двубортный кафтан или сюртук и др.), французские кафтан с камзолом (аби с вестой – зеленые суконные, с прекрасным золотным шитьем) Петра II, коронационные платья Екатерины I и Елизаветы Петровны (Оружейная палата) и др. суть вещи уникальные[137]. Единственной массовой предметной серией является «Гардероб Петра I» – коллекция мужского платья первой четверти XVIII в. из собрания Государственного Эрмитажа, насчитывающая 255 предметов[138], которая, однако, полностью не опубликована (по крайней мере, мы не встретили в литературе полного каталога с изображением каждой вещи). Зато чрезвычайно информативна относящаяся к 1726 г. опись гардероба А.Д. Меншикова, проанализированная в работе Е.Ю. Моисеевой[139], основные результаты которой мы не можем не привести.

В гардеробе светлейшего князя, каким он предстает по данным описи, насчитывалось более 80 комплектов кафтанов с камзолами и штанами, еще отдельно 26 камзолов, 17 штанов, 10 сюртуков, 4 военных мундира, 2 орденских платья, 4 маскарадных костюма, 6 епанеч, 5 шуб, 12 шлафоров, 28 душегрей, 9 бешметов, еще головные уборы, чулки, обувь, предметы амуниции и вооружения. (Интересно, что в начале 1728 г., когда Меншиков уже находился в ссылке в Ранненбурге, у него было было конфисковано в качестве излишней одежды 13 пар кафтанов со штанами, 6 телогреек, 147 рубах, 50 галстуков, 55 пар чулок, 25 париков и т.д.[140]). Значительная часть этих предметов гардероба была отнесена составителями описи либо к «староманерным», либо к «новоманерным»: первые датируются приблизительно до 1715 г., вторые – после. Различия между костюмом конца эпохи Людовика XIV и костюмом эпохи Регентства в российских условиях были не столь отчетливыми, как во Франции, но, безусловно, существовали, что и дало право хранителям княжеского платья ввести такое деление. В частности, после 1715 г. изменился покрой обшлагов кафтанов – до этого они были круглыми и большими (при узком или широком рукаве), без разреза, а после уменьшились и стали плоскими, получили разрез сзади по шву и стали застегиваться на пуговицу (пуговицы). Изменился набор и колорит тканей – староманерные кафтаны шились по большей части из сукна, парчи, бархата, а новоманерные из более легких тканей –

штофа, байберека и др., при этом после 1715 г. усиливается стремление к разноцветным и пестрым сочетаниям, входит в моду белый цвет полотняных и льняных камзолов. Камзолы становятся более украшенными, в то время как кафтаны, наоборот, меньше отделываются шитьем, галуном, бахромой и т.д.

Староманерные костюмы (комплекты с кафтанами) отличаются яркостью и богатством отделки – вот несколько описаний: *«№ 57. Пара платья староманерного из штофцу песошного, петли и пуговицы обшиты золотом... кафтан подбит тафтою двулишною, а камзол подбит балбереком песошным, штаны той же материи... № 37: Пара: кафтан красный, шит золотом, петли обшиты золотом, пуговицы обшивные золотые, кафтан подбит балбереком брусншиным, к нему камзол из штофу серебреного, шит по краям золотом, петли и пуговицы обшивные, золотные; обшлага у кафтана большие французские, того ж штофу, шиты золотом, камзол подбит пунцовым балбереком, х кафтану штаны того ж сукна красного; шиты золотом. ...№ 40: Пара платья: кафтан суконной, песошной, староманерной, шит весь серебром сплошь, пуговицы обшивные, серебреные, большие; у кафтана обшлага тафтяные красные круглые, шиты серебром, кафтан подбит тафтою алою; к нему камзол тафтяной красной, шит серебром – передние полы и задние... пуговицы обшивные, серебреные, подбит тафтою белою; к нему ж штаны того ж сукна песошного, шиты серебром сплошь. ...№ 132: Кафтан теплой староманерной, зеленой, суконной, по швам и петли выкладены снурком золотным на обеих сторонах, пуговицы обшивные, золотные, обшлага круглые из материи золотой, поверх материи шито золотом; подбит мехом русачьим... к нему штаны того ж сукна, искладены снурком золотным, пуговицы обшивные золотные»*[141]. В староманерных кафтанах верх из сукна вишневого цвета может сочетаться с подкладкой из зеленой тафты, зеленый бархат – с брусничной объярью, красное сукно – с желтой тафтой; впрочем, встречаются и более деликатные цветовые сочетания, есть даже случаи, когда верх и подкладка одного цвета. Кафтаны расшиваются по полам, воротнику, обшлагам, карманам, по всем швам и даже «сплошь», отделываются простым и прорезным галуном, пуговицы и петли обшиваются золотой нитью, бахромой из такой же нити украшаются камзолы.

Новоманерные пары чаще выполнены из одной ткани (и кафтан, и камзол); цветовые сочетания тоже яркие, но отделка более скромная, особенно у кафтанов – часто лишь петли другого цвета и об-

шивные пуговицы. Появляются костюмы импортного производства – 6 «берлинских» (каждый состоит из суконного кафтана с байберековой подкладкой, такого же камзола и штанов с подвязками), 5 «швецких» (шведские кафтаны отличаются теплой суконной или бархатной подкладкой), «французская» пара (кафтан алого сукна с подкладкой черного бархата, того же сукна камзол с подкладкой из черной тафты, алые суконные штаны). По новой французской моде сшито несколько «простых» костюмов – без шитья и галунов на кафтане. Более четко выражена сезонность костюма: если в староманерной одежде четко выделяются зимние комплекты – кафтаны снабжаются лисьей, собольей, куньей или овчинной подкладкой, встречаются стеганые на вате камзолы и штаны (по воспоминаниям В.А. Нащокина, в 1727 г. на празднике водосвятия Меншиков ехал *«верхом на уборной лошади, имев на себе, по слабости своей, что был весьма болезнен, кафтан парчовый серебряный на собольем меху и обшлаги собольи»*[142]), то теперь появляется и «летнее платье», среди которого фигурируют полотняные камзолы.

В качестве примеров можно привести следующие описи: *«№ 5. Пара берлинская зеленая суконная, шита золотом, подбита балбереком зеленым же, камзол подбит белым балбереком, пуговицы и петли обшивные золотые, штаны такие ж, шиты золотом, подвяски шелковые, зеленые, пряшки стальные. ...№ 35. Пара платья швецкого васильковая, шита золотом, петли и пуговицы обшивные золотом, подбит кафтан сукном алым, а камзол подбит балбереком двоелишным, штаны того ж сукна, шиты золотом. ...№ 70. Пара платья алая, суконная, новоманерная, французская, петли и пуговицы черные, кафтан подбит бархатом черным, а камзол тафтою черною, к нему штаны такие ж. ...№ 71. Пара платья суконная, кафтан суконной дикого цвету, новоманерной, простой, пуговицы и петли обшиты гарусом, кафтан подбит бархатом черным, к нему камзол бархатной, черной, пуговицы и петли шелковые черные, штаны того ж бархату, на штанах пряшки серебреные. ...№ 81. Пара платья летняя пурпуровая, насыпная серебром, петли по прагамену серебреные, пуговицы обшивные серебреные; камзол по пурпуровой земле серебреной, петли обшивные серебром, пуговицы обшивные серебреные, на нем бахрама серебреная; кафтан и камзол подбиты тафтою белою, х кафтану двои штаны той же материи, на одних штанах позумент серебреной. ...№ 95. Другой кафтан полотняной, шит золотом с черным шолком, пуговицы обшивные золотые, подбит тафтою зеленою».*

Кроме стандартных пар из кафтана и камзола, в гардеробе Меншикова имелось 10 «суртуков»: 6 староманерных и 4 новоманерных. Староманерные сюртуки – суконные на бархатной подкладке, новоманерные сшиты из полумета (гладкая шерстяная ткань) на меховой подкладке: *«№ 65. Суртук староманерной, суконной, гвоздишневой, петли до подолу на обеих сторонах из позументу золотного, по петлям кисти золотные, а щетом 48, пуговицы обшивные золотные, подбит бархатом косматым красным. ...№ 123. Суртук новоманерной из материи серебреной, по обеим сторонам петли прошиты пергаментом серебреным, пуговицы на обеих же сторонах обшивные серебреные, подбит мехом собольим пластинчетым, черным, у рукавов обшлага того ж соболя пластинчетого, к нему штаны той же материи серебреной, петли прошиты пергаментом серебреным, пуговицы обшивные серебреные... подвязок позумент серебреной с кистями, без пряжек, подбиты байкою белою»*. О покрое этих «суртуков» трудно сказать что-то определенное; можно лишь заметить, что сюртук, в отличие от кафтана, носили не с определенным камзолом, а с чем угодно – любым камзолом, бострогом, бешметом и т.д.

Форменная одежда представлена 4 мундирами и 2 орденскими костюмами. Покрой мундиров (кафтан, камзол и штаны) тот же, что у гражданского платья (так что мундир тоже мог быть староили новоманерным), кафтаны сшиты из зеленого сукна (цвет формы Преображенского полка), камзолы суконные, зеленого или красного цвета: *«№ 69: Пара платья староманерная, суконная, зеленая, строевая, пуговицы медные, на деревяшках, петли обшиты тем же сукном, обшлага круглые красные, камзол красной, кафтан и камзол подбиты балбереком красным, х кафтану штаны того ж сукна»*. Что касается орденских костюмов, то один является платьем кавалера датского ордена Белого Слона (епанча малинового бархата на белой атласной подкладке, камзол белого штофа с золотым узором, штаны белого атласа, белые чулки и башмаки, белые лайковые перчатки, шляпа из черного бархата, отделанная галуном и снабженная плюмажем), второй – кавалерским платьем прусского ордена Черного Орла (епанча пунцового бархата на голубой тафте, камзол лазоревого бархата на красной тафте, белые штаны, чулки, башмаки и перчатки, шпага на портупее).

Верхняя одежда, кроме упоминавшихся уже сюртуков, представлена в описи гардероба Меншикова епанчами и шубами. Епанчи двух типов – без рукавов (круглый плащ с отложным воротником) и с рукавами (это нечто вроде редингота: длинная

одежда с большими обшлагами на широких рукавах и двумя воротниками – круглым отложным и другим, с застежкой на двух пуговицах, который в непогоду можно было поднять и прикрыть им нижнюю часть лица): *«№ 153: Епанча староманерная, полуметная, цветом песошная, обложена по краям до подолу с обеих сторон позументом золотным узинким, петли по обеим сторонам позументу серебреного, искладено до подолу, круг петель обложено по краям узинким золотным позументом, два воротника того ж полмету, один выкладен тем же позументом, сверх того воротника бархатной, зеленой, простой»*. Покрой шуб определить сложно, но какие-то элементы нового костюма – например, позумент, встречаются даже у староманерных шуб: *«№ 140. Шуба теплая староманерная, суконная, гвоздишная, по краям вкруг ее позумент золотной узкой, пуговицы обшавные золотные, по бокам по три петли ис позументу золотного узинкого с кистми золотными, итого 6 кистей золотных; обшлаги того ж сукна, круглые, обложены позументом золотным узинким; подбита мехом лисьим, лапчетым, черным»*.

Из домашней одежды в гардеробе светлейшего князя имелись шлафоры, бешметы и душегреи. Шлафоры представляли собой нечто вроде халатов – теплых, на меху (Меншиков имел четыре шлафора на горностае, один на соболе, один на белке и один на рысьем меху), или «холодных», на шелковой подкладке, сшитых из штофа, тафты, камки, атласа, парчи. Староманерные шлафоры шились свободным покроем, имели широкие рукава, завязывались поясом или застегивались на пуговицы (*«№ 144. Шлафор теплой штофовой, на желтой земле травы зеленые и красные и белые, разноцветные, пуговицы обшивные золотные, петли обшиты тем же штофом, подбит мехом бельим, а рукава широкие»*); новоманерные были двубортными, с петлями на обеих сторонах пол – «прусским манером». Бешметами назывались стеганые полукафтаны, надевавшиеся под кафтан или под камзол для тепла, а также носившиеся дома вместо камзола: *«№ 161. Бешмет атласной, алой, стеганой, круг ево позумент серебреной с городками, петли по обеим сторонам, обшиты поргаментом серебреным, пуговицы обшивные серебреные, на одной стороне подбит отласом красным»*. Точно так же использовались и душегреи – нечто вроде безрукавных жилетов, застегивавшиеся на крючки или пуговицы, сшитые из атласа, тафты, других тканей, нередко стеганые: *«№ 201. Душагрейка полотняная, белая, шитая травами, петли и пуговицы нитяные, подбита полотном белым, без рукавов»*[143].

Головные уборы представлены суконными и бархатными шапками на меху, треуголками, отделанными галуном и серебряной нитью, пуховыми и крытыми бархатом картузами (шапками с круглой головкой, одной лопастью-околышем спереди и другими сзади или сзади и с боков), бархатными шлафанцами – ночными колпаками. Чулки Меншиков носил шелковые вязаные, были и зимние – сшитые из малиновой тафты, подложенные песцом, оленьим и волчьим мехом. Из обуви в описи упомянуты сапоги, черные кожаные башмаки (64 пары), туфли (5 пар: 3 пары из бархата, 1 из красного сафьяна и 1 из какой-то серебряной ткани), а также «щиблеты» – суконные гетры.

Приблизительно так могли выглядеть гардеробы и других вельмож петровской эпохи (наверное, несколько более скромно); к сожалению, мы не имеем подобных описей для женского костюма этого времени, не имеем их и для костюма второй четверти века. С другой стороны, нашей задачей вовсе не является изучение костюма нескольких десятков или сотен аристократических семейств данной эпохи; значительно больший интерес для нас представляют не эти описания и сами уникальные вещи, принадлежавшие отдельным лицам из самого высшего и, соответственно, самого узкого круга российского дворянства первой половины XVIII в., сколько то, как быстро и в какой мере новый европейский костюм стал обычным предметом гардероба обер-офицера, среднего помещика, мелкого чиновника и т.п. Однако одежда этих социальных групп, в отличие от костюма столичных придворных, известна гораздо хуже, так как письменных (опубликованных) и изобразительных источников в этом случае не очень много, а в музейных коллекциях соответствующие комплекты и предметы вовсе не представлены. Тем не менее, некоторыми данными мы все же располагаем, и попробуем, опираясь на них, представить, какую одежду носили представители упомянутых слоев и групп.

Мы уже говорили о том, что новый костюм даже среди дворянства поначалу приживался с трудом: это подтверждают и московский донос Петру 1708 г. и, еще более, указы 1726 г., один из которых в очередной раз предписывал носить немецкое платье всем жителям новой столицы (это при том, что в Петербурге доля дворян среди жителей была выше, чем где бы то ни было в России), а другой запрещал вышедшим в отставку или получившим отпуск военным (и в первую очередь офицерам, т.е., дворянам) носить русское платье, а предписывал носить немецкое. Это говорит о том, что на протяжении всей первой четверти века европейский костюм еще да-

леко не окончательно вытеснил русскую одежду из дворянского быта; до тех пор, пока старое поколение дворян, социализировавшееся и инкультурировавшееся до начала петровских реформ, оставалось достаточно многочисленным и влиятельным, ношение европейской одежды рассматривалось ими как составная часть единой служебной/служилой повинности, от которой стремились любым способом уклониться. И.И. Неплюев, вернувшийся в 1720 г. вместе с другими отправленными на обучение в Европу молодыми дворянами, свидетельствует о том, какое неприятие встречал их европеизированный внешний вид и манеры в их же собственных фамилиях: *«по нашему отлучению от отечества не токмо от равных нам возненавидены, но и от свойственников наших при первом случае насмешкою и ругательством по европейскому обычаю, в нас примеченному, осмеяны»*[144]. Об этом же говорят и данные описей дворянских имений первой четверти века: сведения о составе гардероба владельцев попадали в них нечасто, но и то, что есть, весьма показательно. Вот что мы в этом плане имеем (в хронологическом порядке):

Ф.В. Кабанов, село Стогинское, Ростовский уезд, 1707 г.: *«да у него ж пожитков: ...шуба баранья, покрыта крашениною.., 2 епанчи овечьих»*;

Г.И. Волконский, сельцо Никольское, Данковский уезд, 1715 г.: на чердаке *«3 епончи»*;

Я.И. Лопухин, сельцо Высокое, Луцкий уезд, 1719 г.: *«возле той светелки анбар, в нем 2 шляпы пуховые»*;

Т.Д. Телегнин, сельцо Шолохово, Луховский уезд, 1724 г.: *«платья: камзол крашенинной поношеной, штаны зеленого сукна поношеные ж, епанечка китайчатая теплая»*;

Ф.М. Безобразов, двор в сельце Щипони, Брянский уезд, 1725 г.: *«платья: кофтан васильковой, полукафтанье камчатая красная, камзол суконной кармазинной красной, 3 юпки – одна цвету кирпичного луданная, другая красная луданная ж, 3-я штофовая, кунтош луданной вишнивой под лисы; кофтан луданной стегоной, женский полушлафрок обдеренной, облажен горностаи, холодной, шапка соболья женская»*;

В.И. Дуров, двор в деревне Суботовой, Брянский уезд, 1725 г.: *«пожитков: шлафор комчатой гвоздичной, изподница суконная васильковая, подтелагрейка боборекавая крапивная»*[145].

Конечно, этих данных слишком мало, чтобы делать на их основе какие-то обобщения, но, тем не менее, нельзя не заметить, что камзолы, шлафроки и юбки в помещичьем гардеробе соседствуют с телогрейками, епанчами и бараньими шубами, а относи-

тельно «кофтанов» трудно сказать, новый или старый покрой имеется в виду. Интересно, что даже несколько десятилетий спустя небогатые дворяне еще вполне отчетливо представляли себе, как выглядел допетровский дворянский костюм, что говорит о том, что в детстве они еще видели его в употреблении. Так, артиллерийский майор М.В. Данилов (родился в 1722 г.), в своих записках, написанных в 1771 г., рассказывает: *«дед мой Гурий Осипович женат был на бабке нашей, Селивановой, с посредственным приданным, потому что не было за нею недвижимого имения в приданстве деревень; а было движимое, то есть белье и платье, кунтуши и подкапки бобром опушенные: по тогдашнему обыкновению лучший наряд был, соблюдается оный и доднесь, носят еще по городам попадьи и купецкие жены. Из белья было приданого, между прочим, золотом вышиты по полотну сплошь круги в такую меру, как велики у человека коленки или чашки у ног: оное платье носили мужчины вместо штанов, и называлось порты»*[146].

С другой стороны, даже находясь не на службе, а у себя в имении, дворянин-помещик петровского времени уже не надевал одежду, бывшую весьма престижной для его отца и деда – такие виды последней, как охабень, опашень, ферязь, однорядка, зипун, азям, также летник и др. соответствующая женская одежда, по-видимому, уже совершенно вышли из употребления. Теперь дворянину требуются вещи, не изготовлявшиеся в России ранее, производство которых только разворачивается. Так, в Москве из 6271 ремесленников, записавшихся в цехи в 1722 г., изготовлением шпажных эфесов занимались 4 чел. (и еще двое «шпажного черенья обвивальщиков»), шпажные ножны изготовляли 2, портупеи – 1 чел.; по 2 ремесленника занимались производством фижм и костяных табакерок, пудру и муфты производили по 1 чел.; в то же время парики изготовляли 11 мастеров (в 1726 г. – 19, в 1731 – 26 чел.), а в производстве позументов и галунов подвизались 86 чел., и еще 13 делали мишурный позумент. В Петербурге из 1566 цеховых ремесленников на 1724 г. изготовлением париков занимались 15, позументов – 6 чел. (причем все – иностранцы). В провинции с выделкой необходимых для нового дворянского быта предметов дело обстояло еще хуже: так, на 1720 г. в 5 городах – Каргополе, Вятке, Курске, Белеве и Мценске, из 455 ремесленников не было ни одного, кто изготовлял бы парики, позумент, пудру, фижмы и пр. Точно такая же ситуация вырисовывается из анализа данных по 15 городам Северо-Запада (Углич, 1705 г.; Ржев, 1710 г.; Бежецк, 1710 г.; Кинешма, 1720 г.; Кашин, 1721 г.; Псков, Новая Ладога, Тихвин, Порхов, Каргополь, 1722 – 1723 гг.; Великие Луки, Торопец,

1722 – 1726 гг.; Тверь, Торжок, 1723 – 1724 гг.; Старица, нач. 20-х гг.). Здесь насчитывалось 2666 семей ремесленников 58 специальностей, но не было никого, кто производил бы что-то, требовавшееся дворянину, чтобы одеться в соответствии с новыми требованиями. Спустя два-три десятка лет в этой сфере все оставалось по-прежнему: по данным конца 40-х – начала 50-х гг., на 18 городов (Кунгур, Соликамск, Иркутск, Казань, Тобольск, Устюжна-Железнопольская, Великие Луки, Томск, Нижний Новгород, Тюмень, Пенза, Вятка, Галич, Чердынь, Уфа, Воронеж, Царевосанчурск, Переяславль-Залесский), где работало 2755 цеховых ремесленников более чем 70 специальностей, имелся лишь один парикмахер (производитель париков). В ведомости 1761 г., охватывающей 5145 цеховых ремесленников 33 городов, причем включая обе столицы (Петербург, Москва, Симбирск, Торжок, Чебоксары, Смоленск, Калуга, Сызрань, Старая Русса, Скопин, Ржев, Архангельск, Юрьевец-Повольский, Самара, Нижний Новгород, Кострома, Одоев, Алатырь, Свияжск, Устюжна Железнопольская, Дмитров, Воронеж, Тула, Таруса, Углич, Бежецк, Ладога, Петровск, Козьмодемьянск, Уфа, Курмыш, Новгород), мы встречаем только 3 шпажников и 25 парикмахеров.

Правда, следует учесть, что упомянутые товары производились не только ремесленниками, но и мануфактурами, а также привозились из-за рубежа. Так, позументы выделывались на мануфактуре Милютина, работавшей еще с 1714 г. (в Москве и в петербургском филиале), затем в Петербурге в 1733 г. открылась мануфактура Миллера и Рихтера, специализировавшаяся исключительно на производстве позументов (уже в 1737 г. здесь было занято 119 рабочих – довольно крупное, по тем временам, предприятие), также на компанейской фабрике Корчагина. Пудру изготовляли фабрики Чиркина (с 1724 г.) и Девита (с 1748 г.), румяна – завод Матвеева и Сухарева, были также предприятия по производству шляп, пуговиц, курительных трубок, вееров и т.п. (В середине века только в старой столице работало три веерных заведения – В. Русинова, П. Филатова и И. Ерина, выпускавшие в год от 33 до 98 дюжин вееров разных видов и цены: так, веера фабрики Русинова в 1752 г. продавались по 6, 9, 15, 18, 20 и 68 коп. штука[147]). Соответствующие товары являлись и постоянным предметом импорта: на Архангельской ярмарке 1710 г. европейские купцы продали галантереи на 65 355 руб.; в 1749 г. галантереи было ввезено в Россию на 113 693 руб.; среднегодовой импорт галантереи и позументов 1751 – 1753 гг. только через Петербург равнялся 323 659 руб. Правда, после введения протекционистского тарифа 1755 г. (например, на позументы

тарифная пошлина равнялась 200%, портовая – 13%, внутренняя – 22,5%) ввоз галантереи и позументов резко снизился и за 1758 – 1760 гг. в среднем составил лишь 66 354 руб. по столичному порту и 80 590 руб. по стране в целом. Однако при этом следует отметить, что во ввозе 1758 – 1760 гг. появились такие товары, как кружева и тюль (на 15 569 руб.), готовое платье и белье (8973 руб.), также кожевенный товар (42 775 руб.), а еще мыло и духи (1648 руб.), часы (9591 руб.), – вместе с фарфоровой и стеклянной посудой (122 350 руб.), экипажами (10 875 руб.), музыкальными инструментами (4013 руб.), книгами (5604 руб.), картинами и нотами (85 шт.).

«Немецкая» одежда появляется и на внутреннем рынке. Так, из Москвы в 1740 г. в разные города страны и на ярмарки купцы везли суконные камзолы (по 2 руб. штука), шубы (3,5 руб.), «штаны замшеные» (1 руб. 30 коп.), сапоги «немецкие» (50 коп. пара), туфли и башмаки мужские вместе с башмачными пряжками, чулки «немецкие», кортики, шпаги, ножны шпажные, шляпы из заячьего пуха (45 коп. штука), пуговицы «волоченые» (2 руб. пара), пуговицы гарусные, перчатки замшевые (40 коп. пара), «юбки фижменные» (65 коп.), чепцы мишурные и камчатные с мишурой (8 коп.), также парчевые (50 коп.) и бархатные с золотным позументом (40 коп.), капоры камчатные с серебряными сетками (35 коп.), золотые и серебряные сетки для причесок, пудру и пр.[148] Некоторые из этих товаров явно предназначались для дворянства (например, шпаги с аксессуарами), другие же могли быть куплены и более или менее состоятельными горожанами. (Трудно себе представить, чтобы коллежский асессор с жалованием в 99 руб., или гвардейский подпоручик с жалованием в 140 руб. в год, стали бы носить сапоги по полтине пара, а их супруги – юбки за 65 коп.; тем более это относится к штаб-офицерам и, конечно, генералитету – вряд ли бы армейский генерал, получавший жалование в размере около 2 тыс. руб., надел двухрублевый камзол, а вот волоченые пуговицы по рублю за штуку на его кафтане вполне представимы).

2.2.4. Одежда других социальных групп

Действительно, «немецкое» платье носили не только дворяне, но и разные слои и группы горожан. Прежде всего это касается купечества, причем даже не столько очень состоятельного, сколько, в первую очередь, столичного: так, уже в относящихся к 1714 г. описях имущества купцов-москвичей вместе с русскими кафта-

нами и польскими кунтушами (меховая верхняя одежда) встречаются камзолы и башмаки, рядом с телогреями лежат юбки и бостроги (бостроги носят супруги даже небогатых посадских – только шьют их из крашенины). У кадашевца Алмазникова дома в сундуках, рядом с русскими кафтанами, крытыми атласом, бейбереком, камкой и сукном, лежали три кунтыша на польский манер, кафтан венгерский с немецким кружевом и кафтан французский суконный крапивного цвета; у тяглеца Садовой слободы Железникова, двор и все имущество которого были оценены в 39 рублей, среди прочей одежды имелись башмаки и суконные камзолы[149]. Тем более это характерно для мануфактуристов и вообще верхушки купечества, близкой к дворянству и постоянно стремящейся получить последнее: так, Г.Д. Строганов на портрете работы Никитина, написанном до 1715 г. (а баронство Строгановы получили только в 1722 г.), одет в шитые золотом и серебром кафтан и камзол, на нем парик и др. принадлежности нового костюма. (Интересно, что Посошков, в «Книге о скудости и богатстве» призывавший к тому, *«чтобы всякий чин свое бы определение имех, посадские люди и все купечество собственное свое платье носили, чтобы оно ничем ни военному, ни приказному согласно не было»*, в «Завещании отеческом» соглашается, что *«ради офицерского украшения и ради отмены простого народа, по чину»* парики *«надлежит носити»*[150]). Жена его, М.Я. Строганова, на портрете кисти того же Никитина, написанном между 1721 и 1724 гг., изображена в русском платье, но на голове у нее фонтанж (по форме, правда, напоминающий кокошник; с другой стороны, шуба так приталена и имеет настолько короткие и открытые рукава, что порождает отдаленные ассоциации с европейскими робами). А.Н. Демидов, родившийся в 1678 г. в семье тульского казенного кузнеца и сошедший в могилу в 1745 г. действительным статским советником в ранге генерал-майора, владельцем 25 заводов, 76,5 тыс. душ об.п. и прочего имущества, оценивавшегося почти в 3 млн. руб., в принадлежавших ему домах хранил 49 камзолов, 41 кафтан, 42 пары штанов, 13 казакинов, 7 епанеч, 21 тулуп, 7 париков, 53 пары рукавиц, 51 пару чулок, 19 тростей, 30 пар женских перчаток, 23 пары туфель и т.д.[151]; интересно, что и в этом богатейшем гардеробе наличие камзолов и казакинов не означает отсутствия тулупов и епанеч, парики и трости мирно соседствуют с рукавицами, и т.д.

Элизабет Джастис – гувернантка в петербургском доме английского купца Хилла, так характеризовала внешний облик населения новой столицы периода правления Анны Иоанновны: *«Что*

же до одежды в России, то там, как и в любом обществе любой страны, каждый появляется в одеждах, присущих его отечеству. В обычае русских женщин носить французское платье; на голову они надевают шапочку с верхом из бархата, сукна или дорогого шелка, отороченную мехом примерно на полквартера в высоту; белье простое, башмаки и чулки редки. Замужние женщины укладывают волосы под головной убор, так что вы не можете их видеть, хотя они у всех очень длинные; однако для замужней женщины считается неприличным показывать их. Незамужние стягивают волосы на затылке лентой; носят жакет без рукавов. Юбки обычно сшиты из очень яркой ткани. Головные уборы даже у бедных людей спереди жесткие благодаря картону и возвышаются над лбом примерно на полквартера; сверху накладывают бисер, золотые или серебряные галуны либо что-нибудь другое, приятное на вид. Эти головные уборы они покрывают кусочками сукна, шелка или миткаля длиной около ярда и держат их за два конца руками, а другие свешиваются над плечами. Зимой русские одеваются в подбитые дорогим мехом жакеты, достигающие до бедер. Некоторые ходят в них и летом, чтобы, как они говорят, не впускать жару. Но я придерживаюсь мнения, что это делается напоказ, так как они обычно сшиты из дорогого шелка; русские приобретут красивый жакет и шапку, даже если за душой у них не останется ни гроша»[152]. Таким образом, и этот взгляд со стороны фиксирует сочетание в городском костюме старого и нового: с одной стороны, «французские платья», чулки и туфли, с другой стороны – кокошники и душегреи.

В европейскую одежду одеваются и представители служилого населения – прежде всего, военные (естественно, не только офицеры, но и рядовые, причем не только находящиеся на действительной службе, но и отпускники и отставники – указ 1726 г. распространялся и на унтер-офицеров, и на рядовых, которые за неимением средств на покупку или пошив настоящего европейского платья должны были шить «немецкие» кафтаны из сермяги, с обшлагами, окрашенными любой краской). Подробное описание разновидностей и эволюции военного мундира на протяжении первой половины XVIII в. не является нашей задачей, но несколько слов об этом сказать все же необходимо. В первые два десятилетия века мундир регулярной армии выглядел следующим образом: армейская пехота была одета в зеленые кафтаны (естественно, нового покроя), красные камзолы, кюлоты, чулки и башмаки (в карауле и походе – сапоги с голенищами); драгуны

носили синий кафтан с белым воротником и обшлагами, лосиные камзол и штаны, ботфорты; формой артиллеристов и личного состава инженерных частей были красный кафтан с синими воротником и обшлагами, красные камзол и штаны, черная шляпа. Верхней мундирной одеждой служили епанчи соответствующих цветов (если епанчу не надевали, то носили поверх кафтана через правое плечо в виде скатки), в качестве головных уборов использовались черные валяные треуголки; только гренадеры как пехотных, так и драгунских полков носили специальные матерчатые колпаки конической формы (широкие поля треуголки мешали бы метанию гранат). Офицерский мундир ничем не отличался от солдатского, кроме нагрудной бляхи и шарфа, носившегося через правое плечо и завязывавшегося на левом бедре.

Особый мундир имела гвардия: преображенцам был положен зеленый кафтан, семеновцам – синий (с красными обшлагами). Корнелий де Бруин описывал вступление гвардии в Моску в 1702 г. после взятия Нотебурга: *«Шествие происходило следующим образом: впереди шел полк гвардии в восемьсот человек, под начальством полковника Риддера, родом немца. Половина этого полка, шедшая впереди, одета была в красное, по-немецки, а другая половина – по-русски, потому что за недостатком времени не успели покончить им новые платья... За этими... шла рота гренадер, одетых в зеленые кафтаны с красными отворотами, на немецкий покрой, за исключением шапок, обшитых медвежьим мехом, вместо шляп... Потом его величества Преображенский полк, числом в четыреста человек, одетых в новые немецкие кафтаны из зеленого сукна, с красными отворотами, и в шляпах, обшитых серебряным белым галуном... Затем следовал отряд Семеновского полка, также гвардии его величества, одетый в голубые кафтаны с красными отворотами»*[153]. В 1720 г. гвардейская форма была изменена – военнослужащие обоих полков теперь были одеты в темно-зеленые кафтаны, при этом кафтаны преображенцев имели воротники, обшлага, подкладку и обшивку петель красного цвета, а семеновцы – светло-синего. Гренадерские роты обоих полков получили куполообразные кожаные шапки-гренадерки с медными налобниками и пучками перьев сзади.

Гвардейские офицеры носили темно-зеленые кафтаны с обшивкой золотым галуном по борту, обшлагам и клапанам карманов. В память о сражении под Нарвой 1700 г., во время которого гвардия стояла «по колено в крови», но не отступила, гвардейцам были пожалованы чулки красного цвета (в армейских полках – белые), а

офицеры получили специальные нашейные знаки с выгравированной датой боя. (По словам Берхгольца, в 1721 г. гвардейские полки выглядели так: *«Оба полка имеют зеленые мундиры с красными отворотами, но воротники у Преображенского красные, а у Семеновского голубые, равно как, для большего отличия, у первого зеленые, а у последнего синие епанчи. У унтер-офицеров отвороты и воротники (которые также разных цветов, смотря по полку) обшиты узким золотым галуном. Все обер-офицеры, от полковника до прапорщика, имеют одинаковый мундир, зеленого цвета, обложенный кругом золотым галуном; только шарфы и значки отличают их друг от друга. Гренадеры носят шляпы, похожие на шлемы древних римлян и имеющие вид касок; но они сделаны не из железа, а из толстой кожи, и украшены сзади большим пером белого и красного цвета, что делает особенно хороший вид, когда их много вместе. Спереди на шляпах у них оловянный, а у офицеров серебряный герб России; точно такая же и обделка широкого патронташа, висящего на правой стороне, поверх которого подпоясывается с левой стороны другой, маленький. Гренадерские офицеры, как и другие, носят еще через правое плечо шарфы голубого, белого и красного цветов и серебряные значки (рингкрагены) с изображением андреевского креста, с короною наверху и лавровым венком вокруг. Под крестом написано выпуклыми буквами: 19 ноября 1700 года – день несчастного Нарвского сражения, в котором оба эти полка особенно отличились»*[154]). Другими офицерскими знаками отличия были: металлический полумесяц на шее (своего рода рудимент кирасы) – у обер-офицеров серебряный, у штаб-офицеров – позолоченый, и шарф, плетеный из красных и синих шелковых и серебряных нитей, перекидывавшийся через правое плечо и завязывавшийся на левом бедре в виде двух кистей – серебряных у обер-офицеров, и золотых у штаб-офицеров. Что касается генералитета, то военные высших пяти рангов вплоть до 1764 г. не имели установленного мундира и носили фактически гражданские кафтаны и камзолы (в гвардии – офицерский мундир), но со шпагой, звездами и лентами орденов.

Правда, следует заметить, что на практике в годы Северной войны мундиры шили не только из сукна всевозможных оттенков указных цветов, но и из серой крестьянской сермяги, а вместо треуголки зачастую носили картузы (круглые валяные шапки с козырьком); даже в 30-е гг. издавались указы, требовавшие привести солдатский мундир (особенно в гарнизонных полках) в соответствие с установленными образцами. Образцы эти, естест-

венно, сами отнюдь не оставались неизменными – менялись детали и покрой мундиров, головные уборы, обувь, появлялись новые подразделения со своей формой, и т.д. Наиболее заметные изменения произошли в 30-е гг., когда президентом Военной коллегии и генерал-фельдмаршалом (т.е., главнокомандующим) стал Б. Миних, который провел реформу армии. В 1730 г. были учреждены два новых гвардейских полка – Измайловский (пехотный) и Конный: измайловцам был дан зеленый кафтан с зеленым же воротником, красным подбоем и обшлагами, камзол и кюлоты того же красного цвета, что и у остальной гвардейской пехоты, красная епанча с синим воротником и красным подбоем; офицеры всех трех полков носили темно-зеленый кафтан, расшитый по воротнику, бортам и обшлагам золотым галуном. Конногвардейцы же получили василькового цвета кафтан с красными воротником, обшлагами и подбоем, поверх которого надевалась кираса, красный камзол и штаны, все тоже с золотым галуном. При этом мундире полагалось носить белый галстук, перчатки с обшлагами и шляпу с золотым галуном. Гвардейские гренадеры теперь вместо одного пера носили на шляпе плюмаж, состоявший у рядовых из 22 красных и 3 белых перьев, у унтер-офицеров из 15 красных и 15 белых, а у обер-офицеров из 42 белых перьев.

В том же году был открыт Шляхетский корпус, кадеты которого должны были носить мундирный кафтан зеленого цвета (в 1762 г., когда открылся второй кадетский корпус – Артиллерийский и инженерный, его учащихся одели в красный мундир). В 1731 г. в армии появился новый род войск – тяжелая кавалерия; кирасиры носили белый суконный или лосиный колет, поверх которого надевалась нагрудная кираса, лосины и ботфорты, при этом воротник, обшлага и подбой фалд колета были зеленого цвета. В 1732 г. белые воротники и обшлага драгунских мундиров были заменены красными. С того же времени чулки в пехоте заменяются на гамаши – черные суконные зимой и белые полотняные летом; между нижним краем кюлот и верхним краем гамаш (у кавалеристов – ботфортов) вшивались штибель-манжеты – белые полотняные полоски. Гренадерская шапка приобретает твердый каркас и металлический налобник с гербом. В первой четверти века перевязь патронной сумки, надевавшаяся через левое плечо, придерживалась шнурком, вшитым в плечевой шов и застегнутым на пуговицу у воротника; теперь во всех родах войск вводятся плоские плетеные эполеты – из цветной шерсти у солдат и из серебряной нити у офицеров. И на офицерском, и на солдат-

ском кафтане появляются лацканы другого цвета (симметрично отогнутые борта, которые застегивались на крючки на груди, и на пуговицы – по краям); покрой кафтана несколько меняется – так же, как и у гражданского; наконец, изменяются прически – если в петровское время военные носили волосы чуть выше плеч (и непременно усы), то теперь вводится прическа с буклями, косой и, конечно, пудрой. (Англичанин Фрэнсис Дэшвуд описывал форму русской армии в 1733 г. так: *«Кирасиры одеты в синие и желтовато-коричневые камзолы; пехота – в зеленом с красными отворотами и с белыми кокардами на шляпах. Оружие у них короткое и довольно неказистое. Пехота носит караульные плащи скатанными, перекинув через правое плечо и соединив концы подобно перевязи. Под левой рукой пехотинцы имеют белые портупеи, а их волосы сплетены в косичку»*[155]).

В правление Елизаветы Петровны военный мундир продолжал изменяться. В 40-е гг. у артиллеристов и военных инженеров были введены черные воротники вместо синих; офицеры с 1742 г. стали носить шарф не через плечо, а на талии, как пояс; в 1756 г. в инженерных войсках вводятся оловянные пуговицы у солдат (в остальных родах войск у рядовых пуговицы были медными, у офицеров – позолоченными) и серебряные (как и галуны) – у офицеров. В середине века на военном мундире появляются аксельбанты (аксельбант представлял собой нечто вроде банта на правом плече – двойная петля с двумя шнурами, у солдат – шерстяными, у офицеров – плетеными из золотой или серебряной нити, с металлическими наконечниками); треуголка становится более плоской, так что передний угол превращается в декоративную складку; офицеры почти в обязательном порядке носят трости. Кроме того, в это время появляется еще один род (вернее было бы – вид, или подвид) войск: в 50-е гг. в Новой Сербии – колонии, созданной на территории между Днепром и Южным Бугом, полученной Россией по Белградскому миру, начинается формирование гусарских полков. Гусары носили форму, близкую к венгерскому национальному костюму: меховую шапку, куртку-ментию (позднее «ментик») с меховой обшивкой по воротнику и бортам и горизонтальными рядами шнуров на груди, верхнее платье-дулам (позднее «доломан») – тоже с декоративной шнуровкой, чакчиры – штаны с узором из шнура, и низкие сапоги цветной кожи[156].

Форму, кроме военных, носили чиновники. В середине века служащие некоторых ведомств уже имели гражданский мундир: так, служащие горного ведомства носили мундир с 1755 г., чи-

новники Ямской канцелярии – с 1765 г., в Академии художеств мундир был введен в 1766 г.; носили мундир также студенты Московского университета (основатель и куратор университета, граф И.И. Шувалов, предписывал *«не позволять ходить в классы в нагольных шубах, в серых кафтанах, в лаптях и тому подобных подлых одеяниях»*[157]), Горного училища и т.д.[158] Форменную одежду также должны были носить люди, исполняющие те или иные казенные и гражданские службы (а исполнять их приходилось раз в несколько лет практически каждому купцу и посадскому), работники казенных предприятий, представители вотчинной администрации, слуги и т.д. Правда, костюм лиц этих категорий был все же не чисто европейским, а представлял собой, чаще всего, ту или иную комбинацию из предметов европейской и модернизированной русской одежды. Так, на офортах А. Дальстейна (40-е гг. XVIII в.) даже военные мундиры выглядят до некоторой степени «русифицированными» – солдатский овчинный кафтан смотрится как нечто среднее между зипуном и полушубком, а верхняя одежда матроса напоминает помесь зипуна и халата.

Еще больше это характеризует дамские наряды: так, в одном судебном документе, относящемся к 1725 г., фигурирует москвичка, жена отставного пушкаря, а позднее целовальника, некая Каптелина Тихонова, костюм которой составляют *«юпка камчатая травчетая на фижмах»*, *«фижмы крашенинныя»*, *«душегрейка китайчетая»*, *«чепец штофной с позументом золотным»*, *«шапка соболья верх камчатой зеленой»*[159]. У приказчика А.В. Кикина, Якова Неклюдова, жившего в Коростынском погосте Новгородского уезда, в 1718 г. были описаны следующие пожитки: *«шуба овчинная крашенинная, коробья, в нем шапка ветхая разсомаховая, юпка децкая стамедная красная, бострок выбойчетой, ветх, кавтанчик выбойчетой на зайцах.., полог браной, ларец, а в ларце лоскутья платяного, шапошник, а в нем шапка куноя, верх бархатной красной, кунтыш китайчатой на заечьем меху, шуба овчинная, крыта китайкой»*[160]. У подканцеляриста Шмакова, проживавшего в деревне Кривощеково Томского уезда, в 1759 г. были описаны *«юпка да полушубок китайчатые черные ветхие»*[161]. Таким образом, мы уже видим прообраз позднейшего сочетания юбки с кофтой, но трудно понять, европейского они или более традиционного покроя (название мало что говорит, так как и бострог, и душегрея, и шугай, и прочие наплечные одежды могли быть

скроены по-разному, либо приближаясь к казакину или карако, либо вовсе их не напоминая).

То же, видимо, следует сказать и об одежде мануфактурных рабочих: мы знаем, что казенные мастеровые получали от казны мундир (или деньги на него), но что это был за «мундир», сказать сложно. Так, по «Работным регулам» 1741 г. владельцам суконных и каразейных мануфактур предписывалось *«людям всех суконных фабрик, всем равную одежду на известное число годов, для различения от других, по усмотрению своему вскоре сделать»*; администрации казенных железных заводов, в свою очередь, предлагалось выдать рабочим сермяжные штаны и камзол, а *«сверх них кожаные рубашку и штаны, да рубашку для воскресенья»*[162], но было это сделано, или нет – неизвестно. Возможно, что на оружейных заводах, в Адмиралтействе, на Суконном дворе и др. предприятиях, по крайней мере, мастера и подмастерья действительно носили что-то, по покрою близкое к военной форме. В изобразительных материалах первой половины века – рисунках и проектах Геннина, изображениях на оберточной бумаге и др., покрой рабочей одежды трудноопределим, очевидно отличаясь при этом от собственно европейской одежды администрации, можно лишь заметить укороченность и приталенность верхней одежды. По крайней мере, нельзя отрицать, что хотя бы попытки ввести для работников единообразную одежду европейского или европеизированного покроя на мануфактурах этого времени предпринимались – например, Берхгольц, посетивший в 1722 г. полотняную мануфактуру Тамсена, описывает костюм работниц так: *«все они имели белые юбки и белые камзолы, обшитые зелеными лентами»*[163].

В любом случае, очевидно, что к середине века европейский или европеизированного типа костюм перестал быть в диковинку для горожанина. В лубках этого времени такой персонаж, как Бова-королевич, изображался в виде человека, одетого в полувоенный мундир – камзол, кафтан с обшлагами и расклешенной юбкой, кюлоты с чулками, туфли, при шпаге и в парике с косой, перевязанной бантом и спрятанной в кошелек. В народной росписи по дереву в первой половине века уже встречается изображение одежды типа камзола, с раскошенными полами, на которых нашиты карманы с клапанами, причем изображенные персонажи – явно не дворяне (нет парика и шпаги, круглая шляпа). Есть и более ранние памятники – так, на внутренней стороне дверец шкафа начала XVIII в. (ГИМ) изображены «девица прекрасная» и «мо-

лодец прекрасный», первая в глухой верхней одежде, но подпоясанной, причем пояс удерживает передник или фартук, и в туфлях на каблуке, а второй в кафтане с маленьким цветным отложным воротничком, обшлагами на пуговицах, застегнутом от пояса до верха и распахнутом ниже пояса, и в русской полусферической шапке с меховым околышем. Наконец, в лубках встречается и изображения крестьян (?), одетых в «польского» типа кафтан – с воротником и обшлагами, что сочетается с портами, сапогами и традиционной русской шапкой[164].

Конечно, на вопросе о костюме крестьянства первой половины XVIII в., составлявшего 9/10 населения страны, следует остановиться более подробно; правда, исследован этот вопрос слабо, письменных и изобразительных материалов в нашем распоряжении немного, так что придется ограничиться тем, что есть. При первом знакомстве с материалом возникает впечатление, что крестьянский костюм в первой половине XVIII в. не претерпел никаких изменений и остался таким же, как и в XVII в.; однако при более внимательном рассмотрении ситуация выглядит иначе. В описях помещичьих имений при учете крестьянского имущества попрежнему фигурируют кафтаны, зипуны, шубы и пр. Вот, например, двор крестьянина А. Лукьянова – 5 чел. м.п., 3 чел. ж.п., в т.ч. 2 детей: *«у него пожитков: 2 кофтана сермяжных новых, шуба овчинная новая, 2 шубы новых»*; другой «*двор крестьянский, людей в нем 5 чел., ...2 шубы да кафтан*»[165], – и т.п. Из Москвы на ярмарки и в другие города в 1739 – 1740 гг. купцы везут такие явно или преимущественно крестьянские товары: кафтаны русские серые, епанчи китайчетые (2 – 3 руб.), шубы овчинные (1 руб.), душегрейки, телогрейки, штаны телятинные, портки пестрые сандальные, чулки ярославские русские, кушаки шерстяные и нитяные, башмаки и туфли барановые, сапоги телятинные, вареги овечьи и коровьи, рукавицы барановые, шапки «крестьянские с русской овчинкою» (7 – 10 коп.), «шляпы коровьи» (3 коп.), овечьи и суконные, шапки с «калмыцкою овчинкою» (по 90 коп. штука), малахаи лисьи (60 коп.), шапки женские камчатные и штофные золотные (35 коп.), кокошники кумачовые (4 – 5 коп.), китайчатые (1,5 – 2,5 коп.), камчатные, атласные, луданные, байберековые, кутневые, с отделкой мишурой или золотным позументом (вообще цены на кокошники разных сортов колеблются от 6 коп. за десяток до 50 коп. за штуку), косники простые (0,25 – 0,5 коп.) и «косники золотные на шелку», подзатыльники простые (0,3 – 0,7 – 1 коп.) и золотные с мишурой, чепцы (от 5 до 50 коп. штука), очелья, под-

чепешники, убрусы, капоры, платки, ленты и пр.[166] На одном офорте Дальстейна мы видим плотника – явно деревенского отходника: полукруглая шапка с широкой овчинной опушкой, подпоясанный зипун выше колен, порты, лапти с онучами.

Все, вроде бы, традиционно, однако есть и кое-что новое: в крестьянском обиходе появляются башмаки и туфли, чепцы и капоры (правда, трудно сказать, какого покроя), вместе с кокошниками, убрусами и подзатыльниками фигурируют платки (кажется, распространяется новый обычай ношения платка в качестве головного убора), и т.д. Еще заметнее, что из гардероба крестьян исчезают некоторые предметы одежды старого покроя – ферязи, однорядки и пр.: эти виды одежды дворян и посадских благодаря петровским запретам вышли из моды очень быстро, на протяжении жизни одного поколения, и потому не успели перейти в крестьянский костюм (в отличие от того, как это ранее происходило с кафтаном и др.). Верхняя одежда, насколько можно об этом судить по немногочисленным изобразительным материалам, становится короче и уже (более приталенной): здесь то же явление – раньше длинные одежды были престижны, потому что их носили обладатели высокого социального статуса и материального положения, теперь же дворяне и часть посадских носят европейские короткие кафтаны, поэтому и подражающее им крестьянство тоже перестает видеть в длине пол и рукавов признак высокого достоинства. Наоборот, платье подлинного старого покроя в это время становится признаком неполноправного социального положения – его носят раскольники и/или близкие к ним обитатели отдаленных окраин, так что старорусский костюм уже во второй четверти века выглядит экзотичным. С.П. Крашенинников, путешествовавший в 30-е гг. по Сибири, описывая костюм жителей одной деревни в районе Томска, пишет, что *«они платье таким же манером, как и у московских раскольников зделанное, носят». «Еще много там есть у нас давно брошенного*, – говорит он о сибирских поселянах вообще. – *Мы во всю бытность там не видали 10 женщин, которые бы по-немецки убраны были, но все или в треухах или с рогами или рукава у кунтышей по полу волочатся, а больше такой кунтыш на голову наложивши ходят. А мужчины такожде... почти все с бородами и русское платье носят»*[167]. (Вероятно, имеются в виду рогатые кики, а «кунтышами» именуется какая-то долгорукавная одежда типа телогреи или архаичного сарафана).

Крестьянский костюм на протяжении первой половины XVIII в. не остается неизменным, он утрачивает одни и приобретает

другие элементы, и хотя у нас практически нет определенных указаний на это в источниках (да и самих источников мало), для доказательства этого можно воспользоваться ретроспективным методом. Для второй половине века (к этому времени относятся первые достаточно подробные академические описания одежды крестьян разных районов России, появляются более богатые и достоверные изобразительные источники, а с конца века до нас доходят уже и сами предметы одежды) имеются данные, что крестьянки уже носили сарафаны разных типов, юбки, возможно, и поликовые рубахи. В XVII в. это не отмечалось – значит, становление и развитие этих видов одежды и проникновение их в крестьянский гардероб относится именно к интересующему нас периоду. Впрочем, не имея достаточных данных, нельзя говорить об этом с определенностью, но пару примеров мы все же приведем: на одном бисерном панно из эрмитажной коллекции, которое, судя по тематике и стилистике, было исполнено в первой половине XVIII в. крепостными вышивальщицами, изображена усадьба с парком. Вокруг даны различные сценки из крестьянского быта (или из жизни дворовых), в том числе изображения девушек и женщин в рубахах, в том числе, кажется, и с цветными поликами, и безрукавных сарафанах на лямках с пуговицами по переду[168]. Другой пример – текст из записок Болотова, относящийся к 1768 г., когда автор приехал в свою тамбовскую деревню, и помещик Тарановский пригласил его на обед: *«Наконец загремели тарелки и появилась сборщица в премудреном сарафане... Она одета была, как водится, в юбке, в кокошнике и в рубахе с манжетами, но сверху был надет белый суконный, короткий сарафан, с короткими рукавами по локоть и в стану столь широкий, что можно бы в него поместить еще одного человека»*[169]. Правда, описанный костюм из рубахи, юбки, душегреи и кокошника принадлежит не крестьянке, а дворовой, да и сам период довольно поздний, но интересно то, что этот наряд показался Болотову странным, т.е. новым, не виданным ранее, что лишний раз доказывает как региональную вариативность, так и инновационный характер развития крестьянской одежды.

Тезис о том, что крестьянская одежда в первой половине XVIII в. не являлась чем-то устоявшимся, консервативным и неизменным, мы можем подкрепить имеющимися в литературе сведениями по одежде сибирского крестьянства в данный период. Сибирь заселялась в это время выходцами из разных мест Европейской России, уже не только северо-восточных, но и централь-

ных, западных и юго-восточных уездов, которые, естественно, одевались так, как это было принято на их «малой родине». Однако так продолжалось лишь некоторое время, в дальнейшем же традиции уступали место новациям и заимствованиям: переселенцы перенимают некоторые виды одежды аборигенов и создают свои собственные, вполне оригинальные одеяния, порой очень сильно отличающиеся от общероссийских (т.е. от одежды крестьян европейской части страны). Так, у переселявшихся с начала века на Алтай поморов к середине – началу второй половины века под влиянием новых условий ведения хозяйства и культуры местных казахов изменился покрой мужских штанов; более того, жены этих выходцев с русского Севера начали носить шаровары-чембары[170] (!) – более революционную новацию просто невозможно представить. В течение первой половины XVIII в. русские жители Западной Сибири переняли у местных татар, киргизов и калмыков «ягу» – шубу, сшитую мехом вверх и с меховой же подкладкой, а обитатели Березовского округа позаимствовали у местных хантов и ненцев «малицу» или «парку» (глухую меховую одежду с капюшоном). Крестьяне Тюменского, Тобольского, Томского уездов к середине века стали носить тюркский «малахай» – шапку с четырехугольным суконным верхом и меховыми клапанами на лбу, ушах и затылке. По всей Западной Сибири в рассматриваемый период носили «чарки» – мужские кожаные башмаки с суконной опушкой и «ишимы» (те же чарки, но с кожаным или тканевым голенищем, разновидность татарских «ичигов»). Наконец, в 40-е гг. XVIII в. сибиряки уже изготовляли валяную обувь – «пимы» (в Европейской России валенки появились на целый век позже). Некоторые из перечисленных видов одежды, головных уборов и обуви были просто заимствованы, некоторые возникли как результат творческого синтеза аборигенных и русских традиций. Встречаются и оригинальные нововведения – так, в женском костюме с начала века появляется поясная одежда типа передника или фартука, называвшаяся «верхником» или «запаном», а в мужском – нечто вроде жилетки под названием «фуфайка» (в одной описи 1746 г. фигурирует *«фуфайка голю коришневого стегана на бумаге, подклад китайки лазоревой без рукавов»*[171]).

Конечно, Сибирь – район весьма своеобразный, и сибирские крестьяне отличались от крестьян европейской части страны не только тем, что проживали в непосредственной близости от аборигенов и заимствовали элементы культуры последних, но и тем,

что испытывали сильное влияние посадской культуры и, кроме того, не знали крепостной зависимости и были относительно состоятельны. Все это хорошо иллюстрируют данные описей: так, сибирские крестьянки уже в первые десятилетия XVIII в. носили сарафаны, причем не только домашнего изготовления «дубасы» (название происходит от того, что домотканные холщовые сарафаны окрашивали «в дубе», т.е. с помощью ольховой или березовой коры), но и покупные – китайчатые, камчатные, кумачные и зенденные. Например, у жены пашенного крестьянина Я. Суворова из деревни Гусельниковой Тюменского уезда (1717 г.) имелись *«два сарафана китайчатые лазоревые»*, у крестьянки Рябковой (деревня Пачинская Тавдинской волости) – *«сарафан красный кумачный немного поношенный на холщовом подкладе, сарафан вишневый китайчатый»*. Такие сарафаны на Ирбитской ярмарке продавались по 1,5 руб. и дороже, причем это были далеко не единственные дорогостоящие вещи в гардеробе местных крестьянок. Так, у жены М. Богданова (Тюменский уезд, 1720 г.) имелись *«два кокошника камчатые, кокошник камчатой шит золотом»*, у супруги А. Нефедова (Чаусская волость Томского уезда, 1759 г.) – *«два кокошника кумашные, один из них шит жемчугом»*, а у крестьянки М. Мезенцевой из Коркиной слободы (Ишимский уезд, 1759 г.) была девичья *«лента золотая с ряской жемчужной китайского жемчугу, в подзор серебряные ставки и с завязками красными голевыми ценой 2 р. 50 к.»*[172]. В отличие от них, помещичьи крестьяне центральных уездов ни с какими инородцами не соприкасались, отстояли и в буквально-топологическим, и в социально-генетическом плане гораздо дальше от посада с его культурой, и к тому же были просто беднее; однако все это еще не значит, что их костюм, в отличие от сибиряков, оставался неизменным.

Таким образом, можно сделать вывод, что в первой половине XVIII в. изменения, инициированные петровскими реформами, охватили, хотя и в разной степени, всю сферу потребительской культуры, в том числе и одежду самых разных сословий и социальных групп – от столичных придворных до их крепостных «душ обоего полу»; процессы завершения становления русского традиционного этнического костюма и начала его трансформации под западноевропейским влиянием были одновременными и сложно взаимодействовали друг с другом.

Примечания к 2-й части

[1] Древняя одежда народов Восточной Европы. – М., 1986. – С. 30–39; Седов В.В. Восточные славяне в VI – XIII вв. – М., 1982. – С. 257–260.
[2] Крижанич Юрий. Политика. – М., 1997. – С. 156.
[3] Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 40–51; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – М., 1988. – С. 139–146, 151; Пушкарева Н.Л. Женщины Древней Руси. – М., 1989. – С. 155–165; Забелин И.Е. Домашний быт русских цариц в XVI и XVII столетиях. – Новосибирск, 1992. – С. 177–178; Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – Мн., 1998. – С. 458–468; Древняя Русь. Город. Замок. Село. – М., 1985. – С. 265, 270; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. В 2-х т. – М., 1999. Т. 1. – С. 115–116, 183; Т. 2. – С. 125, 139, 424–425; Тарабукин Н.М. Очерки по истории костюма. – М., 1994. – С. 46–51, 57–63; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – М., 1995. – С. 49, 154, 280; Киреева Е.В. История костюма. – М., 1976. – С. 47–50; Русский исторический костюм для сцены. Сост. Н. Гиляровская. – М.-Л., 1945. – С. 65–67.
[4] Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 68–69.
[5] Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 65, 69, 76, 78, 83, 88–89; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 149–175; Пушкарева Н.Л. Женщины Древней Руси. – С. 170–176; Забелин И.Е. Домашний быт русских цариц в XVI и XVII столетиях. – С. 204–205; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. В 2-х т. Т. 1. – С. 389; Т. 2. – С. 140, 427; Костюм в России. XV – начало XX века. – М., 2000. – С. 12; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 122–123, 245–248, 272, 336–337; Русский народный костюм. – Л., 1984. – С. 20, 38; Русский исторический костюм для сцены. Сост. Н. Гиляровская. – С. 66, 71, 74; Левинсон-Нечаева М.Н. Материалы к истории русской народной одежды. – В кн.: Крестьянская одежда населения Европейской России (XIX – начало XX в.). Определитель. – М., 1971. – С. 358; Киреева Е.В. История костюма. – С. 54–56; Очерки русской культуры XIII – XV веков. Ч. 1. – М., 1970. – С. 277–298.
[6] Крижанич Юрий. Политика. – С. 156.
[7] Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 66–80, 116; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 139–149, 160–162; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. В 2-х т. Т. 1. – С. 284; Т. 2. – С. 329–330; Костюм в России. XV – начало XX века. – С. 11–18; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 22, 98, 107–108, 133, 187–189, 280, 306; Русский исторический костюм для сцены. Сост. Н. Гиляровская. – С. 67–77; Левинсон-Нечаева М.Н. Материалы к истории русской народной одежды. – В кн.: Крестьянская одежда населения Европейской России (XIX – начало XX в.). Определитель. – С. 352–356; Киреева Е.В. История костюма. – С. 51–56; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – М., 1976. – С. 202–209; Очерки русской культуры XVII века. Ч.

1. – М., 1979. – С. 202–208; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – Новосибирск, 1992. – С. 132–138; Токарев С.А. Этнография народов СССР. – М., 1958. – С. 76–77; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – М., 1987. – С. 260, 262; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – М., 1981. – С. 144–146, 149–152; Маслова Г.С. Народная одежда русских, украинцев и белорусов в XIX – начале XX в. – В кн.: Восточнославянский этнографический сборник. – М., 1956. – С. 577–581, 590–594, 695–713; Костомаров Н.И. Русские нравы. – М., 1995. – С. 55–59.

[8] Крижанич Юрий. Политика. – С. 157.

[9] Забелин И.Е. Домашний быт русских цариц в XVI и XVII столетиях. – С. 202–210; Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 68–70, 75–76; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 151–156; Костюм в России. XV – начало XX века. – С. 20–21; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 156; Русский исторический костюм для сцены. Сост. Н. Гиляровская. – С. 96–100; Левинсон-Нечаева М.Н. Материалы к истории русской народной одежды. – В кн.: Крестьянская одежда населения Европейской России (XIX – начало XX в.). Определитель. – С. 357–360; Киреева Е.В. История костюма. – С. 60–63; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 209–211; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 210–214; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 141–143; Токарев С.А. Этнография народов СССР. – С. 72–74; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 267–275; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 146–147, 165; Маслова Г.С. Народная одежда русских, украинцев и белорусов в XIX – начале XX в. – В кн.: Восточнославянский этнографический сборник. – С. 600, 618–621, 633–634, 636–650, 695–713; Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 63–66.

[10] Крижанич Юрий. Политика. – С. 119–120.

[11] Крижанич Юрий. Политика. – С. 157.

[12] Забелин И.Е. Домашний быт русских цариц в XVI и XVII столетиях. – С. 181–194; Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 80–84; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 165–170; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. В 2-х т. Т. 1. – С. 414; Т. 2. – С. 401–402, 418; Русский народный костюм. – С. 28–30; Русский исторический костюм для сцены. Сост. Н. Гиляровская. – С. 82–83, 100–102; Киреева Е.В. История костюма. – С. 57, 63–64; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 129, 143; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 206–208, 211–213; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 209, 215–217; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 138–139, 143; Токарев С.А. Этнография народов СССР. – С. 77–78; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 266–267, 275–280; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 163–164; Маслова Г.С. Народная одежда русских, украинцев и белорусов в

XIX – начале XX в. – В кн.: Восточнославянский этнографический сборник. – С. 597–599, 652–684; Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 61–62, 66–67.

[13] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – М., 1998. – С. 248.

[14] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 248.

[15] Забелин И.Е. Домашний быт русских цариц в XVI и XVII столетиях. – С. 212–214; Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 88–90; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 174–176; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. В 2-х т. Т. 1. – С. 80; Русский исторический костюм для сцены. Сост. Н. Гиляровская. – С. 84, 102; Киреева Е.В. История костюма. – С. 56, 63; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 33; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 205–206; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 208–209, 214–215; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 139–140, 144; Токарев С.А. Этнография народов СССР. – С. 79; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 284–285; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 145–146; Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 54.

[16] Забелин И.Е. Домашний быт русских цариц в XVI и XVII столетиях. – С. 210–212; Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 84–85, 90; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 175–178, 182–183; Русский исторический костюм для сцены. Сост. Н. Гиляровская. – С. 82, 102; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 205–206; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 208–209, 214–215; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 138, 144; Токарев С.А. Этнография народов СССР. – С. 79; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 282–284; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 145, 152; Русский народный костюм. – С. 38; Маслова Г.С. Народная одежда русских, украинцев и белорусов в XIX – начале XX в. – В кн.: Восточнославянский этнографический сборник. – С. 715–717, 724–725; Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 60–61.

[17] Мерцалова М.Н. История костюма. – М., 1972. – С. 25, 33, 59–60, 73; Мерцалова М.Н. Костюм разных времен и народов. В 4-х т. Т. II. – М., 1995. – С. 266–268; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – М., 1967. – С. 21; Буркхардт Я. Культура Возрождения в Италии. – М., 1996. – С. 244; Культура Византии. Вторая половина VII – XII вв. – М., 1989. – С. 583; Культура Византии. XIII – первая половина XV в. – М., 1991. – С. 560–561.

[18] Цит. по: Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 474–475.

[19] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 240.

[20] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 234.

[21] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 238–239.
[22] Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 475–479; Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 249.
[23] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 235–236.
[24] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 241.
[25] Рождение империи. – М., 1997. – С. 225.
[26] Цит. по: Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 480, 484.
[27] Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 134–135; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 144–153.
[28] Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 210.
[29] Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 136–137, 140, 142.
[30] Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 92.
[31] Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 90–91.
[32] Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 92–93.
[33] Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 94–96.
[34] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 140–162, 282.
[35] Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 141.
[36] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 282.
[37] Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 154.
[38] Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 134–145.
[39] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 255.
[40] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 257.
[41] Цит. по: Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 475–483.
[42] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 260.
[43] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 263.
[44] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 259, 265.
[45] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – Л., 1989. – С. 91–92.
[46] Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Государев двор, или дворец. – М., 1990. – С. 233–234.
[47] Забелин И.Е. Домашний быт русских цариц в XVI и XVII столетиях. – С. 216–217.

[48] Соловьев С.М. Чтения и рассказы по истории России. – М., 1990. – С. 282.
[49] Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 98–99; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 134–145; Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 64.
[50] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 243.
[51] Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Государев двор, или дворец. – С. 248, 257; Русский исторический костюм для сцены. Сост. Н. Гиляровская. – С. 84–94; Тарабукин Н.М. Очерки по истории костюма. – С. 62.
[52] Русский исторический костюм для сцены. Сост. Н. Гиляровская. – С. 103–111; Тарабукин Н.М. Очерки по истории костюма. – С. 61; Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 32; Шепелев Л.Е. Титулы, мундиры, ордена. – Л., 1991. – С. 157–158; Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 228–231.
[53] Токарев С.А. Этнография народов СССР. – С. 72; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 261–265, 267, 288.
[54] Токарев С.А. Этнография народов СССР. – С. 72.
[55] Иванов С.В. Орнамент народов Сибири как исторический источник (по материалам XIX – начала XX в.). Народы Сибири и Дальнего Востока. – М.-Л., 1963. – С. 414.
[56] Иванов С.В. Материалы по изобразительному искусству народов Сибири XIX – начала XX в. Сюжетный рисунок и другие виды изображений на плоскости. – М.-Л., 1954. – С. 229.
[57] Токарев С.А. Этнография народов СССР. – С. 72.
[58] Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 210.
[59] Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 235; Киреева Е.В. История костюма. – С. 35–36; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 30; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 29; Иллюстрированная энциклопедия моды. – Прага, 1989. – С. 113.
[60] Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 205.
[61] Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 29; Иллюстрированная энциклопедия моды. – С. 527.
[62] Токарев С.А. Этнография народов СССР. – С. 76.
[63] Тиль Э. История костюма. – Л., 1971. – С. 58–59; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 63; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 82.
[64] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 250–252; Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 103–104; Очерки русской культуры XIII – XV веков. Ч. 1. – С. 296; Русский исторический костюм для сцены. Сост. Н. Гиляровская. – С. 82.
[65] Тарабукин Н.М. Очерки по истории костюма. – С. 12.
[66] Крижанич Юрий. Политика. – С. 155.
[67] Древняя одежда народов Восточной Европы. – С. 96; Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. – Казань, 1966. – С. 311.
[68] Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – СПб., 1867. – С. 123.

[69] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 179–180.
[70] Иллюстрированная энциклопедия моды. – С. 399.
[71] Цит. по: Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 132.
[72] Забелин И.Е. Домашний быт русских цариц в XVI и XVII столетиях. – С. 215.
[73] Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 61.
[74] Античные государства Северного Причерноморья. – М., 1984. – С. 236; Степи европейской части СССР в скифо-сарматское время. – М., 1989. – С. 213; Степи Евразии в эпоху средневековья. – М., 1981. – С. 16–17; Банк А.В. Прикладное искусство Византии IX – XII вв. – М., 1978. – С. 23–26; Прокопий Кесарийский. Война с персами. Война с вандалами. Тайная история. – М., 1993. – С. 338; Культура Византии. Вторая половина VII – XII вв. – С. 584–586; Искусство стран Востока. – М., 1986. – С. 77.
[75] Очерки русской культуры XIII – XV веков. Ч. 1. – С. 291–292.
[76] Коршунова Т.Т. Костюм в России XVIII – начала XX века. – Л., 1979. – С. 6.
[77] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 98.
[78] Тиль Э. История костюма. – С. 54; Киреева Е.В. История костюма. – С. 98; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 83; Мерцалова М.Н. Костюм разных времен и народов. В 4-х т. Т. II. – С. 88; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 70; Тарабукин Н.М. Очерки по истории костюма. – С. 80, 87; Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 280; Захарова О.Ю. Светские церемониалы в России XVIII – начала XX в. – М., 2001. – С. 231, 242; Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. – М., 1986. – С. 341.
[79] Мерцалова М.Н. Костюм разных времен и народов. В 4-х т. Т. II. – С. 38; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 41, 57, 70; Киреева Е.В. История костюма. – С. 29–36, 78, 83, 93–94, 99; Тиль Э. История костюма. – С. 35, 50; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 32, 81, 83, 93; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 65, 101; Иллюстрированная энциклопедия моды. – С. 399, 450; Вейс Г. Внешний быт народов с древнейших до наших времен. Т. III. Ч. II. – М., 1879. – С. 273; Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 183–281; Тарабукин Н.М. Очерки по истории костюма. – С. 51; Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. – С. 337; Кулишер И.М. История экономического быта Западной Европы. Т. 2. – М.-Л., 1931. – С. 28.
[80] Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 128–286; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 47, 77, 141–142, 149, 320; Киреева Е.В. История костюма. – С. 99, 103; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 82–83; Вейс Г. Внешний быт народов с древнейших до наших времен. Т. III. Ч. II. – С. 275; Мерцалова М.Н. Костюм разных времен и народов. В 4-х т. Т. II. – С. 60; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 73; Иллюстрированная энциклопедия моды. – С. 163, 527, 574; Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. – С. 351.
[81] Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 195–286; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. –

С. 111–112, 120; Киреева Е.В. История костюма. – С. 101–103; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 82–84; Вейс Г. Внешний быт народов с древнейших до наших времен. Т. III. Ч. II. – С. 274–275; Мерцалова М.Н. Костюм разных времен и народов. В 4-х т. Т. II. – С. 43, 46–54, 424; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 72; Иллюстрированная энциклопедия моды. – С. 189.

[82] Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. В 2-х т. Т. 1. – С. 180; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 75; Мерцалова М.Н. Костюм разных времен и народов. В 4-х т. Т. II. – С. 56, 68; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 98; Вейс Г. Внешний быт народов с древнейших до наших времен. Т. III. Ч. II. – С. 273–275; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 83–84; Иллюстрированная энциклопедия моды. – С. 413.

[83] Тарабукин Н.М. Очерки по истории костюма. – С. 84; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 200–202; Киреева Е.В. История костюма. – С. 100, 103; Вейс Г. Внешний быт народов с древнейших до наших времен. Т. III. Ч. II. – С. 273; Мерцалова М.Н. Костюм разных времен и народов. В 4-х т. Т. II. – С. 40; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 70; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 82–84, 94; Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 277–279, 286; Хёйзинга Й. Homo ludens. В тени завтрашнего дня. – М., 1992. – С. 207–208.

[84] Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 287–288; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 94–95; Тиль Э. История костюма. – С. 51; Иллюстрированная энциклопедия моды. – С. 365; Киреева Е.В. История костюма. – С. 100, 103; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 84; Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. – С. 207.

[85] Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 288; Киреева Е.В. История костюма. – С. 99, 103; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 84, 88; Мерцалова М.Н. Костюм разных времен и народов. В 4-х т. Т. II. – С. 14; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 32; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 77.

[86] Киреева Е.В. История костюма. – С. 103; Мерцалова М.Н. Костюм разных времен и народов. В 4-х т. Т. II. – С. 62, 88; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 75.

[87] Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 180–205; Киреева Е.В. История костюма. – С. 29–36; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 36, 63; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 137; Иллюстрированная энциклопедия моды. – С. 140, 449–450, 543; Современный словарь иностранных слов. – М., 1993. – С. 313, 345; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. В 2-х т. Т. 1. – С. 432–433, 486; Т. 2. – С. 457–458.

[88] Мишель Монтень. Опыты. Избранные произведения в 3-х томах. Т. 1. – М., 1992. – С. 120.

[89] Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 242–260; Тиль Э. История костюма. – С. 49; Киреева Е.В. История костюма. – С. 79; Мерцалова М.Н.

История костюма. – С. 53–54; Мерцалова М.Н. Костюм разных времен и народов. В 4-х т. Т. II. – С. 82, 228; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 43; Иллюстрированная энциклопедия моды. – С. 543.

[90] Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 261–292; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 88–90; Киреева Е.В. История костюма. – С. 80, 104–108; Вейс Г. Внешний быт народов с древнейших до наших времен. Т. III. Ч. II. – С. 277–279; Иллюстрированная энциклопедия моды. – С. 346, 449; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 39, 60–61, 182–183, 191, 289; Тиль Э. История костюма. – С. 52; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 66, 87; Мерцалова М.Н. Костюм разных времен и народов. В 4-х т. Т. II. – С. 84, 90; Тарабукин Н.М. Очерки по истории костюма. – С. 100–104.

[91] Киреева Е.В. История костюма. – С. 95.

[92] Мерцалова М.Н. Костюм разных времен и народов. В 4-х т. Т. II. – С. 60; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 82–83.

[93] Киреева Е.В. История костюма. – С. 92; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 82; Мерцалова М.Н. Костюм разных времен и народов. В 4-х т. Т. II. – С. 50; Иллюстрированная энциклопедия моды. – С. 502.

[94] Посошков И.Т. Книга о скудости и богатстве. – М., 1937. – С. 206.

[95] Рождение империи. – С. 341.

[96] Петр Великий. – М., 1993. – С. 131.

[97] Захарова О.Ю. Светские церемониалы в России XVIII – начала XX в. – С. 121.

[98] Записки императрицы Екатерины II. – М., 1990. – С. 17.

[99] Очерки русской культуры XVIII века. Часть первая. – М., 1985. – С. 344–346; Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – Л., 1982. – С. 126–139; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 166; Захарова О.Ю. Светские церемониалы в России XVIII – начала XX в. – С. 180–183; Устрялов Н.Г. Русская история до 1855 года, в двух частях. – Петрозаводск, 1997. – С. 458; Соловьев С.М. Сочинения. В 18 кн. Кн. VII. Т. 13–14. – М., 1991. – С. 550; Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 91; Костюм в России. XV – начало XX века. – С. 174; Гольцев В.А. Законодательство и нравы в России XVIII века. – СПб., 1896. – С. 118–119; История Москвы. Т. 2. Период феодализма. XVIII в. – М., 1953. – С. 181, 568; Рождение империи. – С. 86–87, 126.

[100] Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 294–310; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 77, 141–142, 200–202, 227, 230; Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 115–117; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 72–73, 93–98; Иллюстрированная энциклопедия моды. – С. 199, 365, 574; Тарабукин Н.М. Очерки по истории костюма. – С. 99–105; Тиль Э. История костюма. – С. 55; Вейс Г. Внешний быт народов с древнейших до наших времен. Т. III. Ч. II. – С. 356–359; Коршунова Т.Т. Костюм в России XVIII – начала XX века. – С. 7–8; Киреева Е.В. История костюма. – С. 114–116; Русский костюм 1750 – 1917. Вып. 1. 1750 – 1830. – М., 1960. – С. 17–18, 68.

[101] Мерцалова М.Н. История костюма. – С. 121–125; Коршунова Т.Т. Костюм в России XVIII – начала XX века. – С. 9, 27; Русский костюм 1750 – 1917. Вып. 1. 1750 – 1830. – С. 11–17, 32, 36, 38, 40, 42; Киреева Е.В. История костюма. – С. 116–120, 122–124; Вейс Г. Внешний быт народов с древнейших до наших времен. Т. III. Ч. II. – С. 359–363; Иллюстрированная энциклопедия моды. – С. 199, 450, 555; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 198, 201, 233–234, 295–297, 306–309, 330; Костюм в России. XV – начало XX века. – С. 108–112; Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – С. 85–88; Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – С. 310–322.
[102] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 59.
[103] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 67.
[104] Петр Великий. – С. 177.
[105] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 59.
[106] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 61.
[107] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 63.
[108] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 105.
[109] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – СПб., 1997. – С. 190.
[110] Петр Великий. – С. 134.
[111] Петр Великий. – С. 157.
[112] Петр Великий. – С. 144.
[113] Империя после Петра. 1725 – 1765. – М., 1998. – С. 228.
[114] Петр Великий. – С. 206.
[115] Петр Великий. – С. 182.
[116] Петр Великий. – С. 128.
[117] Петр Великий. – С. 101.
[118] Петр Великий. – С. 217.
[119] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 91.
[120] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 147.
[121] Безвременье и временщики: Воспоминания об «эпохе дворцовых переворотов» (1720-е – 1760-е годы). – Л., 1991. – С. 248–252.
[122] Письма леди Рондо. – СПб., 1836. – С. 17.
[123] Письма леди Рондо. – С. 62.
[124] Безвременье и временщики: Воспоминания об «эпохе дворцовых переворотов» (1720-е – 1760-е годы). – С. 252.
[125] Безвременье и временщики: Воспоминания об «эпохе дворцовых переворотов» (1720-е – 1760-е годы). – С. 165.
[126] Записки императрицы Екатерины II. – С. 129–130.
[127] Записки императрицы Екатерины II. – С. 39, 40, 64.
[128] Дашкова Е.Р. Литературные сочинения. – М., 1990. – С. 56; Очерки русской культуры XVIII века. Часть первая. – С. 349.
[129] Очерки русской культуры XVIII века. Часть первая. – С. 353; Русский костюм 1750 – 1917. Вып. 1. 1750 – 1830. – С. 11.

[130] Записки императрицы Екатерины II. – С. 81–82, 102, 112–113, 128, 183.
[131] Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – С. 135; Захарова О.Ю. Светские церемониалы в России XVIII – начала XX в. – С. 266.
[132] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 343.
[133] Записки императрицы Екатерины II. – С. 96.
[134] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 282.
[135] Коршунова Т.Т. Костюм в России XVIII – начала XX века. – С. 10, 24, 27; Фалеева В.А. Русское плетеное кружево. – Л., 1983. – С. 38–55; Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – С. 42–43.
[136] Очерки русской культуры XVIII века. Часть первая. – С. 354.
[137] См., например: Шарая Н.М., Моисеенко Е.Ю. Костюм в России XVIII – начала XX вв. – Л., 1962; Коршунова Т.Т. Костюм в России XVIII – начала XX века. – Л., 1979.
[138] Памятники русской культуры первой четверти XVIII века в собрании Государственного Эрмитажа. – Л.-М., 1966. – С. 216–229.
[139] Моисеева Е.Ю. Опись гардероба А.Д. Меншикова. К истории мужского костюма первой четверти XVIII века в России. – В кн.: Культура и искусство Петровского времени. Публикации и исследования. – Л., 1977. – С. 88–110.
[140] Павленко Н.И. Александр Данилович Меншиков. – М., 1984. – С. 166.
[141] Павленко Н.И. Александр Данилович Меншиков. – С. 107.
[142] Империя после Петра. 1725 – 1765. – С. 239.
[143] Моисеева Е.Ю. Опись гардероба А.Д. Меншикова. К истории мужского костюма первой четверти XVIII века в России. – В кн.: Культура и искусство Петровского времени. Публикации и исследования. – С. 108–109.
[144] Цит. по: Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – С. 129.
[145] Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – М., 1951. – С. 277, 67, 169, 172, 37, 41.
[146] Безвременье и временщики: Воспоминания об «эпохе дворцовых переворотов» (1720-е – 1760-е годы). – С. 288.
[147] Червяков А. Повелитель ветра // Родина. – 1996. – № 9. – С. 84.
[148] Кушева Е.Н. Торговля Москвы в 30 – 40-х годах XVIII в. // Исторические записки. Вып. 23. 1947. – С. 86–87.
[149] История Москвы. Т. 2. Период феодализма. XVIII в. – С. 182; Заозерская Е.И. Развитие легкой промышленности в Москве в первой четверти XVIII в. – М., 1953. – С. 83.
[150] Посошков И.Т. Книга о скудости и богатстве. – С. 206; Милюков П.Н. Очерки по истории русской культуры. В 3 т. Т. 3. – М., 1995. – С. 207.
[151] Кафенгауз Б.Б. История хозяйства Демидовых в XVIII – XIX вв. Т. I. – М.-Л., 1949. – С. 240.
[152] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 92.
[153] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – С. 97.

[154] Петр Великий. – С. 175.
[155] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 64.
[156] Глинка В.М. Русский военный костюм XVIII – начала XX века. – Л., 1988. – С. 23–36.
[157] История крестьянства России до 1917 г. Т. 3. – М., 1993. – С. 534.
[158] Очерки русской культуры XVIII века. Часть первая. – С. 351; Шепелев Л.Е. Титулы, мундиры, ордена. – С. 143.
[159] Гольцев В.А. Законодательство и нравы в России XVIII века. – С. VII–IX.
[160] Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – С. 235.
[161] Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – Новосибирск, 1992. – С. 157.
[162] Очерки русской культуры XVIII века. Часть первая. – С. 362.
[163] Русский костюм 1750 – 1917. Вып. 1. 1750 – 1830. – С. 27.
[164] Русский костюм 1750 – 1917. Вып. 1. 1750 – 1830. – С. 62; Очерки русской культуры XVIII века. Часть первая. – С. 361; Фабрицкий Б., Шмелев И. Сокровища Древней Руси. – М., 1974. – Илл. 28, 29.
[165] Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – С. 307, 362.
[166] Кушева Е.Н. Торговля Москвы в 30 – 40-х годах XVIII в. // Исторические записки. Вып. 23. 1947. – С. 86–88, 96–97.
[167] Цит. по: Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 167.
[168] Моисеенко Е.Ю., Фалеева В.А. Бисер и стеклярус в России. XVIII – начало XX века. – Л., 1990. – С. 37–39; Илл. 20–22.
[169] Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные им самим для своих потомков. Том второй. 1760 – 1771. – М.-Л., 1931. – С. 341–342.
[170] Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 157.
[171] Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 117, 124–125, 131, 134–138, 146, 161; История крестьянства России до 1917 г. Т. 3. – С. 503.
[172] Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 152, 155, 167, 169.

ЧАСТЬ 3. ЖИЛИЩЕ

Жилище есть специфически человеческий топос, микрокосм, структура которого изоморфна структуре космоса, т.е. разумной, логичной, сущной ипостаси реальности. В окружающем его хаосе бытия человек выгораживает внутреннее пространство, раздвигает вокруг себя бессмысленную, бесформенную, упругую сплошность жизнепроживания и благоустраивает отвоеванное место так, что в нем становится возможным жить по-человечески. Жилище представляет собой победу пространства над временем, статики над динамикой, определенности над неопределенностью. Возводя стену дома, человек дает реальности определенность, о-преде́ливает ее этим рукотворным пределом; жилище представляет собой модель разграниченного, упорядоченного, устроенного космоса, неизменные покоящиеся границы которого позволяют человеку свободно двигаться внутри этого устойчивого мира. Лишь у себя дома человек может быть собой: закрыв дверь изнутри, он отделяет мир от себя и себя от мира, переступив порог, он определяет себя как одно, отличное от иного; внутри дома – свое и свои, снаружи – чужое и чужие. Собственно, благодаря жилищу человек и может отличать внутреннее от внешнего – жилище интроинтенционально. Жилище структурно, пространственно расчленено, и чем выше степень этой внутренней расчлененности, чем большей дробностью структурно-функциональной организации оно отличается, тем выше степень его системной целостности и ниже степень унитивного единства. Жить по-человечески значит – жить в жилище, культурном, искусственно выстроенном локусе; жилище в высшей степени культурно – по крайней мере, для той сферы, которую мы называем культурой быта. Поэтому история жилища есть история культуры, история реализации, овеществления, о-формления социумом самого себя во времени.

3.1. Складывание традиционного типа жилища

3.1.1. Этапы исторической эволюции

Истоки формирования русского типа жилища восходят к восточнославянской догосударственной эпохе. На древнейших поселениях восточных славян VI – VII вв. известны жилища одного типа – полуземлянки: такое название применяется для обозначения заглубленных в грунт на глубину 0,2 – 1 м жилищ, сте-

ны которых приподнимались на некоторую высоту, так что перекрытие опиралось на них, а не на края котлована. В котлован опускался сруб, или же стены его укреплялись деревянными плахами, прижатыми к стенкам столбами; наземные части стен и, вероятно, крыша присыпались землей. В плане полуземлянки были квадратными, со стороной 3 – 4 м (внутренний периметр был еще меньше, так что жилая площадь, скорее всего, не превышала 10 – 12 м^2). Спускались в полуземлянку по вырезанным в грунте ступенькам или по лестнице; окон в таком жилище не было, так что свет проникал только через открытую дверь – вход в полуземлянку устраивался с южной стороны; пола тоже не было – вернее, он был земляной. Для обогрева служила прямоугольная печь, располагавшаяся в правом (реже – в левом) заднем от входа углу устьем ко входу, сделанная либо из камней, либо (реже) из глины; дым выходил через топочное отверстие – печь была «курной».

В VIII – первой половине X вв., наряду с полуземлянками, появляются наземные дома; полуземлянки по-прежнему бытуют в лесостепи, а наземные жилища появляются на севере, в районе Новгорода и Пскова, доходя до Смоленска. Полуземляночные жилища почти не отличаются от полуземлянок предшествующего времени; они чуть большей площади, с печами-каменками или глинобитными со стороной от 0,8 до 1,8 м, высотой 0,6 – 0,9 м. Наверху печи часто стояла глиняная жаровня, а иногда в своде оставляли отверстие, в которое вставлялся горшок. Крыша устраивалась либо двускатная, причем конек мог располагаться как вдоль, так и поперек входа, либо четырехскатная; сверху перекрытие промазывали глиной. Наземные жилища этого времени представляют собой квадратные срубы со стороной 4,5 – 5 м (внутренняя площадь помещения равнялась 15 – 20 м^2; в Старой Ладоге встречались и срубы 3,7×3,9 м, в которых чистая внутренняя площадь вряд ли превышала 12 м^2, но были и срубы 5,5×6 м, с внутренней площадью около 30 м^2), срубленные «в обло» (в нижнем бревне выбирался продольный паз и поперечное углубление – «чашка», в которое укладывалось верхнее бревно; поперечная врубка делалась не на краю бревна, а с отступом, так что концы бревен выступали наружу, оберегая углы дома от промерзания). В таких жилищах делался пол – деревянные плахи укладывались на бревна-лаги; в углу располагалась печь-каменка.

Во второй половине X – XI вв. в лесостепи и южной части лесной зоны все так же господствуют полуземлянки, а на севере

лесной зоны – наземные дома; в средней части лесной зоны соседствуют жилища обоих типов. В полуземлянках этого времени стены по большей части столбовой конструкции; наземные дома все срубные, при этом лаги теперь не укладываются на землю, а врубаются в бревна сруба, так что пол приподнимается над землей; к срубу с трех сторон иногда примыкают открытые (возможно, что и закрытые) галереи-навесы. Существенные изменения претерпела конструкция печи, что повлекло за собой изменение в планировке жилища: в полуземлянках теперь ставятся круглые или овальные в плане глинобитные печи, под которых вымощен обломками керамики и промазан глиной; эти печи иногда ставили на деревянные столбы или на срубный или столбовой опечек. На такой опечек ставятся печи и в наземных домах: это печи-каменки, промазанные глиной (их можно назвать и глинобитными с добавлением камней). Печи новой конструкции, очевидно, имели улучшенные теплотехнические свойства, поэтому расположение печи в жилище начинает меняться: в Новгороде печь ставят у входа, при этом устье обращено к задней от входа стене, а на остальной территории Руси печь ставится у входа устьем к нему. Расположение печи у входа создавало в глубине постройки чистое пространство и обеспечивало более равномерный прогрев помещения, особенно если устье было обращено к противоположной входу стене. По всей видимости, перед входом в это время стали устраивать тамбур – сени; в северных районах появляются уже двухчастные (двухкамерные) дома-пятистенки, представлявшие собой срубы с внутренней поперечной стеной, делившей жилище на две неравные части: в большей части стояла печь, а меньшая играла роль сеней. Вероятно, в наземных домах в это время уже имелись волоковые окошки, так что дверь перестала быть единственным источником поступления света в жилище.

В XII – XIII вв. происходит значительное расширение ареала строительства наземных домов, которые возводятся теперь уже не только в лесной зоне, но и в лесостепи. Полуземлянки преобладают только в Поднепровье и некоторых других районах юга, но и здесь появляются наземные жилища (в Киеве строились как дома столбовой конструкции с заглубленной в землю нижней частью, так и срубные дома; в Новгороде срубы делались из цельных бревен, достигавших в длину 13 – 14 м, так что внутренняя площадь жилого дома могла равняться 180 м^2). Преобладающим типом печи становится круглая глинобитная; на севере сохраняются пря-

моугольные каменки, а в некоторых городах появляются и кирпичные печи. При этом отмечаются случаи устройства глиняных или кирпичных дымоходов, т.е. речь идет о появлении топки «по-белому» – конечно, в жилищах состоятельных людей. Усиливается тенденция к строительству многокамерных жилищ: в Поднепровье появляются двух- и трехкамерные полуземлянки, в Новгороде известны не только пятистенки, но и трехкамерные наземные дома, состоявшие из двух жилых (снабженных печью) срубов или из жилого помещения и холодного сруба, соединенных столбовой пристройкой. В это же время известны и жилища в несколько этажей: полуземлянки, где подземная часть не имела печи и играла роль подвала, и наземные дома в два или даже три этажа.

Крыши делались чаще всего двускатными, крытыми деревянными драницами или соломой, сверху прикрытой слоем глины. Потолков не было – при господствовавшей топке по-черному помещение должно было иметь значительную высоту, чтобы дым скапливался в верхней части, где его можно выпустить через волоковое окно (впрочем, вполне возможно, что отверстие для выхода дыма делалось не в стене, а в крыше), а не расходился по всему дому. Для того, чтобы свести к минимуму потери тепла, дверной проем прорубался не с самого низа, а на высоте первого-третьего венца; размеры дверей были небольшими (вернее, просто маленькими) – от 0,92 до 1,60 м в высоту и от 0,55 до 0,85 м в ширину. Окна теперь делаются даже в полуземлянках: подпирающие стены котлована столбовые конструкции крепятся на гвоздях, что позволяет обойтись без наружной земляной подсыпки; то же касается и случаев, когда в котлован опускался сруб, а также вариантов, когда плахи не просто прижимались столбами к стенкам котлована, а вставлялись в пазы столбов (в лесостепной зоне наземные стены жилищ дополнительно обмазывались глиной и иногда белились, а в некоторых случаях даже расписывались изнутри). Таким образом, в наземной части стен стало возможным прорезать окна, что подтверждается тем, что прежняя строгая ориентация входа на южную сторону теперь соблюдается далеко не всегда. Правда, относительно основной массы жилищ речь должна идти не об окнах, а о единственном окне, как это установлено для наземных домов; это окошко представляло собой проем, образованный вырубкой части одного бревна. В то же время в относительно богатых жилищах имелось несколько окон, причем это были «косящатые» окна, проемы которых снабжались деревянной рамой, закрытой слюдой или даже стеклом.

Об интерьере жилища домонгольского времени трудно сказать что-то определенное. Из меблировки археологически прослеживаются неподвижные лавки и «одры» – припечные настилы (между боковой стороной печи и стеной), на которых спали, укладываясь либо вдоль, либо поперек.

Существенных конструктивных или планировочных различий между сельскими и городскими жилищами в это время не наблюдалось. В городских домах ремесленников встречались пристройки, служившие в качестве мастерских, но о выделении особого типа жилища горожанина-ремесленника говорить нельзя. Многокамерные и многоэтажные жилища встречаются только в городах, но это может служить показателем социальной стратификации, а не различия городской и сельской застройки. То же касается и наличия в городах развитых усадебных комплексов, в состав которых входило по несколько жилых и хозяйственных (иногда и культовых) построек, окруженных забором, внутри которого мог размещаться сад, и, тем более, кирпичных и белокаменных княжеских дворцов. (Рядовые горожане имели усадьбы площадью 250 – 350 м^2, более состоятельные – 600 – 700 м^2, в Новгороде не редкостью были усадьбы площадью свыше 1000 м^2; некоторые боярские усадьбы имели площадь даже более 2000 м^2)[1].

В удельный период (вторая половина XIII – XV вв.) господствующим типом жилища становится наземное; с XIV в. полуземлянки уже не встречаются. Жилище этого времени представляло собой срубленный в обло сруб, пол которого на севере делали приподнятым, в центральных районах он располагался на уровне земли, а еще южнее пол бывал земляной. Образовавшееся при устройстве пола на уровне нескольких венцов от земли подполье – подклет, могли использовать в хозяйственных целях (в предшествующую эпоху этого не наблюдалось: полы поднимали только с целью защиты от сырости и промерзания). Большая часть жилищ были однокамерными, но встречались и двухкамерные (пятистенки), и трехкамерные (так называемая «связь»: изба – сени – клеть), правда, их в это время, как и в предшествующий период, было мало. В богатых хоромах делалось несколько жилых помещений – точнее, комнат: собственно изба с печью, горница (т.е. комната, поднятая на подклете на определенную высоту), повалуша (высокая башня в несколько этажей, некий аналог донжонов западноевропейских замков), светлица (комната с несколькими окнами), терем (верхний этаж с галереей – сенями; та-

кая галерея делалась на столбах, и попасть туда можно было по лестнице крыльца). (Название жилища «изба» происходит от слова «истопка» или «истобка», «истба», означавшего, собственно, помещение с печью; впервые оно появляется в летописи при описании событий 945 – 946 гг., когда по приказанию княгини Ольги в «истопке» было сожжено второе посольство древлян, члены которого в ней мылись. Это можно трактовать двояко: с одной стороны, истопка могла быть баней, с другой стороны, в Киеве могли, как и в позднейшие времена в южновеликорусских районах, париться в домашней печи; и позднее истобками назывались не только жилые дома, но и, например, монастырские кухни[2]).

У состоятельных лиц часть жилых и хозяйственных помещений в это время строились из кирпича. Правда, жили в кирпичных частях хором мало (из-за сырости), чаще их использовали в качестве парадных приемных залов; более оправданным было строительство каменных хозяйственных помещений – подклетов, погребов и т.д., стены которых служили лучшей защитой от огня, воды и грабителей, нежели деревянные срубы.

Для этого периода лучше известны городские усадьбы, но, по-видимому, их отличие от сельских по-прежнему было не очень значительным. Крестьянская усадьба включала в свой состав жилой дом (избу), хозяйственные постройки – клеть (помещение для хранение инвентаря и пр. имущества), иногда баню, гумно, а также огород. Хозяйственные постройки в большинстве случаев не имели связи с жилой избой и были разбросаны по всему двору; известно только несколько случаев, когда хлев или скотный двор примыкал к избе (был конструктивно соединен с ней). Сельские господские усадьбы были бóльших размеров, состояли они из господского дома, людских изб, погребов, конюшен, амбаров, поварни (постройки, где готовилась пища), бани, овина, гумна и т.д. Часто здесь стояла и церковь, при которой располагался поповский двор; на усадьбе также имелся огород и сад.

В городских феодальных усадьбах наличествовал тот же набор жилых и хозяйственных построек, только вместо овина и гумна могло быть бóльшее количество амбаров и погребов (из деревни привозили натуральный оброк, так что обмолот на дворе можно было не производить, зато для хранения запасов следовало иметь подобающие помещения); все остальное – церковь, хлев и конюшня, огород и сад, было таким же, как и в сельце. Усадьбы ремесленников имели более скромные размеры; они состояли из жилого помещения, сарая-клети (иногда могли быть еще хлев,

конюшня, баня, погреб), производственного помещения (мастерской), огорода. Усадьбы как состоятельных людей, так и менее богатых обносились частоколом; жилой дом мог как находиться в глубине двора, так и выходить на улицу (последнее, по-видимому, было более свойственно для усадеб ремесленников, но полной определенности в этом вопросе нет из-за недостатка данных). Внутреннее пространство усадьбы часто разграничивалось на несколько частей легкими частоколами, заборами или плетнями (чтобы отделить чистый передний двор от хозяйственного двора, защитить огород от скота и птицы и т.д.)[3].

Московский период XVI – XVII вв. в истории великорусского жилища стал временем, когда происходило формирование тех характерных черт, которые легли в основание его общего этнически-этнографического облика, сохранение и развитие которого определяло собой позднейшие эпохи бытовой культуры России. Следует заметить, что для реконструкции жилища XVI – XVII вв. главную роль играют уже не археологические, а письменные и графические источники, использование которых не всегда дает однозначные выводы; собственно материальные остатки жилищ этого времени за исключением немногочисленных каменных городских построек исследованы очень слабо (для археологии этот период является уже слишком поздним, а для этнографии – еще слишком ранним). Тем не менее, литература вопроса достаточно обширна, и имеющихся сведений достаточно, чтобы обрисовать картину в общих чертах.

И в городе, и в деревне в это время главным типом жилища является наземный сруб – точнее, та или иная комбинация таких срубов-клетей; возведенные из камня или кирпича дома встречаются чаще, чем в предшествующий период, однако по-прежнему остаются редкими исключениями в общей массе деревянной застройки не только в деревне, но и в городе. Общая линия эволюции была направлена на увеличение камерности жилища и количества надворных построек, при этом средние и бедные слои населения следовали в этом за людьми состоятельными, а деревня – за городом, и чем ближе к концу данного периода, тем более ясно вырисовывалась эта эволюционная линия. В XVI в. большинство крестьянских жилищ по-прежнему состояли из избы с клетью или сенником, причем эти два сруба (жилой – изба, и хозяйственного назначения – клеть или сенник; впрочем, летом клеть использовали и как жилье) очень редко связывались переходом-сенями. Избы по большей

части были наземными даже на Севере; наличие подклета тогда являлось не этнической традицией, а признаком определенного имущественного и социального положения – избы на подклетах ставились богатыми крестьянами не только в северных, но и в центральных районах (лесостепь в XVI в. только начинала заново заселяться великороссами).

Еще одна характерная особенность крестьянского жилища этого времени – малое количество надворных хозяйственных построек: по данным одной из писцовых книг конца XVI в., на 100 дворов, 49 из которых состояли только из избы с клетью или сенником, приходилось 65 хозяйственных построек – 12 бань, 10 погребов, 9 житниц, 8 пристенов, 6 мшаников, 5 сенниц, 4 хлебни, 2 поварни, 2 овина, 2 хлева, 2 конюшни, 2 сеней (т.е. на один двор приходилось 0,65 хозпостроек). На 345 крестьянских дворах Тверского уезда имелось 937 построек (по 2,7 постройки на один двор), в том числе 309 изб, 215 клетей, 153 сенника, 54 бани, 37 напогребиц, 21 овин, 21 житница, 15 пристенов, 12 поварен и хлебен, 12 конюшен и хлевов, 11 мшаников, 9 повалуш, 1 амбар[4]. По-видимому, большую часть имущества, включая рабочий инвентарь и продукты, хранили в клетях, скот же находился на бестойловом содержании, при этом молодняк зимой заводили в избу. В описаниях городских дворов сени в качестве постройки, связывающей избу и клеть, избу и избу, избу и горницу и т.д., тоже довольно редки (так, на 41 дворе, принадлежавшим казанским детям боярским, имелось 86 построек: 29 изб, 24 горницы, 4 повалуши, 12 клетей, 4 чулана, 3 подклета, 3 конюшни, 1 поварня, 1 напогребица и 1 пристен; сени не упомянуты ни разу), но встречаются все же чаще, чем в описаниях крестьянских дворов, и появляются раньше, так что можно считать, что распространение многокамерных жилищ-связей в деревне происходило под влиянием города.

Интересно, что пристройка сеней (они обычно делались не срубными, а столбовыми с дощатой заборкой) вела к изменению внутренней планировки избы, определяемой взаимным соотношением печи и входа. Если раньше в отдельно стоящей избе вход располагался на торцовой стене, так что печь размещалась в дальнем от входа углу устьем к двери, то теперь, если сени пристраивались перпендикулярно избе (объединяя избу и клеть в виде буквы «Н»), а вход делался через сени, печь, не изменяя своего положения, оказывалась уже сбоку от входа устьем к двери, а если сени пристраивались сзади избы (объединяя избу и клеть в од-

ну линию), то печь оказывалась также у входа (с другой стороны) устьем в глубину избы. Сени в городском жилище XVI в. появились раньше всего в богатых хоромах, причем именно в это время слово «сени» стало обозначать не служащую для приемов террасу или галерею второго этажа, а прихожую, переднюю, соединяющую две жилых или жилую и хозяйственную постройки, которая тоже могла использоваться в качестве парадного помещения; с крыльца гость попадал прежде всего в сени, и в них стали делать одно или несколько косящатых окон (печи в сенях не было, так что задача сохранения тепла не стояла)[5].

В XVII в. увеличение камерности городского, а затем и сельского жилища идет по нарастающей: с одной стороны, за счет распространения подклетов растет высотность и этажность зданий, с другой стороны, значительно увеличивается доля домов, построенных по типу связи «изба – сени – клеть». Состоятельные люди строили высотные многокамерные дома по всей территории страны, но преимущественно в городах. На 23 усадьбах воевод и дьяков в разных городах от Изборска до Острогожска 18 домов были многокамерными, 3 – трехкамерными, 1 – двухкамерным, 2 – однокамерными; поземных домов было только 5, остальные стояли на подклетах, хотя 2/3 городов располагались южнее Москвы. (XVII в. явился временем постепенного упадка боярства, дворянство же было занято службой, да и средств, необходимых на строительство в своих поместьях хором, подобных боярским, в основной своей массе не имело. Рядовое дворянское поместье мало чем отличалось от крестьянской усадьбы – например, у Н. Шаталова в с. Лески Белевского уезда в 1691 г. было *«хоромного строения... изба с сенми да клеть, конюшня с прихлевицою, сорай, курник со свинухом, да сарай животинной, погреб с погребицею, да двои ворота – передния и задния, да у передних ворот сарай да сенница с вороты, да на гумне овин, да окол двора огорожа забор и жердья, что есть какой горожи»*[6]).

В то же время все большая часть посадского населения столицы, северных и сибирских городов также строит дома-связи на высоких подклетах; в деревню этот тип жилища только начинает проникать, и больше на Севере и в Сибири, чем в центральных и южных районах. (Реже дома на подклетах ставили и в центральных и южных городах: в Новгороде известно по описаниям 18 изб на подклете и 4 поземных, в Москве 16 поземных и 13 на подклетах, в Шуе 5 поземных и 5 на подклетах, в Вороне-

же 18 поземных и 1 на подклете). И каменные, и деревянные дома московских служилых и тяглых людей практически все трехкамерные (или многокамерные), типа «изба – сени – клеть» или «горница – сени – горница», большинство изб на подклетах, причем усадьбы и состоятельных людей, и горожан среднего достатка имеют внушительное количество надворных построек. Так, на 8 дворах московских посадских людей было 49 построек (от 3-х до 9-ти, в среднем более чем по 6 на двор), на 8 дворах служилых людей имелось 97 построек (от 8 до 19-ти, в среднем более чем по 12 на двор), в том числе: горниц на жилых подклетах – 12, повалуш – 3, поземных изб белых (с топкой «по-белому») – 8, черных – 5, сеней – 19, бань – 7, клетей – 4, чердаков – 4, чуланов – 6, людских чуланов – 4, конюшен – 7, навесов – 2, погребов – 11, ледников – 2, сушил – 5, поварен – 2, кузниц – 2, крылец – 5, колодцев, амбаров и сенников – по 2. В Новгороде в 13 усадьбах, 10 из которых принадлежали посадским (8 из них – ремесленники), имелось 13 горниц на подызбице (подклете), 2 поземные избы, 11 сеней, 9 клетей, 4 повалуши, 8 сенников, 9 бань, 2 конюшни, 4 житницы, 2 амбара, 2 погреба, 3 мшаника, 4 мелника, 1 чулан, 1 крыльцо, 1 каменная палатка с погребом – всего 76 построек (от 4-х до 12-ти на один двор, в среднем почти по 6 построек на двор). На плане Тихвинского посада (1678 – 1679 гг.) большинство городских дворов изображены с трехчастными жилыми связями; в Енисейске на 33 описанных в то же время посадских дворах имелось 40 жилых строений, в том числе 29 трехкамерных, 8 двухкамерных и 3 однокамерных; в Воронеже тогда же на 13 городских усадьбах (казаков, посадских, стрельцов) трехкамерных жилищ было 4, двухкамерных – 8, однокамерных – 1[7].

В сельских крестьянских усадьбах XVII в. общее количество надворных построек заметно увеличилось, однако двух-трехкамерных жилищ, особенно на подклетах, в деревне все еще было очень немного; появляются они в основном на Севере и в Сибири, заселявшейся выходцами из северорусских уездов. На 6 крестьянских усадьбах в районе Воронежа (1677 г.) насчитывалось 21 постройка (по 3,5 постройки на двор), в том числе 6 изб, 7 клетей, 3 конюшни, 2 мшаника, 1 овин, 1 погреб, 1 «хизак» (вероятно, шалаш); ни бань, ни сеней не имелось, все жилища были однокамерными и поземными. На альбоме Мейерберга большинство сельских изб изображены без подклета и сеней, однако часть из них представляют собой связи. (Посольство

Мейерберга-Кальвуччи было отправлено австрийским двором для заключения мира между Россией и Польшей и союза Австрии с Россией против Турции; в 1661 – 1662 гг. посольство проехало по маршруту Псков – Новгород – Вышний Волочек – Торжок – Тверь – Клин – Москва и обратно; находившийся в составе посольства художник И.Р. Сторн сделал большое количество зарисовок различных населенных пунктов). На плане Тихвинского посада, где изображены также пригородные слободы и села, дома-связи, в том числе на подклетах, встречаются не часто, но все же имеются. Большее распространение получил этот тип жилища в сибирской деревне, отличавшейся и значительным количеством надворных построек. Так, в 1625 г. на 29 крестьянских дворах Тюменского и Тобольского уездов имелось 109 строений (по 3,8 на двор), в том числе 31 изба, 1 сени, 1 горница, 11 хлевов, 10 бань, 6 овинов, 3 житницы, 3 погреба, 2 сенника, 1 гумно; 4 дома представляли собой трехкамерную связь. По одной описи монастырских деревень Енисейского уезда конца 70-х гг. XVII в., на 25 дворов приходилось 37 изб, 21 сени, 24 клети, 25 амбаров, 20 сенников и поветей, 29 хлевов, 11 конюшен, 10 бань, 7 погребов, 9 овинов, 1 рига (по 7,8 строений на двор); из 37 жилых «хором» трехкамерных было 17, двухкамерных – 13, однокамерных – 7[8].

В целом в XVI – XVII вв. господствующим типом жилища оставалось однокамерное: по данным М.Г. Рабиновича, основанным на анализе описаний 830 усадеб этого времени (213 городских и 617 сельских), среди изб посадских тяглецов 52% относились к типу однокамерного жилища, 39% являлись трехкамерными, 7,5% – двухкамерными, 1,5% – многокамерными; среди крестьянских изб 98,6% были однокамерными, 1% – двухкамерными, 0,4% – трехкамерными[9]. Усадебный комплекс как целое находился в стадии формирования: в южных районах сельские дворы, как и городские, обносились частоколом (ввиду опасности татарских набегов), но расположение жилых и хозяйственных построек было свободным, т.е. они никак не связывались между собой. На севере и северо-западе городские усадьбы огораживались частоколом или заметом (заплотом) – забором из горизонтально уложенных бревен, вставленных затесанными концами в вертикальные пазы столбов; сельские дворы частью вовсе не огораживались, частью обносились легкой изгородью из слег или плетнем (чтобы скот не мог уйти со двора). К концу данного периода в городах Севера и в Сибири наблюдается начало процесса образова-

ния замкнутого крытого двора: на некоторых рисунках из альбома Мейерберга, на плане Тихвинского посада встречаются изображения крытых хлевов, скотных дворов с поветью (чердак для сена над хлевом), под которой расположен денник – навес, где держали скот днем (здесь же встречаются и замкнутые комплексы монастырских скотных дворов); по некоторым данным, подобный процесс характеризовал и развитие сибирской застройки. Конструктивное объединение таких хозяйственных построек с жилым домом под одной крышей, характерное для позднейших северорусских и сибирских построек, в данный период еще неизвестно, однако эволюция в данном направлении уже началась (причем деревня следовала за городом, бедные дворы – за богатыми)[10].

3.1.2. Внешние параметры

Камерность, высотность и характер усадебной застройки можно объединить в категорию внешних параметров жилища. Изменение этих параметров происходит достаточно медленно, так как жилище само по себе есть артефакт длительного пользования, и стабильность традиции получает в этом случае значимое материальное наполнение. Поэтому характерные черты жилищного строительства московской эпохи продолжают существовать и в начале следующего, петербургского периода отечественной истории, а процессы, получившие свое начало в первой, продолжают развиваться и во второй, что затрудняет возможность определения соотношения традиции и новации в данной сфере бытовой культуры.

Этому есть и другие причины – прежде всего, состояние источников. Для того, чтобы основательно проанализировать процесс завершения становления традиционного типа жилища, равно как и одновременный процесс начала его трансформации под влиянием западноевропейских заимствований в первой половине XVIII века, у нас, как это не странно, не хватает источниковой информации. Археология к исследованию столь поздней эпохи не имеет никакого отношения, этнографические же работы по сельскому жилищу опираются на материал, главным образом, второй половины XIX в., так как именно к этому периоду относится основная масса дошедшего до нас деревянного жилья. (Гораздо меньше сохранилось построек первой половины XIX

в., очень мало – второй половины XVIII в., что же касается первой половины XVIII в., то памятников этого времени практически нет – в литературе встречаются упоминания лишь о единичных постройках этого времени, точнее, их фрагментах, случайно сохранившихся в ходе позднейших перестроек, причем датировка в этих случаях недостаточно обоснована[11]). Это относится и к сельским избам, и к городской деревянной застройке; что касается каменного жилищного строительства, то не следует забывать, что кроме Петербурга и Москвы, каменные жилые дома в городах первой половины XVIII в. являлись редким исключением: даже в 60-е гг. этого века из 70 городов центра и севера Европейской России каменные дома имелись лишь в 15, и во всех этих 15 городах их было ровным счетом 225[12]. Памятников каменного жилого строительства этого времени немного, но они все же существуют; однако изучались они фрагментарно и эпизодически (в трудах по истории искусства и архитектуры первой половины XVIII в. все внимание уделяется немногочисленным дворцовым комплексам, деятельности ведущих архитекторов и проблемам распространения художественных стилей). Опубликованных письменных источников по данному вопросу, за единичными исключениями, тоже практически нет – известные статистико-географические описания относятся ко второй половине века, а актовый материал в интересующем нас аспекте не изучен. В результате всего этого любые реконструкции имеют лишь предположительный характер.

Так, трудно сказать определенно, насколько интенсивным был процесс образования замкнутого, а на Севере и в Сибири – крытого двора, однако процесс этот, несомненно, шел. Количество надворных построек на севере и на юге было различным: как мы знаем, в г. Воронеже и уезде во второй половине XVII в. на один двор приходилось 3,5 постройки, в Москве и Новгороде – свыше 6, а в сибирском Енисейском уезде их количество доходило почти до 8. В то же время в Тюменском и Тобольском уездах количество надворных построек равнялось 3,8 на двор; в Томске в начале XVIII в. на 22-х городских усадьбах имелось в общей сложности 54 постройки, т.е. на один двор приходилось около 2,5 строений[13]; в Тюменском уезде в 1720 г. на 40 крестьянских усадьбах имелось всего 25 хозяйственных построек[14]; в Самаровской волости Тобольского округа в середине XVIII в. на один крестьянский двор приходилось в среднем две хозяйственных постройки[15].

О количестве построек на крестьянских дворах в европейской части страны некоторое представление дают описи помещичьих имений первой четверти XVIII в.[16] Так, в деревне Гридневой, принадлежавшей И.В. Кожину (1705 г., Можайский уезд) было 8 дворов, на которых стояло 8 изб, 6 сараев, 4 омшенника, 2 сушила; минимальное число построек на дворе равнялось 2, максимальное – 3, среднее количество построек на один двор – 2,5. Двум наборщикам в 1715 г. принадлежало 2 двора в Епифанском уезде: на этих дворах имелось 4 избы, 3 клети и 2 сарая, среднее количество построек – 4,5. Во владении А.Г. Ратманова в 1723 г. находились две деревни и одно село в Елецком уезде. В «деревне, что на Мокром Сменке», был 21 двор; изб насчитывалось 22, сеней – 1, клетей – 30, приклетов – 6, погребов – 1, овинов – 1, хлевов – 1, бань – 2. Таким образом, минимум дворовых построек – 1, максимум – 5 (9 дворов из 21 представляли собой традиционный комплекс «изба да клеть»); среднее количество построек на двор – 3,0. В деревне Гололобовке на 5 дворах имелось 5 изб, 7 клетей, 1 приклет, 2 хлева и 2 бани; минимальное число построек – 2, максимальное – 5, среднее – 3,4. В селе Никольском тоже было 5 дворов, на которых стояли 5 изб, 8 клетей, 2 приклета, 2 погреба, 1 баня, 1 хлев, 1 овин и 1 закром; минимум построек – 2, максимум – 9, среднее количество – 4,2. И.В. Отяеву в 1723 г. принадлежали село Вожево и сельцо Рассоховец в Кромском уезде. В Вожево было 4 двора с 6 избами, 8 клетями, 3 овинами, 2 сараями, 1 конюшней и 1 кузницей; минимум построек равнялся 3, максимум – 7, среднее количество – 5,3. В сельце Рассоховец было 15 дворов; изб насчитывалось 21, клетей – 23, приклетов – 1, сараев – 15, овинов – 14, конюшен – 7, пристенов – 1, амбаров – 1; минимум построек – 3, максимум – 8, среднее количество – 5,5. В.Ф. Стремоухов владел в том же году и в том же уезде селом Шеблыкино с деревнями; дворов (точнее, отдельных домохозяйств) в селе было 42, на них имелось 50 изб, 1 сени, 1 подклет, 101 клеть, 5 бань, 33 овина, 39 сараев, 4 амбара, 21 конюшня и 1 кузница; минимум построек – 2, максимум – 13, среднее количество – 6,1. В деревне Ноздрачевой было 12 дворов, на них изб – 14, клетей – 28, бань – 4, конюшен – 7, сараев – 16, овинов – 8, кузниц – 1, погребов – 1; минимум построек – 3, максимум – 12, среднее количество – 6,6. В деревне Савостиной было 6 дворов, на них изб – 9, клетей – 16, сараев – 8, конюшен – 2, овинов – 3, кузниц – 1; минимум построек – 3, максимум – 10, среднее количество – 6,5. В деревне

Гречихиной было 5 дворов, на них изб – 6, клетей – 6, конюшен – 4, овинов – 4, сараев – 6; минимум построек – 3, максимум – 8, среднее количество – 5,2. В 1724 г. в том же самом Кромском уезде В.П. Зиновьеву принадлежала деревня Гостомля, состоявшая из 60 дворов; изб было 65, сеней – 7, клетей – 95, приклетов – 6, амбаров – 11, сараев – 54, овинов – 47, конюшен – 27; минимум построек равнялся 1, максимум – 11, среднее количество – 5,2. И в том же самом 1724 г., но во Владимирском уезде, Ф.В. Безобразов владел сельцом Лихвинки: на 6 дворах имелось 9 изб, 4 клети, 1 погреб, 1 баня, 5 сараев, 2 сенницы, 8 хлевов, 3 амбара; минимум построек равнялся 3, максимум – 9, среднее количество – 5,5.

Очевидно, что количество усадебных строений определялось разными факторами: в южных районах Европейской России оно могло быть большим, чем в Сибири, в городе – большим, чем в деревне. В районах старого заселения, где крестьянские хозяйства существовали, по крайней мере, несколько десятков лет, количество надворных построек должно было быть выше, чем в районах нового заселения, поэтому воронежские крестьяне могли иметь их больше, чем сибирские новопоселенцы. С другой стороны, леса на юге было меньше, чем на севере или в лесной зоне Сибири, однако пока великорусское население в основном еще не выходило за границы лесостепи, этот фактор не мог быть определяющим, да и леса тогда не только имелись в достаточном количество в лесостепи, но и сохранялись по речным долинам степной зоны. Количество построек зависело и от климатических условий – на севере нельзя было обойтись без овинов, на юге же практиковался сыромолот; на севере скот требовалось содержать зимой в закрытых помещениях, на юге их часто вовсе не строили, а молодняк держали в избе; среднее количество скота на один крестьянский двор в разных районах страны могло различаться, но эти различия еще не были значительными – порайонная животноводческая или зерновая специализация сельского хозяйства только зарождалась. В городе скота могли держать не меньше, чем в деревне, однако с развитием рынка и уменьшением городских выгонов это положение должно было измениться; впрочем, в рассматриваемый период до этого также было еще далеко. Таким образом, количество надворных построек определялось в каждом конкретном случае комплексом факторов, и установить здесь какую-то однозначную зависимость не представляется возможным.

Объединение жилых и хозяйственных построек в единую конструкцию, естественно, могло произойти только тогда, когда накапливалась определенная критическая масса, т.е. количество усадебных строений достигало того уровня, когда объединение их могло стать хозяйственно целесообразным – если на дворе стояла одна изба с сенями да какой-нибудь сарай, объединять, в сущности, было нечего и незачем. С другой стороны, некоторые хозяйственные постройки не стоило объединять с жильем из-за повышенной пожароопасности (овины, бани; амбар также лучше было поставить отдельно от избы, чтобы, если сгорит последняя, уцелел хотя бы урожай и семенное зерно). Объединить с жильем можно помещение для хранения инвентаря и прочего имущества – но для этого нужно иметь этого имущества столько, чтобы оно не помещалось в избе и/или клети и для него требовалось возвести отдельную постройку. Сомкнутая застройка двора могла бы отвечать необходимости более компактного размещения строений в условиях нехватки земли, однако земли тогда хватало не только в деревне, но и в городе. Наконец, стимулирующее действие могли оказывать климатические и/или социальные факторы: на севере суровые и многоснежные зимы вызывали необходимость устройства специальных помещений для содержания скота, при этом вполне логичным было объединить последние с жильем так, чтобы можно было задать корм овцам или подоить корову, «не выходя на улицу», т.е. связав постройки дверными проемами и накрыв общей крышей. На юге пристраивать хлев к избе не было необходимости (кроме того, такое объединение имеет свои минусы в санитарно-гигиеническом отношении), зато существовала необходимость ставить хозяйственные постройки ближе к жилью и обносить все это крепким забором, так как хозяину приходилось постоянно опасаться нападения татар, казаков, просто разбойников, владением которых еще оставалась степь.

Соответственно, в южнорусских черноземных уездах, в области старых засечных черт, сформировался так называемый «двор-крепость». Усадьба была обнесена частоколом, изба стояла в глубине двора, хозяйственные постройки могли размещаться свободно, но со временем, когда количество лесов здесь стало уменьшаться, а поголовье скота – увеличиваться, хлев и другие строения стали размещать по периметру ограды так, что задняя глухая стена представляла собой составную часть забора[17]. Упоминания об этом встречаются, например, в описях помещичьих

имений Кромского уезда: в принадлежавших И.В. Отяеву (1723 г.) селе Вожево и сельце Рассоховец было 19 дворов, и об 11 из них сказано – *«круг двора сарай»*, *«вкруг двора забраны сараи плетнем»* и т.п. Подобная тенденция проявлялась и северней – в деревне Гридневой, принадлежавшей И.В. Кожину (Можайский уезд, 1705 г.), из 8 дворов 3 были окружены сараями (*«кругом двора сараи»*), в сельце Лихвинки, принадлежавшем Ф.В. Безобразову (Владимирский уезд, 1724 г.), окружены сараями были 2 двора из 6[18].

На Севере, в Поморье, а также в некоторых районах Сибири в первой половине XVIII в. стали появляться не только сомкнутые в единое целое с жильем, но и крытые дворы. В северорусских городах, как это можно видеть на плане Тихвинского посада, такой двор начал формироваться еще во второй половине XVII в. (Возможно, и раньше – в Новгороде в 1612 г. один ремесленник-шапочник продал двор, описанный так: *«горница на подызбицы, да сени на подсенье, да клеть на подклете, да вверху сенница, да в подсенье чуланец, да байна, да мшаник – в одной связи под одной кровлей»*[19]). То же относится и к Сибири: в 1670-х гг. закладчик Троицкого монастыря Ф. Конев на заимке в верховьях Нижней Тунгуски обязывался поставить *«против избы сени и амбар в три сажени и хлев и стаю конскую и весь двор покрыть и овин и гумно огородить и поскотину тоже»*[20]. В Томске крытые драньем (а иногда и мощеные деревянными плахами) дворы встречаются в начале XVIII в. у местных служилых людей (детей боярских И. Гречанинова, Д. Михайлова)[21]. К 1757 г. относится одно описание крестьянского двора в Тюменском уезде: *«Под тою горницей подвал, а в том подвале погреб; промежду тех изб и горницы сени, у тех сеней двое двери; у горницы скотский двор ветхий, позади него – баня черная... А оное все строение крыто драньем»*[22].

В этнографии существует подробная классификация типов дворов по способу объединения жилых и хозяйственных помещений[23], однако разработана она на основе изучения поздних дворовых комплексов, относящихся по большей части к концу XIX – началу XX вв. Кроме того, мы не имеем графических изображений крытых дворов XVII – первой половины XVIII вв., а по описаниям представить себе тип этих построек и соотнести их с тем или иным вариантом существующей классификации довольно затруднительно – тем более, что речь идет не о массовых, а о единичных данных.

Примерно такая же ситуация и с вопросом о высотности жилища: трудно сказать, насколько данные о границах распространения изб на высоких подклетах, средних, низких подклетах и поземных, зафиксированные этнографами на материале памятников второй половины XIX – начала XX вв.[24], могут быть экстраполированы на период второй половины XVII – первой половины XVIII вв. По-видимому, ареалы распространения того или иного типа жилища в эту эпоху еще не были столь определенными; кроме того, представляется, что высотность жилища оставалась еще не территориально-этнографическим, а социальным признаком – насколько можно судить по имеющимся данным, дома на высоких подклетах являлись характерными более для города, нежели для деревни, причем и в городе в таких домах жили представители более-менее высокообеспеченных слоев посада и служилые люди.

Самих жилищ (деревянных) этого времени до нас фактически не дошло: И.В. Маковецкий называет только два памятника первой половины XVIII в. – дом А.И. Ореца в Печерском посаде (Псковская область), датируемый им началом века, и дом И.А. Скобелкина в дер. Стрельниково (Костромской район Костромской области), относительно которого автор в одной из своих работ говорит о возможности его отнесения к середине века, а в другой уверенно относит его к началу XVIII в. Дом Ореца сохранился в первозданном виде далеко не полностью: это сруб размером 3,16×2,60 м, причем подклет превратился здесь в первый этаж, а сам дом является двухэтажным; дом Скобелкина представляет собой связь «изба – сени – горница» на подклете меньшей высоты[25]. Понятно, что такой источниковой базы для того, чтобы делать какие-то выводы, явно недостаточно, поэтому особую важность имеют графические и актовые материалы.

Однако графических воспроизведений рядовой жилой застройки первой половины XVIII в., особенно сельской, мы практически не имеем: на известных рисунках и гравюрах Пикарта, Зубова, Махаева, де Витта и др. изображаются по большей части планы и виды лишь столичных городов, к тому же на них даны лишь самые выдающиеся сооружения – дворцы, крепости, храмы и пр., что же касается обычных жилых домов, то они изображены так обобщенно, что обычно даже невозможно определить, каменные они или деревянные[26]. Графические материалы середины – второй половины XVII в. – икона Троице-Сергиева монастыря, рисунки из альбома Мейерберга, план Новгорода (Николаевского

Розважа монастыря), план Тихвинского посада, план Олонца, чертеж Тобольска (С.А. Ремезова), изображают как поземные избы, так и дома на подклете. Однако, несмотря на то, что все воспроизведенные на них поселения относятся к территориям, расположенным севернее Москвы, т.е. в зоне позднейшего бытования изб на среднем, высоком подклете и двухэтажных, большинство жилищ на этих изображениях относятся к поземным, а те, что изображены с подклетом или даже двух-трехэтажными, представляют собой в основном городские жилища, причем многоэтажные дома – это, как правило, воеводские избы и аналогичные им жилища городской верхушки[27]. Конечно, на севере избы на высоких подклетах строили и крестьяне, но, надо думать, лишь самые состоятельные, стремившиеся подражать горожанам и располагавшие средствами, достаточными для оплаты наемных плотников: так, еще в 1626 г. на Ухтоострове (близ Холмогор) три плотника срубили нанявшему их селянину избу-связь – сама изба была на *«подполье»*, сени на *«подсенье»*, клеть на *«подклете»*, имелось и двухвсходное крыльцо *«с красными столбами с яблуки»*[28]. Однако большая часть порядных записей, т.е. договоров, составлявшихся при подряде плотников для строительства домов на подклетах, относится к городскому жилищу, причем не рядовых посадских, а служилой верхушки – воевод, дьяков, подьячих и т.д., которые возводили себе не просто избу с подклетом, а многоэтажные хоромы.

Так, в 1671 г. был срублен воеводский дом в Олонце: здание имело три этажа – теплый подклет (с печью), горницы и *«чордак»* с окнами и отдельным входом, где спали летом; окна второго и третьего этажей были красными, кирпичная печь топилась по-белому. В 1672 г. здесь же местный дьяк подрядил плотников *«срубить, поставить и сомшить горница с комнатою на подклетах жилых с сенми и с повалышею и с задцом, да задняя горница на подклете жилом с сеньми и с чюланами и с задцом, а вышиною те хоромы каковы понадобитца; и те хоромы покрыть и сготовить наготово, а двери и окна красные и волоковые вверху в подклетах сделать по чину, как доведетца, и нутро сделать все наготово, и лестницы все сделать по чину, и покрыть, как понадобитца; да прежнего строения переставить к тем хоромам мылня, да конюшня, да анбар с кровлями и со всем заводом, что на прежнем дьячем дворе за городом... да на дворе устроить погреб, и над погребом срубить и поставить анбар и заборы около всего двора забрать и покрыть и*

сготовить, да ворота створчатые добрым мастерством и покрыть, а железные снасти к тому ко всему строению, крюки и петли, и скобы, и гвоздья, то все государево и печи сделать помимо их, плотников, опроче плотнического мастерства, против воеводских хором»: действительно, это настоящие хоромы. В 1678 г. у новгородского подьячего Сидора Романова имелась *«горница брусовая белая на жилом подклете, да у той горницы верхние и нижние сени»*; здесь, как и в Олонце, подклет представлял собой уже не погреб или хозяйственное помещение, а нижний жилой этаж топившегося по-белому дома. В том же году новгородский стрелецкий сотник Я.Т. Дедевкин продал подьячему С. Михайлову свой дом, выглядевший так: *«две горницы: передняя на жилом подклете, а задняя – на подзавалье, а против горниц сени с перерубом, а в задних сенях чулан, а над сенями вышка»*; на дворе имелись еще погреб с сушилом, баня, огород и сад, и все это обошлось подьячему в достаточно внушительную сумму – 63 руб. Другой новгородский подьячий, С. Романов, продал свой двор стрельцу К. Иванову: на дворе стояли белая горница на жилом подклете, при этом и горница, и подклет имели сени, черная изба на подклете с сенями, клетью и повалушей, погреб с сушилом, баня, конюшня, поварня; в белой горнице и бане имелись красные окна, стоил весь двор 50 руб. В Угличе в 1684 г. площадной подьячий Р. Емельянов продал свои хоромы, представлявшие собой избу на подызбице, связанную сенями с горницей на подклете, над горницей была еще *«вышетчка»*; из 7 угличских домов, известных по документам XVI – XVII вв., этот был единственным на подклете. От того же 1684 г. сохранилась порядная запись на строительство хором для неизвестного, но, видимо, весьма состоятельного человека в Вологде: две горницы, сложенные из бревен толщиной в 36 см, соединенные сенями, стояли на подклетах высотой 1,8 м, сами горницы с печами имели высоту 2,16 м, над ними возвышался третий этаж – еще пара горниц высотой 2,88 м с печами, топившимися по-белому, так что общая высота дома (без чердака) равнялась 8,28 м; площадь его достигала 143 м^2 (по внешнему периметру), при этом жилая площадь, соответственно, была примерно в 2 раза больше. Все эти дома относятся к последней трети XVII в., но это не значит, что с началом следующего века ситуация должна была кардинально измениться: самый старый из них, воеводский дом в Олонце, служил жильем олонецкому коменданту А.С. Чоглоко-

ву в 1712 г.[29], т.е. спустя 41 год после постройки, соответственно, вологодские хоромы вполне могли стоять еще при Анне Иоанновне.

В центре и на юге страны дома на подклетах встречаются реже и, вполне естественно, принадлежат они состоятельным горожанам. Так, срубленный в 1675 г. воеводский дом в Шуе выглядел следующим образом: белая горница на жилом подклете, черная горница на омшанике, перед каждой горницей сени с крыльцом, а между ними повалуша на амбаре. В Калуге в 1660 г. подьячий В. Аггеев жил в такой усадьбе: *«горница о двух житьях, да повалуша, меж ими сени на жилых подклетах, в сенях чулан, да погреб, да ледник, над погребами сушило.., сарай да баня, ворота створчатые, да огород... с яблоками, ...двор весь в городьбе»*. Здесь же посадский Т. Кирпичников купил двор: *«горница с комнатою на глухих подклетах, да повалуша с роскаты на жилом подклете, промеж горницы и повалуши сени и изба с сенями, сушило, ледник да погреб, сарай, баня с сенми, конюшня, поварня, двор весь в городьбе, трои ворота, и с садом»*. В Орле в 1692 г. упомянута горница на жилом подклете. Южнее домов на подклете практически нет – в Воронеже и уезде из 18 известных усадеб только в одной имелась клеть на подклете (жилая), а в Острогожске даже воевода жил в поземном доме «изба – сени – изба» (правда, были еще мыльня, поварня, погреб и три конюшни), причем топились его хоромы по-черному. Еще южнее, на Украине, даже гетманские хоромы (в Глухове в 1727 г., в Гадяче в 1734 г.) представляли собой поземные хаты-связи, и только в Стародубе гетманские дома стояли на подклетах[30].

В Сибири во второй половине XVII – первой половине XVIII вв. также преобладали поземные дома, а избы с подклетами, особенно жилыми, были больше характерны для города, чем для деревни. В XVII в. крестьяне-переселенцы ставили избы без подклетов – высокие «хоромы» встречались лишь в единичных случаях у выходцев из Поморья; к началу XVIII в. в Западной Сибири господствовал тип поземного жилища, и в течение первой половины века ситуация вряд ли могла измениться коренным образом. В деревне дома на подклетах были исключением; в слободах и посадах они встречались у людей состоятельных. Так, в Ирбитской слободе в 1690-х гг. местный священник жил в доме-связи «изба – сени – клеть», каждый из срубов которого был поставлен на высокий подклет-подвал («подвал» – это помещение, имеющее вход со двора, низкий же подклет, в который попасть можно бы-

ло по лестнице с первого этажа, носил название «подполье»); другой житель слободы, сын боярский, имел двухкамерный дом «изба – сени», также с подвалами. В 1692 г. подьячий верхотурской приказной избы Иван Пермяков подрядил пятерых работников для пристройки к своей избе с сенями горницы; жилая горница размером 8,4×6,3 м с перерубом (двухкомнатная) ставилась на жилой же подклет, стены были тесаными и скобленными, двери и окна в горнице и подклете делались колодными, причем только в горнице было 8 окон: это жилище состоятельного горожанина (за работу подьячий уплатил 20 руб. – достаточно серьезную сумму). В Томске в 1703 г. на усадьбе сына боярского М. Гречанинова стояла *«горница черная на жилом подклете, против нее другая горница на мшаннике»*. В Енисейске в 1683 г. на воеводском дворе возвышались хоромы, включавшие в себя 2 жилые горницы на жилых подклетах, еще одну горницу, сени, предсенье, повалушу; в этих хоромах имелось 39 окон. Еще на дворе стояли 2 поварни, 2 избы, 24 людских чулана, мыльня, баня людская, 3 избы, *«клетка»* людская, денник, мшенник, 3 амбара, 2 погреба, колодец; это было жилище более чем состоятельного человека. Впрочем, по следующей описи 1704 г., в Енисейске на подклетах стояло немало и посадских домов, чаще всего трехкамерных, причем подклеты зачастую утепляли, т.е. ставили в них печь – такой нижний этаж использовали для сдачи жилья внаем (в этих целях использовали также бани и даже скотские дворы); избы на подклетах имелись в это время и в уезде, но в меньшем количестве, чем в городе[31].

Дома на подклетах, как мы видим, были двух-трехкамерными или многокамерными; многокамерность жилища была признаком высокого служебного статуса и/или имущественного положения его хозяина, потому ясно, что хоромы воевод или подьячих составляли лишь незначительную часть жилой застройки городов, точно так же, как постройки помещичьих усадеб в деревнях. Трехкамерный дом в это время был больше распространен в городе, чем в деревне, в которой преобладали двухкамерные и однокамерные жилища, и распространение этого типа шло обычным путем внутрикультурной трансляции – от высших к низшим, от города к деревне. Трехкамерный городской дом мог представлять собой связь «изба – сени – клеть», «изба – сени – изба», «горница – сени – горница», т.е. в доме могло быть одно жилое и одно хозяйственное помещение, или два жилых помещения, соединенные сенями. Если в одном или

двух подклетах ставились печи, то количество жилых помещений увеличивалось до трех-четырех (кроме того, клеть также могла использоваться летом под жилье; некоторые этнографические данные свидетельствуют, что в холодной клети молодые члены семьи могли спать даже зимой[32]).

Увеличение количества жилых помещений стимулировалось постепенно повышающимся спросом на наемное жилье – в городах первой половины XVIII в. проживало уже довольно много лиц, которые не имели либо необходимости, либо возможности обзавестись собственным двором. Это гражданские чиновники, военные, служба которых была связана с частыми переводами (речь идет не только об офицерах, но и о солдатах, размещавшихся на постой в домах обывателей – военные составляли до 15% численности городского населения[33]), мануфактурные рабочие (24% рабочих московского Суконного двора снимали углы[34]), и т.д. Они снимали обычно часть дома – жилой подклет или, в зависимости от уровня благосостояния, белую горницу, хозяева же жили в избе, зачастую остававшейся еще черной[35]. С другой стороны, городские деревянные дома по своей планировке могли строиться в подражание каменным домам более состоятельных людей, включая последние архитектурные новинки, так что городское деревянное жилище еще больше противопоставлялось сельскому. А.А. Тиц приводит пример такого городского жилища (дом Меховых в Угличе), датируемого им первой половиной XVIII в.[36] (впрочем, на соседней странице он датируется просто XVIII веком, а у М.Г. Рабиновича снимок этого дома помещен среди фотографий городских домов XIX – XX вв.[37]). Это две горницы через сени, одна из которых поставлена на нежилой, а другая – на жилой подклет, т.е. здание двухэтажное; и подклет, и обе горницы отапливались по-белому и потому были снабжены красными окнами, так же, как и сени; с первого на второй этаж попадали уже не через наружное крыльцо, а по размещенной в сенях внутренней лестнице, так что сени превращаются фактически в вестибюль. Трехкамерным был и датируемый И.В. Маковецким серединой XVIII в. дом И.А. Скобелкина в д. Стрельниково, представлявший собой связь «изба – сени – горница». В первой половине XVIII века в городе, а затем и в деревне (особенно на Севере, где почти не было крепостного права и государственные крестьяне как по своему социально-правовому статусу, так и материальному положению немногим отличались от посадских) получают некоторое распространение и другие типы жилых домов:

это пятистенок, происхождение которого восходит еще к X в., и появившийся значительно позже (в XVII в.) дом-двойня. Двойней назывался дом, состоящий из двух изб под одной крышей, поставленных вплотную друг к другу, так что внутренняя стена получалась двойной (другое название этого типа жилища – «шестистенок»). Пятистенок представлял собой помещение с одной капитальной внутренней стеной; примером может служить дом в с. Верховье Архангельской области, датируемый И.В. Маковецким 1764 г. По письменным данным, пятистенки – «избы с пристенком», «избы с перерубом», встречались в сибирской деревне еще в XVII в.[38]

Более или менее массовые данные имеются только по Сибири. В Енисейске в 1704 г. на 33 описанных городских дворах стояло 40 жилых строений, из них 3 однокамерных, 8 двухкамерных и 29 трехкамерных; правда, среди последних доминировали жилища типа «изба – сени – клеть», а по два теплых помещения имели только 4 трехкамерных дома. В уезде преобладали двухкамерные дома, но довольно много было и трехкамерных (на 1679 г. 29 описанных дворов имели 37 домов, 15 из них были двухкамерными, 12 – трехкамерными)[39]. В Томске в те же годы из 22 жилых строений 16 были трехкамерными, типа «изба – сени – клеть» или «изба – клеть – сени»[40]. В Тюменском уезде в 1717 – 1720 гг. на 40 сельских дворах имелось 42 жилых постройки, из них 5 однокамерных, 15 двухкамерных и 21 трехкамерных. По ревизии, проведенной в 1752 г. канцелярией Колывано-Воскресенских заводов в 31 деревне и 2 заселках новопоселенцев, 70% построенных и строившихся жилищ были одно- и двухкамерными. В 12 крестьянских дворах Чаусского ведомства в 1759 – 1760 гг. имелось 15 жилых строений, из них 2 однокамерных, 10 двухкамерных и 3 трехкамерных[41].

Таким образом, в городе преобладали трехкамерные жилища, в деревне – одно- и двухкамерные. Правда, данные по Енисейскому и Тюменскому уездам свидетельствуют, как будто, о широком распространении трехкамерных домов в деревне, где они составляли уже около половины застройки; но это наблюдение нельзя распространять на всю страну, так как в Сибири отношение между городом и деревней было весьма специфичным. Дело в том, что здесь при заселении сначала основывались поселения городского типа – собственно города, остроги, укрепленные слободы и т.д., которые затем обрастали деревнями, причем деревни концентрировались вблизи городов, а жили в них не только крестьяне, но и

посадские и служилые люди (причисленные в петровские времена к разночинцам), причем последние могли даже численно преобладать. Так, в начале XVIII в. в Красноярском уезде служилые люди составляли 70% сельского населения, посадские – 11,7%, крестьяне – 18,3%; в Енисейском уезде соответствующие цифры равнялись 26%, 25% и 49%. В 1760 г. в Тюменском уезде 47 деревень были населены посадскими людьми, 23 – разночинцами, 6 – государственными крестьянами, 7 – монастырскими крестьянами, 63 – крестьянами и разночинцами вперемежку. На 1760 – 1761 гг. в Сибири насчитывалось 49 слобод, из них 9 посадских, 12 разночинских и 28 крестьянских, 51 село, из них 8 посадских, 23 разночинских и 20 крестьянских, и 2165 деревень, из которых 198 были посадскими, 846 – разночинскими, и 1121 – крестьянскими[42]. Таким образом, из 2265 сельских поселений Западной Сибири посадскими людьми было населено 215 (9,5%), разночинцами 881 (38,9%), крестьянами 1169 (51,6%): крестьяне составляли только половину сельского населения, а посадские и служилые люди, естественно, несли с собой на село городскую бытовую культуру, в частности – трехкамерное жилище. Этим и объясняется значительная доля таких жилищ на сельских дворах Енисейского и Тюменского уездов: в Енисейском уезде, как мы видели, более половины сельских поселений были населены посадскими и служилыми людьми, относительно же Тюменского уезда известно, что из 21 трехкамерного дома (одно-двухкамерных было 20) 7 были построены именно посадскими людьми. «Таким образом, – пишет О.Н. Шелегина, – трехчастная жилая связь «изба – сени – клеть» и «изба – сени – горница», известная в сибирских городах XVII в., распространялась в западносибирской деревне и под непосредственным влиянием горожан-хлебопашцев – посадских и служилых людей. Они стали основателями и жителями большого числа поселений, использовали там опыт посадского домостроения»[43].

3.1.3. Внутренние особенности

Что касается таких взаимосвязанных элементов жилища, как печь, окна и потолок, то о развитии всего этого комплекса можно говорить лишь более или менее предположительно. При отоплении по-черному, когда дым выходил из устья печи непосредственно в жилое помещение, его выводили наружу через волоковые окна, одно из которых всегда прорубалось выше других, так что

расположение окон на торцевой части дома представляло собой треугольник. Дело в том, что при топке по-черному дым не расходится по всему помещению, а стелется поверху (его температура выше, чем у наполняющего избу воздуха), поэтому высота избы должна быть такой, чтобы нижняя граница дыма располагалась выше человеческого роста (правда, при растопке, особенно если используются сырые дрова, дыма бывает столько, что приходится даже открывать дверь). Кроме того, дым выводится и через специальное дымоволочное окошко, расположенное над устьем печи на задней или боковой стороне дома (если печь стоит сбоку от входа) примерно на уровне полатей. Правда, последнего бывает недостаточно, поэтому в верхней части фронтона обязательно делалось волоковое окно (два нижних окна могут тоже называться волоковыми, если они закрываются задвижкой, но функция их иная: они служат не для выпуска дыма, а для освещения помещения, т.е. являются световыми). Отопление по-черному делает невозможным устройство потолка, так как иначе дым не будет собираться под крышей, а заполнит собой всю избу; в курной избе обычно не бывает и красных (колодных, косящатых) окон (хотя их наличие не жестко связано с системой отопления). Соответственно, при топке по-белому, когда дым выводится через трубу, отпадает необходимость в устройстве дымоволочных и волоковых окон и возникает необходимость в устройстве потолка – иначе весь теплый воздух будет подниматься вверх, к крыше, а нижнюю, жилую часть избы натопить будет невозможно. Над потолком в этом случае появляется чердак, а верхнее окошко превращается в слуховое, служащее для его освещения; располагаться оно может и не на переднем фронтоне, как волоковое (волоковое окошко прорубается в верхней части дальней от печи стены, чтобы дым не сразу выходил на улицу, а задержался в верхней части помещения и отдал тепло). Теперь расположение окон на торцовой стене представляет собой не треугольник, а прямую линию, причем центральное место может занимать красное, т.е. большое окно, а по бокам располагаются маленькие световые окошки (если все окна сделать большими, возрастет расход топлива, так как двойные рамы в те времена отсутствовали, а через одну раму легко проникает холодный воздух с улицы).

Как мы помним, в богатых хоромах отопление по-белому (следовательно, и потолки и большие окна) возникло еще в домонгольский период; в жилищах средних горожан распространение всей этой системы происходят в XVI – XVII вв., однако к на-

чалу XVIII в. этот процесс еще далеко не завершился. На тех относящихся к XVII в. графических воспроизведениях городской застройки, о которых мы уже говорили, а также на некоторых других (план московского района Рождественки, панорама Суздаля на иконе Евфросинии Суздальской 1700 г.) основная масса домов изображена без труб, но с традиционным треугольным расположением окон на торцовой стене, что исключает наличие потолка (иначе верхнее окошко было бы ненужным). Правда, по этнографическим материалам прослежена такая форма потолка («подволоки»; само слово «потолок» известно только с начала XVIII в.[44]), при которой бревна крыши подшивались снизу тесом таким образом, что получалась трапециевидная конструкция – плоская вверху, но с наклонными боковыми частями, не препятствовавшая выходу дыма, а, наоборот, направлявшая его к вытяжному окну; возможно, что в городских и части сельских изб такие подволоки уже появились, но последнюю трудно назвать потолком в нашем понимании этого слова. Жилище с трапециевидной подволокой по конструкции и эксплуатационным свойствам мало чем отличалось от простой курной избы; что же касается сеней и клети, то в них и таких подволок не делали, так как эти части дома не отапливались.

На графике XVII в. печные трубы показаны лишь на некоторых жилищах, обычно хоромного типа – это дома воевод, дьяков, стольников и прочих представителей элиты (причем далеко не у всех из них, что видно, например, по плану района Рождественки в Москве; на плане Тихвинского посада труб не нарисовано вообще). По письменным источникам можно отметить, что даже в богатых домах часто по-белому отапливалось лишь одно из жилых помещений, остальные все так же топились по-черному, так что белая горница сочеталась с черной избой и, тем более, подклетом. Впрочем, для отвода дыма из помещения могла служить не печная труба, а специальная конструкция – «дымник» («дымовик», «дымовица»): это был деревянный короб, который пристраивался над устьем печи и выводился через крышу (верхняя часть дымника покрывалась на два ската для защиты от осадков, а для выхода дыма в стенках прорезались отверстия). Например, у верхотурского подьячего И. Пермякова (см. выше) дымник из жилого подклета был проведен через горницу, так что нижнее помещение можно было назвать «полу-белым»; если дымник делался в избе, то в этом случае возможно было и наличие горизонтального потолка. На рисунках XVII в. трубу трудно отличить от

дымника (возможно, что последние и вовсе не изображались, как это известно относительно некоторых других конструктивных деталей; даже описи дворов не включают всех имевшихся на них построек, а на планах и чертежах часто не бывает и того, о чем говорится в описи), так что нельзя сказать, насколько распространены были такие конструкции. Полной вытяжки, особенно при растопке, дымник не обеспечивал, зато дым выводился, не успев отдать тепло, к тому же деревянный дымник представлял собой повышенную пожароопасность; интересно, что грабители и прочие злоумышленники уже пользовались этими предшественниками печных труб для проникновение в помещение (например, в Кузнецке в 1673 г. воры залезли в дом конного казака Ф. Максимова так: *«вошли де они в избу трубою, дымным окном»*). Что касается деревенской застройки, то в XVII в. сельские избы, топившиеся по-белому, имевшие потолки и красные окна, были очень редки.

В первой половине XVIII в. в городах отопление по-белому получает более широкое распространение, однако даже в столицах курные избы встречались, по-видимому, достаточно часто (один указ 1728 г. требовал, чтобы в Москве строились *«избы токмо не волоковые»*). В провинциальных и окраинных городах печь с трубой и изба с потолком оставались скорее исключением, чем правилом. Так, в Енисейске в начале века изб, топившихся по-белому, было мало, сени и клети делались без потолков; на рисунке г. Тары 1734 г. только над воеводскими хоромами изображены три трубы, у всех остальных городских домов труб нет, зато есть волоковые окошки под крышей (то же самое – на плане Олонца 90-х гг. XVIII в.). На чертежах Ремезова из «Чертежной книги Сибири» (Кузнецк, Епанчин, Красноярск, Томск, Илимск, Тобольск, Березов, Якутск, Тара) изображены в основном поземные курные избы, на чертеже Курска начала XVIII в. также видим трехчастные и двухчастные поземные домики без труб, и те же самые курные поземные дома преобладают в изображениях поволжских городов этого времени (серия гравюр: Самара, Царицын, Саратов). Только на рисунках Махаева середины – начала второй половины XVIII в., изображающих виды Симбирска, Туринска, Удинского острога, Мангазеи, Тюмени, Енисейска, большая часть посадских домов изображена с трубами (хотя в Енисейске показаны дома как с трубами, так и без них, и то же самое видим на гравюре середины XVIII в. по рисунку Леспинеса, изображающей Нерчинск).

Что касается сельских изб, то в Тюменском уезде в 1717 – 1720 гг. часть их топилась по-белому, часть имела дымники (некоторые дома здесь принадлежали посадским); в окрестностях Кузнецка в 1764 г. из 91 изб лишь 8 были *«с белыми покоями»* (при том, что избы эти принадлежали не только крестьянам, но и разночинцам)[45]. Трудно сказать, насколько эти наблюдения можно проецировать на сельскую застройку центральной части страны; можно лишь предположить, что распространение отопления по-белому и, соответственно, появление потолков, чердаков и красных окон на селе в первой половине XVIII в. только начиналось, а курных изб старой конструкции было значительно больше. Так, шведский ученый Карл Рейнхольд Берк, побывавший в 1735 г. в России, в своих записках замечает, что *«в крестьянских домах нет кроватей и так дымно, что долго в них не пробудешь»*, а в другом месте пишет: *«Крестьянские избы... – это земные жилища: без окон, лишь с маленькими отверстиями в стене, и без дымовых труб. Поэтому дым, выйдя из печи и некоторое время поплавав по комнате, просачивается наконец сквозь неплотный потолок, и сие расставание все присутствующие не могут пережить без текущих в три ручья слез»*[46]. Как и все остальные новинки жилищного строительства (крытый двор, подклет, трехкамерная связь), сначала эти элементы появились в жилище городских верхов, затем их заимствовала часть посада, и так как на посадских равнялись наиболее состоятельные, обладающие более-менее высоким статусом и проживающие ближе к городу селяне, началось распространение их в деревне.

3.2. Производственные и потребительские характеристики русского жилья

3.2.1. Улица, двор, дом

Об эволюции жилища в целом и некоторых его элементов в отдельности мы сказали; однако это еще не дает нам возможности представить, как, собственно, жили люди в этом жилище. Для этого следует подойти к вопросу с другой стороны и взглянуть не на эволюцию жилища, а на его структуру, хотя, говоря об устройстве избы, нам придется еще не раз обращаться к истории того или иного ее элемента. Конечно, говоря о русской избе, мы будем говорить о неком идеальном типе, усредненной и

обобщенной, вполне абстрактной модели – разные люди в разных местах жили в разных домах, однако различия эти не являлись столь значительными, что нам пришлось бы говорить о разных типах жилища; кроме того, прежде чем говорить о различиях, следует иметь представление о сходстве, вернее, генетическом единстве большей части всех социально-этнографических разновидностей жилища. При этом и социально-, и этнографически обусловленные различия в конструкции, планировке, интерьере, декоре жилища подавляющего большинства населения страны были довольно незначительны (или, лучше сказать, аддитивная сумма отличий не складывалась в четкие оппозиции различий). Этнографическая специфика культуры населения разных частей Великороссии вряд ли была особенно значимой, что же касается различия между сельским и городским типом жилища, то на этом мы остановимся позднее, сейчас же просто постулируем, что к началу Нового времени подавляющее большинство горожан проживало в точно таких же избах, как и крестьяне. (Неотличимость в этом плане города от деревни является общим местом даже в позднейших литературных источниках; что касается самого начала XVIII века, можно привести свидетельство Х.В. Вебера, замечавшего, что *«большая часть домов в Москве деревянные и сложены они почти так же, как деревенские избы»*[47]). Городское жилище могло иметь большую камерность, но все дополнительные «камеры» имели ту же самую конструкцию, что и основные; изба являлась своего рода базовым модулем домостроения, исходной, обязательной и вполне стандартной ячейкой, к которой мог разными способами присоединяться тот или иной набор конструктивно или функционально отличных частей жилища (подклет, сени, клеть, крыльцо, чердак и т.д.).

Рассмотрение мы начнем издалека – точнее, снаружи: дом стоял во дворе, двор располагался на улице, потому прежде, чем говорить о внутренней структуре жилища, нам следует взглянуть на последнее снаружи. При таком взгляде первое, что обращает на себя внимание – это размер и местоположение; каковы же были размеры дома, двора и улицы и какие пространственные соотношения существовали между ними?

Прежде всего, следует сказать, что в деревне улицы могло и не быть вовсе. Уличная планировка селения предполагает наличие двух рядов примыкающих друг к другу дворов, при этом дома одного ряда должны быть обращены своими фасадами к фаса-

дам домов другого ряда. Первым необходимым условием для образования улицы является наличие в селении некого определенного числа дворов и, соответственно, жилых построек: проход между двумя-тремя парами дворов трудно назвать улицей, если даже эти дворы стоят в два ряда вплотную друг к другу, а дома расположены так, что фасады одного ряда смотрят на фасады другого. Конечно, трудно назвать определенную минимальную цифру дворов, из которых должна состоять улица – любая цифра будет произвольной; но, как нам кажется, количество дворов в улице должно измеряться все же не единицами, а десятками. В свою очередь, для этого нужно, чтобы селение, если оно даже состоит из одной улицы, насчитывало то же самое количество дворов – по крайней мере, не менее одного-двух десятков; однако далеко не все сельские поселения в России подходили под этот критерий.

В эпоху Московского царства и в еще более ранние времена минимумом дворов, необходимым для образования уличной планировки, обладали лишь села, но не составлявшие основную массу негородских поселений деревни и починки. В домонгольский период, насколько это известно по археологическим данным, около 70% сельских поселений имели в своем составе до 6 дворов, а 30% – от 6 до 12 дворов; например, из 44 селищ Смоленской земли 6 состояли из 1 – 2 дворов (13,6%), 23 селища имели от 3 до 8 дворов (52,3%), и 8 селищ обладали еще большим количеством дворов (34,1%)[48]. В XVI в. на юге Московского государства, в Орловском уезде, среднее количество дворов в починке равнялось 1,9, в деревне – 8,3, в селе – 24,1; преобладали однодворные починки, деревни в 3 – 4 двора, и только села имели по 20 – 30 дворов[49]. Севернее, в Тульском уезде, во второй половине XVI в. среднее количество дворов в починке равнялось 4,2, в деревне – 6,4, в селе – 15. О ситуации в центре страны дают представление данные по Благовещенскому Киржацкому монастырю (Переяславский уезд): в 1562 г. в его владении были 113 деревень с 594 дворами (по 5,3 двора на деревню в среднем); однодворные деревни составляли 6%, деревни с количеством дворов от 2 до 6 – 85%, деревни в 7 – 13 дворов – лишь 9%. В Белозерском уезде в 1567 г. один служилый человек продал село с 47 деревнями и починками; всего в 48 населенных пунктах оказалось 144 двора, т.е. в среднем по 3 двора на поселение. Во владениях Марфы Борецкой в новгородских пятинах в XV в. насчитывалось 1389 деревень с 2247 дворами (в ср. по 1,6

двора на деревню), а в царских владениях на той же территории в XVI в. было 1543 деревни с 3076 дворами (в ср. по 2,0 двора на деревню)[50]. В Заонежье в XVI в. сел вообще не было, а среднее количество дворов в деревнях по отдельным погостам колебалось от 1,14 до 4,1, в среднем 2,5[51]. В XVII в. здесь также преобладали деревни, насчитывавшие в среднем 3,5 – 5 дворов, а в некоторых погостах – менее 2 дворов[52]. В Западной Сибири (Верхотурский, Тобольский, Тарский, Тюменский и Туринский уезды) по переписи 1624 – 1625 гг. насчитывалось 436 сельских поселений, 97,2% которых являлись деревнями; при этом однодворных деревень было более 60%, а двух-трехдворных – 27%. Во второй половине XVII в. малодворные (1 – 3 двора) деревни еще составляли более 40% от общего количества, в начале XVIII в. (1710 г.) – около 1/3: шел естественный процесс укрупнения населенных пунктов.

К началу XVIII в. преобладали деревни в 4 – 10 дворов, однодворных оставалось около 1/10; в то же время более крупных селений было мало и на протяжении всей первой половины века – так, в Верхотурском уезде уже на начало XVIII в. однодворок оставалось всего 12,8%, однако и в 1767 г. число селений, имевших более 10 дворов, составляло только около 20% (в Западной Сибири в середине XVIII в., по неполным данным, насчитывалось 803 селения, из них 731 деревня; соответственно, большую часть поселений составляли деревни, имевшие до 10 дворов). В Восточной Сибири ситуация выглядела следующим образом (взяты сводные средние данные по Енисейскому, Илимскому и Красноярскому уездам за 1700 – 1723 гг.): однодворные деревни составляли 17,9% от общей численности, деревни, насчитывавшие до 5 дворов – 38,4%, насчитывавшие до 10 дворов – 14,0%, насчитывавшие до 20 дворов – 14,4%, и деревни, насчитывавшие более 20 дворов – 15,3%. Таким образом, деревни, число дворов в которых не превышало одного десятка, составляли 70,3%, а доля деревень, имевших не более пяти дворов, равнялась 56,3%[53].

Во всей Сибири в 1760 – 1761 гг. насчитывалось 2165 деревень, 51 село и 49 слобод (см. выше), т.е. доля деревень среди всех сельских поселений составляла 95,6%, а среди деревень, по всей видимости, и в это время продолжали преобладать поселения с количеством дворов, не превышающим одного десятка. На Европейском Севере даже в конце XVIII в. среднее число дворов в деревне не превышало 8, а на начало века равнялось 5[54]. По центру и югу страны на первую половину XVIII в. по-

добных данных в литературе не имеется (автору незнакомы); поэтому мы провели небольшое исследование, проанализировав сведения о количестве дворов в сельских поселениях разных типов, содержащиеся в известном сборнике описей имений «Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в.». (использовались данные, относящиеся только к целым населенным пунктам – встречающиеся в документах «полудеревни» и пр. не учитывались; учитывалось количество только крестьянских дворов – без дворов холопов и церковнослужителей).

Всего нами было учтено 430 сельских населенных пунктов, принадлежавших 65 помещикам. Эти населенные пункты располагались в 64-х уездах: Новгородский уезд – 36 населенных пунктов, Вологодский – 31, Суздальский – 26, Брянский и Московский – по 18, Ростовский, Коломенский и Костромской – по 15, Кашинский –14, Рязанский и Каширский – по 13, Кромский – 12, Орловский, Ярославский и Владимирский – по 10, Вяземский и Дмитровский – по 9, Рузский, Болховской и Нижегородский – по 8, Холмский, Ямбургский, Галицкий и Касимовский – по 7, Переяславль-Рязанский, Торопецкий и Елецкий – по 6, Смоленский, Алексинский, Луцкий, Можайский и Муромский – по 5, Тульский и Епифанский – по 4, Новоторжский, Юрьево-Польский, Веневский, Козельский, Луховский и Михайловский – по 3, Пензенский, Тарусский, Тверской, Шуйский, Данковский, Дедиловский, Зарайский, Карачевский, Курмышский, Мещовский и Новосильский – по 2, и Одоевский, Рыльский, Саранский, Серпейский, Соловской, Тамбовский, Темниковский, Чернский, Шацкий, Арзамасский, Бельский, Ефремовский и Мценский – по 1 населенному пункту. В этом списке представлены в основном центральные и южные уезды, однако есть и северные уезды, причем по ним учтено значительное количество поселений, так что выборка в целом получается вполне репрезентативной.

По видам поселений распределение следующее: 291 деревня, 81 село, 54 сельца и 4 слободы. Общее количество дворов во всех 430 населенных пунктах – 3750, соответственно, среднее количество дворов в одном населенном пункте – 8,7. По отдельным видам поселений картина такая: общее количество дворов в деревнях – 1739, соответственно, среднее количество дворов в деревне – 6,0; общее количество дворов в селах – 1235, среднее количество дворов в селе – 21,4; общее количество дворов в сельцах – 535, среднее количество дворов в сельце – 9,9; наконец, общее коли-

чество дворов в слободах – 241, среднее количество дворов в слободе – 60,2. Однако эти средние цифры являются, пожалуй, чересчур «средними»: например, из 4-х слобод, по которым у нас есть данные, в одной был 1 двор, в другой – 6, в третьей – 11, и в четвертой – 223 (Ломовская слобода, будущий уездный город Нижний Ломов), так что выведенная отсюда средняя цифра в 60,2 двора только искажает картину. Поэтому мы поступили иначе и вычислили долю однодворных, двухдворных и др. поселений как по отдельным видам последних, так и в целом.

Результаты выглядят следующим образом: из всего количества деревень (291) 1-дворных было 48 (16,49% от общего количества деревень), 2-дворных – 45 (15,46%), 3-дворных – 37 (12,71%), 4-дворных – 31 (10,65%), 5-дворных – 28 (9,62%), с количеством дворов от 6 до 10 – 64 (21,99%), с количеством дворов от 11 до 20 – 26 (8,93%), с количеством дворов от 20 до 30 – 8 (2,75%), с количеством дворов свыше 30 (максимальное количество – 60) – 4 (1,37%). Распределение по дворам было, естественно, прямо противоположным: на долю однодворных деревень приходилось 2,76% от общего количества дворов в деревнях (1739), на долю двухдворных – 5,17%, трехдворных – 6,38%, четырехдворных – 7,13%, пятидворных – 8,05; всего на долю деревень, количество дворов в которых не превышало 5, пришлось 29,49% от общего количества дворов, а на долю деревень, количество дворов в которых превышало 30, пришлось 10,47%.

Из общего количества сел (81) 1-дворных было 7 (8,64%), 2-дворных – 7 (8,64%), 3-дворных – 3 (3,70%), 4-дворных – 7 (8,64%), 5-дворных – 3 (3,70%), с количеством дворов от 6 до 10 – 16 (19,75%), с количеством дворов от 11 до 20 – 18 (22,2%), с количеством дворов от 21 до 30 – 7 (8,64%), с количеством дворов свыше 30 (максимальное количество – 82) – 13 (16,05%). На долю однодворных сел приходилось 0,57% от общего количества дворов в селах (1235), на долю двухдворных – 1,13%, трехдворных – 0,73%, четырехдворных – 2,37%, пятидворных – 1,21%; всего на долю сел, количество дворов в которых не превышало 5, пришлось 5,91% от общего количества дворов, а на долю сел, количество дворов в которых превышало 30, пришлось 47,04%.

Из общего количества селец (54) 1-дворных было 5 (9,26%), 2-дворных – 6 (11,11%), 3-дворных – 5 (9,26%), 4-дворных – 3 (5,56%), 5-дворных – 2 (3,70%), с количеством дворов от 6 до

10 – 14 (25,93%), с количеством дворов от 11 до 20 – 13 (24,07%), с количеством дворов от 21 до 30 – 4 (7,40%), с количеством дворов свыше 30 (максимальное количество – 60) – 2 (3,70%). На долю однодворных селец приходилось 0,93% от общего количества дворов в сельцах (535), двухдворных – 2,24%, трехдворных – 2,80%, четырехдворных – 2,24%, пятидворных – 1,87%; всего на долю селец, количество дворов в которых не превышало 5, пришлось 10,08% от общего количества дворов, а на долю селец, количество дворов в которых превышало 30, пришлось 17,57%.

Наконец, слобод было всего 4; о количестве дворов в них мы уже говорили – одна однодворная, другая попадает в разряд поселений с количеством дворов от 6 до 10, третья – в разряд «от 11 до 20», четвертая – в разряд «свыше 30». Соответственно, по отношению к общему числу слобод на долю каждой приходится по 25%; по отношению к общему количеству дворов на долю однодворной Радицкой слободы (Брянский уезд, владелец Д.Ф. Панютин) приходится 0,41%, а на долю Ломовской слободы с ее 223 дворами (Пензенский уезд, владелец П.П. Шафиров) – 92,53%.

По сельским поселениям всех видов мы имеем следующую картину: из общего их количества (430) 1-дворных было 61 (14,9%), 2-дворных – 58 (13,49%), 3-дворных – 45 (10,46%), 4-дворных – 41 (9,53%), 5-дворных – 33 (7,67%), с количеством дворов от 6 до 10 – 95 (22,09%), с количеством дворов от 11 до 20 – 58 (13,49%), с количеством дворов от 21 до 30 – 19 (4,42%), с количеством дворов свыше 30 (максимальное количество – 223) – 20 (4,65%). На долю однодворных поселений приходится 1,63% от общего количества дворов (3750), на долю двухдворных – 3,09%, трехдворных – 3,60%, четырехдворных – 4,37%, пятидворных – 4,40%; всего на долю поселений, количество дворов в которых не превышало 5, пришлось 17,09% от общего количества дворов, а на долю поселений, количество дворов в которых было свыше 30 – 28,8%.

Впрочем, последнее не столь важно: нас интересует не то, сколько дворов приходилось на долю мало- и многодворных поселений, а то, какова была доля тех и других в общей массе. Здесь же ситуация выглядит так: поселений с количеством дворов не более 3-х было 38,14%, не более 5-ти – 55,34%, не более 10-ти – 77,43%, не более 20-ти – 90,92%, не более 30-ти – 95,34%. Таким образом, в первой четверти XVIII в. более трети всех поселе-

ний имели по 1 – 3 двора, более половины – по 1 – 5 дворов, более 2/3 – по 1 – 10 дворов. Возможно, привлечение данных по другим уездам могло бы изменить эту картину, и еще более вероятно, что спустя несколько десятилетий она действительно изменилась в сторону общего увеличения количества дворов в населенных пунктах и роста доли многодворных поселений, однако вряд ли эти изменения были глобальными. Соответственно, мы можем постулировать, что даже в XVIII веке не менее половины русских сельских поселений не могли иметь улиц в силу элементарного отсутствия того количества дворов, которое необходимо для образования хотя бы одной улицы.

Однако и поселение, состоящее не только из 10 – 20, но и из 100 – 200 дворов, далеко не обязательно имело уличную планировку. Наиболее древним типом планировки сельских поселений была кучевая, при которой населенный пункт представляет собой несколько групп дворов, беспорядочно расположенных по отношению друг к другу; кучевой тип планировки отражает патронимическую организацию поселения, развивавшегося путем увеличения количества семей-дворов, восходивших к одной или нескольким семьям первопоселенцев. Следы патронимии, когда все население деревни носило одну или несколько фамилий, сохранялись на Севере и в Сибири даже в позднейшие времена. Планов деревень первой половины XVIII в. не имеется, но по графическим данным XVII в., в частности, рисункам из альбома Мейерберга, можно говорить о наличии и даже, пожалуй, преобладании такой планировки сельских поселений (вернее, ее отсутствии). Кучевые деревни существовали не только на Севере и в Сибири, но и у государственных крестьян центра страны, а также в южнорусских черноземных уездах у однодворцев (беспорядочное расположение дворов могло быть следствием не только патронимической организации, но и наличия большого количества незанятых земель, когда каждый поселенец строился там, где хотел[55]). Не было улиц и в селениях круговой планировки, когда дворы сосредоточивались вокруг определенного центра – выгона, церкви, базарной площади; такие деревни, восходящие к старинным погостам, имелись в XVII в. в районе Рязани, а во Владимирской, Ярославской, Костромской, Нижегородской, Тамбовской губерниях они существовали еще в начале XIX в. Правда, с увеличением количества дворов появлялась необходимость в свободном проходе к центру поселения, поэтому периметральная или кольцевая за-

стройка превращалась в радиальную, подобную городской; но сказать, насколько этот процесс был характерен для XVIII в., мы не можем[56].

В большей степени приближались к уличной планировке селения линейного или рядового плана. Рядовой план образовывали дворы, стоящие бок о бок, когда дома фасадной стороной были обращены к воде (реке, озеру), к оврагу или, реже, к дороге. По своему происхождению рядовая застройка восходит еще к домонгольскому времени: так, на Смоленщине 79% раскопанных селищ имели прибрежно-рядовой тип застройки[57]. При увеличении населения в деревнях и селах такого типа появлялся второй, третий ряд дворов, так что фасады домов второго ряда были обращены к задам усадеб первого ряда и т.д. Такие многорядные деревни были широко распространены и в XVIII в.; однако проходы между рядами (и между дворами) еще не являлись улицами – уличная планировка, когда фасады домов смотрели друг на друга, складывалась тогда, когда селение изначально возникало вдоль дороги (притрактовое расселение, особенно характерное для Сибири в XIX в.[58]), или же в торговых селах, так же, как правило, стоящих на больших дорогах. Начало такого стихийного складывания уличной планировки относится к эпохе Московского царства (в домонгольский период уличная планировка сельских поселений отсутствовала: из сотен исследованных селищ лишь одно бесспорно имело уличную планировку[59]).

Настоящие же уличные селения, застройка которых определялась заранее намеченным планом, появляются в России только в XVIII в., причем на первую половину века приходится лишь самое начало этого процесса. Инициатором выступало государство, в соответствии с идеей «общего блага» стремившееся уменьшить опасность возникновения пожаров. Предложения строить новые села в соответствии с принципами регулярной планировки были высказаны И.Т. Посошковым в его «Книге о скудости и богатстве» и «Завещании отеческом». Так, в последнем он писал: *«Аще ти случиться поселить, где деревня внове, то ты дворы им розмеряй не по прежнему обыкновению, узки и тесны, но сделай их шириною сажен по осми, иль по десяти; да и строй их вместе толко по два двора, гнездами; да отступя от тех дворов сажен дватцать или и болши, другие два двора поставь, и паки и от тех дворов толикое же число отступя, поставь два же двора. И аще случитца тебе хотя сто дворов поставить, то ты все ставь неизменно по два двора вместе, а между ими простые бы*

места были, шириною по дватцати сажен или и болши. И те порожжие места вели разгородить надвое, чтобы тут были два огорода к обоим дворам сумежным, и на тех порожжих местах вели насадить яблоней, или и овощи вели садить тем крестьянам, коим они смежны будут... И кая деревня сидела на полуверсте, а по тому размеру аще протягнетца на версту, или и на полторы, то о том тужить не о чем. Земля та, коя меж дворов, не туне пролежит: буде кой крестьянин не похочет овощу садить, то хотя жито, или конопли сей. А строенья бы на тех порожжих местах отнюд никакова и малого не строили. А проежжие улицы вели делать шириною сажен тритцати, или и больши... И аще по сему розмеру кои деревни построишь, то та деревня, или село никогда все не згорит, но болши дву дворов не будет гореть»[60].

Видимо, подобные соображения были в петровскую эпоху достаточно распространены и в правительственных кругах, так как 7 августа 1722 г. вышел императорский указ о перепланировке деревень, содержавший те же самые положения: устанавливались стандартные размеры крестьянских дворов, расположение дворов гнездами по два с промежутками между гнездами, ширина улиц и обязательная линейность расположения деревни. 17 декабря 1753 г. был издан еще один указ того же содержания (всего с 1722 по 1856 г. вышло 19 правительственных указов, касающихся вопросов планировки сельских поселений, однако и этого количества было недостаточно – официальные строительные правила издавались еще в 1873, 1877 и 1879 гг.)[61]. Реально перепланировке подвергались только владельческие, особенно помещичьи, деревни и села; однако до манифеста о вольности дворянства 1762 г. и, тем более, до манифеста 1736 г. (по этому манифесту срок обязательной службы дворян ограничивался 25 годами, при этом один из мужчин мог оставаться дома) большая часть помещиков находилась не в своих поместьях, а на службе и просто не имела возможности заниматься подобными проектами. Только после 1762 г., когда дворяне стали подолгу жить в своим поместьях и строить там усадьбы, и особенно после Генерального межевания, которое началось в 1754 г. и затянулось до середины 70-х гг. XVIII в., перестройка деревень в соответствии с новыми правилами стала приобретать более или менее массовый характер. (Впрочем, уличную планировку получали не столько старые, сколько вновь основанные поселения, существовавшие же села и деревни перестраивались в основном после

пожаров). Таким образом, уличная планировка сельских поселений была распространена довольно незначительно: как таковых, улиц в деревнях не было.

В городах уличная застройка была более обычна, однако сами городские улицы были далеки от линейной регулярности. Русские города эпохи Московского царства в отношении планировки мало чем отличались от деревень: прибрежно-рядовая и беспорядочно-кучевая застройка прорезалась радиальными и кольцевыми улицами, переулками, проулками и закоулками, так как сами города строились не по заранее намеченному плану, а в соответствии с теми или иными факторами естественного характера. Уличная структура города определялась в первую очередь ландшафтом: расположением водоемов, заболоченных низин, оврагов, возвышенностей и т.п. Островки жилой застройки отделялись друг от друга многочисленными пустырями, разного рода неудобными для строительства местами, так что город обычно складывался из нескольких частей неопределенной формы; понятно, что и улицы имели столь же криволинейные очертания. Собственно, для этого времени не имеет смысла говорить о планировке города – его никто не планировал; кремли и остроги обрастали слободами вполне стихийно. (При строительстве новых городов-крепостей проектные планы и чертежи применялись еще в XVI в., однако были очень обобщенными и использовались не столько самими строителями, сколько дьяками центральных приказов; но и эти планы и чертежи относились только к территории внутри крепостных стен)[62]. При этом улицы не только имели криволинейные очертания: дело в том, что при господствовавшем усадебном типе застройки, когда между рядом расположенными огороженными дворами оставались некоторые промежутки, линии оград как соседних, так и стоящих по разные стороны улицы дворов располагались под всевозможными углами друг по отношению к другу, когда отсутствовала единая линия заборов, а главное, дома находились по большей части в глубине дворов на разном расстоянии от улицы, так что ни о какой единой линии фасадов не было и речи[63], – при всем этом проходы и проезды, которые существовали между расположенными друг напротив друга рядами дворов, трудно назвать улицами в том смысле этого слова, какой обычно в него вкладывается.

Как известно, начало регулярной застройке было положено петровскими указами. В Петербурге, строившемся на пустом месте, дома требовалось ставить вдоль улиц «в один горизонт»,

хозяйственные постройки запрещалось выводить на улицу; в Москве, пережившей в 1699 г. очередной опустошительный пожар, также было предписано возводить дома не «середь дворов», а «по линиям» (указ 1704 г. вводил новые правила строительства для Кремля и Китай-города, указ 1712 г. распространял эти требования и на Белый город)[64]. В остальных, не столичных городах, традиционная застройка сохранялась до последней трети XVIII в. нетронутой. (По словам А.К. Зорина, «Планировка городов XVIII в. складывалась явно стихийно. Жилые и хозяйственные строения приспосабливались к особенностям рельефа и размещению гидрографических объектов, что способствовало образованию запутанной сети извилистых улиц и переулков, ширина которых менялась от места к месту. Двусторонняя застройка переходила в одностороннюю. На отдельных участках формировавшиеся улицы вообще не имели строений. Размеры застроенных площадок колебались в больших пределах, а конфигурация их была чрезвычайно разнообразной»[65]).

Надо сказать, что в московскую эпоху при закладке новых городов-крепостей до некоторой степени выдерживался принцип регулярности, однако только в пределах собственно острога, слободы же разрастались сами собой без всякого порядка. Кроме того, во многих таких городках особенности рельефа были таковы, что «изначально определялась свободная живописная система плана с неправильной конфигурацией кварталов», и столь же «живописными» становились через несколько десятков лет города, имевшие регулярное ядро (из-за пожаров и пр.)[66]. Но и в столицах «регулярство» утверждалось весьма замедленно. В западноевропейских городах-коммунах высокого и позднего средневековья под защитой крепостных стен находились жилища всех горожан-бюргеров, поэтому город по необходимости становился компактным, с плотной высотной застройкой; к началу XVIII в. улица обычного среднеевропейского города представляла собой сомкнутую линию фасадов многоэтажных домов, выходивших на улицу узким торцом в 3 – 5 окон. Так было в Германии, Англии, Нидерландах, Дании, Швеции, так было и в завоеванных Петром I прибалтийских городах[67]; соответственно, равнявшийся на североевропейские страны Петр хотел видеть такими и улицы Петербурга. Правда, в новой столице экономить городскую территорию не приходилось, но надо было экономить дефицитный кирпич (запрет на строительство каменных домов где-либо, кроме Петербурга, официально действовал с 1714 по 1741 г.): имен-

но в видах экономии кирпича при строительстве каменных зданий в Петербурге требовалось ставить дома не просто рядом, а так, чтобы одна стена у них была общей[68]. Однако таким образом в новой столице застраивались лишь набережные, а основная часть города по-прежнему имела усадебную застройку: под строительство давались дворовые участки, и возводившиеся на них дома (не только каменные, но и мазанковые и деревянные) на практике нечасто строились в линию, не говоря уже о единой сомкнутой линии фасадов.

Дело в том, что в России «город», т.е. собственно защищенная крепостными стенами зона, традиционно был в несколько раз меньше общей территории данного населенного пункта. Внутри городских стен проживали не столько горожане-посадские, сколько представители госаппарата, собственно же посадское население, горожане, жили вне «города» (кремля, детинца) – в слободах, на посаде. В этих условиях необходимость в компактной застройке отсутствовала, и русские города, в отличие от западноевропейских, росли не в высоту, а в ширину. Плотность городского населения с самого начала существования городов на Руси была в несколько раз ниже, чем в Европе: в домонгольский период, по археологическим данным, плотность населения в городах равнялась 100 – 150 чел. на 1 гектар, что было в 2 – 3 раза ниже, чем в западноевропейских и ближневосточных городах[69]. В более поздние времена плотность городского населения практически не изменилась – более того, в некоторых случаях она заметно снизилась. Так, территория Москвы в границах возведенного в 1591 – 1592 гг. Земляного города достигала 1878 гектаров (в литературе можно встретить и цифру 1925 га[70]), а все население столицы не превышало 100 тыс. чел.[71], т.е. плотность населения равнялась 53 чел. на 1 га. (По другим данным, площадь Земляного города равнялась 2257 га, соответственно, плотность населения была еще меньше – 44 человека на гектар). На 1701 г. в пределах Земляного города в Москве было переписано 16 357 дворов, в 1737 – 1745 гг. здесь было зафиксировано только 11 984 двора (большая часть пустых дворов не была учтена); в 1756 г. в Москве насчитывалось 13 742 двора, все население старой столицы не превышало 150 тыс. чел., а площадь Москвы в пределах Камер-коллежского вала – официальной границы города, равнялась уже 8698 га[72], так что плотность населения в самом большом городе империи в середине XVIII в. снизилась до 17 чел. на 1 га.

В XVIII веке в городах европейской части страны старые кремли были заброшены, и плотность застройки вовсе потеряла какую-либо связь с размерами территории, ограниченной крепостными стенами. Соответственно, городская застройка имела прежний усадебный характер, исключавший возможность возникновения улицы традиционного западноевропейского типа как узкого промежутка между двумя сплошными линиями фасадов многоэтажных домов.

Впрочем, и при российской усадебной городской застройке ширина улиц не слишком поражала воображение. В Киеве домонгольского времени большие улицы имели ширину 6 м, второстепенные – 3 м; в Новгороде ширина деревянных мостовых (т.е., улиц) колебалась от 3,5 до 5 м, в Пскове от 1,8 до 3,5 м; в Торопце раскопана улица шириной 2 м[73]. В Москве еще в 1585 г. особым указом ширина главных улиц была установлена в 12 сажен (25,6 м), переулков – 6 сажен (12,8 м), однако указ этот часто нарушался[74]. В 1626 г. (после пожара) ширина главных улиц в Кремле и Китай-городе была установлена в 6,5 саж. (13,9 м)[75]. (Точнее, ширина каждой улицы устанавливалась отдельно: для Варварки – 6,5 саж., Никольской – 5 – 6,5 саж., Загатской – 4 саж., Ильинки – 6 – 10 сажен[76]). По городу в целом ширина улиц колебалась от 2 – 3 до 8 – 9 сажен (4,3 – 19,2 м), переулков от 1 до 3 сажен (2,1 – 6,4 м)[77]. При этом не только разные улицы имели разную ширину, но и одна и та же улица то сужалась, то расширялась: так, Никольская улица при длине в 126 сажен имела ширину, последовательно, $3^{1/4}$, $5^{1/2}$, $4^{1/2}$, 8, $3^{1/8}$ саж.[78]

Это столичный город, в других же улицы, как правило, были еще уже – так, в Новгороде конца XVII в. Разважа улица имела ширину 3 сажени (6,4 м), Проезжая – 2 сажени (4,3 м), а площадь у важнейшего административного центра – съезжей избы, равнялась 28×38 сажен (60×81 м)[79]. При таких размерах по Проезжей улице проехать могла только одна телега, двум же разъехаться было уже трудно. В первой половине XVIII в. самые широкие улицы должны были быть, конечно, в новой столице, однако и петербургские улицы в основной своей массе особой шириной не отличались. К 1722 г. на Адмиралтейском острове было проложено 16 улиц общей длиной 5797 сажен; 7 улиц имели ширину 8 – 10 саж. (т.е. от 17 до 21 м; знаменитая «перспективная дорога» от Адмиралтейства к Фонтанке имела 9 саж. ширины – 19 м), 4 улицы имели ширину 7 саж. (15 м), 5 улиц – 4 – 5 саж. (8,5 – 10,7 м). В других частях города обычная ширина улиц равнялась 4 – 5

саж., причем имелись улицы и 3-саженной ширины[80]. В Москве в 1728 г. ширина улиц устанавливалась в 5 – 6 сажен (10,7 – 12,8 м); после пожаров 1730 г. некоторые улицы были расширены до 8 – 10 сажен (17,1 – 21,3 м); после пожара 1736 г. улицы расширялись до 8 – 9 сажен (17,1 – 19,2 м), переулки до 3 сажен (6,4 м); по указу 1742 г. улицы должны были иметь ширину 8 сажен (17,1 м), переулки – 4 сажени (8,5 м); наконец, после пожаров 1748 г. вышел указ, в котором требовалось *«шириной оставлять большие улицы в 10, а переулки в 6 сажень»* (21,3 и 12,8 м, соответственно)[81].

Ходить и вообще жить на таких улицах было не так-то просто. Во всех городах того времени жители держали скот, в том числе крупный рогатый, который надо было утром выгонять на пастбище (свой выгон был у каждого города), в полдень гнать обратно на дойку, затем снова на выгон, и вечером – домой: «так несколько раз в день и без того тесные городские улицы заполнялись скотом, от которого не было какое-то время ни прохода, ни проезда», – пишет М.Г. Рабинович[82]. (Не являлся исключением и Санкт-Петербург: в одном указе 1721 г., в соответствии с которым от дворовладельцев требовалось высаживать на улицах напротив своих домов клены, последние должны были снабжаться защитными решетками для предохранения деревьев от порчи скотом[83]). Что касается прохода и проезда, то соотношение между тем и другим бывало довольно странное: в 1714 г. вышел указ, согласно которому в Петербурге началось мощение улиц камнем, однако мостилась при этом только полоса вдоль домов шириной в два аршина (в 1715 г. было указано расширить мостовую на аршин, в 1717 г. – еще на два локтя). Мостилась, таким образом, не улица, а тротуар, однако по этому тротуару передвигались не люди, а экипажи (при этом дома сотрясались – как писал один поляк в 1720 г., *«еще и теперь, хотя домы и выстроены, они трясутся, когда около них проезжает экипаж, а это вследствие непрочнаго фундамента»*[84]), пешеходы же вместе с ломовыми телегами должны были пробираться по незамощенной и, конечно, чрезвычайно грязной центральной полосе[85]. Фонарей на улицах, кроме как в Петербурге и, позднее, в Москве, не было, зато были решетки, которыми закрывали улицы на ночь, и караульные, стучавшие по ночам в свои колотушки. (Даже в Петербурге улицы перегораживались шлагбаумами, которые опускались в 11-м часу вечера и поднимались только после утренней побудки в гарнизоне; к этим шлагбаумам ежеднев-

но ходили в караул жители города, по 1200 человек в день – т.е., в ночь[86]). К ночному стуку под окнами (надо учесть, что не только в столицах определенная часть домов выходила окнами на улицу – такие дома встречались в провинциальных городах и даже в отдаленной Сибири[87]) днем присоединялись звуки и запахи от проезжающего под теми же окнами транспорта и прогоняемого скота (следует еще раз напомнить, что все это происходило на улице шириной 5 – 10 м, на которой и без того валялось немало *«навозу и мертвечины и всякого скаредного помету»*[88]). Учитывая все это, можно понять тех горожан-домовладельцев, которые упорно саботировали царские указы о строительстве домов в линию.

Итак, в деревне улиц чаще всего просто не было, в городе же они были, но такие, что горожанин мог бы позавидовать селянину. Улица состояла не из домов, а из дворов; однако в деревне могло не быть ни только улиц, но и дворов. На селищах домонгольского и удельного периодов, исследованных археологами, крестьянский двор как замкнутый комплекс нигде не был обнаружен: жилые и хозяйственные постройки не обносились никакой оградой (возможно, эти ограды существовали, но представляли собой какие-то легкие и, соответственно, временные изгороди). В актовом материале сельские усадьбы также не фигурируют: земля под жилыми и хозяйственными постройками юридически не отделялась от пашни и прочих угодий[89]. (И в последующее время при раскладке налогов и повинностей по сохам, обжам, вытям или тяглам имелся в виду определенный размер надельной пашни, а не дворового участка). Можно предположить, что при господстве подсечного и залежно-переложного земледелия не только конфигурация, но и местоположение жилых и хозяйственных построек могли часто меняться, что не способствовало образованию двора как стабильного огороженного участка, отделенного как от окружающих поселение пашен и лугов, так и от других таких же дворов.

Ситуация меняется в московский период. По мере распространения трехполья снижается как возможность, так и необходимость в изменении местоположения жилых и хозяйственных построек. Развитие помещичьего землевладения приводит к необходимости более точного определения границ владельческих крестьянских усадеб (одним поселением могли владеть несколько помещиков, при этом следовало зафиксировать границы владений; дворы становятся объектом розничной купли-продажи, что

тоже стимулирует территориальное размежевание дворов в составе одного поселения). При продвижении русского населения на юг, в приграничную и пограничную лесостепь, действует оборонительный фактор – дворы укрепляются. Наконец, на севере идет процесс складывания сомкнутого крытого двора (видимо, не без связи с развитием животноводства – недаром именно здесь формируется холмогорская порода). В письменных источниках XVI – XVII вв. есть свидетельства того, что крестьянские дворы обносились изгородью или тыном, причем как на севере, так и на юге[90]; в то же время в графике этого периода, например, в альбоме Мейерберга, изображения огороженных деревенских дворов не встречаются[91]. В порядных грамотах, разных описях ограды и изгороди как XVII в., так и более позднего времени могут упоминаться, а могут и не упоминаться, причем в последнем случае отсутствие упоминания можно трактовать и как подтверждение, и как отрицание действительного отсутствия ограды (в описях городских усадеб, да и на графических изображениях, ограды тоже нередко отсутствуют, но в городах усадьбы огораживались обязательно).

В описях помещичьих имений первой четверти XVIII в. встречаются упоминания об огороженных крестьянских дворах. В деревне Гридневой Можайского уезда (1705 г.) было 8 дворов, из них три имели по периметру сараи (*«кругом двора сараи»*), а два были обнесены забором (*«кругом двора забор»*). Из принадлежавших помещикам-наборщикам двух крестьянских дворов в Епифанском уезде (1715 г.) один был *«огорожен плетнем»*, другой *«огорожен тыном и плетнем»*. Из 31 двора в двух деревнях и одном селе Елецкого уезда (1723 г.) о 29-ти в описи было сказано: *«двор огорожен плетенем»*, об одном – *«двор огорожен 2 стены в замет, 2 плетнем»*, и еще об одном – *«двор огорожен 3 стены тыном, 4-я в замет»*, при этом 15 дворов имели *«ворота притворчетые»*. В селе и сельце Кромского уезда (1723 г.), состоявших из 19 дворов, все дворы были огорожены плетнем, либо плетнем и сараем, плетнем и забором, плетнем и скитом и т.п. В том же году в том же уезде в одном селе и трех деревнях было описано 26 дворов, причем только в 7 дворах проживало по одной семье – в 6 дворах было по две семьи и два хозяйства, в 7 дворах – по три, и в 6 дворах – по четыре. Только два двора не имели ограды, об остальных говорилось, что двор огорожен (*«огорожен»*, *«огарожен»*, *«агарожен»*, *«агорожен»*, *«агарожин»*, *«огорожин»*, *«огорожан»*) скитом (19 дворов), скитом и

забором (3 двора), плетнем и забором (1 двор), и еще на одном дворе были упомянуты только *«двоя ворота»* (вообще все эти большие дворы имели от 1 до 4 ворот). В 1724 г. в том же Кромском уезде в одной деревне из 60 дворов (вернее, из 47 – в 7 дворах проживало по 2 семьи, в 2 – по 3) плетнем был огорожен 31 двор, скитом – 4, скитом и плетнем – 3, *«скитом стоячим»* – 2; несколько дворов имели более сложные ограды – *«двор огорожен скитом, огород огорожен скитом»*, *«двор огорожен скитом стоячим, гумно огорожено плетнем»*, *«двор огорожен скитом стоячим, гумно огорожено кольем стоячим»* и т.п., и только об одном дворе говорилось – *«городьбы и хлеба никокова нет»*. Наконец, в том же 1724 г., но в другом – Владимирском уезде, опись деревни из 6 дворов дает следующую картину: *«круг двора огорожено заборовами»* – 1 дв., *«кругом двора сараи»* – 2 дв., остальные три двора без ограды[92].

На первый взгляд, судя по материалам этих описей, подавляющее большинство крестьянских дворов в первой четверти XVIII в. уже были тем или иным способом огорожены, т.е. сформировались в качестве собственно дворов. Однако эти описи являются редким исключением в общей массе подобных документов, относятся всего к нескольким селениям 5-ти уездов, причем все эти селения частновладельческие; как обстояло дело в других уездах и у других категорий крестьян, мы не знаем. Относительно первой половины XVIII в. мы не можем с абсолютной уверенностью сказать, насколько распространены были огороженные дворы в сельских поселениях того или иного района или у хозяев с разным имущественным положением и социальным (сословно-юридическим) статусом. Однако мы можем быть вполне уверены в другом – что неогороженные дворы в это время существовали: например, в 1720 г. в Тюменском уезде заплотом были обнесены 16 крестьянских усадеб из 40 описанных[93]. Отсутствие ограды двора означало, что территория одной крестьянской усадьбы лишь минимально дифференцировалась как от другой усадьбы, так и от улицы – если последняя вообще существовала. Если поселение все же имело уличную планировку, а дворы были обнесены оградами или даже были крытыми, некоторые хозяйственные сооружения могли быть вынесены за пределы двора – на улицу или еще дальше, к полю или источнику воды (по письменным источникам XVII в. и этнографическим данным XIX – XX вв., вне дворов могли располагаться амбары, погреба, бани, гумна, овины, сенные сараи, прясла и т.п.[94]). В малодворных дерев-

нях, особенно государственных или принадлежавших одному владельцу, большой нужды в огораживании, видимо, не было: хозяева трех, пяти, восьми дворов вряд ли нуждались в точном определении границ своих усадебных участков, так как могли возвести необходимые им постройки где-нибудь по соседству, на незанятой территории.

(Вспомним, как легко Посошков смотрит на увеличение размеров деревни в два-три раза при том же количестве дворов, советует делать улицы шириной по 30 сажен (т.е. по 64 м), *«или и больши»*, указывает оптимальную, по его мнению, ширину дворов и промежутков между двухдворными гнездами, но ничего не говорит о длине дворовых участков. Надо сказать, что к указу 1722 г. о перепланировке деревень был приложен печатный «Чертеж, в каком разстоянии строение строить в погорелых и вновь строющихся селах и деревнях». На этом чертеже изображены сдвоенные дворы «гнездами», поставленные друг от друга на 30 саженей, овины даны за огородами на расстоянии не меньше 35 саженей, и при этом дополнительно указано: *«На сем чертеже нарисованы дворы длиною по 15 сажен шириною по 10. А кто похочет строить длиннее и шире или короче нуже што им позволяется толькоб между дву дворов менше 30 сажен не было»*[95]).

При разбросанной застройке, когда крайние дворы одного небольшого селения могли стоять друг от друга на расстоянии нескольких верст, особой необходимости в ограде не было; при кучевой застройке, наоборот, для этого могло не быть возможности. Только при более-менее правильной уличной и особенно квартальной застройке возникала необходимость в огораживании усадьбы, а сами дворовые участки приобретали форму, приближающуюся к прямоугольнику; но, как мы знаем, подобные развитые типы планировки для основной массы сельских поселений были нехарактерны.

Напротив, в городе, где отдельная усадьба являлась и основным видом земельной собственности, и окладной единицей, дворы огораживались с древнейших времен (в Новгороде – с начала XI в.). Видимо, еще в домонгольское время в городах дворовые участки могли отмериваться, а порой и застраиваться единовременно; интересно, что раз установленные границы усадеб оставались практически неизменными в течении нескольких веков (в Новгороде – с середины XI по середину XIV вв., или даже с середины X по первую половину XV вв.; в Смоленске – с

конца XI по начало XVII в.). Несколько иная ситуация была в небольших городах, характер застройки которых мало отличался от сельской: здесь дворы огораживались, но расположение их настолько подчинялось рельефу, что усадьбы не имели определенной конфигурации. Тем не менее, огороженная усадьба оставалась базовой ячейкой, модулем города: горожанин выступал дворовладельцем, дворы при наследовании переходили к старшим сыновьям и не дробились, с двором как устойчивой единицей связывались финансовые, отработочные и военные повинности, исполнять которые приходилось лицу, которое в данный момент выступало его владельцем (так что переход двора из рук в руки не сопровождался изменением его площади и/или конфигурации)[96]. То же положение сохранялось (точнее, развивалось) в московскую эпоху, когда вся территория города делилась на дворовые тяглые (или, наоборот, белые) места. В «Домострое» по этому поводу даются весьма подробные указания: *«А у которого человека огородец есть, и кто пашет огород сам ли государь дозирает или государыня или кому приказано, первое городба перекрепити, чтобы в огород собаки ни свиньи, ни куром ни гусем ни уткам и всякои животине не взоити не имут ни с чюжево двора, ни с своего, ино яблоням и всякому плоду пакости нет, а с суседы остуды толко от тобя твердо твоеи животине к ним не уметь, а их к тебе а двор бы был потому же везде бы крепко горожен или тынен, а ворота всегды приперты, а к ночи замкнуты а собаки бы сторожливы, а слуги бы стерегли же, а сам государь или государыня послушивают ночи, а огород всегды бы был замкнут да кому приказано тот бы его всегды берег и день и ночь и в нем всегда дозирал»*[97]. Что касается первой половины XVIII в., то городской двор перестал быть в это время тяглой единицей, но на территориальной стабильности усадеб это не сказалось: распространившаяся к этому времени радиально-кольцевая, достаточно плотная застройка, и усилившийся контроль официальных властей до некоторой степени препятствовали произвольному изменению размеров и конфигурации дворов.

Вообще размеры городских дворов варьировали в весьма широких пределах. По раскопкам городов домонгольского и удельного времени известны дворы следующих размеров: в Киеве усадьбы рядовых горожан имели площадь 250 – 800 м^2, в Новгороде – 400 – 465 м^2, в Минске – 220 – 250 м^2, в Смоленске – до 700 – 800 м^2, в Ладоге – более 200 м^2, в Суздале – 600 – 800 м^2, в

Ярополче Залесском – 700 м^2. Боярские усадьбы имели размеры в Киеве до 2000 м^2 (цифра расчетная), в Новгороде – 1200 м^2, в Ярополче Залесском – 1000 кв. метров[98]. Таким образом, площадь дворов ремесленников и купцов колебалась от 200 до 800 м^2, боярские усадьбы были несколько больше – 1000 – 1200 м^2; самый большой двор превосходил самый маленький в 6 раз, однако характерно, что боярские дворы были больше дворов рядовых горожан примерно в 3 раза, причем площадь самых больших дворов была не особенно значительной.

Это очень заметно в сравнении с городскими усадьбами XVII в. Так, в Белеве в 1624 – 1625 г. у «молотчих людей» были усадьбы по 60 – 80 саж.^{2} (273 – 364 м^2), у «середних людей» – 90 – 160 саж.^{2} (410 – 729 м^2). В Пскове беднейшие жители имели дворы по 10 – 15 саж.^{2} (45,5 – 68,3 м^2), люди среднего достатка – по 48 – 84 саж.^{2} (219 – 383 м^2). В городах центра страны средние тяглые дворы имели площадь до 200 саж.^{2} (911 м^2); приборные служилые люди в Рязани, Болхове, Козлове получали дворовые наделы по 730 – 915 м^2. В Орлове в 1646 г. детям боярским и пушкарям нарезались *«дворовые места под гумна и под огороды двор поперечина по 10-ти сажен и в длину по 30 сажен»*, т.е. по 1366 м^2. В Усерде в 1638 г. казакам давали участки под осадные дворы (т.е. в пределах острога) по 92 м^2, стрельцам по 55 м^2, на посаде же те и другие получали участки по 120 саж.^{2}, т.е. по 546 м^2. (В других новоосновываемых городах-крепостях осадные дворы тоже бывали маленькими – 5×5, 6×6, 8×8, 3×10 саж., но чаще просто небольшими – 6×12, 8×12, 10×15 сажен, в слободах же дворовые участки имели значительно большие размеры). В Москве в середине XVII в. средняя площадь тяглого двора равнялась 125 саж.^{2} (569 м^2), хотя бывали дворы и по 40, и по 300 саж.^{2} (182 м^2, 1366 м^2) – так, в 1620 г. двор плотника Пушечного приказа Д. Улыбина имел площадь 39 саж.^{2} (178 м^2), а двор суконщика И. Слизнева – 360 саж.^{2} (1639 м^2). Дворы пушечного ученика И. Артемьева, пушкаря Ф. Меркулова и кузнеца Г. Мосягина, изображенные на плане Кузнецкой улицы, имели ширину от 3,5 до 6,7 саж., длину от 11,7 до 13 саж. (площадь, соответственно, от 186 м^2 до 397 м^2); двор одного просвирника на противоположной стороне квартала имел площадь 3×6 саж. (82 м^2). В столице размеры дворов сильно различались в зависимости от степени приближения к центру: в окраинной Мещанской слободе средний тяглый дворовый надел равнялся 445 м^2, а в центральной Кисловской слободе максимальный размер двора был всего 272,5 м^2; тяглецам же Кадашев-

ской и Хамовной слобод (казенным ткачам) нарезали дворы площадью в 240 кв. сажен (1092 м^2). В Тихвине в 1678 г. посадские дворы имели ширину от 6,5 м до 21,6 м и глубину от 10,8 до 32,4 м (площадь, соответственно, от 70 м^2 до 700 м^2); средняя площадь посадского двора равнялась 96 саж.^{2} (437 м^2). В Угличе усадьба одного посадского имела площадь 1500 кв. м.[99]

Более солидные размеры имели дворы людей состоятельных и, тем более, знати. Так, в Пскове местные гости и просто состоятельные купцы имели дворы по 500 – 1000 саж.^{2} (2277 – 4554 м^2): двор Поганкиных был размером 50×25 саж. (5692 м^2), Меншикова – 25×34 саж. (3871 м^2), Русиновых – 21×32 саж. (3060 м^2), Ямского – 20×25 саж. (2277 м^2), Трубинских – 29×16 саж. (2113 м^2), Постникова – 16×22 саж. (1603 м^2). В Хлынове двор владыки имел площадь 44×85 саж. (17 032 м^2). В Москве на Великой улице дворы имели площадь по 900 – 1000 м^2, на улице Кузнецкой вышеупомянутые дворы пушкарей и кузнеца находились между двором дьякона Н. Полунина размером 17×19 саж. (1471 м^2) и двором стольника И. Михайлова размером 19,3×26,5 саж. (2329 м^2), рядом же, на улице Рождественской, был двор окольничего М. Собакина размером 65×28 саж. (8288 м^2). Один боярский двор имел в длину 37 саж., в ширину на передней стороне – 9, на задней – 33 саж. (такие трапециевидные или еще менее правильной формы дворы встречались очень часто). Двор посадского И. Новгородца на углу Поварской и Мамстрюковой улиц, описанный в 1676 г., имел площадь 1360 м^2; площадь двора купца гостиной сотни А. Ефтифеева на Якиманке достигала 1 га. В 1678 г. вышел царский указ «О пространстве земли, какое следует давать под строения дворов в Москве за Земляным городом»: если самый маленький дворовый надел определялся в 18 саж.^{2} (82 м^2), то самый большой – в 5000 саж^2 (22 770 м^2). Бояре по этому указу получали участки 100×50 саж., окольничьи – 80×40 саж., думные дворяне – 60×30 саж., думные дьяки – 50×25 саж., московские дворяне – 30×15 саж., городовые дворяне (выбор) – 25×13,5 саж., и т.д.; минимальные участки получали подьячие – 6×3 саж. Реально размеры участков служилых людей разных чинов могли быть больше или меньше установленных, но между собой распределялись примерно так же: например, двор боярина В.И. Стрешнева имел площадь свыше 3000 саж.^{2} (свыше 13 662 м^2), двор думного дьяка Г. Караулова – 490 саж.^{2} (2230 м^2), двор стольника М.П. Головина – 358 саж.^{2} (1630 м^2), двор сокольника К. Руднева – 196 саж.^{2} (893 м^2), двор подьячего Поместного при-

каза А. Карачева – 64 саж.[2] (291 м^2). Наконец, царский двор в Измайлове имел площадь 4 десятины (43 680 м^2), а двор патриарха в Китай-городе – 10 тыс. кв. сажен (45 539 м^2). Не меньше были и огороды – на плане Москвы 1639 г. обозначены огород князя Ф.Ф. Волконского площадью более 3 га, огород боярина Н.И. Романова в 3,5 га, патриарший огород площадью свыше 6 га. Понятно, что на таких дворах жили не только сами высокопоставленные владельцы, но и их челядь, о количестве которой некоторое представление дают следующие цифры: в 1654 г. у московских бояр население двора составляло в среднем 230 чел. (от 75 чел. у И.В. Морозова до 362 чел. у Б.И. Морозова, 486 чел. у Н.И. Романова и 533 чел. у Я.К. Черкасского), у окольничих – 81 чел. (от 9 до 179), у думных дворян – 28 чел. (от 3 до 73), у думных дьяков – 14 чел.[100]

В первой половине XVIII в. ситуация выглядела примерно так же: в столице, в центральных районах городов дворы были меньше, на окраинах и в провинциальных городах – больше, при этом дворы бедных горожан сильно отличались от дворов зажиточных. Так, в Енисейске, по словам В.А. Александрова, «усадьба в 1000 м^2... была обычным явлением» (в 1679 г. один подьячий имел усадьбу в 3625 м^2). В 1704 г. здесь было описано (под постой) 33 двора: 9 дворов имели площадь от 1000 до 1500 м^2, 15 – от 630 до 1000 м^2, и 6 – до 600 м^2; длина дворовых участков колебалась от 32 до 85 м, ширина –от 8,5 до 42,5 м. В Томске в 1706 г. из 20 описанных усадеб 10 имели площадь свыше 1000 м^2 (3359, 2615, 1684, 1621, 1457, 1306, 1229, 1189, 1012 м^2), 5 дворов имели площадь от 855 до 670 м^2, площадь остальных равнялась, соответственно, 447, 423, 259 и 132 м^2. В Петербурге проектируемые Д. Трезини дома для «подлых людей» стояли на участках длиной по уличному фронту 8 саж. 1 арш. (17,8 м), дома людей зажиточных располагались на участках 25×50 саж. (5693 м^2). Рабочим столичного Арсенала в 1727 г. нарезали участки под строительство домов таким образом: подмастерье получал участок в 364 кв. метров, а мастер – 910 кв. метров[101]. Таким образом, двор рядового горожанина в первой половине XVIII в. обычно имел примерно те же размеры, что и за несколько веков до этого, но нередко дворы посадских по площади равнялись дворам бояр домонгольского периода, зато дворы бояр XVII в., равно как и новой знати первой половины XVIII в., по своим размерам превосходили дворы древнего боярства гораздо в большей степени, чем те превосходили дворы рядовых горожан.

Однако на этих дворах, имевших, как мы видели, весьма солидные размеры, стояли довольно скромные жилища. И в больших, и в рядовых дворах большую часть территории занимал огород (реже – сад): как правило, «дворовое место» было в 2, а то и в 3 раза меньше «огородного»[102]. Собственно дом занимал 1/3 или 1/5 «дворового места», а жилая площадь составляла лишь половину или третью часть дома, так как жилым являлось только помещение с печью. Размеры изб варьировали довольно широко. Как мы помним, в древнейшую эпоху славянского и древнерусского домостроительства бытовали не только относительно стандартные полуземлянки размером 3×3 м, т.е. жилой площадью менее 10 м^2, и наземные дома площадью 15 – 20 м^2; в Новгороде домонгольской и раннеудельной эпох наряду со срубами 5×5 и 6×6 м (25 – 36 м^2) встречались и огромные срубы со сторонами в 13 – 14 м (169 – 196 м^2), и миниатюрные жилища со стороной 2,5 – 3 м (6,25 – 9 м^2)[103]. В XIV – XVI вв., по некоторым данным, размеры основной массы изб несколько уменьшаются: так, исследование 22 жилых срубов XV – XVI вв. на Великой улице в Новгороде показало, что только 6 из них имели площадь более 28 м^2 (из них 2 – более 40 м^2), остальные были еще меньше; средние размеры домов в это время варьируют в диапазоне от 3,5×3,5 м до 6×6 м, т.е. их площадь равна 12,25 – 36 кв. м[104]. В XVI в. у лиц разного социального статуса сторона жилого сруба могла быть и 1,5, и 4 сажен, т.е. сама изба могла иметь площадь от 10,25 до 72,9 м^2; правда, избы не всегда представляли собой в плане квадрат – так, в Ляпинской крепости размер исследованного археологами жилища равнялся 4,7×7 м. Интересно, что и хоромы состоятельных людей представляли собой замысловатые комбинации жилых и нежилых срубов самых разных размеров – так, двор наместника в г. Остров представлял выглядел как *«изба 2 сажени на взмосте, передняя клеть 2½ сажени, промеж них сени 2 сажени, изба 1½ сажени, мшаник 1½ сажени»*[105].

По XVII в. мы имеем довольно значительное количество цифровых данных, однако найти в них какую-то закономерность сложно: размеры крестьянской избы могли быть больше, чем у воеводской избы, сельские избы могли иметь большую площадь по сравнению с городскими, на юге избы могли быть больше, чем на севере и т.д. Единственно, что можно отметить с некоторой уверенностью, это то, что в Сибири крестьянские избы, равно как и дома посадских, по своим размерам часто

превосходили жилища крестьян и горожан европейской части страны. Так, в Усть-Ницынской слободе (Тюменский уезд) крестьяне рубили себе избы 5,25×5,25 м, 8,5×8,5 м, в монастырских деревнях Енисейского уезда имелись избы 6,5×6,5, 8,5×8,5 м и даже 10,6×10,6 м (площадь, соответственно, равнялась 27,6, 42,3, 72,3 и 112,4 м^2; на одном монастырском дворе стояла скотская изба в 6 сажен: если это был квадратный сруб, то его площадь достигала 164 м^2). Крестьянская изба здесь по размеру не уступала домам людей состоятельных: так, верхотурский подьячий И. Пермяков заказал срубить себе горницу 8,4×6,3 м (53 м^2), а усть-ницынский крестьянин И. Ворона жил в 4-саженной избе (73 м^2). В Европейской России, особенно в центре и на юге, избы были, кажется, поменьше, а разница в размерах домов у людей разного достатка и статуса – побольше. Так, калужский воевода жил в 3-саженной горнице; у воронежского помещика А. Лосева в с. Грезном стоял дом-двойня в 6 сажен, т.е. площадью 164 м^2, а его крестьяне жили в 2 – 3-саженных избах (18,2 – 41 м^2). В Москве дома посадских среднего достатка имели площадь 29 – 42 м^2; в Зарядье был раскопан дом такого столичного жителя, состоявший из трех срубов 4,4×4,55 м, 3,3×3,5 м и 3×3 м (площадь 40,57 м^2)[106].

Жилая и общая площадь дома различались в зависимости от камерности и высотности жилища, а также от того, какое количество помещений было снабжено печами. В однокамерном поземном доме жилая площадь равнялась общей, точнее, была несколько меньше ее: при расчете жилой площади надо учитывать, что указываемая в источниках длина стены сруба обычно включала в себя и выпуск (при рубке в обло) по 20 – 30 см с каждой стороны, а внутренняя длина была меньше внешней на толщину бревна; например, внутренняя, т.е., собственно, жилая площадь трехсаженного сруба, сложенного из 6-вершковых бревен с выпуском в 25 см, будет равняться не 41 м^2, а 34,6 м^2. В двухкамерном жилище к жилой площади избы прибавлялась нежилая площадь сеней, в трехкамерном – сеней и клети, если же изба, сени и клеть стояли на холодном подклете, то жилая площадь составляла всего 1/5 – 1/6 от общей площади дома (хотя в теплое время года и сени, и клеть могли использоваться под жилье). Соответственно, если дом состоял из двух горниц или жилых избы, клети и сеней, да еще если изба и клеть стояли на теплых подклетах, то жилая площадь составляла до 4/5 от общей; если условно предположить размер избы, сеней и клети равным 3 саженям, то при

общей внешней площади такого дома в 123 м^2 и внутренней площади (с подклетами) в 207,6 м^2 внутренняя жилая площадь равнялась бы 173 м^2.

Правда, хозяину такого дома понадобилось бы сжигать в 5 печах ежегодно примерно по 150 кубометров дров, а это 1,5 тыс. деревьев (а то и больше, смотря по величине), которые нужно срубить, очистить, вывезти, распилить и наколоть поленьев – задача для одной семьи практически непосильная. Соответственно, оборудовать каждое или хотя бы несколько помещений дома печью мог только человек, достаточно состоятельный для того, чтобы приобретать дрова на рынке (к середине XVIII века в обеих столицах цена сажени дров уже доходила до 1 руб., 150 кубометров равны 46 саженям, соответственно, за отопление в течение года пришлось бы отдать сумму, немногим меньшую стоимости всего двора). Поэтому увеличивать жилую площадь путем установки печей можно было там, где леса имелось достаточно и дрова были дешевы, и/или тому, кто эти дрова мог купить, а всем остальным приходилось ограничиваться одним-единственным жилым помещением. В этом плане столичный житель сильно проигрывал по сравнению с жителем какого-нибудь сибирского захолустья. Так, по проекту архитектора Фоншвизена в Петербурге мастеровые-переведенцы должны были поселяться в возводимых для них домах весьма скромных размеров – изба 10×8 аршин, сени и два чулана (около 40 м^2 жилой площади), – да еще по две семьи в одном доме[107], так что на семью приходилось по 20 м^2. В то же время (точнее, в 1704 г.) в отдаленном Енисейске среднего достатка посадские жили в домах жилой площадью до 100 м^2: из 33 описанных дворов только в 3-х теплое жилье имело площадь менее 30 м^2. Из 44-х теплых жилых помещений половина были размером 6,2×6,2 или 6,4×6,4 м (38,4 – 41 м^2); печами снабжались не только избы и горницы, но и клети, сени, подклеты (жилые клети бывали по 18,5, 28,1, 41 м^2, сени – 4,4, 12,3, 18,5, 28,1, 41, 72,3 м^2)[108].

Общие внешние размеры жилища определялись его камерностью: двухкамерные дома типа «изба – сени» имели обычно ширину 2 – 3 сажени, длину 4 – 6 сажен, трехкамерные связи «изба – сени – клеть» достигали 6 – 10 сажен в длину при той же ширине. Высота дома зависела от наличия или отсутствия подклета и высоты последнего, а высота жилого помещения – от наличия или отсутствия потолка. Дом на жилом подклете имел высоту 6 – 7 м (до крыши; высота фронтона примерно равнялась высоте избы,

или одного этажа, так что общая высота такого дома была около 10 м), поземная изба – 2,5 – 3 м. Высота жилых помещений в том случае, если имелся потолок, колебалась от сажени до полутора саженей (обычно 2,2 – 2,6 м), изредка могла быть и больше (до 3,6 – 3,8 м), если же потолка не было, то общая высота достигала 5 – 6 м (правда, реально жилым все же оставалось нижнее пространство высотой около 2 м).

Таким образом, взаимные соотношения улицы, двора, дома и его «жилплощади» были довольно своеобразными: узкие улицы разделяли просторные дворы, на которых стояли небольшие дома, жилая площадь которых была еще в два-три раза меньше их внешних размеров. Человек жил в помещении в 20 – 40 м^2, из которого выходил в свой двор площадью 500 – 1000 м^2, а из него – на улицу шириной 6 – 10 м; впрочем, как улицы, так и двора могло и не быть вовсе. Зато дом был обязательно; рассмотрим же его поближе, обратив внимание на строительный материал и конструкцию.

3.2.2. Строительный материал и конструкция

Самым традиционным и наиболее распространенным материалом для строительства жилища в России было дерево. Даже тогда, когда в городах стали строить каменные (кирпичные) дома, из камня часто возводились только подклеты и погреба, а верхние жилые этажи по-прежнему делали деревянными[109]. Дело в том, что в климатических условиях севера и центра России при отоплении каменных или кирпичных жилых помещений с помощью русской печи практически невозможно избежать отсыревания и промерзания стен, о чем имеются многочисленные свидетельства: об этом говорят и записки иностранных путешественников московского периода, и этнографические материалы позднейшего времени.

В XVI в. Флетчер писал: *«Деревянная постройка русских, повидимому, гораздо удобнее нежели каменная или кирпичная потому, что в последних больше сырости и они холоднее, чем деревянные дома, особенно из сухого соснового леса, который больше тепла дает»*[110].

Век спустя о том же самом писал Мейерберг: *«Только несколько лет назад многие из них стали строить себе дома из кирпича, либо из тщеславия, либо для того, чтобы безопаснее жить в них от очень частых пожаров. Со всем тем строят себе*

спальни из сосновых бревен, а для связи прошивают их мхом, говоря, что известка всегда имеет вредное свойство для здоровья, что и правда. Тамошние зимние холода имеют такую пронзительную силу, что пробираются сквозь самые толстые стены вместе с сыростью и, замораживая их, покрывают снеговою корою: это видел я много раз сам»[111].

Чуть позже (в 1668 г.) Я. Стрейс отмечал: *«Здесь больше любят деревянные, нежели каменные дома, жизнь в последних будто бы нехороша для здоровья»*[112].

В 1731 г. профессор Академии наук Х. Мартини сообщал о Петербурге: *«Где берег Васильевского острова наиболее высок, построены красивые дома из кирпича, а за ними деревянные, в которых живут охотнее, чем в каменных, так как они легче отапливаются»*[113].

И.Г. Георги в своем изданном в 1794 г. «Описании российско-императорского столичного города Санкт-Петербурга и достопримечательностей в окрестностях оного» разбирал вопрос более подробно: *«Хорошо построенные деревянные дома имеют, кроме меньшей прочности и опасности от пожара, разные преимущества перед каменными. Иждивения на оные не суть столь велики, и построение скорее производится; такожде противостоят они более стуже и здоровью не суть столь вредны как каменные; и кроме того, удобность переделки и перестройки: можно также по обстоятельствам, разобрав, возвести оных на другом месте»*[114].

А вот что рассказывает Е.Э. Бломквист о крестьянах центральных и южновеликорусских губерний, где к началу XX в. лесоматериалы вздорожали настолько, что в деревнях начали строить кирпичные избы, обходившиеся дешевле деревянных: *«Крестьяне, жившие в кирпичных избах, постоянно жаловались на тяжелый, угарный и сырой воздух, на промерзание стен и сырость на них. Постепенно народ приспособился к новому материалу и научился класть кирпичные избы без таких недостатков, но даже еще в 1920-х годах автору приходилось слышать в Калужской и Брянской областях от крестьян, что хорошую деревянную избу они предпочтут любой кирпичной. И наиболее состоятельные хозяева стремились поставить избу из дорогого привозного леса»*[115].

Чаще всего для строительства использовалась древесина хвойных пород – сосна и, несколько реже, ель. В некоторых районах Сибири избу целиком или (чаще) отдельные ее части строи-

ли из лиственницы, пихты, кедра. В зоне широколиственных лесов и лесостепи (как в Европейской России, так и в Сибири), где сосна и ель встречаются редко или вовсе отсутствуют, для строительства использовалась древесина дуба, липы, березы, тополя, осины, ольхи и пр. По долговечности постройки из древесины лиственных пород (кроме дуба) сильно уступают сосновым и еловым: так, сосновый сруб может простоять до 200 лет, а избы из березового леса в Барабинской степи, заселение которой началось в середине XVIII в., стояли не более 20 лет (древесина быстро гнила, отчего воздух в таком доме был тяжелым и удушливым). Но, кроме того, деревья лиственных пород редко имеют прямой ствол, поэтому бревна надо обтесывать, но и в этом случае сруб получается с большими щелями, что вызывает необходимость обмазывать его глиной. Наконец, в некоторых районах строевой лес даже такого качества имелся в недостаточно количестве или вообще отсутствовал, поэтому приходилось сооружать стены из пластин (расколотых надвое бревен), плетня с глиняной обмазкой и т.п., так что применялась уже не срубная техника, а иные строительные технологии[116].

В какой период произошло окончательное складывание двух основных разновидностей жилища – срубной избы, распространенной в северных и центральных районах России, и хаты с глиняной обмазкой и побелкой, распространенной на юге России и господствующей в Малороссии, сказать сложно. (Само название жилища – «хата», на Украине появилось в XVI в. и до конца XVIII в. еще не вытеснило слова «изба»). В древнейших полуземлянках и наземных домах VI – первой половины X вв. обмазка стен не применялась. Следы глиняной обмазки на стенах наземных жилищ начинают встречаться во второй половине X – XI вв., но это срубные дома из прямоствольной сосны и ели, а не из кривоствольной лиственной древесины, и данные памятники расположены не на юге, а на севере и северо-западе территории Киевской Руси (Старая Ладога, Новогрудок); при этом неясно, обмазывалась глиной вся стена или же промазывались только пазы между бревнами, и производилась обмазка с одной или с двух сторон стены.

В XII – XIII вв. срубные жилища на севере и в центральной зоне строились без обмазки, на юге же, в лесостепной зоне (Киев), обмазка и даже побелка применялись, но не в срубных наземных домах, а или в опущенных в землю срубных частях полуземлянок, или в наземных каркасно-столбовых домах. В полу-

землянках глиной обмазывали достаточно толстые (диаметром не менее 20 см) сосновые и еловые бревна (очень редко дубовые, при этом дуб употреблялся только на нижние венцы); вероятно, что обмазывались и наземные части таких жилищ, т.е. получался обмазанный глиной сосновый сруб (при этом, опять же, неизвестно, производилась обмазка только изнутри, или и снаружи). Какой в этом был смысл – трудно сказать; более понятным представляется использование глиняной обмазки в каркасно-столбовых жилищах, строившихся так: по углам, а иногда и в середине стены вкапывались довольно толстые столбы, в пазы которых горизонтально закладывались более тонкие бревна или плахи-горбыли, после чего стена обмазывалась глиной и белилась. В этих тонких закладных бревнах, даже если они не имеют изгибов, трудно вырубить продольный паз, они слишком легкие, чтобы плотно прижиматься друг к другу за счет собственного веса, в горбылях же никаких пазов сделать вообще невозможно, поэтому, чтобы в стене не было щелей, ее нужно замазывать; тем более нужно замазывать углы, где тонкие стесанные концевые части бревен входят в вертикальный паз столба, иначе углы здания будут промерзать. Но это только логически-функциональное, а не историческое объяснение; дело в том, что в лесостепи в это время было еще вполне достаточно хвойного леса – недаром полуземлянки все больше уступали место наземным домам. Что касается последних, то в Киеве каркасно-столбовые жилища отнюдь не преобладали над срубными, срубы же делались из сосны диаметром до 25 см, никакая глиняная обмазка здесь не требовалась, соответственно, ее и не было[117].

О материале жилищ XIV – XV вв. мы знаем меньше: в лесной зоне (речь идет о территории и населении земель, как находившихся под властью Золотой Орды, так и входивших в состав Великого княжества Литовского) в это время продолжали рубить срубы из сосны и ели, лесостепь же была заселена очень слабо. Отсюда можно сделать вывод о том, что лесные массивы этой зоны были выведены из эксплуатации, поэтому в период вторичного заселения территории Украины в лесостепи и даже степи дефицита строительного леса еще не было – известно, что запорожские курени XV в. рубились из дерева. Однако дерево это было лиственных пород, поэтому срубы нуждались в глиняной обмазке; и действительно, на Волыни и в Подолии в XV веке жилые срубы, входившие в состав феодальных замков, рубили из дуба и клена, обмазывали и белили с двух сторон[118].

В XVI – XVII вв. различие между срубной избой северных и центральных районов Великороссии и малороссско-южновеликорусской обмазанной и побеленной хатой становится более определенным. На севере, в зоне хвойных лесов, строительной древесины по-прежнему много: археологически изученные новгородские срубы XVI – XVII вв., как и в предшествующее время, были срублены из сосны и ели. Зато в центре, в зоне смешанных лесов, и особенно на юге, в лесостепи, появляются срубы из черного леса (интересно, что в договорах на строительство и разного рода описях, относящихся к этим территориям, особо оговаривается порода древесины, из которой сооружена или должна быть сооружена та или иная постройка – в документации, относящейся к северным районам, речь об этом не идет). Кроме того, наряду со срубами появляются постройки столбовой конструкции и даже плетневые (последние, вероятно, с обмазкой). Так, в Москве известны не только сосновые и еловые, но и дубовые жилые срубы (четырехсаженное сосновое бревно здесь продавалось по 13 – 20 коп. штука, осиновое бревно в 2,5 сажени – 3 коп. штука: разница в цене между красным и черным лесом была весьма ощутимой). В Воронеже (1677 г.) здания таможни были из сосны и дуба; в Острогожске (1652 г.) на воеводском дворе хозяйственные постройки были дубовые и липовые; в Курске (1660 г.) горница на казенном кружечном дворе и изба на гостином дворе были дубовые, мельница дубовая, кузница липовая, имелись и ольховые хозяйственные постройки, одна изба и амбар были собраны из *«розного лесу»*, при этом некоторые постройки были *«тыном»* – т.е., столбовой конструкции. В Севске на таможенном и кружечном дворах избы были срублены из осины, ольхи и березы, амбары – из березы, липы и сосны, погреб – из дуба. Кроме срубов, имелись здесь постройки таких конструкций: *«позадь клети поварня заметана к столбы липовым пластьем.., винокурня плетеная»*, т.е. поварня была построена в закладной технике из расколотых надвое липовых стволов, а винокурня – из плетня (соответственно, обе постройки должны были быть обмазаны глиной, как и конюшня из плетня, стоявшая на царском дворе в с. Борисовском Боголюбовского стана).

Правда, постройки из черного леса, столбовые и каркасные конструкции с глиняной обмазкой здесь все же не господствовали. Так, под Воронежем, где, по свидетельству де Бруина, уже в начале XVIII в. крестьяне жили в беленых мазанках (о

деревянных, крытых деревом или соломой и побеленных мелом домах в Острогожске писал в 1768 г. С. Гмелин), в 1677 г. у помещика А. Лосева все усадебные постройки были рублены из сосны; из шести его крестьян четверо имели избы и хозяйственные постройки из соснового леса, у одного была сосновая изба и липовая клеть, и еще у одного изба была осиновая, но клеть сосновая, а конюшня – из сосновых пластин. Тем не менее, в описях помещичьих имений южных уездов, относящихся к первой четверти XVIII в., постоянно упоминаются сараи и некоторые другие хозяйственные постройки из плетня (например, конюшни). В некоторых описях встречаются и сведения о древесине, из которой были возведены жилые и хозяйственные постройки – так, в принадлежавших помещику А.Г. Ратманову двух деревнях и одном селе в Елецком уезде (1723 г.) было 32 избы, из них дубовых – 12, ильмовых – 6, липовых – 5, *«всякого лесу»* – 9, и из тех же пород дерева были выстроены клети, хлевы, овины и пр.[119]

На Украине в этот период все шире распространяются столбовая техника, обмазка стен глиной и побелка. В замках XVI в. (Луцком, Мозырьском) еще встречаются необмазанные сосновые срубы, в то же время в Коблинском замке (возле Дубно) все постройки были обмазаны белой глиной. Позднее в замках Полесья (Остер, Чернобыль) стены домов не обмазывались, а дома в замках лесостепной зоны (Каневский, Киевский, Черкасский, Винницкий) обмазывались и белились, причем рубленых домов становится меньше, а количество хат, построенных в закладной технике и турлучных, увеличивается. («Турлучный» – от тюркского слова, обозначающего дом, стоянку, место жительства; турлучными назывались хаты, в которых промежутки между столбами-сохами, точнее, между столбами и поперечными балками или столбами и забитыми в промежутках между ними кольями, заделывались плетнем, камышом, соломой, после чего эта основа обмазывалась толстым слоем глины). То же деление наблюдалось и в первой половине XVIII в.: по Генеральной описи, проводившейся на Левобережной Украине в 1765 – 1769 гг., в северной части Малороссии, в Черниговском, Стародубском, Нежинском полках преобладали рубленые дома, а на юге, в Киевском, Переяславском, Лубенском, Полтавском полках – плетеные и беленые мазанки (в Киевском, Лубенском и Полтавском полках были распространены и турлучные хаты-мазанки)[120]. Можно пред-

положить, что к этому времени хаты закладной и турлучной конструкции с обмазкой и побелкой достаточно широко распространяются и в южновеликорусских уездах.

Крыши жилищ всего домонгольского периода VI – XIII вв., будь они на столбах-сохах или самцовые, крылись деревом, промазывались глиной или присыпались землей: такой делалась кровля и полуземлянок, и наземных домов. Впрочем, крыши последних могли и не промазываться (присыпаться) – в этом случае ограничивались тесом, драницами (колотыми пластинами) или, с XII в., лемехом (дубовой дранью, т.е. небольшими дощечками с заостренными или закругленными концами); с другой стороны, при обмазке кровли глиной или засыпке землей между деревом и глиной укладывался дренирующий слой из соломы или камыша. В XIV – XV вв. о глиняной подмазке или земляной засыпке крыш ничего не известно, кровельным материалом служили тес и лемех. В XVI – XVII вв. в Великороссии по-прежнему наиболее распространенным кровельным материалом являлись дрань и тес. Тес был дороже драни, так как из одного бревна можно было получить несколько драниц (это дощечка длиной от аршина до сажени, шириной 4 – 5 вершков и толщиной менее вершка), и только одну или две тесины, поэтому тес продавался по цене ненамного дешевле строевого леса: три тесины стоили примерно как два бревна.

(Юрий Крижанич по этому поводу писал: *«Трезубов или плотницких пил Русь не знает и из-за этого происходит несказанно большая трата времени. В иных странах люди режут доски пилами – либо водяными, либо ручными, а здесь доски тешут топорами, и то негодными. Каждый год по всему царству делают несметное множество досок и, чтобы вытесать их, тратят безмерно много труда и времени. Я думаю, что столько досок, сколько сто холопов за месяц вытешут топорами, двадцать холопов смогли бы нарезать пилами, и доски были бы намного глаже. С другой стороны: из одного толстого бревна топором едва вытешешь одну или две доски и много дерева пропадет даром на щепки. А пилой можешь нарезать сколько угодно досок, тонких либо толстых, в зависимости от толщины бревна, и ничего не пойдет на щепки. Так что при работе топором половину леса или 50 бревен из ста даром переводят на щепки, а при работе пилой все идет на пользу»*[121]).

Соответственно, тесовые крыши были больше распространены на севере и на домах людей состоятельных, крыши из дранки

– на юге и у людей победнее. (У состоятельных хозяев кровля могла быть в несколько слоев: на нижний ряд тесин укладывали бересту-«скалу», сверху застилали дранкой, а чтобы последняя не падала, прижимали ее несколькими продольными бревнами-«гнетами», концы которых на фронтоне соединялись досками-«огнивами»). Использовалась еще какая-то разновидность драни – дор, также на юге применяли луб (тонкую, т.е. еще более дешевую дранку); лемех шел на покрытие криволинейных скатов (так крыли «бочки» в богатых хоромах, церковные купола и пр.).

Что касается соломы, то использовалась она редко, и только в центре страны и на юге. При археологических раскопках в Москве лишь однажды были найдены остатки соломенной кровли хозяйственной постройки, в Курске соломой была крыта изба на гостином дворе. Впрочем, в 1629 г. коломенский воевода в своей отписке сообщал, что на дворах посадских избы и прочие постройки крыты соломой (так же 5 лет спустя обстояло дело в Боровске), однако отписка эта была написана с целью оправдания перед начальством за слишком частые пожары, поэтому степень достоверности этих сведений, видимо, не очень высока (в пользу такой оценки говорит и то, что в графике XVII в. изображений соломенных крыш не встречается). Надо сказать, что и на Украине первые сведения об употреблении соломы в качестве кровельного материала восходят только к XVI в., причем в это время соломой крыли лишь хозяйственные помещения (речь идет о постройках замковых комплексов). В XVII в. появляются упоминания о жилых домах, крытых соломой (возможно, что в деревнях избы крыли соломой и в XVI в.; возможно также, что это до некоторой степени было распространено и в городах: Д. Принц – австрийский посланник в Москве в 1576 и 1578 гг., писал: *«Дома знатных и городских жителей малы и по большей части крытые соломой»*[122]), однако господствующим кровельным материалом и в это время оставались тес и дрань[123].

Некоторые данные по этому вопросу имеются в описях помещичьих имений первой четверти XVIII в.; с севера на юг картина выглядела следующим образом.

Ямбургский уезд, мыза Пруцкая, владелец А.В. Кикин (1718 г.): на скотном дворе конюшня, сарай, 6 хлевов крыты соломой.

Новгородский уезд, Коростынский погост, двор А.В. Кикина (1718 г.): *«а те вышеписанные сараи, и конюшня, и хоромы, и люцкие избы, и вороты крыты тесом, в том числе на канюшенном дворе половина крыты саломою»*, но *«позади того двора 4*

риги, у них 2 гумна, в том числе 1 гумно и 2 риги укрыто и мощено тесом, а другое соломою»; в том же уезде у того же владельца в сельце Селоницком – *«скотцкой двор, а в том дворе хоромного строения: изба черная, против ее клеть, 3 хлева рубленых, около того двора сараи конские, над сараями повети сенные... а те ворота, и повети, и сараи, и изба и клеть крыты соломою. В том же сельце рига с гумном, крыта соломою ж; 2 житницы, крыты тесом»*.

Соловской уезд, село Покровское, владелец Г.И. Волконский (1715 г.): сарай на конском дворе и скотный двор крыты соломой.

Юрьев-Польский уезд, село Некоморна, владелец И.П. Лопухин (1718 г.): помещичьи хоромы крыты дранью, погреб, амбар, приворотная изба с сенями и сараем крыты соломой. Село Давыдовское, владелец И.В. Отяев (1723 г.): помещичьи хоромы крыты тесом, конюшня тоже, *«за помещиковым двором 5 житниц одностенных, крыты тесом и дранью, в том числе одна соломой крыта.., 4 овина, 3 мякинницы, 2 сарая, крыты соломою»*; в том же уезде того же владельца сельцо Лычово – *«позади того сельца 2 овина, мякинница, сарай, крыто соломою»*.

Суздальский уезд, владения П.П. Шафирова (1723 г.): в селе Михалкове помещичьи хоромы крыты дранью, шатер на воротах тесовый, баня крыта соломой, *«да двор прикащиков, хоромного строения: 2 горницы низменые, между их сени, в сенях чюлан, двои ворота, погрип, конюшня, анбар, крыты соломою»*; в селе Вязовском *«двор вотчинников же, строения: 2 избы да ворота, сарай, хлевы.., строение крыто соломою ж»*.

Московский уезд, владения В.А. Апухтина (1715 г.): в сельце Оксеновке помещичьи хоромы крыты дранью, на скотном дворе *«2 избы люцкие черные, промеж ими сени, накрыты под одну кровлю соломою; овчарник рубленой да 2 сарая скотных.., накрыты соломою»*, еще соломой крыты две житницы, овин, мякинница и два сарая на гумне; в сельце Жучки помещичьи хоромы крыты скалой и тесом, а погреб, клеть, конюшня, черная людская изба с сенями, строения скотного двора – людская изба, сараи, овчарник, свинарник, еще три житницы, овин и сарай на гумне, крыты соломой; в деревне Каняеве *«двор вотчинников, а на том дворе хоромного строения: изба черная люцкая и с нею в одной связи мшеной скотной омшеник, под одну кровлю, накрыты соломою... да погреб... с напогребицею и з двумя закромы, а над погребицею сушило с крылечным чуланцом... да позадь избы клетушка люцкая, овчарник и свинарник, да сараи рубленые, да 2*

сарая, забраны в столбы, крыто все под одну кровлю соломою», амбар крыт дранью и скалой, житница – соломой, как и сенник. Село Троицкое, владелец А.Г. Ратманов (1723 г.): хоромы помещика, ледник, поварня, житницы крыты дранью, *«на помещикове ж дворе у задних ворот две избы люцкие, между ими двои сени крыты соломою»*. Сельцо Мишнево, владелец Г.Г. Скорняков-Писарев (1723 г.): помещичьи хоромы крыты тесом, поварня, житница, погреба и две людских избы крыты дранью, *«при том же дворе двор конюшенной да двор скотной, на скотном и на конюшенном дворех 4 избы да 3 сарая крыты соломою»*. Деревня Медведева, владелец В. Нестеров (1723 г.): на дворе житницы крыты дранью, сенница и сарай – соломой.

Арзамасский уезд, село Страхово, владелец П.П. Шафиров (1723 г.): помещичий дом крыт *«лубьем и драньем»*, скотный двор и сараи *«крыты соломою»*.

Коломенский уезд, сельцо Холопенки, владелец М.П. Гагарин (1721 г.): скотный двор, на нем *«3 сарая... крыты соломою; 3 избы жилых, крыты соломою; погреб с напогребицею ветхой, покрыт соломою; за двором 3 житницы, покрыты соломою; на гумне авин да сарай, крыты соломою»*; в том же уезде у того же владельца в сельце Спаском помещичьи хоромы сосновые, крытые тесом, а на скотном дворе *«3 сарая.., крыты соломою; 3 избы жилых, в них печи кирпичные, крыты соломою, 2 житницы да омшенник, крыты соломою ж»*; в том же уезде и у того же владельца сельцо Липитино – *«в том сельце двор помещицкой скотей, в нем строения: 3 избы жилых, крыты соломою; житница, амшеник старой, анбар да сенница, покрыты соломою ж; 2 навеса.., крыты соломою; на гумне строения: овин сосновой да сарай.., да мекинница, крыты соломою»*, близ того же сельца *«мельница, в ней строения: анбар.., крыт соломою.., изба, пред тою избой клеть, покрыто соломою»*. Сельцо Семибратское, владелец С.Е. Пашков (1723 г.): из всех строений вотчинникова двора соломой крыт один скотный двор, в селе Месном того же уезда – то же самое, сельцо Конуново – соломой крыты сараи на скотном дворе.

Зарайский уезд, село Сенницы, владелец М.П. Гагарин (1721 г.): помещичий дом крыт, видимо, тесом, дом приказчика, каретные сараи, поварня, столярная мастерская крыты дранью; конюшенный двор – *«с 3-х старон сараи рубленые, з дву сторон крыты дранью, а с 3-ю саломою; да посреди того двара на сталбах сарай, крыт саломою ж; да построен осабливо двор*

служивым людем, на том дваре страение – 7 изб, в том числе адна крыта с сеньми дранью, а те избы крыты саломою»; скотный двор – *«на том дваре 5 изб, в том числе адна крыта дранью, а 4 саломою»*; «двор птичей» – *«на том дваре страение – 1 изба, крыта саломою»*.

Мещовский уезд, сельцо Шеметево, владелец Г.Г. Скорняков-Писарев (1723 г.): все жилые и хозяйственные строения крыты тесом, кроме двух конских дворов и двух сараев на скотном дворе, который *«крыты саломою»*.

Веневский уезд, сельцо Голыгино, владелец П.П. Шафиров (1723 г.): половина построек, в т.ч. и жилых – пластинные, но соломой покрыт только скотный двор.

Переяславль-Рязанский уезд, деревня Ноземова, владелец В. Нестеров (1723 г.): *«двор оного Нестерова, в нем хоромного строения: 2 горницы, белоя да черноя, промеж их сени, 4 клети, погребица, баня, приворотная изба, новес; все крыто саломою»*.

Рязанский уезд, владелец Б.А. Чаплыгин (1716 г.): в селе Алеканово помещичьи хоромы, баня, погреб с амбаром, три избы, поварня, 4 конюшни на скотном дворе крыты дранью, шатер на воротах тесовый, соломой же крыты два сарая на скотном дворе и еще один скотный двор; в деревне Богданово помещичьи хоромы крыты тесом, изба, конюшня, еще одна изба на скотном дворе крыты соломой; в деревне Чамровой амбар крыт соломой; в деревне Писцово амбар крыт дранью, *«да на том же дворе 2 избы сасновые, 1 крыты дранью, другая соломою»*; в деревне Жилинской *«изба сасновая, крыта дранью.., анбар сасновой, крыт соломою»*. Село Халбушево, владелец М.П. Гагарин (1721 г.): помещичьи хоромы крыты тесом и дранью, баня, погреб, ледник с амбаром – соломой, две людских избы крыты дранью, конюшня, навес, сенница и житница – соломой, на скотном дворе две избы крыты соломой.

Тульский уезд, село Селезнево, владелец Г.И. Волконский (1715 г.): каменные палаты помещика *«крыты тесом по польски»*, сараи, конный двор и овчарня крыты дранью, скотный двор – соломой.

Михайловский уезд, село Дудино, владелец М.П. Гагарин (1721 г.): *«в том с. Дудине двор ево, Гагарина, огорожен вокруг плетнем; на том дворе изба, живут прикащики.., да против той избы клеть, между их сени; да на том же дворе 6 изб, где живут люди дворовыя, анбар хлебной; на том же дворе скоцкия покои.., погреб, на том погребе сарай плетеной, а оныя вышеписа-*

ныя покои крыты саломою»; тот же уезд, тот же владелец – сельцо Выселки: *«в том же сельце Выселках двор ево, кн. Матвея Гагарина, скоцкой, огорожен плетнем, в нем вороты, на том дворе 4 избы, 2 анбара хлебных.., скоцкие покои.., и оное вышеписанное строение крыто соломой»*.

Саранский уезд, село Спаское, владелец М.П. Гагарин (1721 г.): помещичьи хоромы и погреб крыты дранью, баня с сенями крыты лубьем, *«5 изб, где живут люди деловые, канюшня.., 6 анбаров; оные покои крыты саломою... двор скоцкой, на нем изба да сарай рубленой, крыты саломай»*.

Шацкий уезд, село Благовещенское, владелец М.П. Гагарин (1721 г.): помещичьи хоромы крыты *«лупками»* (лубом?), так же 4 людских избы, погреб с амбаром и конюшня крыты дранью, 4 амбара и сарай – тесом, на скотном дворе *«покои, где лошеди стоят и скотина всякая, а оные покои рубленые, крыты соломою; сарай рубленой, где сено кладут, крыт соломою; на том же дворе 5 изб, оные крыты соломою ж»*.

Епифанский уезд, слобода Голина, владелец И.Е. Хомяков (1723 г.): на помещичьем дворе липовая изба с плетеными сенями, *«у ворот клеть плостинная осиновая, да сарай плетеной о двух дверех, крыты соломою»*; у того же помещика в том же уезде в деревне Каменки *«горница белая разного лесу 3-х сажен мерою, поволоша липовая двух сажен, меж ними сенни плестинныя, крыты соломою»*.

Болховской уезд, село Богословское, владелец Н.Т. Ржевский (1714 г.): помещичий дом крыт тесом, баня – дранью, *«двор конюшенной, в нем строения: изба, против ее хлев, крыт лубьем и дранью, 2 сарая, заметаны лесом в столбы, крыты соломою; двор скотной, в нем строения – 5 изб, крыты соломою»*. Село Богородицкое, владелец В.А. Апухтин (1715 г.): из всего «хоромного строения» только один *«сарай, крыт саломою»*.

Данковский уезд, сельцо Никольское, владелец Г.И. Волконский (1715 г.): помещичьи хоромы крыты тесом, одна конюшня крыта дором, другая соломой, изба приказчика и баня крыты дранью, 5 людских изб – соломой; в том же уезде у того же помещика на дворе в деревне Сухая Рожня 2 людские избы крыты соломой.

Кромский уезд, село Воскресенское, владелец И.П. Лопухин (1718 г.): помещичьи хоромы и ворота крыты тесом, избы дворовых, сушило, ледник, баня, погреб, конюшни, клети людские – *«крыты все соломою»*, на скотном дворе овчарня, сарай и «птич-

ной двор» крыты соломой; другие владения Лопухина в том же уезде: *«в сельце Знаменском помещиков двор, на том дворе строения: дворовых людей 2 избы, промеж ими сени, канюшня.., погребица.., анбар рубленой, 2 избы, 3 клети рублены люцких, ворота; крыто оное все соломою»*, на житном дворе *«4 житницы хлебных, крыты соломою»*; в деревне Турей в комплексе помещичьих хором – *«при тех сенях крыльцо, крыто саломою»*, на скотном дворе *«2 избы, 2 клети рубленыя, сараи плетеныя, крыты саломою»*, здесь же еще один *«скотной двор, в нем строения: 2 избы, 2 клети, 2 сарая рубленых, ворота, все крыта саломою»*.

Севский уезд, деревня Коротеева, владелец И.А. Трубицын (1724 г.): помещичьи хоромы, баня, черная изба с клетью крыты тесом, погреб, конюшня, 3 клети, овин, сарай, две людских избы крыты соломой.

Рыльский уезд, слобода Сазоновка, владелец И.С. Сазонов (1723 г.): помещичьи хоромы крыты тесом, на гумне один сарай покрыт соломой[124].

Таким образом, в помещичьих хозяйствах и замосковских, и центральных, и поволжских, и черноземных уездов крытые соломой хозяйственные и жилые постройки встречались уже достаточно часто. Однако полного преобладания, за редкими исключениями, соломенные крыши не получили: соломой крыли в основном людские избы и хозяйственные постройки на скотных дворах (причем часто даже в тех случаях, когда недостатка древесины, по-видимому, не ощущалось). Как обстояло дело в крестьянских хозяйствах этих и других уездов, мы не знаем – даже в самых подробных описях, когда указывались размеры и материал дворовых построек, сведения о кровле отсутствуют. Вероятно, крестьяне употребляли солому для перекрытия не реже, чем помещики, соответственно, картину, вырисовывающуюся из данных источников по помещичьим имениям, мы можем спроецировать и на крестьянские дворы. Иными словами, соломенные кровли в первой половине XVIII в. на территории Великороссии получили значительно большее распространение, чем в предшествующее время, однако до полного их преобладания было еще далеко.

Таким образом, самым распространенным типом жилища в России была срубная изба, крытая тесом или дранью – деревянный дом под деревянной крышей. Использование дерева в качестве строительного материала определяло собой и особенности конструкции, на некоторых элементах которой следует остановиться.

Сруб представляет собой цельносвязанную конструкцию, достаточно легкую и, соответственно, дающую небольшую и равномерную осадку, поэтому срубные дома обычно ставили без фундамента, укладывая нижний венец прямо на землю. Иногда, при недостаточно плотном грунте или неровной строительной площадке, под углы сруба ставили подставки-стулья – вертикально врытые в землю обрубки толстых бревен, пни или камни; образовавшееся под нижним венцом пустое пространство заполняли горизонтально положенными бревнами или вертикально вбитыми колышками. Поземный сруб, а иногда и сруб на низком подклете, утепляли с помощью завалинки: по периметру избы делали земляную подсыпку, укрепляя ее с помощью невысокой бревенчатой или дощатой обвязки. Завалинка удерживала тепло, препятствовала попаданию в жилище идущего от земли холода; засыпанные землей нижние венцы подгнивали равномернее, чем на открытом воздухе, что способствовало более равномерной осадке дома[125].

В рассматриваемый период сруб рубили чаще всего из круглых ошкуренных бревен в обло, т.е. с выпуском. Продольные пазы теперь чаще стали делать не в верхней поверхности нижнего, а в нижней поверхности верхнего бревна, что препятствовало затеканию воды в паз; в качестве изоляционного материала также начали применять не мох, а паклю (она обладает большим гидроизоляционным эффектом и ее удобнее закладывать в вырубленный в верхнем бревне паз, чем сухой мох). Еще некоторое распространение имела рубка в «крюк»: это тоже рубка с выпуском, только при ней в нижнем бревне делается не полукруглая, а в четверть круга вырубка, а в верхнем бревне – вырез соответствующей формы; дома состоятельных людей могли быть срублены и в «лапу» – без остатка. В последнем случае при применении бревен той же длины внутренняя площадь помещения увеличивалась, или же можно было брать более короткие бревна; однако на концах их делались вырубки довольно сложной формы, так что удешевление материала сводилось на нет возрастанием стоимости работы. Главное же – углы дома в этом случае получались более тонкими, чем сами стены, что требовало большего расхода дров для отопления (углы промерзали). Соответственно, такая рубка делалась не из функционально-экономических, а из престижно-эстетических соображений. Из тех же самых соображений в жилищах хоромного типа бревенчатые стены могли вытесываться с обеих сторон («тесали» или

«скоблили», т.е. срубали округлые части бревен для получения плоской поверхности обычно при рубке в обло; когда углы рубили в лапу, а бревна отесывали до получения квадратного профиля, это называлось «рубить в брус») или обшиваться тесом (очень редко). Брусяные и тесовые горницы были принадлежностью усадеб воевод, подьячих, богатых посадских, вообще горожан – в деревне они практически не встречались до второй половины XIX в. Можно заметить, что техника рубки сруба с прямыми углами и гладко затесанными или обшитыми досками стенами, по-видимому, была подражанием формам престижного каменного строительства; к середине XVIII в. деревянные дома состоятельных горожан все чаще обшивались тесом, тесовые стены штукатурили, причем штукатурка и лепнина могла имитировать руст каменной кладки, колонны, наличники и т.п. элементы каменных барочных особняков, но таких домов было еще очень мало[126].

Оконные и дверные проемы прорубались уже в готовом срубе: конечно, такой способ требовал лишних затрат строительного леса, но был проще для плотников, так как если заранее оставлять соответствующие отверстия при сборке сруба, концы коротких бревен со стороны проема не будут зафиксированы и их придется соединять штырями. Волоковые и световые окошки прорубались в одном или двух соседних бревнах; высота такого окошка равнялась высоте одного венца, в длину они были примерно в пол-аршина, т.е. общая площадь такого окошка равнялась 0,06 – 0,09 м^2 (по И.Е. Забелину, волоковые окна делались 6 вершков длины и 4 вершка ширины, т.е. примерно 26×18 см, что менее 0,05 м^2). В нежилых подклетах, клетях, сенях окошки могли быть еще меньше – это были простые щелевые прорези или круглые отверстия, служившие как для освещения, так и для вентиляции (на зиму их могли заделывать).

Красные, или косящатые окна были побольше: почти квадратные по форме, они делались высотой в 2 – 3 венца, соответственно, были размером от 0,4×0,4 м до 0,9×0,9 м и площадью 0,16 – 0,8 м^2 (в 1715 г. в кладовой палате одного из имений князя Г.И. Волконского хранились *«12 оконниц аршинных, 21 в аршин бес четверти, 6 менших слюденых, 4 оконицы стекляных во аршин с четью, 3 аршинных, 2 болшие»*). Для такого окна в проем вставляли колоду, срубленную из верхнего бруса – притолоки, нижнего – подоконника, и боковых – косяков (косяки имели пазы, в которые входили шипы стенных бревен, притолока также укрепля-

лась на шипах в косяках, под которые загонялся подоконник); все четыре стороны колоды часто растесывались как снаружи, так и изнутри, чтобы в помещение попадало больше света. В колоду вделывали рамку-оконницу; обычно окончина вставлялась наглухо, но в городских домах ее иногда делали подъемной или растворной (на петлях с одной стороны).

В таких домах оконница могла представлять собой железную фигурную решетку, в глазки которой вставлялась слюда; изготовлением этих оконниц занимались особые ремесленники-оконичники. В домах менее состоятельных посадских, а также в крестьянских избах тех местностей, где добывалась слюда (Север, Прикамье, отдельные районы Сибири), в окна вставляли простые деревянные окончины без переплета (в световых окошках – с 2-мя глазками), которые забирали сшитыми нитками кусочками слюды; через такие «шитухи» легко проникали пыль, дождь, снег, они быстро изнашивались. У основной же массы селян окончина (в красном или световом окне; дымоволочное окошко просто заволакивалось, т.е. задвигалось дощечкой) затягивалась брюховицей (пленкой, снятой с брюшины крупного рогатого скота), пузырем (мочевым пузырем быка или свиньи), паюсом (оболочкой, в которой находится икра у рыбы), промасленной бумагой, промасленным холстом и т.п. полупрозрачными материалами. (Надо сказать, что только лучшего качества слюда по прозрачности приближается к стеклу, но и она через три-четыре года эксплуатации начинает выветриваться и мутнеть). Стекло служило предметом импорта, так как существовавшие к началу XVIII в. три русских мануфактуры и два с половиной десятка гут (кустарных стеклодельных предприятий) Левобережной Украины не могли обеспечить оконным стеклом сколько-нибудь значительное количество потребителей, да и стоило оно недешево. Соответственно, стеклянные окна встречались по большей части лишь в столице; к середине XVIII в., с развитием собственной стекольной промышленности в России, оконное стекло перестало быть редкостью и в провинциальных городах, однако в великорусской и сибирской деревне стеклянные окна стали появляться не раньше начала XIX в. (На Украине стекло было распространено значительно шире, правда, выглядели эти оконные стекла довольно необычно: это были небольшие кружки толстого стекла зеленого цвета, практически непрозрачные). Рамы-оконницы были одинарные, поэтому на зиму их закрывали соломой или иным подручным материалом для защиты от холода; той

же цели служили ставни («вставни») или «втулки» – деревянные, обитые тканью щиты, вставлявшиеся в оконную колоду. (В городах в XVIII в. появились и одностворчатые ставни на петлях, навешивавшиеся с уличной стороны, однако ставились они лишь на каменных домах, и то не на всех, так как закрывать окно на ночь имело смысл только в доме, стоящем не в глубине двора, а фасадом на улицу)[127].

Двери в обычных избах делались, как и за несколько веков до этого, низкими и довольно узкими – максимум в метр шириной (обычно около 0,6 м) и полтора метра высотой. (В иных избах, судя по свидетельству современников, высота двери не превышала одного метра; так, Ф.-Х. Вебер, описывая реалии первой четверти XVIII в., пишет, что входящему в избу человеку приходится принимать *«особую позу, как у выходящего на сцену арлекина, ведь порог двери по крайней мере на два фута (Fuss) выше земли, а дверь редко выше трех футов (Schuh), и поэтому приходится сначала высоко поднимать ногу и одновременно протискивать сильно наклоненную голову. Не только получается странная поза, но, бывает, и вваливаются кувырком через голову»*[128]). Собирались они из широких тесин толщиной не менее вершка. Наружная (уличная) дверь открывалась вовнутрь, внутренняя (из сеней в избу) – наружу: так лучше сохранялось тепло, а изба становилась как бы более просторной. Двери делали косящатыми, т.е. в проем врубалась деревянная колода-одверье, состоявшая из притолоки, косяков и порога. В верхнем и нижнем бревне дверной колоды выдалбливались гнезда-подпятники, в которые входили шипы-пятки, вырезанные из верхней и нижней части крайней доски. В домах людей более состоятельных двери навешивали на железных петлях[129].

Чтобы войти в дверь, необходимо было взойти на крыльцо. В поземных избах крыльцо имело простейшую форму: это была деревянная площадка перед входом с одной-двумя ступеньками, над которой мог быть (а мог и не быть) открытый, закрытый или полузакрытый навес с односкатной или двускатной крышей. В избах на невысоком подклете, когда перерубы пола врубались во второй-третий венец, крыльцо становилось выше, лестница удлинялась (при этом надо заметить, что уклоны лестничных маршей делались от 45° и круче). В избах на высоком подклете, где пол мог быть на уровне пятого-седьмого венца, т.е. порог был поднят на 1,5 – 2 м, а то и 2,5 м над землей, делалось уже сложное крыльцо с верхней, а часто и с нижней площадками-

рундуками, верхняя из которых опиралась на столбы, срубное основание или лежала на выпусках бревен сруба, над лестницей с перилами и балясинами устраивался навес, а над верхней (в домах хоромного типа – и над нижней) площадками делали двускатную или шатровую крышу[130]. Правда, как мы знаем, дома на высоких подклетах в рассматриваемый период были характерны скорее для состоятельных горожан, чем для основной массы крестьянства не только южных, но и центральных и даже северных районов, поэтому развитые формы крылец, скорее всего, были еще исключением. (По крайней мере, в XVII в. такие крыльца всегда изображались в домах хоромного типа – воеводских, посольских дворах и т.п.; надо сказать, что в домах на высоких подклетах в сенях могли быть и внутренние лестницы, соответственно, отсутствовали внешние). Очевидно, что в течение XVIII в. шел стандартный процесс заимствования деревней форм (в данном случае – архитектурных), переставших быть престижными для города: в XVII в. высокое крыльцо было составной частью царских, боярских, воеводских, дьячих хором, в XIX в. оно является частью северорусских крестьянских двухэтажных дворов, в XVIII же веке, по мере того, как исчезали первые, появлялись последние.

Что же представало взору человека, поднявшегося на крыльцо, прошедшего через сени и отворившего дверь в избу?

Представало перед его взором все сразу: дело в том, что внутреннее пространство жилой избы, как правило, было единым и нерасчлененным, лишенным каких-либо перегородок. Традиционная деревянная архитектура практически не давала возможности построить жилой дом так, чтобы одна русская печь (особенно черная) могла обогревать сразу несколько комнат. В случае необходимости и/или при соответствующих возможностях к одному жилому, т.е. снабженному печью срубу, можно было пристроить один или несколько других клетей-срубов с печами – так возникало жилище хоромного типа, где отдельные теплые комнаты-камеры связывались холодными сенями-переходами (по такому принципу в течение продолжительного времени строились даже каменные дома). Разделение дома на несколько жилых помещений разной функциональной принадлежности достигалось не возведением внутрисрубных перегородок, а соединением нескольких жилых клетей (или, наоборот, разъединением жилых и хозяйственных помещений: например, для кухни сооружался отдельный сруб – поварня), или же за счет вертикального членения,

когда помещения одного этажа могли быть отведены под прислугу, помещения другого – под приемные и жилые покои хозяина, помещения третьего – под женскую половину. (Самуил Маскевич, описавший в своем «Дневнике» московитские реалии эпохи Смутного времени, писал: *«Комнаты для женщин строятся в задней части дома, и хотя есть к ним вход со двора по лестнице, но ключ от оного хозяин держит у себя, так что в женскую половину можно пройти только чрез его комнату. Из мужчин не пускают туда никого, не исключая и домашних. Двор же за комнатами женскими обгораживают таким высоким палисадником, что разве птица перелетит через оный. В сем месте женщины прогуливаются»*[131]). Но, понятно, иметь такие хоромы мог только боярин или воевода, а не посадский или, тем более, крестьянин.

Само слово «комната», известное с XV – XVI вв., фигурирует в описаниях домов состоятельных лиц достаточно часто, однако значение его неясно: это то ли пристройка, то ли какая-то выгороженная часть горницы («горница с комнатой»), возможно, без отдельной печи. В рядовых жилищах никаких комнат нет; в то же время в домах посадских как в Москве, так и в провинции к концу XVII – началу XVIII вв. иногда встречаются «каморки» и «казенки» – отделенные тесовой перегородкой с дверью части избы или горницы. В одном случае перегородка могла ставиться между углом печи и противоположной стеной, так что получалась отдельная от жилой зоны кухня, в другом случае отгораживаться могло помещение для сна, так что получалась отдельная спальня. Оба варианта по сути равнозначны – речь шла о том, чтобы отделить «грязную» половину от «чистой»; однако тем, кто имел средства, легче было добиться того же, пристроив к черной избе белую горницу, а у тех, у кого для этого не было возможности, не возникало и такой потребности. По праздникам печной угол, т.е. пространство между устьем печи и противоположной стеной, могли отделять от остального пространства избы занавеской; эта занавеска могла стать постоянной; наконец, она могла быть заменена тесовой перегородкой.

Однако остается вопросом, насколько подобные приемы функционального членения жилого пространства избы были распространены в основной массе городских и сельских жилищ первой половины XVIII в. Видимо, в городе такие каморки, казенки, заборки, чуланы делались уже нередко (в городе каморку можно было сдавать под жилье; правда, при этом семья хозяина по-

прежнему оставалась в общем, неразделенном пространстве избы, так что ничего не менялось). Что касается деревни, то первые упоминания о существовании занавесок и дощатых заборок в крестьянских домах для Сибири встречаются с середины XVIII в., для Европейского Севера – с начала XIX в., что же касается других районов, то там появление стационарных перегородок внутри избы относится лишь ко второй половине XIX в. О близости сибирских и северорусских крестьян к культуре посада мы уже говорили, что касается второй половины XIX в., то здесь совершенно точно новые бытовые стандарты, выражавшиеся в стремлении к разделению жилой площади на несколько зон, шли из города – подобные новшества появлялись в домах крестьян-отходников. Соответственно, можно считать, что в подавляющем большинстве жилищ первой половины XVIII в., исключая богатые хоромы и часть домов посадских, внутренние перегородки отсутствовали[132].

Если потолка, как мы говорили, в избе могло и не быть, то пол был обязательно; правда, пол этот бывал разный – как деревянный, так и земляной (в последнем случае можно говорить и об отсутствии, в некотором смысле, пола). Земляной пол, представляющий собой плотно утрамбованную поверхность земли, чаще всего покрытую сверху слоем смешанной с соломой или навозом глины, по своему происхождению значительнее древнее деревянного. Как в древнейших славянских полуземлянках VI – VII вв., так и в полуземляночных жилищах XII – XIII в. полы были грунтовыми или глиняными; деревянные полы появляются вместе с наземными срубными жилищами, т.е. к X в. (деревянные полы делались и в домах каркасно-столбовой конструкции). В XII – XIII вв. известны полуземлянки с очень глубокими котлованами (до 1,8 м), для которых можно предположить устройство деревянного пола (котлован играл роль хозяйственного подполья); с другой стороны, под деревянными полами наземных жилищ в ряде районов (особенно на юго-востоке) обнаруживается глиняная подмазка. Наконец, в XIV веке в районе Смоленска и Витебска встречаются наземные срубные дома с земляными полами. В московский период по археологическим и письменным источникам на территории Великороссии известны только наземные дома с деревянными полами; что касается домов с земляными полами, то они изучены этнографически на материале середины XIX – начала XX вв. В середине XIX в. земляные полы были принадлежностью срубных изб Белоруссии и украинских мазанок; рас-

пространены они были также в жилищах южнорусских губерний и частично в Псковской и Смоленской губерниях.

Что касается XVIII в., то никаких сведений об ареале и степени распространения земляных полов мы не имеем, а просто экстраполировать данные предшествующего и последующего времени было бы слишком рискованно. Если исходить из логики, то, разумеется, в домах на подклете любой высоты полы должны были быть деревянными, а земляные полы могли встречаться только в поземных избах (при этом не имевших подполья). Последние, впрочем, распространены в тот период были весьма широко даже в районах позднейшего распространения домов на высоких подклетах, поэтому для какой-то части жилищ южных и западных уездов мы могли бы предположить существование и земляных полов. С другой стороны, леса тогда еще хватало – по крайней мере, такого, из какого можно было настлать пол, да и иностранные путешественники в своих записках, наверное, не преминули бы отметить такую бросающуюся в глаза деталь, как земляной пол, однако таких упоминаний нет. Поэтому, говоря об устройстве пола, мы будем иметь в виду пол деревянный, а о земляных полах предположим, что область и степень их распространения были незначительными.

Устройство это было несложным: в венец, на уровне которого делался пол, параллельно фасадной и задней стенам избы врубались 3 – 4 балки-переводины, на них настилали тесины-половицы (по ходу, т.е. от двери к дальней стене), подгоняя их друг к другу впритык или «в зубец» (с помощью продольных выемок и выступов: на боковой стороне одной тесины вытесывали выступ-зубец, на соседней – паз; такое соединение применялось и на кровлях). Если дом имел подвал, пол могли сделать двойным: в этом случае на переводы укладывался бревенчатый накат или настил из толстых горбылей, на него насыпался слой земли, а сверху делался тесовый настил. Там, где леса было много, пол делали не из теса, а из небольших бревен, стесывая у них один край; в домах состоятельных горожан поверх теса мог быть уложен «дубовый кирпич» – своего рода паркет, который выкладывали елочкой или в шахматном порядке[133].

В избе потолка могло не быть, но если это была горница на жилом подклете, то в последнем роль потолка выполнял пол горницы – такое, по сути, междуэтажное перекрытие называлось «мостом». Бревна наката внизу могли быть горизонтально стесаны, а в богатых домах еще и подшиты снизу тесом (не обязатель-

но на гвоздях: тесины укладывались на переводины наискосок «взакрой», т.е. в два ряда, причем нижний ряд закрывал промежутки в верхнем). В этом случае в подклете должна была стоять печь с дымоходом или дымником (белая или полубелая), иначе при топке дым заполнял бы все помещение; вообще, горизонтальный потолок, в отличие от трапециевидной подволоки, мог быть только в избе, топившейся по-белому (или если печь имела дымник). Потолок в белой избе делался так: в предпоследний «черепной» венец, делавшийся из более толстых бревен (по сравнению с бревнами сруба) врубали отесанный с четырех сторон брус – матицу. Матица лежала параллельно переводинам пола, т.е. поперек дома (перпендикулярно линии от двери к дальней стене), разделяя тем самым пространство избы на две части (пройти за матицу, во «внутреннюю» часть избы, постороннему – незнакомцу, нищему – считалось неприличным: семиотически матица служила своего рода внутренним помериумом, границей между зоной «своего» и зоной «чужого»). На матицу, параллельно половицам, укладывали потолочины – бревна или плахи-горбыли (плоской стороной вниз), которые по периметру прижимались последним венцом из толстых «охлупневых» бревен; потолок, таким образом, мог представлять собой или бревенчатый накат, или более-менее плоскую поверхность. Потолочины бывали цельными или составными – в зависимости от размеров избы; в последнем случае потолочина одним концом врубалась в череповое бревно, другим – в матицу, и так же другая. Между собой потолочины скреплялись либо в паз, когда боковая полукруглая поверхность одной ложилась в продольную выемку, вытесанную в соседней, либо в причерт, когда прямоугольный выступ одной потолочины входил в такую же выемку соседней. Щели между потолочинами промазывали глиной, на потолок насыпали слой сухих листьев, мха и т.п. изоляционного материала, который прикрывался слоем земли (для тепла). Этот «черный» потолок в домах состоятельных людей мог быть подшит снизу тесом: тесины прибивались к нижней поверхности матицы и стенам, так что получалась плоская поверхность «чистого потолка», а образовывавшаяся воздушная прослойка служила еще одним средством сохранения тепла. Впрочем, в первой половине XVIII в. подобные конструкции могли встречаться только в домах достаточно состоятельных горожан, в крестьянских же избах только начинали появляться потолки самой простой формы – в виде бревенчатого наката[134].

Если по вертикали внутренняя структура жилища определялась осью «пол – потолок», то по горизонтали она определялась осью «печь – красный угол» (последним именовался противоположный, т.е. лежащий по диагонали от печи угол дома, в котором помещались иконы и стоял стол: именно сюда была направлена тепловая радиация печи). Пространственным соположением печи и красного угла определялось положение двери, окон и встроенной мебели – равно как и наоборот. По археологическим и этнографическим данным, вариантов внутренней планировки было четыре: восточный южновеликорусский, западный южновеликорусский, западнорусский (он же украинский и белорусский) и северно-среднерусский (название того или иного варианта исходит из ареала его распространения, этнографически зафиксированного в позднейшее время)[135]. В восточном южновеликорусском варианте печь стояла в дальнем от двери углу устьем ко входу, а красный угол, соответственно, находился у входа (его образовывала стена, в которой был прорублен дверной проем, и перпендикулярная ей боковая). В западном южновеликорусском варианте печь также находилась в дальнем, а красный угол – в ближнем от входа углу, только устье печи было повернуто не к двери, а к боковой стене. В западнорусском варианте печь находилась у входа устьем к нему, а красный угол располагался в дальнем от двери углу; наконец, в северно-среднерусском варианте расположение печи и красного угла было таким же, только устье печи было повернуто к дальней от входа стене (противоположной той, в которой была дверь). Кроме того, каждый из вариантов имел два подварианта, определяемых расположением печи справа или слева от входа: изба с правосторонним расположением печи называлась «пряха», с левосторонним – «непряха» (в первом случае свет из окна освещает лавку, на которой садятся прясть, справа, что более удобно). Таким образом, всего разновидностей внутренней планировки жилища было восемь: восточный южновеликорусский-пряха, восточный южновеликорусский-непряха, западный южновеликорусский-пряха, западный южновеликорусский-непряха, и т.д.

Собственно, все различия между отдельными вариантами сводятся к тому, в какой стене прорублена дверь: если при перестройке избы вариант планировки менялся, то происходило это не таким образом, что ломали и переносили в другой угол печь или меняли положение ее устья, а путем прорубания дверного проема в другой стене и заделывания старого (можно сказать, что

не печь ставили у входа или дальней стены, а вход делали у печи или с противоположной стороны). Представим себе, что изба в любом из вариантов ориентирована входом на юг (что, конечно, не обязательно: мы условно ориентируем стороны избы по сторонам света для удобства объяснения), и посмотрим, что будет происходить, если мы мысленно будем обходить избу в направлении с востока на запад (против часовой стрелки), закладывая старые и прорубая новые дверные проемы, но не трогая при этом печь и не меняя положения ее устья. Восточно-южновеликорусская изба-непряха изначально имеет вход с южной стороны (в южной стене), печь расположена в дальнем правом углу устьем ко входу (т.е., ориентирована устьем на юг): если вход прорубить в восточной стене, то мы получаем вариант западнорусской изба-непряхи, если в северной стене, то это будет вариант северно-среднерусской избы-пряхи, если вход прорубить в западной стене, то выходит вариант западно-южновеликорусской избы-пряхи. Теперь возьмем изначальный вариант восточно-южновеликорусской избы-пряхи, где печь расположена в дальнем от входа левом углу устьем ко входу, прорубленном в южной стене: если вход сделать с востока, перед нами западно-южновеликорусская изба-непряха, если с севера – северно-среднерусская изба-непряха, если с запада – западнорусская изба-пряха. Проведем тот же опыт с остальными тремя вариантами: западно-южновеликорусская изба-непряха (вход с юга, печь в правом дальнем углу устьем на запад) со входом в восточной стене превращается в северно-среднерусскую избу-непряху, со входом в северной стене – в западнорусскую избу-пряху, со входом в западной стене – в восточно-южновеликорусскую избу-пряху; западно-южновеликорусская изба-пряха (вход с юга, печь в левом дальнем углу устьем на восток) со входом в восточной стене превращается в восточно-южновеликорусскую избу-непряху, со входом в северной стене – в западнорусскую избу-непряху, со входом в западной стене – в северно-среднерусскую избу-пряху. Западнорусская изба-непряха (вход с юга, печь в правом ближнем углу устьем на запад) со входом в восточной стене превращается в северно-среднерусскую избу-пряху, со входом в северной стене – в западно-южновеликорусскую избу-пряху, со входом в западной стене – в восточно-южновеликорусскую избу-непряху; западнорусская изба-пряха (вход с юга, печь в левом ближнем углу устьем на восток) со входом в восточной стене превращается в восточно-

южновеликорусскую избу-пряху, со входом в северной стене – в западно-южновеликорусскую избу-непряху, со входом в западной стене – в северно-среднерусскую избу-непряху. Северно-среднерусская изба-непряха (вход с юга, печь в правом ближнем углу устьем на север) со входом в восточной стене превращается в западнорусскую избу-пряху, со входом в северной стене – в восточно-южновеликорусскую избу-пряху, со входом в западной стене – в западно-южновеликорусскую избу-непряху; северно-среднерусская изба-пряха (вход с юга, печь в левом ближнем углу устьем на север) со входом в восточной стене превращается в западно-южновеликорусскую избу-пряху, со входом в северной стене – в восточно-южновеликорусскую избу-непряху, со входом в западной стене – в западнорусскую избу-непряху.

Таким образом, меняя положение входа, мы всегда получаем две пряхи и две непряхи, при этом изменение положения входа в обоих подвариантах каждого варианта дает все возможные подварианты всех остальных вариантов. Один вариант при последовательной смене направления входа дает все три остальных варианта, при этом два подварианта этого варианта дают все остальные шесть подвариантов, причем все эти подварианты зеркально симметричны друг другу (восточно-южновеликорусский-непряха – северно-среднерусский-пряха, восточно-южновеликорусский-пряха – северно-среднерусский-непряха, западно-южновеликорусский-непряха – западнорусский-пряха, западно-южновеликорусский-пряха – западнорусский-непряха). Изба как бы проворачивается на своей оси, роль которой играет печь, или же дверь кочует со стены на стену – вот как можно представить смену вариантов внутренней планировки избы.

При этом меняется положение не только красного угла, оказывающегося то у входа, то у дальней стены, но и размещение окон и спальной мебели. Окна в избе должны быть расположены так, чтобы освещать места приготовления и потребления пищи – т.е., устье печи (напротив него должно быть прорублено и дымоволочное окно) и расположенный в красном углу стол, место же для сна должно находиться в наиболее теплой зоне жилища, т.е. непосредственно у печи, но не со стороны устья (так было бы неудобно и топить, и готовить, к тому же при топке по-черному здесь можно если не задохнуться и/или угореть, то покрыться сажей), а с боковой стороны. В принципе, спать можно было и в красном углу – здесь тоже тепло, но в этом случае есть пришлось бы у боковой стороны печи (понятно, что со стороны

устья есть невозможно так же, как и спать), а здесь оставалось слишком мало места до противоположной стены, поэтому этот принципиально/потенциально возможный вариант на практике не реализовывался.

Во входной стене окно никогда не прорубалось: в однокамерном жилище источником света и средством для выпускания дыма с этой стороны служила дверь, в двухкамерном или трехкамерном такое окно смотрело бы в сени. Не прорубалось окно и с тыльной стороны печи, т.е. в стене, к которой прислонялась стенка печи, противоположная той, в которой было устье, – здесь обычно (за исключением северно-среднерусского варианта планировки) располагалось место для сна, в освещении которого не было необходимости, тем более, что через окно проникал холодный воздух. Таким образом, оконные проемы могли быть устроены в двух оставшихся стенах: если мы снова возьмем для образца ситуацию, когда вход располагался с юга, то в восточно-южновеликорусской избе окна могли быть прорублены в западной и восточной стенах (при этом в восточной стене избы-непряхи и западной стене избы-пряхи можно было прорубить только одно окно, так как вдоль этой стены стояла печь), в западно-великорусской – в западной и северной (в избе-непряхе) или в северной и восточной (в избе-пряхе), в западнорусской – точно так же, как в западно-южновеликорусской, в северно-среднерусской – с западной, северной и восточной сторон одновременно. Правда, реально окна в трех стенах не делались, и количество их в жилищах разных планировочных вариантов варьировало от двух до пяти.

Соответственно, если взглянуть на соотношение печного устья и входа, то становится ясно, что при восточно-южновеликорусской, западно-южновеликорусской и западнорусской планировке конструкция для сна могла быть низкой – спать естественнее внизу, чтобы не приходилось каждый вечер забираться, а каждое утро – спускаться со «второй полки», и только при северно-среднерусской планировке этот помост или лежанку требовалось поднимать в воздух, так как она располагалась как раз со стороны входа (иначе пришлось бы входить и выходить через «постель»).

Каждый из вариантов планировки имел свои положительные и свои отрицательные стороны. В восточно-южновеликорусском варианте красный угол располагался рядом с дверью, т.е. в самой грязной части избы, освещался только с одной стороны (другое

окно освещало печное устье; при такой планировке можно сделать только два окна), печь находилась в дальнем углу, который в результате не мог быть особенно чистым, поэтому во всем помещении не было «чистой половины», зато спальная зона была максимально удалена от двери, а место между печным устьем и противоположной стеной, где происходило приготовление пищи, являлось достаточно просторным. Западно-южновеликорусский вариант имел практически те же достоинства и недостатки, что и восточно-южновеликорусский, только спальная зона здесь одной стороной примыкала к входной двери, что тоже трудно отнести к достоинствам. При западнорусской планировке в доме появлялась чистая половина, где располагались красный угол (который можно было осветить с двух сторон) и место для сна, зато готовить пищу приходилось на проходе. Наконец, в северно-среднерусском варианте красный угол можно было осветить с двух сторон, но собственно чистой половины не получалось – разве что, «чистая четверть» (впрочем, это можно было исправить с помощью занавески или дощатой заборки). Место для сна здесь находилось не только у двери, но и над дверью, что конечно, не слишком удобно – там нельзя ни встать, ни сесть (если был потолок; впрочем, если он отсутствовал, можно было и сесть, и даже встать, однако при этом пришлось бы наглотаться дыма), а отход ко сну и пробуждение сопровождались настоящими акробатическими упражнениями.

Наиболее древним из вариантов планировки был восточно-южновеликорусский – такое соотношение печи и входа имели еще полуземлянки VI – X вв. (причем подвариант с правым расположением печи – «непряха», был значительно более распространен, чем подвариант «пряха»). В полуземлянках южнорусских земель расположение печи в дальнем углу устьем ко входу частично сохранялось вплоть до XIII в., а в полуземляночных жилищах лесной зоны это расположение не только сохранялось, но и преобладало. Восточно-южновеликорусский вариант планировки избы встречался не только в полуземлянках, но и в наземных домах. Так, в Новгороде такие жилища появились в XII в. и к XIV в. получили довольно широкое распространение; из 152 изб, вскрытых на Неревском раскопе, 32 (21%) имеют данную планировочную схему (из них 19 изб-прях и 13 изб-непрях). Западно-южновеликорусский вариант в домонгольское время был мало известен; что касается западнорусского и северно-среднерусского, то оба они появляются как в полуземляночных,

так и в наземных жилищах X – XI вв., причем западнорусский вариант широко распространяется и на севере, и на юге, а северно-среднерусский зафиксирован только в Новгороде и некоторых других пунктах. К XIII в. два последних типа планировки получили явное преобладание; интересно, что при этом печь чаще ставилась справа, а не слева от входа, т.е. «непряхи» преобладали над «пряхами» (из 113 изб Неревского раскопа, в которых печи стояли рядом со входом, в 66 случаях печь стояла справа, и только в 47 случаях – слева от входа). Для последующих эпох археологических данных, на основании которых можно было бы уверенно говорить об ареале и степени распространения того или иного варианта, почти не имеется (известна только одна московская изба XVI в., имевшая сначала южновеликорусскую планировку (непряха), которая с пристройкой сеней и устройством нового входа с противоположной стороны превратилась в северно-среднерусскую избу-пряху); по расположению окон изб, изображенных на плане Тихвинского посада, делаются выводы о западнорусском и северно-среднерусском вариантах их планировки. По первой половине XVIII в. данных не имеется вовсе; можно только предположить, что в это время существовали все типы планировки, однако четких территориальных ареалов распространения той или иной схемы еще не сложилось (даже во второй половине XIX в. в некоторых районах Севера и средней полосы встречался древнейший восточно-южновеликорусских вариант, так что их «географические» названия, конечно, условны)[136].

Нет полной ясности и в вопросе о том, как выглядела русская печь к началу XVIII в. Дело в том, что археологически изученные печи домонгольского и раннеудельного периода, будь то каменки или глинобитные печи, имели не только прямоугольную, но и круглую или овальную форму. К XIII в. круглые глинобитные печи были распространены на большей части территории Руси, и только на севере, в новгородско-псковских землях бытовали прямоугольные каменные (глиняно-каменные: в глиняные стенки закладывались небольшие камни) печи; встречались они и в районе Верхней Волги, но вместе с круглыми. Круглые глинобитные печи были небольшими, диаметром 1 – 1,5 м и высотой 0,7 – 0,9 м; прямоугольные (вернее сказать, квадратные или близкие в плане к квадрату) каменные были значительно больше, со стороной до 2 м, однако и они, по всей видимости, имели полукруглый свод. Позднейшие русские печи

были глинобитными или кирпичными (из сырцового или обожженного кирпича), прямоугольной формы, длиной 1,8 – 2 м, шириной 1,6 – 1,8 м, высотой 1,7 м, причем обладали плоской верхней поверхностью, приспособленной для лежания. Топка печи имела значительные размеры – шириной до 1,5 м и высотой до 1,2 – 1,4 м; устье, прямоугольной или полукруглой формы, на севере делали небольшим, на юге, где в печах парились – значительно больше. (На под прогретой печи настилали солому, человек влезал в топку ногами вперед с веником и чем-нибудь вроде шайки, брызгал водой на стенки, от чего шел пар, и хлестал себя веником; в печи мог париться не только один человек – женщины парились вместе с малолетними детьми, больного мог парить здоровый). Вполне вероятно, что к началу Нового времени печи могли быть поменьше, а также не иметь плоской поверхности (на свод могли устанавливать плоский настил, на котором можно было спать).

Но были уже и настоящие «русские печи», о чем говорят многочисленные свидетельства. Еще в Домострое «всякому человеку домовитому доброму» дается совет – *«на печи всегды бы было сметено ино николи притчи от огня не сътрах и спать на неи хорошо или чево посушить»*[137], т.е. речь явно идет о печи с плоским верхом, на которой можно спать. В записках Олеария, относящихся к 30-м гг. XVII в., есть место, где он рассказывает, что русские зимой спят на *«печи, которая устроена, как у пекарей, и сверху плоска»*[138]. Веком спустя мы имеем еще одно свидетельство от леди Рондо, супруги английского посла, которая в 1733 г. по пути из Москвы в Петербург вместе еще с одной дамой зашла переменить белье в крестьянскую избу, где, как они были уверены, на данный момент не было мужчин: *«Я уже разделась,* – пишет леди Рондо, – *моя подруга готова была то же сделать, но взглянула вверх на печь и увидела там спящего мужчину (что часто бывает в жестокие морозы)»*[139]; в этом случае уже совершенно очевидно, что речь идет о настоящей русской печи. Наконец, Педер фон Хавен (служил в России в 1735 – 1739 гг.) пишет: *«На селе повсюду есть печи, похожие на хлебопекарные, но сверху плоские, и на печи всегда кто-нибудь лежит и спит день и ночь. Поэтому в языке русских есть выражение, которым человека укоряют в безделье. Подобно тому как мы говорим: «Он постоянно сидит дома за печью», русские говорят: «Он лежит и спит дома на печи»*[140]; форма этих печей, очевидно, была уже прямоугольной.

Печь ставилась на срубный или столбовой опечек; под выкладывался из кирпича (камня, черепков), затем на место топки устанавливали деревянный или плетеный полуцилиндр – «свинку» (для этого могли использовать мешки с мякиной, поленья, чурбаки и т.п.), сооружали опалубку, закладывали глину (иногда вместе с булыжниками) и трамбовали ее деревянными колотушками. Затем прорезали устье и выжигали «свинку» или извлекали мякину (топку все равно надо было протопить, т.е. произвести обжиг). Кирпичные печи имели возможность ставить только достаточно состоятельные горожане (на печь требовалось около тысячи штук кирпича, что в начале XVIII в. обошлось бы не менее, чем в 1,5 руб.); в деревне и в позднейшее время абсолютное большинство печей были глинобитными. В топке перед устьем при формовке печи делали небольшую площадку – шесток, на который ставились горшки, задвигаемые ухватом в печь или вынимаемые из нее; в шестке с наружной или внутренней стороны (по отношению к устью) делали загнеток – углубление, в которое помещали угли после топки (для растопки на следующий раз). Если изба имела северно-среднерусскую планировку, то внешний угол печи укреплялся массивным печным столбом, на который укладывался полатный брус (параллельно передней стенке печи с устьем), врубавшийся в боковую стену; на этот брус опирался помост для сна – полати. Обычно перпендикулярно полатному брусу на печной столб опирался еще и пирожный брус, на который ставили только что извлеченный из печи хлеб и посуду. Точнее сказать, на пирожный брус ставить хлеб можно было только в избах, топившихся по-белому: в курной избе оба бруса, и пирожный и полатный, покрывались сажей до такой степени, что начинали блестеть подобно вороньему крылу, почему и назывались «воронцами». Поэтому в топившейся по-черному избе пирожный брус делали долбленым – выдалбливали в нем углубление, куда и задвигали хлебы. Впрочем, печной столб с воронцами мог быть и в избе с другим типом внутренней планировки, если в ней устраивались полати, которые могли использовать не только как место для сна, но и как полку для хранения разных вещей; дело в том, что воронцы играли еще и конструктивную роль – служили распорками для печного столба, поддерживавшего внешний угол печи (чтобы печь по мере сгнивания опечка не заваливалась в избу). С боковой стороны печи в избах, стоявших на глухом подклете или имевших хозяйственное подполье, ставился голбец – нечто вроде деревянного ящика с дверцей, за которой находилась

лестница, ведущая в подполье; на голбце спали, на него также становились для того, чтобы влезать на полати. В избах с другим вариантом планировки местом для сна служил так называемый «пол» – низкий (высотой около 0,5 м) помост, поставленный между боковой стенкой печи и противоположной стеной, над которым могли быть сделаны и полати; под полом зимой держали птицу и мелкий скот, в избах с земляным полом под ним нередко делали еще и углубление для большей вместительности (там могли держать теленка)[141].

В красном углу стоял стол, над которым устраивалась полочка для икон – божница. Иконы появились в домах вместе с распространением в московский период так называемого бытового православия, когда возник обычай, заходя в [чужой] дом, первым делом креститься на образа, о котором много писали иностранные путешественники. (Например, Корнелий де Бруин: *«Что касается нравов этих людей, то в сношениях своих наблюдают они между собою довольно странный обычай. Пришедши куда-нибудь и вступивши в комнату, они не говорят прежде ни слова, но ищут глазами изображения какого ни есть святого, которое всегда имеется в каждом покое. Отыскав оное, они кладут перед ним три поклона, осеняя себя в то же время крестным знамением и произнося: «Господи, помилуй!» – или же: «Мир дому и живущим в нем!», и опять совершают крестное знамение, затем они уже здороваются с хозяевами и ведут с ними беседу. То же самое делают они, посещая и чужестранцев, сотворя поклон перед первой попавшейся им на глаза картиной, из опасения не отдать прежде богу подобающего ему почтения»*[142]).

В XVII в. икон в доме бывало тем больше, чем состоятельнее был его хозяин. Люди богатые ставили иконы не только в красном углу избы, но и в клетях, сенях, даже амбарах. Петр Петрей – швед, находившийся несколько лет на службе у Василия Шуйского, писал: *«В домах москвитян, как бедных, так и богатых, есть живописные образа: они вешают их не только в жилых покоях, в том месте на стене, где стоит стол, но также и в передних, в лавках и во всех комнатах»*[143]. По словам Павла Алеппского, сопровождавшего в 1654 г. антиохийского патриарха Макария в Москву, в России *«у всякого в доме имеется бесчисленное множество икон, и не только внутри домов, но и за всеми дверями, даже за воротами домов; и это бывает не у одних бояр, но и у крестьян в селах»*[144]; действительно, в стенах некоторых каменных домов XVII в. сохранились специальные ниши для

икон, располагавшиеся над входом[145]. Помещения государственных учреждений также обязательно имели иконы – так, по данным письменных источников, последние стояли в приказной избе в Олонце, в судной избе в Туруханске и даже в кабаке одного села Нижегородского уезда (*«а на кабаке хором – изба питущая, а в ней образ Пречистые Богородицы Казанские»*). В крестьянских избах, даже бедных, обязательно имелись одна-две иконы; опять же, чем состоятельнее был хозяин, тем больше икон стояло в божнице[146].

Интересно, что эта традиция продолжала существовать и в XVIII в., и не только у крестьян, но и у помещиков и даже у столичных горожан – носителей новой культуры. Так, у одного помещика, И.Б. Зеленого, в 1719 г. была отписана усадьба в Холмском уезде: в доме было 18 икон, и еще 9 икон находились в амбаре. В горнице дома помещика И.А. Трубицына (Севский уезд, 1724 г.) было *«12 икон окладных»*, в крестовой дома Б.Ф. Мещерского (Каширский уезд, 1708 г.) – 20 икон, а в доме С.Е. Пашкова (Коломенский уезд, 1723 г.) имелось 24 иконы[147]. А.Т. Болотов в своих записках рассказывает, как, выйдя в 1762 г. в отставку, он приехал в свое родовое подмосковное имение Дворяниново: *«передняя моя комната, по множеству образов, в киотах и без них, которыми установлены были все полки и стены в углу переднем, походила более на старинную какую-нибудь большую часовню, нежели на зал господского дома»*[148]. Пишут об этом и иностранцы: Элизабет Джастис (гувернантка английского купца Хилла Эванса, жившая в Петербурге в 1734 – 1737 гг.) отмечает, что *«в домах у русских есть многочисленные живописные и резные изображения; перед всеми горят восковые свечи со времени ухода хозяев в церковь и до возвращения домой»*. Карл Рейнхольд Берк (шведский ученый, в 1735 г. побывавший в Петербурге) рассказывает, что *«во всех помещениях напротив дверей поставлены распятия или изображения святых, и благочестивый человек при входе не преминет сотворить перед изображением крестное знамение, прежде чем поприветствует присутствующих. Многие живущие в России протестанты тоже имеют в своих домах такие изображения в знак уважения к жителям этой страны, которые посещают их дома, и во избежание раздражения к себе как к нехристям»*. Педер фон Хавен (датчанин, секретарь вице-адмирала П.П. Бределя, живший в России в 1736 – 1739 гг.) свидетельствует: *«Русский, входя в комнату, сначала осеняет себя крестным знамени-*

ем, одновременно склоняясь перед тем образом, который в комнате стоит наверху... в кабинетах благородных русских я видал целые стены, сплошь увешанные подобными божественными изображениями, их стоимость исчисляли большими суммами»[149]. Наконец, небезызвестный Казанова, побывавший в России в 1764 – 1765 гг., пишет: *«Русский... поклоняется Св. Николаю, его изображения встречаются здесь повсюду: я видел его в столовых, в кухнях и в других местах. Посторонний, являясь в дом, прежде всего должен поклониться изображению святого, а потом уж хозяину»*[150].

Небольшой продолговатый стол ставился так, чтобы сидеть за ним можно было на лавках (с одной стороны придвигали подвижную лавочку), врубленных в стены избы (имеется в виду торцовая сторона; с другой стороны у лавки были ножки). Лавки устраивались по периметру избы, по всем стенам, кроме той, где был пол (под полатями можно было устроить короткую лавку у входа). Назывались лавки по-разному: лавка у входа, под которой делался выдвижной ящик-залавок (или же сама лавка по конструкции представляла собой ларь), носила название «коник» (боковая вертикальная сторона ее могла украшаться вырезанной из дерева головой коня); эта лавка считалась предназначенной для мужских работ, здесь хозяин дома хранил свои инструменты. Перпендикулярная конику «долгая» лавка, наоборот, предназначалась для женских работ; лавка «короткая» или «красная» располагалась в красном углу, на ней сидел хозяин дома и другие мужчины во время обеда. На лавках не только сидели или работали, но и спали, хотя шириной они обычно были не более аршина; под лавками могли держать мелких животных (пространство от пола до лавочной доски в этом случае забиралось деревянной решеткой). Над лавками на высоте человеческого роста врубались полки – «полавочники» или «градки», на которых лежали разные вещи, хотя основное назначение их было в курной избе иное – защищать сидящего или лежащего человека от падающей сверху сажи (в черных избах бревна верхних венцов обычно даже не отесывали, так как они в любом случае становились сплошь покрытыми сажей). Больше в избе, как правило, никакой мебели не имелось – разве что детская люлька (колыбель). Шкафы и поставцы, имевшиеся в богатых хоромах и домах состоятельных горожан, в деревне отсутствовали, подголовники, сундуки, тем более зеркала только появлялись в северных и сибирских селах, близких к городам; интерьер рядового жилища был достаточно

скромным (надо сказать, что отдельных элементов из вышеперечисленных в крестьянской избе первой половины XVIII в. могло и не быть)[151].

Это верно и относительно экстерьера; если мы мысленно выйдем из обычной избы и взглянем на нее еще раз, то увидим практически полное отсутствие какого-либо декора. Резьба, раскраска, роспись – все это разнообразное «узорочье», известное с домонгольских времен, украшало лишь жилища знати и наиболее состоятельных горожан; в крестьянской избе, равно как и в мало чем отличавшемся от нее рядовом городском доме, ничего подобного не было. В рядовом жилище украшать было фактически нечего: как волоковые, так и красные окна не имели наличников и ставней, крыльцо, там где оно вообще было, делалось без арок и колонок, над рундуками устраивались не бочки или шатры, а простые навесы, черная печь была покрыта копотью, как и вся верхняя поверхность стен, так что раскрашивать их не было возможности, потолок вообще отсутствовал, не было балконов и забранных тесом фронтонов, резные столбы, на которых навешивались ворота ограды, могли стоять только там, где эта ограда была – и т.д. и т.п. Даже воеводские дворы к началу XVIII в. украшались весьма скромно: причелины, о которых трудно сказать, резные они были или нет, такие же полотенца, крашеные колоды красных окон, прорезной гребень на крыше и оформление концов охлупня в виде конских голов, прорезной дымник, резные «опушки» лавок (так назывались подзоры, т.е. тесовые доски, частично закрывавшие подлавочное пространство) – вот, практически, и весь наружный и внутренний декор. Суконные и холщовые обои, обивка стен и потолка тисненой и золоченой кожей, шпалеры, стенная роспись, раскрашенные «в шахмат» полы, изразцовые печи, резные наличники и т.д. – все это встречалось лишь в хоромах виднейших вельмож; не только крестьянские избы, но и дома посадских не знали ничего подобного. Весь декор, которые они могли иметь – это коньки куриц и охлупня, простейшая геометрическая трехгранно-выемчатая резьба на колодах красных окон, возможно, подзоры лавок (на Севере); причем все это касается только срубных изб – в мазанках украшать резьбой было нечего. Вероятно, что к середине XVIII в. отдельные элементы устаревшего хоромного и нового барочного декора и стали проникать в деревню, однако ни самих этих украшений, ни их изображений или описаний мы не имеем, поэтому сказать об этом что-то определенное невозможно[152].

3.2.3. Санитарно-бытовые условия

Таково, в общих чертах, было российское рядовое жилище; попытаемся же представить, как можно было в нем жить. Для начала приведем несколько свидетельств иностранцев.

Антонио Поссевино – папский легат, посетивший Москву в 1581 – 1582 гг.: *«Дома – деревянные, даже богатые палаты не отличаются изяществом отделки. Голые стены черны от дыма и сажи: ведь у московитов и литовцев печи, в отличие от наших, не имеют труб, через которые огонь и дым безопасно удаляются через крышу, но у них он выходит через раскрытые окна и двери. Поэтому, когда они затапливают печь, в помещении набирается столько дыма (а они часто топят сырыми или влажными дровами), что там никаким образом невозможно находиться»*[153].

Адам Олеарий – член голштинского посольства 1633 – 1634 гг.: *«У очень немногих имеются перины; лежат они поэтому на мягких подстилках, на соломе, циновках или на собственной одежде. Спят они на лавках, а зимою... на печи... Тут лежат рядом мужчины, женщины, дети, слуги и служанки. Под печами и лавками мы у некоторых встречали кур и свиней»*[154].

Г.М. Айрман – немец шведской службы, побывавший в России в 1669 г. в составе шведского посольства, писал об увиденном следующее: *«Что касается построек этой страны и образа жизни этих людей, то есть большая разница с нашей родиной. Их жилища можно скорее сравнивать со стойлами для скота и свиней, чем с домами; на своем языке они называют крестьянский дом «ката». В них под одной крышей располагается скотина вместе с людьми и их детьми; они должны друг с другом согласовываться, и это приучает их к тому, что один другому предоставляет свои удобства и должен уступать. А для самых маленьких детей, чтобы им не повредили или даже их не сожрали свиньи или чтобы они не были бы раздавлены другими, они делают ящик из 4 досок или из содранной с дерева коры, вверху открытый; его они подвязывают лыком к жерди, приспособленной поперек жилья, и туда они кидают бедных маленьких детей, сколько бы их не было»*[155].

Вот свидетельство Адольфа Лизека, секретаря австрийского посольства, побывавшего в Москве в 1675 г.: *«В русских деревнях родители, дети, домашний скот живут в одной избе вместе, с тем только отличием, что овцы и свиньи обитают на полу круглый год, а люди спят на печи и подвешенных досках или полатях;*

но зато хозяева, хозяйки, слуги, служанки и дети совершенно между собой перемешаны, лежат без всяких постелей. В одной избе мы насчитали четыре супружества, спавшие вместе в таком беспорядке»[156].

Еще один немец, побывавший в 1711 г. в Петербурге, описывал быт тогдашнего населения Ингерманландии, практически не отличавшийся, как он говорит, от быта русских крестьян, в следующих выражениях: *«Дома в деревнях построены исключительно на русский лад, из одних бревен, уложенных крестнакрест друг на друга; обыкновенно в них только одна комната, в которой стоит большая печь, в ней они все варят и жарят. Вместо окна у них не что иное, как маленькое четырехугольное отверстие, снабженное маленькой дощечкой, которую на него надвигают и сдвигают. У тех, кто живет получше, есть маленькое оконце размером в две ладони из русской так называемой слюды (она, бывает, служит [вместо стекла] также в окнах [домов] бояр и других господ) либо же с лоскутом бумаги или прокопченного холста.*

Постелей в деревнях не знают вовсе, жители укрываются тряпьем и одеждой, но обычно, предварительно очень тепло натопив комнату, укладываются, как и простые русские, совершенно нагими на большой печи, похожей на хлебопекарную, или на других положенных под потолком или подвешенных досках и брусьях. И нимало не смущаются тем, что муж и жена, работник и девка, дети, собаки, кошки, свиньи, куры и так далее лежат вповалку в одной комнате, которая может быть названа не чем иным, как курной избой. Легко себе представить, какое отвращение и омерзение должен вызывать этот смрад у непривычного путешественника, особенно если учесть, что комнаты обычно настолько заполнены дымом, что когда человек стоит выпрямившись, невозможно разглядеть верхнюю половину его тела. Ночью путешественникам доставляют страдания также многочисленные насекомые, особенно, с позволения сказать, клопы, в неописуемых количествах сидящие в бревнах и деревянных стенах, и под причиняемой ими пыткой почти невозможно сомкнуть глаза...

Вместо свечей они используют тонко наколотые еловые лучины, вставляя их одну за одной в железное приспособление, а под него в некоторых местностях ставят посудину с водой; либо же вставляют эту лучину прямо в бревенчатую стену, не смущаясь тем, что дом может загореться.

Их детские люльки тоже очень занятны. К шесту, закрепленному, как у токарей, под потолком, куском тесьмы или веревки привязывают продолговатый короб и кладут ребенка в тряпье, перья или солому; затем этот короб качают ногой или рукой вверх-вниз, а когда мать хочет дать ребенку грудь, она склоняется над коробом и так кормит лежащего в ней ребенка...

Двери в их домах тоже обычно настолько низкие, что входящему приходится очень сильно наклоняться, а когда открываешь дверь, то навстречу валит такой дым и чад, что немудрено тут же упасть в обморок или задохнуться, но они не обращают на это ни малейшего внимания; вообще повсюду отвратительно грязно»[157].

Элизабет Джастис (гувернантка английского купца Хилла Эванса, жила в Петербурге в 1734 – 1737 гг.): *«Русские [простолюдины] не знают кроватей, они лежат вместе по 16 и 20 человек на скамьях или на полу, подстелив рогожи»*[158].

У современного человека, попавшего в избу, вероятно, впечатление было бы примерно таким же – наверное, даже более ужасным; однако для более полного представления одних эмоций мало – нам требуется более тщательный анализ. Прежде всего, попробуем выяснить, какая жилая площадь приходилась на одного человека: если взять среднюю трехсаженную избу с ее внутренней площадью в 35 м^2, вычесть отсюда площадь печи в 5 м^2, и взять среднее количество обитателей дома в 7 чел., то выходит, что на человека приходилось 4,3 м^2. Конечно, размеры избы могли быть больше, количество членов семьи – меньше, но могло быть и наоборот – вот что, например, пишет Е.П. Бусыгин: «Размеры площади старой крестьянской избы колебались от 16 до 22 кв. метров, причем 4 – 5 кв. метров из этой площади занимала печь. В такой избе, по рассказам стариков, жило от 10 до 25 человек»[159]. Разумеется, «рассказы стариков» трудно принять в качестве исторического источника, но проживание 10 – 12 человек в двухсаженной избе вряд ли было большой редкостью.

Возьмем для примера опись владений А.В. Кикина в Новгородском уезде (1718 г.). В помещичьем дворе на Коростынском погосте 5 людских изб, в них живут 53 чел. дворовых, т.е. средняя населенность избы – 10,6 чел. (с детьми; далее – так же), еще в 9 избах живут 57 чел. задворных (населенность – 6,3 чел.); в деревне Овси в 44 избах живут 306 чел. крестьян (6,9); д. Веряжица – 81 изба, 499 чел. (6,2); д. Корчища – 4 избы, 39 чел. (9,7); сельцо Пустошь – 35 изб, 188 чел. (5,4); д. Заполья – 12 изб, 74 чел. (6,2);

д. Псижа – 6 изб, 44 чел. (7,3); д. Валтушина – 5 изб, 32 чел. (6,4); д. Ручья – 12 изб, 68 чел. (5,7); д. Ионово – 3 избы, 18 чел. (6,0); д. Отока – 6 изб, 54 чел. (9,0); д. Истомня – 42 избы, 268 чел. (6,4); сельцо Подгощи – 76 изб, 489 чел. (6,4); д. Луки – 17 изб, 120 чел. (7,1); д. Райцы – 4 избы, 62 чел. (15,5); д. Кошелева – 9 изб, 58 чел. (6,4); д. Борнова – 8 изб, 57 чел. (7,1); д. Подолья – 11 изб, 86 чел. (7,8); д. Острово – 8 изб, 74 чел. (9,2); д. Речка – 18 изб, 128 чел. (7,1); д. Сущево – 11 изб, 62 чел. (5,6); д. Жары – 13 изб, 129 чел. (9,9); д. Малый Витонец – 17 изб, 135 чел. (7,9); д. Большой Витонец – 33 избы, 226 чел. (6,8); д. Коломо – 15 изб, 108 чел. (7,2); д. Усполон – 8 изб, 58 чел. (7,2); д. Верешино – 13 изб, 78 чел. (6,0); д. Горицы – 31 изба, 317 чел. (10,2); Бурежский погост – 28 изб, 196 чел. (7,0); д. Канечек – 2 избы, 18 чел. (9,0); д. Волкотичи – 13 изб, 82 чел. (6,3); д. Ретло – 40 изб, 316 чел. (7,9); д. Перетерки – 9 изб, 89 чел. (9,9); д. Горки – 7 изб, 41 чел. (5,9); д. Луншин Мост – 5 изб, 33 чел. (6,6); д. Борисово – 18 изб, 104 чел. (5,8); д. Соломка – 7 изб, 39 чел. (5,6); д. Бубнищево – 2 избы, 9 чел. (4,5); д. Уженный Рядок – 17 изб, 143 чел. (8,4). Всего у Кикина в двух погостах с деревнями было 265 дворов, на которых в 691 избе проживало 4853 чел.; соответственно, средняя населенность крестьянской избы в этом районе равнялась 7 чел., минимальная – 4,5 чел., а максимальная – 15,5 чел.

Некоторые сведения мы можем привести и по другим районам. У майора И.П. Лопухина в селе Некоморне Юрьево-Польского уезда в 45 избах жило 318 чел. (7,1), в селе Фроловском в 48 избах – 340 чел. (7,1). У капитана Ф.В. Безобразова в сельце Лихвинки Владимирского уезда в 1724 г. была следующая населенность дворов: 1-й двор – 2 избы, 15 чел., 2-й двор – 1 изба, 6 чел., 3-й – 1 изба, 8 чел., 4-й – 1 изба, 4 чел., 5-й – 1 изба, 9 чел., 6-й – 3 избы, 16 чел. У поручика И.В. Отяева в селе Вожево Кромского уезда в 1723 г. на одном дворе в одной избе жило 6 чел., в другом – 10, в третьем в 2 избах – 10 чел., в четвертом в 2 избах – 17 чел. В его же сельце Рассохово было 10 семей, проживавших в одной избе, при этом в 3 семьях было по 8 чел., в 3 – по 9 чел., в 3 – по 10 чел., в 1 – 12 чел.; 4 семьи проживали в 2 избах, было в них, соответственно, по 4, 5, 9 и 19 чел., и одна семья из 20 чел. проживала в 3 избах. В том же году в том же уезде в принадлежавшем обер-президенту надворного суда В.Ф. Стремоухову селе Шеблыкино по 1 избе имели 34 семьи; из 3 чел. состояла 1 семья, из 4 – 2 семьи, из 5 – 2 семьи, из 6 – 2 семьи, из 7 – 2 семьи, из 8 – 6 семей, из 9 – 6 семей, из 10 – 1 се-

мья, из 11 – 4 семьи, из 12 – 3 семьи, из 13 – 2 семьи, еще в одной семье было 15, и в другой – 20 чел. По 2 избы имели 8 семей: в одной было 9 чел., в другой – 10 чел., в третьей – 12 чел., в четвертой – 14 чел., в пятой – 17 чел., в шестой – 19 чел., в седьмой – 20 чел., и в восьмой – 26 чел. В деревне Ноздрачевой по 1 избе имело 10 семей; из 5 чел. состояли 2 семьи, из 6 чел. – 4 семьи, из 7 чел. – 2 семьи, из 10 чел. – 2 семьи; по 2 избы имели 2 семьи, в одной было 16 чел., в другой – 18 чел. В деревне Савостиной по 1 избе имели 3 семьи – одна из 6 чел. и две из 9 чел.; по 2 избы имели тоже 3 семьи – одна из 10, другая из 12, третья из 16 чел. Наконец, в деревне Гречихино по 1 избе имели 4 семьи: одна из 4 чел., другая из 5 чел., в двух семьях было по 6 чел., и еще одна семья из 13 чел. имела 2 избы. В том же Кромском уезде в 1724 г. воевода Елецкой провинции В.П. Зиновьев владел деревней Гостомля. В этой деревне по 1 избе имело 56 семей: из 3 чел. состояла 1 семья, из 4 чел. – 5 семей, из 5 чел. – 10 семей, из 6 чел. – 10 семей, из 7 чел. – 6 семей, из 8 чел. – 6 семей, из 9 чел. – 7 семей, из 10 чел. – 5 семей, из 11 чел. – 2 семьи, из 12 чел. – 1 семья, из 13 чел. – 2 семьи, из 14 чел. – 1 семья. По 2 избы имело 4 семьи: одна состояла из 10, другая из 11, третья из 12 и четвертая – из 15 чел.; одна семья, состоявшая из 24 чел., имела 3 избы.

Наконец, опись владения дьяка А.Г. Ратманова – деревни, «что на Мокром Сменке», деревни Гололобовки и села Никольского (Елецкий уезд, 1723 г.) дает нам возможность не только установить населенность избы, но и вычислить примерную площадь, приходившуюся на одного члена семьи. В этих трех населенных пунктах проживала 31 семья, причем 2 избы было только у одной семьи, которая состояла из 19 чел. и размещалась в одной избе в две с половиной сажени и другой, двухсаженной. Две семьи, из 2 и из 5 человек, жили в избах в 1,5 сажени; 15 семей жили в избах по 2 сажени: одна семья из 2 чел., одна семья из 3 чел., две семьи из 5 чел., четыре семьи из 6 чел., две семьи из 7 чел., одна семья из 8 чел., одна семья из 9 чел., одна семья из 10 чел., и две семьи из 11 чел.; две семьи, из 5 и 7 чел., жили в избах в 2,5 сажени; и 11 семей жило в избах в 3 сажени: одна семья из 3 чел., две семьи из 5 чел., одна семья из 6 чел., одна семья из 7 чел., четыре семьи из 9 чел., одна семья из 12 чел., и одна – из 17 чел.[160]

Предположим, что все эти избы были срублены из 6-вершковых бревен, и во всех стояла печь площадью 4 м^2; тогда

чистая внутренняя площадь избы в 1,5 сажени будет равна 2,8 м^2, избы в 2 сажени – 9,7 м^2, избы в 2,5 сажени – 18,9 м^2, избы в 3 сажени – 26,2 м^2. Соответственно, в принадлежавших Ратманову крестьянских семьях из тех, что жили в избах по 1,5 сажени, в одной на человека приходилось 1,4 м^2, в другой – 0,6 м^2; из тех, что жили в избах по 2 сажени, в одной на человека приходилось 4,8 м^2, еще в одной – 3,2 м^2, в двух – 1,9 м^2, в четырех – 1,6 м^2, в двух – 1,4 м^2, в одной – 1,2 м^2, в одной – 1,1 м^2, в одной – 1,0 м^2, и в двух – 0,9 м^2; из тех, что жили в избах по 2,5 сажени, в одной на человека приходилось 3,8 м^2, в другой – 2,7 м^2; из тех, что жили в избах в 3 сажени, в одной семье на человека приходилось 8,7 м^2, в двух – 5,2 м^2, в одной – 4,4 м^2, в одной – 3,7 м^2, в четырех – 2,9 м^2, в одной – 2,2 м^2, и в одной – 1,5 м^2; наконец, в одной семье, имевшей две избы, на человека приходилось тоже 1,5 м^2. Таким образом, из 31 семьи в 4-х (12,9%) на одного члена приходилось до 1 м^2 жилой площади, в 13-ти (41,9%) – от 1 до 2 м^2, в 6-ти (19,3%) – от 2 до 3 м^2, в 3-х (9,6%) – от 3 до 4 м^2, в 2-х (6,4%) – от 4 до 5 м^2, и в 3-х (9,6%) – свыше 5 м^2.

На этом примере становится ясно, что в 2/3 семей на одного человека приходилось от 1 до 3 квадратных метров жилой площади, причем больше половины (54,8%) из этих людей довольствовались жилплощадью менее 2 м^2 на одного человека. Для сравнения приведем действующие сегодня в России нормы жилой площади. В отдельной квартире на человека полагается 12 м^2 (статья 38 Жилищного Кодекса РСФСР от 24 июня 1983 года в редакции от 31.12.2002 № 187-ФЗ), в общежитии – 6 м^2 (постановление СМ РСФСР «Об утверждении Примерного положения об общежитиях» от 11 августа 1988 г. № 328). Абсолютным минимумом, видимо, можно считать нормативы жилой площади, предоставляемой осужденным: согласно статье 99 Уголовно-исполнительного кодекса РФ (в редакции от 16.03.99 № 49-ФЗ), норма жилой площади в исправительных колониях равняется 2 м^2, в тюрьмах – 2,5 м^2, в колониях, предназначенных для отбывания наказания осужденными женщинами – 3 м^2. Таким образом, норма жилой площади варьирует от 12 м^2 до 2 м^2, при этом первую цифру можно считать нормой жизни, вторую – нормой выживания. Очевидно, что русские крестьяне в этом отношении били все рекорды, так как каждый третий из них имел жилплощадь меньше современного абсолютного минимума, предоставляемого заключенным в исправительных колониях, две трети жили так, как сегодня живут осужденные, и лишь единицы располагали в

своем доме жилой площадью, сопоставимую с нынешними нормативами для общежития.

Изба была тесной, потому любая плоская поверхность за исключением стола использовалась для сна – полати или «пол», печь, голбец, лавки; при этом на относительно широких полатях и печи спать приходилось сразу нескольким членам семьи, а с узкой лавки можно было запросто свалиться. Понятно, что в условиях проживания всей семьи на таком небольшом пространстве весь быт был чрезвычайно обобществленным – скажем, сексуальная жизнь родителей не являлась секретом для их детей; в избе невозможно было остаться одному, и все, что бы не делал человек, проходило на виду у всех остальных членов семьи (разумеется, что ни о какой индивидуалистической психологии в этих условиях не могло быть и речи).

Взгляды людей, живущих в избе, постоянно пересекались: если человек открывал глаза, то сразу видел всех остальных членов семьи. Смотреть в окно не было ни возможности (волоковые окошки открывались только для выпуска дыма), ни потребности, так как через пузырь или промасленную бумагу все равно разглядеть что-либо было невозможно; крестьянину не было смысла ставить свой дом фасадом на улицу, так как этой улицы из дома он не видел. В избе было не только тесно, но и темно, поэтому дома, по сути, можно было заниматься только тем, без чего невозможно жить – т.е., есть и спать. Спать, как мы видели, было непросто, но и есть было не легче: пищу нельзя было разогреть, так как для этого пришлось бы еще раз топить печь, ее надо было готовить каждый день, для чего требовалось постоянно носить из реки или колодца воду и выносить помои, так как подклет, подполье или погреб служили для хранения продуктов, но не готовых блюд. (Воду в основном брали из естественных источников – рек, озер, ручьев: по письменным данным, колодцы в русских городах не встречаются до середины XV в., а в селах – и до конца XVII в. Даже в середине XIX в. колодезной водой обеспечивалась лишь 1/5 сельских поселений, а из естественных источников – 2/3. Колодцы бывали только в деревнях, стоявших на водоразделах, причем один колодец обычно приходился на 10, 15, 20 дворов: иметь собственный колодец мог себе позволить редкий хозяин, так как работы по его строительству могли обойтись в несколько рублей, особенно в южных уездах, где глубина колодцев доходила до 70 м[161]). Лучина или жирник давали колеблющийся, неверный свет, и от такого освещения теней было явно больше,

чем самого света; все зимние домашние работы вроде прядения и пр. совершались почти что на ощупь. К тому же постоянно горящая лучина выжигала кислород и добавляла углекислого газа в и без того тяжелую атмосферу избы: дым, сажа, испарения от одежды и обуви, дыхание нескольких человек, и все это без возможности проветрить помещение. Наоборот, принимались все меры, чтобы избежать потери тепла; следует добавить, что при тогдашнем отоплении пол был таким холодным, что в стоящем на нем ведре замерзала вода, зато на уровне полатей царила страшная жара и духота; с другой стороны, утром в избе было очень холодно, а вечером и ночью – жарко, что приводило к неизбежным простудам. Учитывая все это, действительно, можно понять путешественников-иностранцев с их шоковым впечатлением от русского крестьянского быта.

Санитарно-гигиенические условия, особенно в южнорусских поземных хатах, оставляли желать лучшего: когда в доме на земляном полу держат скот, понятно, что о чистоте говорить не приходится. Чтобы помыться, необходимо было протопить баню, которая была далеко не на каждой усадьбе (М.Г. Рабинович приводит такие данные: на 152 городских дворах, описанных в источниках XVI – XVII вв., имелось 59 бань[162]). Причем в городе ситуация была еще хуже, чем в деревне: и в XVII, и в XVIII веке казна сдавала бани на откуп, поэтому была заинтересована в том, чтобы частных бань было как можно меньше. В Петербурге подлому народу указом 1720 г. было вообще запрещено строить бани; в 150-тысячной Москве на середину XVIII века насчитывалось 1,5 тыс. частных бань. (Впрочем, для сравнения: в Париже в это время бань практически не было, в Сене парижане тоже купались очень редко – по замечанию одного наблюдателя, относящемуся к 1788 г., *«те, которые это делают, ограничиваются разом или двумя за лето, т.е. за год»*; в Лондоне и в 1800 г. не имелось ни одной бани[163]). Что касается казенных «торговых» бань, то в них зачастую даже не было предбанников, так что раздеваться приходилось прямо на улице.

(Интересная деталь – специально женских и мужских бань или отделений в банях не было. Точнее, они были еще и в XVII в. – так, Олеарий пишет, как он в Астрахани *«чтобы видеть, как они моются, незамеченным образом отправился в их баню. Баня была разгорожена бревнами, чтобы мужчины и женщины могли сидеть отдельно»*[164]. Зато предбанник был общим или вообще отсутствовал, о чем, в свою очередь, пишет Мейерберг: *«В*

общественных банях бывают в большом числе и женщины простого звания; но хотя моются там одельно от мужчин за перегородкой, однако ж совсем нагия входят в одну дверь с ними, а если которой-нибудь придет такая охота, она остановится на пороге, да и не стыдится разговаривать при посторонних с мужем, который моется с самой вздорной болтовнею. Да даже и сами они, вызвавши кровь таким же, как и мужья их, сечением и хлестанием к самой коже, тоже бегут к ближней реке, смешавшись с мужчинами, и нисколько не считая за важность выставлять напоказ их нахальным взглядам свою наготу»[165]. В декабре 1743 г. был издан сенатский указ, которым мужчинам и женщинам запрещалось париться вместе, однако он, по всей видимости, исполнялся не слишком строго – по крайней мере, Казанова в своих записках пишет о посещении им русской бани в Петербурге в 1765 г., что *«тридцать или сорок мужчин и женщин было там, совершенно голых и не обращавших ни на кого ни малейшего внимания – каждый был, казалось, занят лишь собой. Это не было бесстыдством, это была невинность простых душ»*[166]. И только в апреле 1782 г., в соответствии с Уставом благочиния, был введен однозначный запрет на вход в баню лицам другого пола)[167].

Южнорусский способ париться в печи действовал на здоровье ничуть не лучше, чем широко известный обычай выбегать из бани и бросаться в снег или в прорубь. Впрочем, это вопрос спорный, зато бесспорным фактом является то, что в бане зимой часто держали скот, поэтому можно себе представить, сколько навоза и грязи здесь накапливалось и насколько относительным был гигиенический эффект такой бани. Что касается туалета, то во всех деревенских и в подавляющем большинстве рядовых городских домов его не было вовсе, причем, судя по планам дворов, отсутствовал он и на усадьбе, так что известные потребности отправлялись на всей территории двора (по крайней мере, огорода).

Таким образом, условия проживания в рядовом жилище рассматриваемого периода были весьма некомфортабельными; однако делать окончательный вывод об исключительно тяжелых бытовых условиях, в которых проживало абсолютное большинство населения России, еще рано. В трехкамерных избах-связях летом можно было спать и в клети, да и в двухкамерной избе с сенями площадь последних нельзя не принимать во внимание (к тому же на дворе могла стоять и отдельная клеть). В избах, топившихся по-белому, жилищные условия были значительно луч-

ше, и хотя доля таких жилищ, особенно в деревне, была очень невелика, развитие шло именно в этом направлении (то же следует сказать и о домах на высоких подклетах). Со временем на дворах увеличивалось количество хозяйственных построек, что уменьшало необходимость держать скот в избе или бане (причем последнее практиковалось только зимой); земляные полы, по-видимому, были не очень распространены, а в домах с деревянным полом, особенно на Севере и в Сибири, уборку делали достаточно часто (скоблили по субботам пол, а к праздникам, которых было немало – даже стены).

Главное же, что следует учесть при оценке бытовых условий проживания в традиционной русской избе – это то, что принципиально неверно сравнивать ее с современной квартирой с электрификацией, канализацией, водопроводом, центральным отоплением и другими существенно облегчающими и улучшающими жизнь человека системами жизнеобеспечения, так как последние в более-менее значительном масштабе вошли в нашу жизнь всего несколько десятилетий назад. Чтобы составить более объективное впечатление от такого значимого артефакта бытовой культуры, как жилище, нам следует использовать другие объекты для сравнения, хронологически и синстадиально адекватные, и прежде всего это касается традиционного типа жилища других европейских стран – тех самых, откуда приезжали в Россию критично настроенные иностранцы.

Вплоть до второй половины XVIII века основная масса населения европейских стран проживала в сельской местности (кроме Голландии, где горожан было уже около 60%; в Англии горожан было 25 – 40%, а по другим данным – еще меньше: разница объясняется разными критериями подсчетов[168]); соответственно, на жилища европейских крестьян нам и следует взглянуть. Первое, на что при этом стоит обратить внимание, это то, что тип русской избы – однокамерной, двухкамерной (изба – сени) или трехкамерной (изба – сени – клеть, или изба – сени – изба), вовсе не был каким-то уникальным. Это общеславянский тип жилища, и в рассматриваемое время такие (идентичные в плане, а часто и по материалу и конструкции) жилища были распространены у чехов, словаков, поляков; сохранялись они и в тех районах Европы, которые раньше были заселены славянами (на севере позднейшей Румынии, западе Венгрии, в австрийских Каринтии, Штирии и Тироле). Срубная или закладная техника, распространение каркасных мазанок по мере

сведения лесов, покрытие дранью или соломой, земляные полы, волоковые или красные с колодной рамой окна, встроенная неподвижная мебель, структура интерьера «печь – красный угол» – все это было характерным для сельских жилищ Польши и славянских провинций Австрии (сами названия дома и отдельных его частей, а также некоторых хозяйственных построек имеют ту же этимологию, что и русские)[169].

В отношении строительного материала и техники строительства русская изба также вовсе не представляла собой чего-то уникального: можно сказать, что по всей Европе, и не только на территориях, заселенных славянскими народами, в районах, богатых лесом (и в те времена, когда этого леса еще хватало) строили из дерева, причем часто в срубной технике, а, например, соломенные кровли были в рассматриваемый период гораздо больше распространены в Европе, чем в России. Так, в Германии (так же, как в Австрии и Швейцарии) дома строили в закладной или каркасной (фахверк) технике; по всей Германии крыши крыли соломой, и только в лесных районах со слабо развитым земледелием (в Баварии, Альпах и др.) – гонтом (деревянной дранью). Точно так же соломенные крыши были распространены в северной Франции (причем даже в городах: в XVII в. Дижон был застроен деревянными домами с соломенными крышами); здесь, как и в германских государствах, шиферные или черепичные крыши стали входить в деревенский быт только в конце XVIII – начале XIX вв., причем и в то время такая кровля служила показателем зажиточности. В Швеции, Норвегии и Финляндии крестьянские дворы представляли собой совокупность деревянных срубных построек, при этом финские дворы были весьма похожи на северорусские (при этом в домах восточных финнов стояли такие же курные духовые печи, что и у их русских соседей). Даже в заокеанской Новой Англии еще в начале XVIII в. господствовали соломенные крыши вкупе с маленькими окошками, затянутыми промасленной бумагой[170].

Надо сказать, что в России, в отличие от Европы, не имели большого распространения разного рода примитивные типы жилищ (за исключением некоторых районов Сибири[171]). Дело в том, что во многих районах Европы традиционно пастушеское скотоводство было более развитым (и исторически более ранним) видом хозяйства, чем земледелие, поэтому хижины, в подобных которым в России – точнее, в Сибири, могли жить только охотники-промысловики, в рассматриваемый период,

как, впрочем, и в предшествующую, и в последующую эпохи, оставались традиционной частью европейского пейзажа. (Можно добавить, что в России, исключая самые южные районы, в первой половине XVIII в. еще не входившие в ее состав, климатические условия таковы, что вынуждают возводить более или менее капитальные дома, в то время как в Италии, Греции или даже Подунавье перезимовать можно и в шалаше с очагом или жаровней). В заселенной в конце IX в. кочевыми уграми Венгрии еще в XIV в. были распространены войлочные юрты, а крестьяне Альфельда и гораздо позже жили в землянках. У австрийских и турецких словенцев, хорватов, сербов, македонцев, черногорцев даже в XIX в. были широко распространены землянки, полуземлянки, плетневые хижины, шалаши, однокамерные избушки (без потолка, с открытым очагом; в подобных домиках жили и албанцы, и греческие крестьяне) и т.п. типы жилищ. (В XVII в. Юрий Крижанич писал: *«Сербы между Дунаем и Савой строят избы и церкви свои в земле, вроде русских погребов, из-за нехватки дерева и из-за притеснений турок и, как я думаю, из-за своей глупости»*[172]). В Румынии в XVII в. господствовали землянки и полуземлянки (в Олтении землянки оставались даже в городах вплоть до середины XIX в., а в некоторых сельских районах еще в 1860 г. доля землянок достигала 90%), хотя вместе с ними строились и наземные мазанки; точно такая же ситуация была и в Болгарии, где землянки и шалаши встречались вплоть до второй половины XIX в. В Италии и Испании даже до сих пор существуют пещерные поселения, включая целые города с населением до 10 тыс. чел., где люди живут в искусственных (вырубленных в скалах) пещерных жилищах. Еще больше были распространены круглые хижины пастухов (сложенные всухую из камня, крытые соломой, травой и т.п., однокамерные, с открытым очагом, часто без окон и с земляными полами); в некоторых районах земледельцы и рыбаки строили себе жилища из соломы или тростника. Подобные примитивные жилища бытовали не только на юге, но и на севере – везде, где было развито пастушеское скотоводство: так, в Швеции пастухи жили в срубных домиках, где дым от очага выходил через отверстие в потолке, вместо окон были узкие щели, а вся мебель ограничивалась пристенными неподвижными лавками (не было даже стола)[173].

Развитое животноводство служило причиной и еще одной специфической черты традиционного сельского жилища многих

районов Европы – объединения под одной крышей людей и животных. В этом отношении русское (скорее, южнорусское) обыкновение помещать на зиму птицу и молодняк в избу или баню, опять же, вовсе не имело того колорита уникальной и исключительной отсталости, каковой придают ему соответствующие описания западноевропейцев: в странах, откуда приезжали последние, и еще больше в районах Юго-Восточной Европы тот же самый весьма сомнительный в санитарно-гигиеническом отношении обычай бытовал если не в первой половине XVIII в., то всего за век или даже за несколько десятилетий до этого. Так, в XVII – XVIII вв. основная масса болгар жила в однокамерных хижинах или землянках, в которых вместе с людьми помещался и скот; в землянках Дунайской равнины скот находился вместе с людьми даже в начале XX в. Точно так же вместе с людьми помещался скот в землянках, шалашах и пастушеских хижинах других южнославянских народов, находившихся под властью Габсбургов и Порты (например, в Македонии до конца XIX в. сохранялись однокамерные хижины без потолка и окон – дым из очага выходил в дверь или через крышу – в которых люди жили вместе со скотом). В албанских пастушеских однокамерных хижинах-касолах люди и животные помещались рядом; в лучшем случае хлев отделялся от жилой части помещения не доходящей до потолка плетневой перегородкой, причем вход в хлев часто был непосредственно из жилой части.

Объединение (точнее, неразъединение) людей и животных в одном помещении было одной из наиболее примечательных характеристик сельских жилищ и куда более развитых стран Западной Европы. Так, традиционный нижненемецкий (саксонский) дом «халленхауз» представлял собой столбовую однокамерную постройку без потолка и печи, по обеим сторонам которой располагались плетневые стойла для крупного рогатого скота и лошадей. Животные стояли головой к центральной части дома – открытой площадке «халь», использовавшейся как гумно (здесь происходил обмолот), в глубине которой располагалась жилая часть «флетт» с открытым очагом. Жилое помещение еще в середине XVII в. не отделялось от стойл; лишь позднее между жилой зоной и стойлами появилась перегородка. Мало чем в этом отношении отличался от халленхауза средненемецкий (франконский) дом: здесь также жилая зона с очагом первоначально не отделялась от стойл, и только в XVIII в. для этого стали использовать шкафы, а затем появилась легкая перегородка с

дверью. На территории Нидерландов и Бельгии бытовало два типа домов: халлехёис, или «дом-стойло», той же планировки, что и халленхауз, и фризский дом гульфхёис, где стойла так же не были отделены от жилой части, только на центральном гумне еще располагался огромный стог сена (в местном дождливом климате сено сначала хранили в стогу под навесом, затем навес начали ставить вплотную к дому, а с конца XVI в., когда здесь стало развиваться товарное молочное скотоводство и травосеяние, этот стог переместился уже внутрь дома). Подобные жилища бытовали в Бретани, Оверни и других районах Северной и Центральной Франции: жилая зона с очагом и стойла располагались под одной крышей, и к началу XVIII в. жилье отделялось от хлева только перегородкой, не доходящей до потолка (так же и отдельный вход у хлева появился позднее). Если во Фрисляндии центром дома был стог, то во Фландрии и Фламандии жилые помещения, хлев и конюшня образовывали четырехугольный двор, причем стойла и конюшни имели общую стену с жилой комнатой и сообщались с ней внутренними дверями, центром же двора являлась большая навозная яма. На юге, в Басконии, дом так же изначально представлял собой однокамерную постройку, в которой находились вместе люди и скот. В домах Шотландии и Ирландии очаг находился посередине, по одну сторону от него была жилая зона, по другую – стойла для скота, которые сначала не отделялись от первой, а затем отгораживались шкафами, буфетами, плетнем или деревянной рамой с натянутым на нее холстом. Такие же «длинные дома» (лонгхаусы) бытовали и в самой Англии, хотя здесь разделение жилых помещений и хлева произошло раньше, в XVI – XVII вв.[174]

Очевидно, что санитарно-гигиенические стандарты курной избы русского крестьянина, в которой зимой вместе с людьми могли находиться птица и даже теленок, и дома европейского крестьянина, который фактически жил у очага в хлеву, были одинаковыми. (Вряд ли открытый очаг, греться у которого можно только тогда, когда горит огонь и, соответственно, идет дым, лучше черной печи, которую протапливают раз в день, выпуская дым через дверь или волоковое окно; что касается дома-стойла и подобных ему жилищ, то можно себе представить, сколько навоза и грязи было в таком доме). Другое дело, что в ряде экономически развитых стран Западной Европы увеличение камерности жилища началось раньше, происходило быстрее и было характерно для более широких слоев поселян, чем в России; однако к

началу XVIII в. это различие было еще вовсе не так велико, как впоследствии, к тому же на остальной территории Европы жилище основной массы населения развивалось далеко не так интенсивно. Русские крестьяне первой половины XVIII в., за крайне редкими исключениями, не жили в пещерах, землянках, тростниковых хижинах, шалашах и т.п. примитивных жилищах, в России соломенные крыши встречались реже, чем в Германии, а земляные полы – реже, чем в Польше; конечно, отопление по-черному, волоковые окошки, низкие двери и небольшие размеры жилого помещения не делали русскую избу особенно комфортабельным жилищем, однако все эти отрицательные характеристики избы определялись суровостью российского климата, неизбежно вынуждавшего человека умерять свои потребности перед жесткой необходимостью сбережения тепла любой ценой.

3.2.4. Каменное строительство

Но население России составляли не только крестьяне; в каких же домах жили люди более высокого социального статуса?

Жилища высшей знати, поместного дворянства, верхних слоев посада и по материалу, и по композиции, и по особенностям конструкции значительно отличались друг от друга; но еще больше они отличались от жилищ основной массы населения страны, что и дает нам возможность такого противопоставления. Отличия эти складывались постепенно, и превращение их количества в новое качество было достаточно растянутым во времени процессом, окончание которого относится как раз к периоду первой половины XVIII в. Соответственно, сначала мы рассмотрим, как выглядело жилище боярина, дворянина, купца к началу данного периода, а затем попробуем выявить те черты нового, которые появились в жилищах посадских и служилых людей в первой половине XVIII в. (равно как и остававшиеся черты старого).

К началу Нового времени в России одним из главных признаков состоятельности и чиновности хозяина служил каменный дом. Конечно, человек более богатый мог жить и в деревянных хоромах, а человек менее богатый – в каменном доме, причем композиция, планировка, размеры жилища не зависели от строительного материала. Из кирпича мог быть сложен скромный однопалатный домик, а из дерева могли быть срублены роскошные хоромы (так, в деревянном доме заводчика М.М. Походяшина в

Верхотурье насчитывалось 30 расписанных и меблированных комнат[175]); каменный дом мог представлять собой традиционную трехчастную связь, а деревянный – иметь новую анфиладную или коридорную планировку, и т.д. Однако, что касается использования кирпича для строительства жилья как критерия определенной состоятельности, здесь сомнений быть не может: каменный дом мог иметь лишь человек, чей доход превышал прожиточный минимум, самое меньшее, на порядок.

Дело в том, что кирпич, по сравнению со строительным лесом, стоил достаточно дорого, а требовалось его очень много. Размеры кирпича в XVII в. равнялись 280 – 315 мм в длину, 130 – 155 мм в ширину и 70 – 85 мм в высоту (еще иногда использовался кирпич циклопических размеров – 558×277×154 мм). «Государев» кирпич, стандарт которого был установлен Приказом каменных дел, имел размер 7×3×2 вершка, т.е. 311×133×89 мм (впрочем, следует отметить, что в кладке даже одного здания встречался кирпич разных размеров). В первой половине XVIII в. наибольшее распространение имел «городовой» кирпич размером 280×140×70 мм; были еще «железцовый», «белый» и др. виды кирпича. На кубометр кладки в XVII в. шло 195 шт. кирпича, в первой половине XVIII в. – примерно 240 шт. (городового кирпича, имевшего меньшие размеры по сравнению с государевым кирпичом XVII в.). 1/3 объема составлял раствор – швы кладки делались толщиной до 3,5 см; при этом раствор использовался очень жирный, на 1 часть извести шло всего 1,5, 1,12 или даже 1,067 части песка, поэтому и извести расходовалось совершенно невообразимое количество. Кубатура кладки посадского дома средних размеров (13 – 20 м в длину и 7 – 11 м в ширину) равнялась примерно 500 – 1000 м^3, соответственно, для строительства такого дома требовалось 100 – 200 тыс. шт. государева или 120 – 240 тыс. шт. городового кирпича. (Например, двухэтажный дом Серина в Гороховце, построенный в конце XVII в., имел размер 7,94×16,18 м, строительная кубатура равнялась 1330 м^3, кубатура кладки – 532 м^3; при 195 кирпичах на кубометр расход кирпича составил 103,7 тыс. шт.). На здания бóльших размеров кирпича и др. материалов шло, соответственно, еще больше: так, по проекту строительства здания губернского магистрата в Тобольске (1749 – 1754 гг.), на двухэтажный дом требовалось 704,4 тыс. шт. кирпича, 17,5 тыс. пуд. извести, 700 пуд. железа.

Такие огромные цифры объясняются тем, что при бытовавшей в XVII – первых десятилетиях XVIII вв. строительной тех-

нологии стены выкладывались очень толстыми. В зданиях общественного назначения толщина стен достигала 2 сажен (Сухарева башня), в жилых домах стены подклета клались в 3 – 4 кирпича и имели толщину 1 – 2/3 – 1/2 сажен. Правда, саженной толщины стены подклетов делались только в начале XVII в., и не из кирпича, а из камня; кирпичные стены клались несколько тоньше, но камень все равно требовался для фундаментов, толщина которых была в два раза больше толщины стен подклета, а глубина определялась в 1/6 от высоты здания. Даже для относительно небольших построек делали весьма мощные фундаменты: так, в 1723 г. в Петербурге был построен навес на каменных столбах с арками над «домиком Петра I», и для этого навеса выложили фундамент глубиной в два аршина. (Раньше эта пропорция была еще более внушительной – фундамент построенного в начале XV в. дома новгородского посадника Ю.О. Жабина был заложен на глубину почти 4 м). Поэтому для дома длиной в 20, шириной в 10 и высотой в 12 м с толщиной стен подклета в 1,5 м кубатура фундамента составляла порядка 1200 $м^3$ – цифра говорит сама за себя.

Стены верхних этажей выкладывались в 3,5 – 2,5 кирпича, в XVIII в. еще тоньше – в 2 – 1,5 кирпича; если в первой половине XVII в. отношение толщины основания наружних стен к их высоте составляло 1/4 – 1/6, то к началу XVIII в. эта пропорция равнялась 1/10 – 1/12. Тем не менее, и в первой половине XVIII в. толщина стен жилых домов оставалась достаточно внушительной: подклеты имели стены толщиной от 71 до 146 см, верхние этажи – от 53 до 129 см. (В XVII в. толщина стен нижних этажей колебалась от 87 до 232 см; чаще всего данное значение располагалось в диапазоне между 1 и 1,5 м). Главными причинами, по которой стены делались такими толстыми, было стремление сберечь тепло, а также конструктивная необходимость – перекрытия делались сводчатыми (кирпичные своды были более безопасными в пожарном отношении, чем деревянные перекрытия, а также и более долговечными), а выдержать массу свода и противостоять его распорному усилию могли только достаточно мощные стены, к тому же усиленные железными связями. (Стоимость железа порой составляла до 40% от общей стоимости строительства; можно привести слова Павла Алеппского: *«Обыкновенно все строения в этом городе скреплены огромными железными связями внутри и снаружи»*[176]). В стенах также делались внутренние лестницы-всходы, ширина которых не могла быть меньше опре-

деленного минимума, что также влияло на толщину стен. Только с распространением в первой половине XVIII в. плоских деревянных покрытий на балках и подвесных потолков на стропильных конструкциях толщина стен стала уменьшаться (видимо, определенную роль сыграли и улучшенные теплотехнические свойства печей-голландок), что способствовало снижению затрат на покупку кирпича, но последние все же оставались чрезвычайно значительными.

В XVII в. тысяча штук кирпича стоила от 1,5 до 2,2 руб., в первой половине XVIII в. – 1,5 – 2,5 руб. (учитывая падение курса рубля, кирпич несколько подешевел). Соответственно, самый дешевый кирпич, требующийся на дом самых скромных размеров, обошелся бы в конце XVII в. в 150 руб., а пару десятилетий спустя покупка кирпича на строительство дома побольше, с кубатурой кладки в 1000 м^3, сложенного из дорогого городового кирпича (по 2,5 руб. за тысячу), обошлась бы в 600 руб. (Примерно столько же стоил бы дом из естественного камня. В подмосковском Мячкове ломали каменную плиту полукубами, т.е. квадратными плитами, толщина которых была вдвое меньше длины и ширины; в 1667 – 1668 гг. камень со стороной в 3/4 аршина продавался за 8 денег, со стороной в 1 аршин – за 2 алтына, со стороной в 1,5 аршина – за 6 алтын 4 деньги, со стороной в 2 аршина – за 20 алтын. На 1000 м^3 понадобилось бы (объем раствора в кладке не учтен) 13 190 штук 3/4-аршинного, или 5564 шт. 1-аршинного, или 1667 шт. 1,5 аршинного, или 696 шт. 2-аршинного камня, что обошлось бы, соответственно, в 528, 334, 333 или 418 руб.). И это только стоимость кирпича; но для строительства требовались еще лес, железо, гвозди, известь, песок, глина и т.д., еще надо было заплатить рабочим, так что общая стоимость среднего кирпичного дома при самых дешевых стройматериалах достигала 800 – 900 руб. (Здание больших размеров требовало еще больших расходов: так, на построенную в 1701 г. в Тобольске каменную приказную палату, которая имела 22 сажени в длину, 8 в ширину, 7 в высоту и стены толщиной в 2,5 аршина, было израсходовано 1058 тыс. шт. кирпича, 100 куб. сажен бутового камня, 2,8 тыс. бочек извести, 1734 пуд. железа, 3,5 тыс. шт. лиственничных свай; неполная стоимость постройки, без учета бутового камня, свай, полов, дверей и др., составила 3753 руб.).

Сумма в 800 – 900 руб. в 50 – 60 раз превосходила годовой прожиточный минимум горожанина; понятно, что построить каменный дом мог далеко не каждый. Деревянное жилье было мно-

гократно дешевле: в конце XVII – начале XVIII веков стандартный трехсаженный сосновый сруб с кровлей, дверью, окнами и встроенной мебелью (лавками) стоил на рынке 8 – 10 руб., а мануфактурный рабочий средней квалификации зарабатывал 1 – 3 руб. в месяц, так что стоимость дома равнялась средней годовой зарплате или была даже ниже ее. В Астрахани в первой четверти XVIII в. неквалифицированные наемные работники получали в среднем от 7 до 13 руб. в год, тогда как хороший двор, т.е. дом с постройками, огородом, садом и т.д., стоил 15 – 20 руб., двор похуже – 6 – 9 руб., а самый дешевый с ветхой избушкой или землянкой – 1 – 3 руб. Понятно, что при таком соотношении цен на деревянное и каменное жилье приобрести или построить первое было куда проще, чем последнее (правда, деревянные избы сильно уступали каменным палатам по долговечности и особенно в отношении пожароопасности)[177].

Естественно, что в этой ситуации иметь каменный дом было чрезвычайно престижно, а человек, который мог себе это позволить, заявлял тем самым о своей принадлежности к социальной элите. Поэтому наличие каменного дома было характерно для носителей высокого социального статуса, которым по мере сил (вернее, средств) стремились подражать лица не столь высокопоставленные и состоятельные.

(Впрочем, дело это в суровом российском социально-политическом климате было небезопасным – у Г. Котошихина есть одно очень интересное высказывание на эту тему: *«А в домех они своих живут против того, кто какой чести и чином, без великого ж устроения. И самым меншим чинам домов своих построить добрых не мочно, потому что разумеют о них богатство многое имеют, и ежели построится домом какой приказной человек, оболгут царю и многие кривды учинят, что бутто он был посулник и злоиматель и царские казны не берег, или казну воровски крал, и от того злого слова тому человеку и не во время будет болезнь и печаль; или ненавидя его пошлют на иную царскую службу, которого ему дела исправить не мочно, и наказ ему напишут, что он из него выразуметь не умеет, и тою службою прослужится, и ему бывает наказание и дом и животы и вотчины возмут на царя и продадут, кто хочет купити. А ежели торговой человек и крестьянин построится добрым самым обычаем, и на него положат на всякой год податей болши. И от того Московского государства люди домами своими живут негораздо устроеными, и городы и слободы без устроения ж»*[178]).

Каменное жилищное строительство на Руси, если не считать единичных памятников домонгольского периода (княжеские дворцы в Киеве и Боголюбове), восходит к XV в., однако еще и в начале XVII в. каменные и кирпичные палаты имелись только в Москве, Новгороде, Пскове и некоторых других городах, и количество их, опять же, исчислялось единицами (в лучшем случае – десятками). Более или менее массовое каменное строительство началось только в середине – второй половине XVII в.: бояре и князья возводят хоромы, подражающие царским, им подражают менее чиновные служилые люди, неродовитые дьяки, гости и т.д. Каменные постройки включались в состав деревянных хором постепенно: сначала строились кирпичные «кладовые палатки», затем приемные палаты, отдельные жилые помещения, так что процесс замены деревянных хором каменными растягивался на несколько десятилетий, причем полной замены обычно не происходило. Сложенные из кирпича «передняя», «столовая», «крестовая», «комната», «третья» и др. помещения (если таковые имелись) компоновались достаточно свободно друг с другом и с деревянными помещениями, так что каменные палаты как бы разрастались во все стороны, подобно деревянным хоромам. Каждая каменная палата имела свою кровлю, по высоте и форме отличавшуюся от других (отдельные части хором могли иметь и разную этажность); вместе с деревянными чердаками и пристройками, сенями, крыльцами, гульбищами хоромы представляли собой не одно здание, а целый комплекс отдельных палат (в хоромах князя И.А. Воротынского на 1698 г. насчитывалось 39 «житей», т.е. отдельных помещений; палаты В.В. Голицына включали в свой состав 53 помещения), в котором анфилада из приемной или столовой, кабинета хозяина («комнаты») и спальни тонула среди многочисленных пристроек и надстроек, так что общий план хором нередко уподоблялся настоящему лабиринту. Палаты служилых людей и богатого купечества состояли из меньшего количества комнат, но так же представляли собой свободную композицию конструктивно обособленных помещений; подобные асимметричного плана хоромы продолжали не только использоваться, но и возводиться еще в петровское время – так, хоромы Строгановых в Новом Усолье были построены в 1724 – 1725 гг.

По своей композиции подобные комплексы почти ничем не отличались от деревянных хором, состоявших из отдельных клетей, связанных сенями и имевших отдельные крыльца: каменное

строительство следовало традициям и приемам деревянного зодчества. Однако каменная архитектура имела свои закономерности: строитель не был здесь ограничен определенной длиной бревна, поэтому для каменного здания было гораздо логичнее иметь один общий объем, расчлененный внутренними стенами, чем складываться из отдельных палат-кубиков; это было и гораздо более экономичным – на общую кровлю и внешние стены требовалось значительно меньше материалов. Еще одним стимулом была все сильнее распространяющаяся западноевропейская мода: единый массив здания дворцового типа, выстроенного по ордерному принципу, с симметричным расположением отдельных помещений, с протяженным парадным фасадом, вдоль которого разворачивалась анфилада залов, стал казаться гораздо более импозантным и престижным, чем старая «стая» из отдельных беспорядочно расположенных и прихотливо соединенных друг с другом хором. В композиции новых палат дворцового типа горизонталь праздновала победу над вертикалью: если старинные хоромы располагались посередине дворового участка, так что с улицы из-за частокола можно было увидеть только живописную группу затейливо украшенных кровель (поэтому весь комплекс и выглядел как группа приставленных в произвольном порядке друг к другу теремков, каждый из которых как бы рос вверх сам по себе, хотя и бок о бок с другими), то теперь здание приближается к улице, так что фасад первого разворачивается вдоль линии последней. Правда, в XVII в. до строительства настоящих барочных дворцов дело все же не доходит – Лефортовский дворец и др. здания подобного типа хотя и отличаются от прежних хором пропорциональностью и симметричностью построения, но все так же представляют собой несколько как бы приставленных друг к другу «хоромин» с отдельными крышами[179].

Как бы то ни было, и хоромы, и дворцы были почти полностью сосредоточены в столице и служили жилищем крайне ограниченному кругу лиц; на всю Россию к началу XVIII в. вряд ли имелось более одной-двух сотен жилых зданий такого рода, в которых проживало, если посчитать и дворню, несколько тысяч человек. Нас же интересуют жилища более широких кругов населения – состоятельных горожан, которым стремились, в свою очередь, подражать и у которых могли заимствовать отдельные композиционные, конструктивные и декоративные приемы и элементы еще более широкие круги посадских. В XVIII в. боярские хоромы вместе с самими боярами стали историей – наследники

обитателей этих хором возводили себе дома иной, европейской архитектуры; что же касается купцов и средней руки помещиков, то они продолжали жить в отцовских домах, если же строили новые, то последние не столь сильно отличались от первых (вернее, первые от последних: если эволюция боярских хором закончилась тупиком, то в развитии посадского дома резких скачков и перерывов не происходило).

Наиболее ранним по времени возникновения, а также и наиболее распространенным типом посадского дома был дом с трехчастным строением плана, представлявший собой, по сути, традиционную избу-связь, только не срубленную из бревен, а сложенную из кирпича. Такой дом (строились они не только в столице, но и в Пскове, Ярославле, Калуге, Осташкове, Казани, Курске, Гороховце и др. городах) представлял собой две горницы через сени, стоявшие на подклетах и, как правило, имевшие третий деревянный этаж или деревянные пристройки. Подклеты являлись как жилыми, так и нежилыми (хозяйственными) помещениями, имевшими вход со двора и еще, обычно, по лестнице со второго этажа. Вход в помещения второго этажа был через красное крыльцо, откуда попадали в сени, а из них – в помещения, находившиеся по сторонам последних. Одно из них выполняло функцию парадной столовой или гостиной («горница», «столовая», «крестовая»), другое («комната») – кабинета хозяина и/или общего помещения (иногда оно разгораживалось на две части). «Покоевые» помещения, т.е. спальни хозяина, хозяйки и детей, находились на третьем этажа – деревянном чердаке, разделенном на несколько светлиц, куда попадали по лестнице из сеней (сени иногда делались и каменными, чтобы иметь возможность спуститься вниз в случае пожара); деревянная надстройка могла также устраиваться над крыльцом или сбоку, примыкая к нему (тогда дом был двухэтажным). Кровля обычно была единой, двускатной формы; чердачные помещения иногда имели меньший периметр, чем перекрытие второго этажа, так что по бокам оставалось открытое гульбище, которое могли обносить балюстрадой; иногда гульбище устраивалось и в виде идущего вокруг дома балкона. Жилые помещения отапливались по-белому: печи ставились так, что топка выходила в сени, так что сама горница или комната оставалась чистой; часто одной печью отапливалось несколько помещений – внутренние перегородки примыкали к середине печи или ставились так, что одна сторона печи становилась как бы частью стены.

В композиции, деталях конструкции и интерьера трехчастных каменных домов было множество черт, обусловленных традициями деревянной архитектуры. Подклеты, или полуподвальные этажи, иногда не имели сообщения с вторым этажом, так что попасть в них можно было только со двора; расположение внутренних стен в подклете часто не совпадало с планировкой основного этажа, и наоборот, внутренние стены второго этажа не совпадали со стенами первого этажа – конструктивно они просто стояли на своде. Связь всех помещений дома – подклета, второго этажа и деревянного чердака, осуществлялась через сени: и в вертикальном, и в горизонтальном отношении все помещения группировались вокруг этого связующего звена, внешнего по отношению к последним. Иными словами, каменный дом не имел целостного и системно организованного внутреннего пространства, он складывался из отдельных ячеек, вполне аддитивно сополагаемых друг с другом, не имеющих внутренней связи, а связанных лишь извне. (Как пишет А.И. Некрасов о каменных палатах XVII в., «в отношении разрешения внутренних пространств мы находим замкнутое пространство клетей, соединенных между собой без расчета на общую пространственную композицию, а путем простого сложения, при котором полое пространство каждой клети является замкнутым в себе и статичным»[180]).

Композиционно такой дом ничем не отличался от деревянного, составленного из нескольких срубов-клетей. Традиции деревянного зодчества находили свое отражение и в конструкции – оконные проемы были различной величины, в зависимости от функционального назначения освещаемых с их помощью помещений, и располагались на стене группами, еще больше усиливая восприятие дома не как единого целого, а как суммы отдельных ячеек. Стены с внешней стороны были расчленены лопатками, расположенными на углах и в местах примыкания внутренних стен здания. (При этом лопатки одного этажа могли не совпадать с лопатками другого: так, в доме Серина в Гороховце двухчастный в плане подклет имеет одну внутреннюю стену, по линии которой идет лопатка, а на уровне второго этажа возникает еще одна лопатка, так как этот этаж был в плане трехчастным). Эти лопатки были ничем иным, как имитацией в камне или, лучше сказать, каменным эквивалентом выступающих наружу при рубке в обло концов бревен – по словам А.А. Тица, «в жилом зодчестве лопатка понимается зодчим не как выражение вертикальной опоры, а как элемент стены, присоединяющейся в данном месте, – ее

торец»[181]; точно так же в местах междуэтажных перекрытий внешние стены разделялись горизонтальными полосами поясов и карнизов. Интересно, что и в интерьере находили свое отражение традиции деревянного зодчества: если в деревянном срубе мебель врубалась в стены, то в каменном доме скамьи и стол в красном углу закреплялись наглухо с помощью специальных гнезд в полу, в которые входили ножки стола и скамей; по внутристенным лестницам шириной 60 – 80 см и в почти столь же узкие двери стол пронести было просто невозможно, поэтому его как бы строили вместе со всем остальным зданием[182].

Традиции деревянного строительства живо ощущаются и в посадских домах «Г-образного» плана, или в домах «глаголем». Как при расширении деревянного дома к нему прирубались новые клети, связанные со старым домом сенями, так и при расширении каменных домов к ним пристраивались новые палаты, которые ставили под прямым углом к существующим. Простейшим типом такого дома было соединение под углом двух обычных трехчастных домов, не имеющих в месте соприкосновения даже общей стены, так что проход проделывался в двух смежных стенах сразу. Более разработанным был тип соединения, когда два дома состыковывались с помощью особой палаты, либо новая палата пристраивалась под углом через сени. Если сначала дома «глаголем» строились постепенно – вернее, не строились, а складывались, возникали (к старым палатам пристраивались новые, которые для большей компактности ставили под углом к уже имеющимся), то позднее дом получал «Г-образный» план сразу при строительстве, возводился по этому плану. Как правило, это то же самое соединение двух трехчастных половин (иногда осуществляемое через общие сени с красным крыльцом), одна из которых становилась мужской, а другая – женской; такие дома возводили себе разбогатевшие купцы, стремившиеся подражать аристократическому быту. Планировка «глаголем» была не очень распространенной: такие дома встречались в Москве, Пскове, некоторых других городах, где богатеющее купечество стремилось выстроить себе нечто, напоминающее боярские хоромы. В первой половине XVIII в., когда, с одной стороны, из жизни аристократии уходит жесткое разделение семейного быта на мужскую и женскую сферы, так что купеческая верхушка получает иные образцы для подражания, а с другой стороны, распространяется строительство домов «в линию», Г-образные дома перестают возводиться[183].

Магистральная линия развития каменного посадского дома оказалась иной. По мере того, как владельцами каменных домов становились лица, относившиеся не только к самой верхушке, но и к более широким слоям посадского населения, стремление подражать боярским хоромам сменялось стремлением к большей экономичности строительства. Такие владельцы желали иметь в доме достаточное количество помещений, но так, чтобы не расходовать лишнего кирпича на пристройку все новых палат, а разгораживать перегородками уже имеющиеся. Постепенное улучшение строительной техники, замена оконной слюды стеклом, обшивка стен деревом и устройство деревянных потолков позволяли устраивать спальни уже не в деревянных надстройках, а в самих каменных палатах; к тому же правительство в целях предотвращения пожаров несколько раз (в 1681, 1688 гг.) издавало указы, недвусмысленно запрещавшие возведение деревянных жилых чердаков (*«а впредь на палатах своих деревянного хоромного строения отнюдь ни которыми делы никому делать не велено»*).

Вертикаль и здесь уступает место горизонтали. В обычных трехчастных домах горницы перегораживаются надвое (иногда и больше: на одной половине делали обычно две комнаты, одна из которых, служившая парадной столовой или гостиной, была больше другой, на другой половине могли поставить две перегородки, так что образовывались три помещения; одна половина становилась парадной, другая – жилой), а для того, чтобы увеличить площадь получившихся комнат, сужают сени таким образом, что они постепенно превращаются в длинный и довольно узкий коридор. Печей становится больше, причем топка их уже не обязательно выходит в сени (в узких сенях топить было неудобно), а дымоходы теперь устраивают в толще поперечных перегородок, так что комнаты получают дополнительное отопление. Красное крыльцо упрощается: сени-коридор были довольно темными, и для лучшего освещения их над входом устраивают окно, соответственно, у крыльца исчезает верхний рундук. Более того: открытое красное крыльцо, которое ставится на переднем дворе перпендикулярно фасадной стене, теперь ведет уже не в широкие сени, а в узкий коридор, часто не имеет шатрового завершения и, тем более, жилой надстройки, и тем самым становится, по сути, ненужным. (К тому же парадное крыльцо, хотя и было весьма презентабельным, обладало массой неудобств: заходить в дом по выдвинутой вперед, высокой, открытой всем ветрам лестнице

зимой было не очень удобно, к тому же и внутри дома с этажа на этаж надо было подниматься по внутристенным узким лесенкам, а для того, чтобы попасть в подклет, иногда и вовсе приходилось выходить на улицу). Красное крыльцо в новых домах начинают ставить не перпендикулярно стене, а прижатым к ней, открытые проемы между столбами заменяют окнами, проделанными в стенах, так что крыльцо превращается в лестницу, пристроенную к дому. В дальнейшем лестницу уже не ставят в пристройке, а вносят в основной объем дома, так что красное крыльцо превращается во внутреннюю парадную лестницу, а сени – в вестибюль. Исчезновение красного крыльца давало возможность иначе расположить дом на участке – не посередине двора, который тем самым делился на передний-парадный и задний-хозяйственный, а на самой красной линии, или же торцом к улице; по такому образцу начинают строиться и деревянные здания.

Еще более экономичными были дома, которые вовсе не имели сеней: длинный, узкий, темный коридор почти невозможно было использовать для чего-то еще, кроме прохода от переднего крыльца к заднему (через него выходили на хозяйственный двор) и входа в комнаты. Собственно, для того, чтобы попасть из комнаты в комнату, сени-коридор вовсе не требовались – это был своего рода рудимент трехчастного дома-связи; в доме, где все помещения являются жилыми и где не имеется деревянного третьего этажа, на который раньше попадали через сени, отводить примерно 1/4 внутренней площади под коридор было нерационально. Отказ от сеней давал предельно экономичную схему дома, крестообразно разделенного внутренними перегородками на четыре комнаты, которые все могли быть хорошо освещены и отоплены с помощью всего двух или даже одной печи (печь ставили в центре дома, к ней крестообразно примыкали внутренние стены). По пристроенной сбоку дома лестнице заходящий в жилище человек попадал в переднюю комнату, из которой через две двери можно было попасть еще в две комнаты, а из одной из них дверь вела в третью, так что получалась одна передняя, одна проходная и две изолированных комнаты. И кирпича при строительстве, и дров при отоплении расходовалось гораздо меньше, и в небольшом по объему доме можно было получить четыре (если не было еще жилого подклета) теплых, т.е. жилых комнаты. (К тому же эти комнаты можно было разгородить еще на несколько комнат; основные внутренние стены тоже совсем не обязательно было ставить так, чтобы все четыре образующиеся комнаты име-

ли одинаковые размеры – можно было отодвинуть одну из внутренних стен ближе к наружной, в результате чего получались две больших и две меньших по размеру комнаты). Данная схема стала в дальнейшем весьма популярной, и по ее образцу также строились и деревянные дома.

Но и такой дом еще не являлся пределом экономии. Многокамерные дома, как каменные, так и деревянные, изначально строились и служили жильем для людей высокого социального статуса и материальной обеспеченности, которым последняя позволяла, а первый обязывал иметь несколько жилых помещений: парадную гостиную (приемную/столовую), кабинет хозяина, общую комнату, женские и мужские спальни и т.д. Люди не столь высокопоставленные и состоятельные обходились, как правило, одним жилым помещением, где и готовили, и ели, и спали, и работали – именно такую роль играла изба в традиционном деревянном доме, имел он сени и клеть, или не имел. Рядовые посадские строить многокомнатные каменные дома не имели ни возможности, ни необходимости; однако в конце XVII – первой четверти XVIII вв. такая необходимость возникает в связи с мерами, предпринимаемыми петровским правительством для предотвращения пожаров в городах, бывших тогда настоящим бедствием.

Надо сказать, что и в XVII в. неоднократно выходили указы, где шла речь об ограничении деревянного строительства и о стимуляции строительства каменного; целью их являлось стремление обезопасить от частых пожаров хотя бы столицу. Так, в 1633 г. после большого пожара в Москве вышел указ, в котором владельцам погорелых дворов в Китай-городе и Белом городе предписывалось: *«и тем людем стольником и стряпчим и дворянам московским и приказным людем и жильцом и дворянам и детям боярским из городов, и дворовым людем и гостем и торговым всяким людем на своих местах ставить хоромы, горницы невысокие с сеньми и повалуши на одних подклетех. А иные люди всяких чинов и торговые всякие люди ставили бы избы плоские без подклетов и против клети ниские. А высокие б хоромы, горницы и против них повалуши з большими развалы ...никто не ставил»*[184]. В 1681 г. царским указом было велено строить в Москве по большим улицам каменные хоромы; в 1685 г. еще раз было указано вдоль больших улиц *«деревянного строительства отнюдь никому не делать, а кто сделает какие хоромы или чердаки высокие, у тех строение велеть сломать»*[185]. В 1688 г. вышел

указ, запрещавший строить трехэтажные деревянные здания и надстраивать деревянные терема над каменными домами: *«велено стольникам и стряпчим и дворянам московским и жильцам и всяких чинов людем московским жителем у ково из них на дворех их есть палатное строение и на тех палатах деревянное строение и чердаки высокие и то все сломать им нынеж вскоре неотложно да им же вышеописанным всяких чинов людем московским жителем впредь на дворех своих хоромного строения о трех жильях не строить»*[186].

В первые годы нового века появляются указы аналогичного содержания, относящиеся уже не только к столице, но и к провинциальным городам. Так, в 1700 г. в Тобольск была направлена царская грамота, в которой, *«чтоб... людем разорение впредь упредить»,* посадским настоятельно советовалось, чтобы они *«деревянных изб и высокого строения не строили и в покупку за лес денег не тратили, а созидали бы себе для своего жилья палатки каменные»*[187]. Разумеется, о столице не забывали: в 1701 г., после большого пожара в Москве, вышел еще один указ, в котором говорилось: *«на Москве всяких чинов людям, которые погорели, или вновь кто хочет строить: и им деревянного никакого строения не строить, а строить палаты каменные, как и прежде сего строили; а буде кому таких палат построить невмочь, и им строить палаты в полтора и в один кирпич, а буде кому и такого строения построить не в мочь, и им строить из глины мазанки по образцам, каковы сделаны в селе Покровском»*[188]. В 1704 г. вышел указ, по которому в Кремле и Китай-городе должны были строиться только каменные дома (причем в линию); этот указ был повторен в 1709 и 1710 гг. В 1712 г., после очередного московского пожара, была издана целая серия указов, согласно которым крыши крыть следовало черепицей или дерном, дома ставить в линию, а главное – не строить деревянных домов уже в Белом городе[189].

Строить же можно было каменные дома или мазанки. Что касается мазанок, то некоторое распространение они получили позднее, в новой столице, однако нас интересует сейчас каменное строительство; так вот, для возведения жилых «палаток» кирпич и другие материалы продавались казной по себестоимости и даже выдавались в долг (в 1681 г., когда в московском Кремле, Китай-городе и Белом городе было велено строить только кирпичные дома, Приказ Большого дворца отпускал кирпич по 1,5 руб. за тысячу с рассрочкой платежа на 10 лет[190]), зато тем, кто не желал

прислушиваться к царским указам, грозил штраф, а то и ссылка на галеры. Соответственно, столичные и, в меньшей степени, провинциальные посадские дворовладельцы были вынуждены начинать строить каменные дома, которые, к тому же, требовалось ставить по красной линии фасадом вдоль улицы, тем более, что и дворы у таких людей особыми размерами не отличались – поставить дом «в глубине» двора площадью в полторы-две сотни квадратных метров было затруднительно.

Такие каменные дома (скорее, домики) имели весьма скромные размеры: 6 – 8,5 м в длину и 4 – 6 м в ширину. Фактически это был размер обыкновенного трехсаженного сруба; при этом внутреннее пространство делилось перегородкой пополам на палату и сени, так что размеры жилой комнаты не превышали 20 м^2, причем четвертая часть ее была занята печью. Правда, к такому дому могли пристраиваться деревянные сени с крыльцом, внутреннее пространство делилось деревянными перегородками на несколько комнаток, наверху устраивалась светелка и, если дом еще стоял на подклете, в нем получалось несколько комнат; собственно же каменная палата была, тем не менее, одна, вместо каменного свода часто несшая деревянное перекрытие (подклет все же перекрывался сводом), за счет чего могла быть уменьшена как высота, так и толщина стен[191]. Это значительно удешевляло строительство: для дома размером 6×6 м с высотой подклета в 2,2 м и высотой жилого этажа в 2,8 м, при толщине стен первого в 70 см, а второго – в 55 см, кубатура кладки составила бы примерно 75 м^3, на что при использовании государева кирпича потребовалось бы около 15 тыс. шт., а при использовании городового кирпича – около 18 тыс. шт. Соответственно, расходы на кирпич по средней цене 1,8 руб. за тысячу составили бы 27 – 33 руб., и если взять стоимость всех остальных расходов на строительство даже вдвое большей, то общие затраты вряд ли бы превысили 80 – 100 руб. Конечно, и эту цифру нельзя назвать маленькой, но если вспомнить, что мастеровой зарабатывал 20 – 30 руб. в год (так же ремесленник или мелкий торговец), то и астрономической ее не назовешь: стоимость постройки дома, равняющаяся сумме заработка за 3 – 5 лет, можно признать вполне ординарной. Разумеется, деревянный дом обошелся бы в 4 – 6 раз дешевле, но каменный был более безопасным в пожарном отношении и куда более долговечным, так что затраты, в общем, себя оправдывали.

Говоря об эволюции каменного жилища, мы затрагивали и вопрос о его структуре, так что теперь нам следует взглянуть

только на конструкцию, интерьер и декор последнего. Если масса бревенчатого сруба была столь невелика, что его ставили просто на землю, то масса двухэтажных каменных палат с их полутораметровыми стенами и кирпичными сводами была, наоборот, настолько велика, что требовала устройства надежного фундамента. На крепком грунте траншея под фундамент копалась на глубину около 1,5 метров и шириной в два раза больше ширины стены подклета (т.е. от 1,5 до 4,5 м); в траншее выкладывались две стенки, пространство между которыми заполнялось бутовым камнем на известковом или глиняном растворе. Дно траншеи при этом обычно выкладывали известняковой плитой; на севере в углы фундамента вмуровывали огромные валуны. Однако чаще фундамент имел более сложную конструкцию – известняковая плита укладывалась либо на дубовые плахи-лежни, либо на дубовые же сваи, иногда на сваи и на лежни вместе (по углам или по всему периметру фундамента в землю забивали сваи, на них укладывали лежни, на лежни могли укладываться плиты, и уже на этом основании возводился сам фундамент бутового камня; траншея при этом копалась, естественно, более глубокой).

Стены выкладывались из кирпича (только в Пскове до конца XVII в. строили из известняка), который укладывался крестообразно: один кирпич горизонтально, другой вертикально – «ложок» чередовался с «тычком». О толщине стен мы уже говорили; к началу XVIII в. стены становятся более тонкими, особенно верхнего этажа, кроме того, появляются композитные конструкции – каркас стены делался из деревянных брусьев, снаружи обкладывался обожженным, а изнутри – сырцовым кирпичом; также тонкие стены («тонкие» по меркам того времени, т.е. в полтора-два кирпича) изнутри для тепла могли обшиваться деревом. Перекрытия делались сводчатыми – кирпичный свод был более безопасным в пожарном отношении и более долговечным, чем деревянное перекрытие на балках; впрочем, к началу XVIII в. деревянные перекрытия распространяются более широко. Чем большие размеры имела палата, тем выше, естественно, был свод; парадные палаты боярских хором, перекрываемые сводами с поперечным пролетом до 14 м длиной, были очень высокими – по 5 и более метров (палаты Троекуровых – 5,75 м, Голицына – 5,35 м, Юсуповых – 4,84 м; можно себе представить, чего стоило протопить такое помещение). В меньших по размеру палатах в домах посадских пролет свода был в среднем около 7 м, а к концу XVII в. стал еще меньше – 5 – 5,5 м. Соответственно, высота свода

верхнего этажа колебалась от 3,2 до 4,5 м, свод подклетного этажа был в среднем высотой 3,7 м, к концу же века средняя высота жилых комнат снизилась до 3,6 м, подклетов – до 2,9 м (в однопалатных домах со сводчатыми перекрытиями подклета и деревянными перекрытиями жилого этажа высота помещений была еще меньше: в подклете от 2,14 до 2,8 м, в жилом этаже – около 2,8 м). В углы сводов, как и в стены, закладывались железные связи (полосы «связного железа» могли также закладываться поперек длинной стороны свода или крест-накрест).

Полы в подклетах выкладывали из кирпича или каменных плит («лещади»); полы в жилых помещениях имели более сложную конструкцию, так как настилались на изогнутую поверхность свода. По периметру свода укладывали бревна, на них – бревенчатый накат, на него наносили слой извести и выкладывали по последней пол из дубового кирпича (он представлял собой квадратные торцевые плашки со стороной в 8 вершков и толщиной в 3 или 4 вершка); впрочем, пол мог быть и тесовым. Перекрытия чердачных помещений были такими же, как и в деревянных домах – накат, подшитый снизу тесом и сверху утепленный землей; если жилой этаж перекрывался горизонтальным деревянным перекрытием, оно так же представляло собой бревенчатый накат на матицах, подшитый снизу тесом (сверху на накат клались лаги и по ним делался тесовый пол чердачных светлиц). Если второй этаж имел гульбище, последнее перекрывали особенно тщательно: свод заливали смолой, прокладывали бересту-скалу, еще раз заливали смолой, клали на выровненную поверхность кирпич, а на него – каменную плиту-лещадь. Иногда делали еще и так: пространство между сводом и наружными стенами забутовывали кирпичным щебнем, насыпали на него слой песка, затем слой известкового раствора, на него еще слой песка, на песок укладывали кирпич, его заливали смолой, на смолу укладывали еще слой известкового раствора, на который взакрой укладывали лещадь; общая толщина такого гидроизоляционного перекрытия могла достигать аршина (обычный деревянный утепленный потолок вместе с полом верхнего этажа в толщину тоже бывал не менее метра).

Чердаки, если они были, делались либо срубными брусяными (причем толщина брусьев достигала 30 см), либо в закладной технике; могли также поставить столбовой каркас и обшить его с двух сторон тесом. Крыша делалась или самцовой, или на стропилах, или, в богатых домах, четырехскатной, шатровой, бочкой

и т.п. Кровельным материалом служили тес, гонт, лемех, в домах побогаче – черепица (иногда поливная, т.е. покрытая цветной поливой), луженое железо и даже медный лист. Впрочем, кровли могли выглядеть и иначе – дело в том, что и в XVII, и в первой половине XVIII в. неоднократно издавались указы, в которых содержалось требование крыть крышу дерном: на обрешетку клали скалу, а по ней укладывали дерн (в противопожарных целях). О таких крышах в Москве 30-х гг. XVII в. упоминали Олеарий и, несколько позже, Айрман (последний, в частности, пишет: *«Свои дома они перекрывают, как это в большинстве всюду можно видеть, сначала, как и мы, прибивают на стропила тесины, на них укрепляют длинные доски, на эти [доски] плотно накладывают кору берез или других деревьев, а поверх кладут большие куски дерна, свежевырезанные из земли, кусками около пяди толщиной, в полторы пяди шириной и длиной; и это тщательно укладывают так, что оно от дождя сращивается и выглядит как крепкий [цельный] дерн или сплошной кусок земли; через подобное нелегко проникает дождь, и строение не загнивает»*[192]). Указ Петра I от 12 октября 1714 г. требовал от жителей новой столицы крыть крыши своих домов, если нет черепицы, *«дерном так, как в Ингрии кроют, по жердям скалою и в два дерна... А у кого крыты кровли не таким образом, до сего указу, и те всеконечно перекрыть по сему указу. Понеже будущею весною такие кровли все будут сломаны»*[193]. И такие дома в Петербурге действительно были – по крайней мере, в петровское время, о чем свидетельствуют записки иностранцев. Так, Геркенс, описывая Петропавловскую крепость, говорит: *«Внутри крепости стоят 4 ряда невысоких деревянных домов, о которых нужно заметить, что большинство их крыто пластами земли, или дерном; сначала [настлана] финская кровельная дрань или же, что еще лучше, береста (березы в этих местах очень большие), а затем куски дерна, плотно [уложенные] друг к другу»*[194]. Так же и Ф.-Х. Вебер в своей «Преображенной России» пишет о новой столице: *«Дома целиком деревянные, из уложенных друг на друга бревен, изнутри более или менее ровно обтесаны топором, а снаружи нет. Крыши – из тонкой еловой щепы или дранки длиной 10 – 12 футов, выложенных в ряд и закрепленных несколькими поперечными планками. Те же, кто хочет вернее уберечься от дождя, кладут под дранку большие куски бересты, они очень тонкие, никогда не гниют, плотно укладываются друг к другу и хорошо задерживают воду. Однако береста легко загорается и потому*

опасна. Иные поверх щепы покрывают крыши большими четырехугольными кусками дерна, и пока он свеж, на доме словно бы зеленеет луг, хорошо уберегая от воды»[195]. Трудно сказать, насколько были распространены дерновые кровли в масштабах всей страны (вероятно, летом такая крыша вся покрывалась травой), но существовали они точно (конечно, не в каменных, а в обычных срубных домах).

Окна и двери делались колодными – в оконные и дверные проемы вмуровывались массивные брусяные рамы (диаметр брусьев колебался от 6 до 9 вершков, т.е. 26,4 – 39,6 см); двери тоже изготовлялись из широких (до 40 см) и толстых (до 9 см) досок. Окна даже в богатых хоромах были относительно небольшими: 90×60 – 120×80 см (чаще всего полтора аршина на аршин, т.е. 107×71 см). В лучше всего освещенных приемных палатах второго этажа отношение площади световых проемов к площади пола было от 1/13 до 1/10, и только к началу XVIII в. увеличилось до 1/7 – 1/5; решетчатые окончины, слабая пропускная способность слюды и тогдашнего стекла также отрицательно влияли на освещенность помещений. (К тому же окончины вставлялись в середине оконных проемов, сделанных в стенах толщиной не менее аршина, а то и в два аршина; чтобы увеличить освещенность, у проемов делали внутренние и внешние распалубки, но трудно сказать, насколько это помогало). В окна для тепла (зимой) на ночь вставлялись деревянные «вставни»; снаружи могли навешиваться деревянные или железные одностворчатые ставни (в подклетах и в том случае, если дом стоял не в глубине двора, а по красной линии).

Для отопления в богатых палатах использовались голландки и «грубы» – печи, служившие только для отопления, а не для приготовления пищи. Иногда печи ставили в подклете, а в стенах верхнего этажа оставлялись продухи, по которым шел теплый воздух (воздушное отопление). Вместо обычной печи могли использоваться и «топливники»: топка устраивалась непосредственно в толще стены, с подом на уровне пола, сужалась кверху и переходила в вертикальный канал в стене. Печи, топки которых выходили в сени, могли белиться и расписываться, обкладываться кафельной плиткой и изразцами[196].

О планировке каменных домов людей разной обеспеченности и социального статуса, о предназначении отдельных помещений мы уже говорили; но, прежде чем обратиться к рассмотрению интерьера этих жилищ, хотелось бы остановиться на еще одном во-

просе, имеющем отношение как к планировке, так и, некоторым образом, к интерьеру – вопросе о наличии или отсутствии туалетов. Надо сказать, что наличие в составе домашних помещений туалета говорит о весьма высоком для той эпохи уровне гигиены. Так как в каменных палатах жили представители высших слоев тогдашнего общества, их быт также должен был отвечать высшим стандартам своего времени: обладатель многокомнатных и многоэтажных хором, бегающий, подобно крестьянину, по нужде на двор, выглядел бы, по меньшей мере, странно. Возможно, что в еще более отдаленные эпохи так оно и было (впрочем, Ю.П. Спегальский пишет, что в новгородских наземных домах домонгольского времени встречались выгребные ямы, которые устраивали в окружавшей дом галерее), что же касается периода московского царства, то в царских дворцах наличие туалетов фиксируется уже в середине XVI в. Так, в выстроенной при Иване Грозном царской резиденции в Коломне, в состав которой входили как каменные, так и деревянные помещения, баня была еще одна на всех членов царской семьи, зато отдельная «облая столчаковая изба» имелась и в покоях царя, и в покоях царицы, и в покоях царевича. Имелись ли такого рода заведения в хоромах бояр того времени – сказать сложно; зато при рассмотрении материалов по XVII в. мы видим, что размещенные в сенях или в пристройках к сеням туалеты имелись уже не только в домах дворян средней руки (например, в палатах Воробьевых в Москве и др.), но и в жилищах посадских. В больших домах, вроде палат Лапина и Сутоцкого в Пскове, уборные делались в толще стен (фекалии попадали в выгребную яму по гончарным трубам), причем в таких домах бывало по несколько туалетов – например, в Поганкиных палатах одно отхожее место было в больших сенях, другое – в малых сенцах, а в стене было устроено еще и третье; в небольших домах Серина и Сапожникова в Гороховце туалеты были оборудованы в специальных каменных пристройках к сеням. Такое же расположение (в пристройке напротив бокового крыльца) имели туалеты на первом и втором этажах дома Работнова в Ярославле (туалеты на двух этажах встречаются еще на плане одного дома в Осташкове); в домах Жукова и Зелейщикова в Чебоксарах туалет был расположен в самом здании (попасть в него можно было через сени). Примыкавшие к сеням нужники в конце XVII в. встречаются даже в небольших однопалатных домах – по-видимому, уборная к этому времени стала неотъемлемой частью каменного жилища.

Надо сказать, что в этом отношении Россия шла в ногу со временем, не отставая, а порой даже перегоняя другие европейские страны. Так, в городских домах валашских и молдавских бояр туалеты (и ванны, помещавшиеся иногда не в отдельной комнате, а прямо в кухне) появляются только в XVIII в.; во французских «отелях» – городских дворцах аристократов, туалеты появляются во второй половине XVII в. Парижским домовладельцам еще в 1531 г. было приказано устроить в своих домах туалеты, однако и в конце XVII в. последние имелись у очень немногих, и нечистоты выбрасывались из окон прямо на улицу. Вообще следует сказать, что в европейских городах с их плотной застройкой и фактическим отсутствием дворов отправление естественных потребностей нередко происходило непосредственно на улице, на что всегда обращали внимание русские наблюдатели. Так, посол А.А. Матвеев, направляясь в 1705 г. в Париж и проезжая через городок Дуве, замечал: *«улицы в том и в ыных городех самыя нечистыя и вони наполненныя»*[197]; А.Т. Болотов, живший в конце 50-х гг. XVIII в. в Кенигсберге, обращал внимание на то, что *«в тесных городских улицах досадная неудобность бывает та, что по ночам всякую нечисть и сор выкидывают из домов на улицы, которая, хотя ежедневно, особыми и нарочно к тому приставленными людьми и счищается и свозится долой, но нередко бывает от того дурной запах и духота, заражающая воздух, и от того нижние покои обыкновенно бывают очень скучны»*[198]. Интересно, что и изобретенный в XVII в. в Англии промывной нужник (современного типа) стал известен в России прежде, чем во Франции: первые такие туалеты были устроены Леблоном в Летнем дворце и Монплезире на пару лет раньше, чем они появились в парижском Бурбонском дворце – во Франции ретирад «a l'angloise» еще и в 1774 г. считался диковинкой[199].

(Правда, за пределами дворца такими удобствами не только в первой, но и во второй половине XVIII века в России еще практически никто не пользовался, и даже много позже ватерклозет продолжал удивлять не только каких-нибудь темных крестьян, но и людей куда более просвещенных. Так, генерал М.А. Фонвизин, человек, прекрасно знакомый не только с бытом петербургского и московского света, но и неоднократно бывавший в Европе, был осужден по делу декабристов, и снова попал в Европейскую Россию только в 1853 г. В датированным этим годом письме к жене, написанном на пароходе «Орел», на котором 65-летний декабрист плыл по Волге, он описывает свое «открытие» в следующих

выражениях: *«вижу на двух приступках что-то вроде комода под политурой, открываю верхнюю доску и нахожу другую с круглым отверстием, очень чистым – нетрудно угадать, для какого употребления. Под круглым отверстием темное углубление, возле – пружина, которая, будучи приведена в действие посредством скобки, раскрывает углубление до воды, которою и обмывает углубление и ничего в нем не остается. Я очень обрадовался своему открытию, ту же минуту воспользовался им и буду пользоваться во все время моего плавания невозмутимо. Заметь, что в этом малом пространстве две двери разделяют пользующихся им от постороннего внимания. Это полезное учреждение называется: дамский ватерклозет»*[200]).

Конечно, русский город если и отличался в санитарном отношении в лучшую сторону от городов западноевропейских, то только потому, что дома стояли посередине достаточно просторных дворов – большинство обитателей обычных деревянных изб никакими туалетами не пользовались; но, что касается владельцев каменных домов, последние не уступали, а скорее превосходили в этом деликатном вопросе большинство тех же парижан.

Интерьер даже самых богатых хором XVII в. структурно был организован так же, как и интерьер крестьянской избы: в царских и боярских каменных палатах имелся такой же красный, или передний угол с образами, в котором стоял стол, а по периметру шли лавки – «красные» у окон, «передние» у стены переднего угла, и «коник» у входной двери. Однако по качеству исполнения и количеству декора даже эта стационарная мебель сильно отличалась от мебели рядовых жилищ. Лавки делались с резной опушкой, с рундуками под ними, сверху убирались специальными покровами из дорогих тканей – полавочниками. Столы бывали дубовые и липовые, на точеных ножках и крашеные; во второй половине века в обиходе появляются столы немецкого и польского образца – на изогнутых резных ножках, иногда с решетчатыми подстольями, с прорезными подзорами, расписанные красками по золоту и серебру, инкрустированные и полированные. Стол мог иметь не только четырехугольную, но и круглую, овальную, восьмигранную форму; столовые доски иногда делались из мрамора. Главное же, что все большее место в интерьере занимала подвижная мебель: скамьи, стулья, кресла. Скамьи были большие и малые, со спинками и без них; их обивали материей или закрывали полавочниками. В достаточно широком употреблении были стольцы – табуреты; стулья и кресла (первые отличались от по-

следних только отсутствием подлокотников), наоборот, использовались мало и редко – даже в царских хоромах на них могли сидеть только лица царской семьи и патриарх, а иностранным послам предлагались скамьи (впрочем, к концу XVII в. стулья и кресла уже встречаются не только во дворце, но и в домах столичных служилых людей и даже в их усадьбах). Кресла и стулья так же обивались дорогими тканями или кожей, украшались резьбой и позолотой. Европейская меблировка, при которой лавок не было вовсе, а вдоль стен расставлялись стулья, появляется только в конце XVII в., и лишь в отдельных палатах царского дворца и у некоторых придворных.

(Впрочем, бывали и редкие исключения. Для примера можно привести описание выстроенных в 1657 г. палат выходца из московских гостей, думного дьяка Аверкия Кириллова, данное Н. Витзеном (Витсеном) – голландцем, побывавшим в Москве в 1664 – 1665 гг.: *«Он живет в прекраснейшем здании; это большая и красивая каменная палата, верх из дерева. Во дворе у него собственная церковь и колокольня, богато убранные красивый двор и сад. Обстановка внутри дома не хуже, в окнах немецкие разрисованные стекла. Короче – у него все, что нужно для богато обставленного дома: прекрасные стулья и столы, картины, ковры, шкафы, серебряные изделия и т.д. Он угостил нас различными напитками, а также огурцами, дынями, тыквой, орехами и прозрачными яблоками, и все это подали на красивом резном серебре, очень чистом. Не было недостатка в резных кубках и чарках. Все его слуги были одеты в одинаковое платье, что не было принято даже у самого царя. Он угощал нас очень любезно»*[201]. Судя по этому описанию, московские нувориши XVII в. изо всех сил стремились следовать новой моде на европейский интерьер – благо, что не имели за собой родовых городских или сельских усадеб с их старинным укладом жизни; но понятно, что это являлось действительно исключением из правил, и люди, подобные владельцу описанных Витзеном палат, были даже для столицы личностями вполне одиозными).

Из мебели европейского типа раньше всего в России появились кровати, которые делались под балдахином на четырех столбиках, с множеством разных украшений. Также рано появились и получили большое распространение предметы мебели (украшенные резьбой, обитые тканями или расписные), предназначенные для хранения различных вещей – поставцы и шафы (шкафы). Поставец представлял собой открытый с одной сторо-

ны ящик с полками (полки закрывались занавеской), на которых расставлялась дорогая посуда – основное украшение комнаты и гордость хозяина (ср. с позднейшими горками, буфетами и сервантами); шаф состоял из двух частей, нижняя из которых представляла собой ящик с выдвижными полками, а верхняя – меньшего размера ящик со створками, которыми закрывались полки. Бывали еще скрыни – комоды (собственно, нижняя часть шкафа как отдельный предмет мебели), а также различные сундуки, ларцы и т.п.

Полы, потолки, стены в богатых хоромах бывали чрезвычайно щедро украшены. Полы из дубовых кирпичей расписывались; встречались также полы из цветной керамической плитки. Потолки украшались живописью или обивались тканями, тисненой, серебреной и золоченой кожей; встречались подвесные потолки-подволоки, украшенные деревянной резьбой, слюдой, просечным металлом. Стены так же оклеивались или обивались (отсюда «обои») тканями, кожей, красились или расписывались; в самых богатых домах украшением стен служили импортные шпалеры. (Например, у опального князя В.В. Голицына в 1690 г. в числе прочего были конфискованы: *«шпалер, на нем древа всякие, в древах человек стреляет по птицам, цена 15 р.»*, *«шпалер ветх, а на нем лес, в лесу лежит олень да козел, 5 р.»*, *«шпалер гораздо ветх, а на нем мужик с бородою, перед ним мужик стоит, 1 р.»*, и т.д.).

Большую роль в интерьере играли разного рода занавеси и покровы – ими закрывали и украшали окна, двери, подоконники, предметы мебели и т.д. Определенную эстетическую нагрузку несли иконы в драгоценных окладах, занавешивавшиеся убрусами; в царских и боярских хоромах, кроме икон в каждой комнате, целый иконостас помещался в специальной крестовой палате – домашней молельне. О том, какое количество икон могло накапливаться в богатых домах, говорит тот факт, что только лишних икон, передававшихся из царских крестовых в Образную палату, при Алексее Михайловиче хранилось несколько тысяч – более 600 старых и ветхих икон, свыше 8200 икон подносных, т.е. принесенных в дар, и великое множество других (конечно, это царский дворец, но и в боярских хоромах количество икон исчислялось сотнями). Кроме икон, на стенах богатых домов висели портреты-парсуны, картины на библейские сюжеты, «фряжские листы» – немецкие эстампы светского содержания. Украшением самых роскошных хором служили зеркала. Стоили они огромных

денег – большое, по тем временам, зеркало высотой в два аршина без четверти и шириной в аршин 6 вершков (124,4×97,5 см) в 1665 г. оценивалось в 35 – 50 руб., зеркало высотой в аршин 6 вершков и шириной в аршин 2 вершка (97,5×79,9 см) – в 15 – 30 руб.; среди 76 зеркал, отписанных в казну у князя В.В. Голицына, имелись зеркала по 30, 35 и даже 60 руб. Не дешевле были и другие украшения – подсвечники и паникадила из серебра, кости и др. материалов (у Голицына было конфисковано одно костяное паникадило, оцененное в 50 руб., и другое, тоже костяное, оцененное в 200 руб.), комнатные и карманные часы (последние и по 8, и по 75 руб.) и т.п.

Все предметы такого рода, конечно, служили украшением лишь царского дворца и хором богатейших бояр – приобрести себе нефритовую, оправленную золотом вазу за 6000 руб. (цена 3000 коров или 20 000 овец) мог в России только царь, что же касается людей обычных, то даже владелец нескольких каменных палат, наверное, не один раз подумал бы, прежде чем купить для развлечения канарейку по цене 6 – 8 руб. (за такие деньги можно было приобрести трех или четырех коров). Дома посадских, исключая, может быть, лишь богатейших купцов-гостей и торговых людей гостиной сотни, имели далеко не столь богатые интерьеры. В них были лавки с опушкой и крашеный стол в красном углу, изразцовые печи, иногда – расписные стены и своды (в столовой или крестовой), двери могли быть обиты красным сукном и т.д., однако такие предметы мебели, как шкафы, кровати, стулья, кресла, скорее всего, еще отсутствовали, зеркал и шпалер не было, и никаких диковинных безделушек, естественно, тоже[202].

То же самое, в известной мере, относится и к внешнему декору: черепичные, белого железа или красной меди кровли с прорезными гребнями и «прапорами»-флюгерами, точеные балясины ограждавших гульбища перил, белокаменные резные обрамления дверей, всевозможные затейливые карнизы, «дыньки», «яблоки» и пр. кирпичные и изразцовые детали, резные деревянные свесы и подзоры были свойственны лишь для наиболее богатых хором и полностью или почти полностью отсутствовали в более скромных домах посадских. Впрочем, одна декоративная деталь, равно присутствовавшая на стенах как царских и боярских хором, так и однопалатных домиков, и присущая в это время лишь каменной архитектуре (в отличие от деревянной), все же была: речь идет о наличниках. Украшавшие оконные проемы наличники впервые

появились в церковной архитектуре, из которой позднее, в XVI – XVII вв. были позаимствованы возникающей в это время архитектурой каменных жилищ. Правда, первоначально это заимствование обусловливалось не эстетическими соображениями, а функциональными моментами: оконные проемы первых гражданских построек делались в виде арочных ниш, расширявшихся наружу и вовнутрь для увеличения доступа света в помещение, и эти ниши иногда оформлялись вертикальными тягами. Однако оконные проемы жилых построек были меньше, чем в культовых, делались они в не столь толстых стенах, да и вставлять в такой проем прямоугольную деревянную раму и снова закладывать арочную перемычку было неудобно. Поэтому оконные проемы в зданиях гражданской архитектуры вскоре стали делать прямоугольными, а для того, чтобы защитить окончины от дождевой воды, затекавшей в углубление проема, его стали обрамлять вертикальными колонками, завершавшимися полукруглым, треугольным или килевидным фронтоном (данная форма – двускатный или бочковидный навес на столбиках, была широко распространена в деревянном зодчестве). В дальнейшем на основе этой формы возникают разнообразные декоративные вариации, в составе которых встречаются барочные и классические элементы; и только гораздо позднее, видимо, не раньше середины – второй половины XVIII в., наличники начинают появляться и в деревянной архитектуре[203].

3.3. Изменения в жилищной архитектуре первой половины XVIII века

3.3.1. Новая и старая столицы

В первой половине XVIII в. жилище знати, чиновничества, дворянства, частично и посадских, претерпевает определенные изменения. Этот процесс более всего затрагивал новую столицу, меньше – старую, еще меньше – провинциальные города и постройки помещичьих усадеб; в таком порядке мы и рассмотрим имеющиеся данные.

В Петербурге в первые годы после основания города строились небольшие деревянные жилища, некоторое представление о которых дает так называемый «домик Петра Великого». Петр, как известно, не любил жить в больших помещениях с высокими по-

толками, и его первый дом в будущей столице вполне удовлетворял этим требованиям: это были две светелки через сенцы, элементарный тип дома-связи (правда, в сенях была выгорожена еще комнатка). Почти такой же дом был в 1702 г. выстроен для царя в Архангельске – две жилых клети (с красными стекольчатыми окнами) через сени, к которым примыкал еще отдельный сруб столовой. Однако бревенчатые стены петербургского домика были затесаны и расписаны под кирпич, внутри их обили холстом, на кровлю, на середину конька, воздвигли деревянную раскрашенную мортиру, а по краям конька насадили по деревянной бомбе «с горящим пламенем»: милитаристский декор и имитация каменного строительства сочетались здесь с патриархальной простотой планировки. Очевидно, что уже сразу после основания Петербурга царю виделся город новый – каменный, а пока что вместо камня использовали дерево и имитировали кирпичную кладку с помощью росписи по штукатурке – точно так же выглядела первая Петропавловская церковь и некоторые другие постройки[204].

Но деревянные дома не отвечали требованиям огнестойкого строительства, так настойчиво внедрявшегося правительством в эти десятилетия и, к тому же, слишком напоминали традиционные хоромы и избы. Последнее еще можно было исправить – были построены несколько образцовых деревянных домов, в плане, вероятно, представлявших собой все те же две светлицы через сени, к которым вело простое крыльцо; правда, эти дома имели брусяные стены и высокую четырехскатную кровлю с двумя светелками (последние несколько напоминали дома прибалтийских городов – Нарвы, Пярну и др.). Организованная в 1706 г. Канцелярия городовых дел следила за регулярностью в застройке, чтобы дома, в соответствии с царскими требованиями, ставились «в один горизонт». Но все это, если и улучшало (с точки зрения новых эстетических норм) внешний облик города, то никак не способствовало защите от пожаров, к тому же и брусяной Петербург все же очень мало походил на Амстердам[205].

Между тем Полтавская победа, взятие Выборга, Риги, Пернова, Ревеля дали Петру уверенность, что Прибалтика останется за Россией; теперь можно и нужно было думать о том, чтобы придать Петербургу, ставшему в 1712 г. де-факто новой столицей, соответствующий вид – вид европейского города. Кирпича для ударными темпами строившейся столицы не хватало, и выход был найден в массовом строительстве фахверковых, т.е. мазанко-

вых домов. В 1711 г. Петр собственноручно заложил несколько таких каркасных домов, которые должны были играть роль образца для обывательского строительства. Это были небольшие побеленные домики в 4 окна по фасаду с гонтовой кровлей, снабженной световыми окошками-люкарнами, а иногда и чем-то вроде мансарды (изломанная форма крыши с использованием чердака под жилье была разработана в 1630 г. французским архитектором Мансаром, по имени которого и получила свое название). Одновременно продолжали строиться и деревянные дома «под кирпич», и настоящие кирпичные дома, при этом большое внимание уделялось регулярному характеру застройки.

В 1714 г. была издана целая серия указов, посвященных этим вопросам. Указывалось следующее: *«При Санктпетербурге на городском и Адмиралтейском островах, также и везде на Большой Неве, и большим протокам, деревяннаго строения не строить, а строить мазанки. А кроме двух вышеписанных островов и набережных домов, строить и деревянные, а каким манером строить, брать чертежи от архитектора Трезина, а кровли крыть везде или дерном в два дерна, по жердям со скалою, (а не по драни или тесу), или черепицею. А инако отнюдь не крыть под жестоким штрафом, также по всем улицам застроивать строением, а не заборами и конюшнями. ...Кто похочет строиь мазанки, или Прусскою манерою, то конечноб делали оное строение на каменном фундаменте. Буде же кто каменнаго фундамента зделать не может, то строить такое строение на столбах, обивая оные столбы тесом, и по том со временем подделавать фундамент каменной исподволь. А на деревянном фундаменте, такого строения отнюдь не строить. ...Заказывается: чтоб при Санктпетербурге, отнюдь в доль дворов сосед к соседу, никакова строения не строил, но прежде по улицам и переулкам вплоть застраиваться. Но ежели за тем еще кому понадобится строенья, тогда и в доль двора возможно, к соседской стороне строиться. А конюшен и сараев на улицу не строить, но внутрь двора. А с улиц, и переулков, чтоб все занято было жильем по указу, также в которых местах повелено строить прежними указы, деревянное строение по чертежам, и то строение строить брусяное. А буде из целого лесу, то с наружи обивать тесом, и красить черленью, или росписывать в кирпич»*. Тогда же был издан известный указ, запрещавший каменное строительство по всей стране, кроме столицы: *«Всепресветлейший Державнейший, Петр Великий, Император*

и Самодержец Всероссийский, указал объявить свой Императорского величества указ всех чинов людем. Понеже здесь каменное строение зело медленно строится, от того, что каменщиков и протчих художников того дела достать трудно, и за довольную цену. Того ради запрещается во всем Государстве, на несколько лет (пока здесь удовольствуются строением) всякое каменное строение, какагоб имяни нибыло, под разорением всего имения, и ссылкою»[206].

«Архитектор Трезин», упоминаемый в первом указе – это Доменико Трезини. Трезини, выходец из итальянской части Швейцарии, в 1699 – 1703 гг. находился в Дании, при дворе Фредерика IV, затем поступил на русскую службу и стал обер-архитектором Канцелярии городовых дел. В 1714 г. им (или кем-то из его русских сотрудников) были разработаны проекты образцовых домов для разных категорий населения столицы – для «подлых» и «зажиточных». Проекты представляли собой гравированные и отпечатанные чертежи, выдававшиеся застройщикам, на которых были изображены фасад с воротами, план дома и размеры участка; при этом застройщик мог строить дом и по своему чертежу, если тот получал апробацию в Канцелярии городовых дел. (На плане дома для зажиточных имелось пояснение: *«Кто по желанию своему возьмет подворовое строение целое место то есть 50 сажен длины 25 поперег оному надлежит лицевым маниром построить себе тот дом как спередняго лице поулице так иназади подобным образом длиною оное здание имеет быть на 22 саженях, а 3 сажень оставшияся употреблятца наворота. Аежели кто пожелает дом себе лутчее построить оному надлежит явитца у Архитектора Тресина на истребовать рисунку какого сам похочет так же буде у кого самаго лутчей рисунок есть то оному надлежит же тот рисунок объявить архитектору и потом против оного строитца»*). Также можно было менять внутреннюю планировку дома, строящегося по образцовому проекту, устраивать по собственному усмотрению окна, выходящие во двор, и т.д. Дом мог быть каменным, мазанковым или деревянным, иметь черепичную, гонтовую или дерновую крышу, ворота разной формы; главное, что требовалось от застройщика – строить не хуже образцов и соблюдать определенную пропорциональность в размерах дома и расположении его на участке (главная цель, которая преследовалась проектами – создать целостную ленту фасадов по красной линии улиц, прерываемую только воротами).

Участки были весьма значительных размеров: модульный большой участок имел площадь в 1250 кв. сажен (т.е. 5692 м^2); дворы подлых были в 1/4 и 1/6 такого участка. Соответственно, различались и стоящие на этих участках дома. Дом для зажиточных был одноэтажным, с трехоконным мезонином над входом; длина его по фасаду равнялась 47 м, в центре располагался вход с крыльцом в три ступени, а по обе стороны от него было по 7 окон, при этом на крыше над четвертым окном от угла с каждой стороны делалась светелка. Планировка помещений была достаточно простой: сразу из дверей входящий попадал в передние сени, через стену от которых были задние сени с двумя нужниками (в стене, разделявшей сени, имелась дверь); направо и налево от сеней были два четырехкомнатных блока, обогреваемый каждый одной центральной печью, при этом комнаты по уличному фасаду (передние) были несколько больше по своим размерам, чем задние. Дома для подлых предлагались нескольких разновидностей. На дворе в 1/4 участка можно было поставить дом в 4 окна по фасаду (при этом в одном варианте дверной проем делался ближе к торцу), на крыше над вторым окном от двери устраивалась светелка, вместе с печной трубой акцентировавшая центральную часть дома. В другом варианте дверь делалась между третьим и четвертым окном, при этом печей было две. На дворе в 1/6 участка ставился дом в три окна по фасаду и дверью ближе к торцевой стене. Планировка такого дома была еще проще: из двери входящий попадал в тамбур, из него был вход в кухню, имевшую и отдельный выход во двор, из тамбура можно было пройти в одну, а из кухни – в другую комнату, которые так же соединялись дверью; одна печь обогревала все помещения сразу. Размеры такого дома были 5,5×5,5 сажен., т.е. 11,7×11,7 м; по сути, это один из распространенных типов посадского дома конца XVII в., который был поставлен на красную линию, вследствие чего лишился крыльца, зато приобрел арочные ворота.

Для застройки набережных Невы и важнейших улиц был разработан еще один образцовый проект дома «для именитых», выполненный французским архитектором Ж.-Б. Леблоном. Леблон поступил на русскую службу в 1716 г., будучи уже прославленным архитектором: он разбивал парки, строил отели (отель де Вандом, отель де Клермон), писал теоретические работы. Звание королевского архитектора во Франции он сменил на чин генерал-архитектора в Петербурге и жалование в 5000

руб. годовых. В том же 1716 г. Леблон выполнил проект двухэтажного дома «на погребах», с шестью окнами на каждом этаже и дверью в центре фасада (образцом послужил фасад отеля Бове в Париже, построенного Антуаном Лепортом в 1660 г.). Над входом на втором этаже был арочный проем, через который можно было выйти на украшенный решеткой балкончик; над окнами в крыше были сделаны затейливой формы люкарны. Представленный царю проект не был одобрен – Петр обратил внимание на слишком большие, по его мнению, для петербургского климата окна; дома на Васильевском острове строились по проекту Трезини – двухэтажные «на погребах», с мезонином и двумя входами.

Наконец, в 1721 г. Трезини были выполнены несколько проектов загородных домов (на Фонтанке, служившей в то время границей города, раздавались участки под строительство). Загородный дом стоял на берегу реки или пруда в центре участка; на берегу устраивалась пристань, от которой усадьба отделялась оградой с арочными воротами в три проема и беседками-«чердочками» по углам. Двор и сад имели регулярную планировку с множеством цветников и газонов; сам дом мог быть одноэтажным в 8 окон по фасаду, или в 6 окон по фасаду и с мезонином в 3 окна; на крыше возвышались люкарны, углы дома украшались рустом. Эти проекты тоже были примерными: на чертежах предлагались разные варианты планировки двора, различные формы пруда, разные ограды, ворота, беседки. В одном из проектов оговаривалось: *«Кто изберет посему чертежу загородной двор строить может переменить порталы и чердаки аки политерам присемже чертеже назначенным посторонам. А у кого позади двора лес натуралной хорош тот может ево расчистить авсего нерубить»*[207].

Таковы были проекты; реально возводившиеся дома могли довольно значительно отличаться от этих образцовых проектов, но в то же время следовали предлагаемым последними размерам, пропорциям и решениям фасадов. Еще до разработки трезиниевских проектов некоторые улицы Петербурга (набережная Невы) уже были застроены внушительного вида особняками вроде дома П.П. Шафирова или Меншиковского дворца, по своим размерам, внешнему виду и отделке являвшихся гораздо более представительными, чем предложенные проектами для зажиточных и именитых. С другой стороны, некоторые дома, например, каменный дом царевны Натальи Алексеевны (16 окон по фасаду, 6 окон в

мезонине и столько же на чердаке, 2 двухвсходных крыльца), вызывали ассоциации со старыми боярскими хоромами. Васильевский остров застраивался домами по трезиниевскому проекту для именитых – двухэтажными на высоком цоколе («на погребах» – т.е., с полуподвалом: эти «погреба» устраивались для того, чтобы поднять уровень пола первого жилого этажа, что было необходимо из-за частных наводнений), с семью окнами по фасаду и мезонином в три окна (или без мезонина), с высоким двухмаршевым крыльцом; дома эти стояли вдоль набережной уступами, выступая один из-за другого. Некоторые дома были более значительных размеров: так, сам Трезини выстроил для себя на Васильевском острове двухэтажный дом с полуподвалом в одиннадцать окон по 10-саженному фасаду, с трехоконным мезонином и высоким двухвсходным крыльцом.

Позднее, в 30-е гг. (после пожара 1736 г.), были разработаны новые образцовые проекты двухэтажных и одноэтажных домов. Изображения таких домов сохранились на некоторых чертежах 40-х гг. и на перспективном плане Петербурга, составленном в 60-е гг. (дело в том, что даже сильно перестроенные дома данного периода, не говоря уже о петровских мазанках и пр., сохранились до нашего времени лишь в исключительно редких случаях). Из проектов домов для причта Исаакиевского собора, выполненных М. Земцовым, дома генерал-майора Дюпре, одного проекта дома 1745 г. мы узнаем, как выглядели одноэтажные дома этого периода. Это дома на погребах в 6, 7, 9 окон по фасаду, с выделенной центральной частью (ризалит с фронтоном или мезонином), вальмовой крышей с люкарнами, украшенные рустом и барочными наличниками. (Вальмовая – четырехскатная: прямоугольное здание перекрывается так, что два длинных ската имеют форму трапеции, а короткие боковые – треугольника; этот треугольный скат и называется «вальма» – от нем. Walm). Типы двухэтажных домов известны по перспективному плану Петербурга и некоторым рисункам 40-х гг. – это дома в 11 или 13 окон по фасаду, с мезонином, фронтоном над центральным ризалитом или под ровным карнизом, с балкончиком над входом или без него, с двухмаршевым крыльцом или без такового. Появились дома и повышенной этажности, у которых второй, а иногда и третий этажи были деревянными; впрочем, власти данный небезупречный в пожарном отношении тип жилища не приветствовали, и время от времени полиция ломала эти деревянные «апартаменты». Вот, например, свидетельство К.Р. Берка, относящееся к

правлению Анны Иоанновны: *«Порой признается подлежащей сносу целая улица хороших деревянных строений, а их владельцы получают приказ за год-два возвести каменные дома определенной высоты. Они должны немедля ломать свои дома, переносить их во двор или на другое место, где разрешается стоять деревянным строениям, или по дешевке продавать свои постройки, уступая дворовое место тому, кто хочет [тут] строиться в камне»*[208]. Иными словами, преемники Петра I полностью разделяли его желание видеть свой «парадиз» выстроенным исключительно в камне и действовали теми же методами, что и основатель Санкт-Петербурга.

Как и раньше, более или менее приближались к образцовым проектам лишь фасады домов. В глубину и по краям участка дома пристраивались вполне свободно, так что в плане получались фигуры весьма замысловатых очертаний. Некоторые дворовые участки превратились в замкнутые, обстроенные жилыми и хозяйственными зданиями дворы, усадебная застройка кое-где перешла в периметральную – вместо отдельных домов, разделенных воротами, возникает сплошная линия фасадов, а на месте центрального входа появляется проездная арка. Внутренняя планировка была тоже весьма разнообразной: в одном проекте Земцова дом площадью 30×15 м разделен продольным и поперечным коридорами на четыре 2-комнатных квартиры, в другом по обе стороны коридора видим два 4-комнатных блока, на визированном Трезини проекте 1745 г. дом 6×4 сажен разгорожен на 8 комнат; печи везде ставятся так, чтобы одновременно отапливать не менее 2-х помещений. Среди комнат выделяются сени или прихожая, зал, спальни, комнаты для прислуги, появляются кабинеты, кухня в отличие от старых поварен устраивается непосредственно в доме[209]. Об интерьере домов массовой застройки мы мало что знаем, можно привести только свидетельство Берка: *«В комнатах русских людей редко увидишь обои, а лишь несколько зеркал, столов и стульев; кафельные печи очень большие и топятся преимущественно из сеней»*[210]; иными словами, барочный декор сочетался с достаточно скромной внутренней обстановкой.

Таким образом, к середине века Петербург принял вид европейского города, в жилищной архитектуре которого переплетались разнообразные английские, французские, северогерманские и голландские влияния. Конечно, западноевропейские новации приходили в новую российскую столицу с некоторыми упроще-

ниями и определенным запозданием. Во французских отелях этого времени уже распространялась коридорная планировка, ванные и уборные, парадные комнаты уменьшались, а комнаты бытового назначения увеличивались в размерах, потолки снижались, окна удлинялись. Во Франции первой половины XVIII в. уже строили многоквартирные доходные дома, достигавшие в высоту 5-ти этажей, в Петербурге же места еще хватало, поэтому этажность была меньше. (По словам К.Р. Берка, относящимся к середине 30-х гг. XVIII в., в Петербурге *«нет домов выше трех этажей, включая самый нижний – это подвал, причем очень низкий. Поэтому много изрядных домов, куда не проходит ни одна карета, и должно ездить через задние ворота, или же проломлена стена второго этажа, и тогда проход становится высоким, как триумфальные ворота; оба эти способа вполне безобразны»*[211]). Доходных домов в новой столице тоже не было (точнее сказать, были – в частности, известно, что их специально строил Меншиков[212], но вряд ли они являлись многоэтажными и многоквартирными). Петербург кое-чем напоминал Потсдам с его типовой застройкой (сказывалось общее голландское влияние) или Дрезден, но в последнем уже доминировали 5-этажные дома слитной застройки с единым фасадом и карнизом в одну линию, в Петербурге же преобладала усадебная застройка, и двухтрехэтажные особняки соседствовали со скромными одноэтажными домиками. (Хотя в «Должности архитектурной экспедиции» – трактате или кодексе, составленном в конце 30-х гг. П.М. Еропкиным и завершенным после его казни в 1740 г. Трезини, И.К. Коробовым и М.Г. Земцовым, и утверждалось, что *«всякое каменное наличное к улицам строение строить в каждой улице одною пропорциею высоты, где как определены ...чтоб симетрия была и одною б высотою все строены были, от чего немалая красота городу придается»*[213]).

Особенно значимыми были различия в жилой застройке лиц скромного достатка. Так, по проекту архитектора Фоншвизена Переведенские слободы на Адмиралтейском острове, где жили мастеровые-переведенцы, должны были застраиваться домиками на 2 семьи, представлявшими собой обычные избы 10×8 аршин с сенями и двумя чуланами. В Амстердаме же еще в 1671 г. муниципалитет строил типовые дома для сдачи внаем ткачам-ремесленникам: это были двухэтажные дома со сплошным фасадом, в каждой секции имелись две двухэтажных квартиры с отдельным входом, на первом этаже был холл площадью 3×6 м,

жилая комната 6×5 м с камином и спальным альковом и кухня, а на втором этаже устраивалась мастерская, связанная винтовой лестницей с холлом и чердаком. Рядовое жилище в Петербурге несколько уступало по степени комфортабельности своим западноевропейским образцам и аналогам; правительство заботилось только о внешней стороне, о фасадах, мало думая о внутреннем удобстве.

(Впрочем, если говорить не о новинках европейской жилищной архитектуры, а об основной массе застройки, которая по большей части еще сохраняла свой средневековый характер, сравнение было отнюдь не в пользу последней – по крайней мере, с точки зрения современников. У нас есть свидетельства людей разного социального статуса – посла А.А. Матвеева и обер-офицера А.Т. Болотова, относящиеся, с одной стороны, к разным странам, а с другой стороны – к самому началу и к самому концу периода первой половины XVIII в. Эти очень разные по своему воспитанию, образованию, состоянию и жизненному опыту люди, снаружи и изнутри сравнивая среднеевропейское жилище с более или менее традиционным отечественным (один вырос в боярских хоромах, а другой в усадьбе средней руки помещика, причем ни тот, ни другой на тот момент еще не видели Петербурга и его новых домов), единодушно отдавали предпочтение последнему. А.А. Матвеев, направляясь в 1705 г. в Париж, проехал через несколько рядовых французских городков, и о застройке каждого из них делал замечания типа *«400 домов разных жителей, строения каменного зело плохого и гнусного от своей нечистоты»*[214] (о Сант-Мейссансе). В свою очередь, А.Т. Болотов, прослуживший во время Семилетней войны несколько лет в Кенигсберге, так отзывался о жилых домах этого типичного немецкого города: *«Единое только мне не полюбилось, что дома у них, а особливо в лучших частях города, очень тесны и безпокойны; редкий из них занимает сажен пять в ширину, а большая часть не более сажен двух или трех шириною, и притом все покои в оных имеют окна в одну только сторону, и очень немногие освещены тремя окнами, а по большей части в них по два окна, ибо обе боковыя стены, по причине сплошного строения, у них обыкновенно глухия. Недостаток сей заменяется у них высотою здания и множеством этажей, из которых один другого ниже; но сие приносит с собою ту неудобность, что всходить в верхние этажи должно всегда темною и самою безпокойною круглою лестницей, ощупью; ибо как у них в каж-*

дом этаже только по два покоя, из которых один окнами на улицу, а другой назад, то между ними находятся темныя сенцы, где идет сия лестница и вкупе находятся очажки, где варят они себе есть. Дворы есть у весьма редких домов, да и те очень тесные, а у прочих хотя и есть, но наитеснейшие, да и в те вход только сквозь домы, а ворот порядочных нет, да и служат они более для поклажи только дров»[215]).

Собственно, таков был уровень запросов и самого двора: внешнее здесь превалировало над внутренним, и для частной, приватной жизни очень мало были приспособлены даже императорские дворцы с их анфиладами парадных залов, где не всегда можно было найти стул, чтобы просто присесть, не говоря уже о каком-то уединении. (Интересные замечания на этот счет рассыпаны в записках Екатерины II в бытность ее великой княгиней, т.е. во время правления Елизаветы Петровны. Вот один из наиболее характерных примеров: приехав в декабре 1752 г. в очередной раз в Москву, великая княгиня с мужем была поселены *«в деревянном флигеле, только что построенном прошлой осенью: вода текла по стенам, и все комнаты были чрезвычайно сыры... В той комнате, которая должна была служить мне уборною, поместили моих девушек и камерфрау с их служанками. Таким образом 17 человек должны были жить в одной комнате.., из которой не было другаго выхода как чрез мою спальню, и женщины за всякой нуждой проходили мимо меня... В добавок они обедали в одной из моих передних комнат... двери беспрерывно растворялись и затворялись... Наконец на десятый день меня навестила Императрица. Заметив беспрестанную беготню, она вышла в другую комнату и сказала моим женщинам: Я прикажу сделать другой выход, чтобы Вы перестали таскаться через спальню В. Княгини. Но что же она сделала? Приказала прорубить наружную стену, и таким образом уничтожила одно из окон этой комнаты, где и без того 17 человек с трудом помещались. В комнате устроился коридор, окно выходившее на улицу обратилось в дверь, к которой приделали лестницу, и женщины мои должны были ходить улицею. Под их окнами устроили для них отхожия места; обедать они опять должны были идти улицею»*[216]). Естественно, что и для представителей знати, живших «открытым домом», и для дворян средней руки, и для столичных купцов, беспрестанно гостевавших друг у друга, такие вещи, как удобство и бытовой комфорт, немного значили по сравнению с вопросами представительского престижа. (Это касалось и старой

столицы, причем еще в петровские десятилетия: Бергхольц восхищался, *«как хорошо живут между собою здешние купцы: они ни одного вечера не остаются одни и постоянно собираются друг у друга»*, а А. Курбатов, инспектор московской бурмистерской палаты, с раздражением писал: *«Которые при мне и бурмистры есть, ей, малое от них имею помоществование... лучший Панкратьев однажды или дважды в неделю побывает в Ратуше, а в банкетах по вся дни»*[217]). Их внимание куда больше занимал фасад, а не задний двор собственного дома, парадная столовая, а не спальня или, тем более, нужник, поэтому и европейские заимствования в области жилищного строительства носили преимущественно внешний характер[218].

Так обстояло дело в новой столице; как же в это время выглядела старая?

Судя по «Панораме Москвы с Воробьевых гор», гравированной в 1707 – 1708 гг. Яном ван Бликландом (гравером Оружейной палаты), в конце первого десятилетия нового века являвшийся еще столицей город выглядел вполне традиционно. Насколько можно разглядеть, кое-где оставались даже курные избы, основная же масса застройки была представлена небольшими посадскими домами (по эстампу трудно понять, деревянные они или каменные, а если деревянные, то брусяные ли, обшитые тесом или рубленные в обло). По всей видимости, кое-где строились и мазанки – по крайней мере, к этому призывал указ 1701 г.; и этот, и последующие указы вплоть до 1712 г. требовали застраивать центр города каменными домами, однако указ 1714 г. о прекращении каменного строительства во всем государстве, кроме Петербурга, отменил все предыдущие. Теперь даже в Кремле, Китай-городе и Белом городе предписывалось строить мазанки, крытые черепицей или дерном; однако мазанковое строительство в старой столице прививалось еще хуже, чем в новой, и в 1718 г. царским указом было разрешено возводить в Кремле и Китай-городе каменные дома под черепичной крышей, а в Белом и Земляном городе по-прежнему следовало строить только деревянное жилье. В 1722 г. в Москве была введена должность обер-полицмейстера, в «Инструкции» которому говорилось: *«все жилое строение, ежели кому случится что вновь построить или старое переставить, и оное б все было строено по указу по улицам линейно, и никакое б строение из линии не выдавалось, но чтоб со временем улицы и переулки были равны»*. Был установлен 4-летний срок, в течении которого все дворы в Кремле и Китай-

городе должны были быть застроены каменными домами по красной линии; тот, кто не хотел или не мог выполнить это требование, обязывался отдать свой двор желающему построить каменный дом (а тот отдавал прежнему владельцу свой двор в другой части города). Каменные дома требовалось строить вплотную друг к другу так, чтобы получилась сплошная линия фасадов; для этого при кладке следовало оставлять выступающие наружу кирпичи. В Белом и Земляном городе разрешалось возводить обычные поземные избы, но потолки в них должны были обмазываться глиной, а крыши требовалось крыть черепицей; рубить черные избы запрещалось вовсе – все вновь строящиеся дома должны были быть с трубами (а не с деревянными дымниками). В 1728 г. указом Верховного Тайного совета застройка дворов была предоставлена на усмотрение владельцев; в силе остались только запреты строить в Кремле, Китай-городе и Белом городе курные избы и ставить дома на земле без фундаментов. После пожара 1736 г. вышло новое предписание: каменные дома должны были строиться в два этажа, при этом второй этаж мог быть деревянным, деревянные дома можно было строить в один этаж, но с мезонином, и штукатурить. Так же продолжали один за другим издаваться распоряжения о строительстве домов только по красной линии: этого требовали указы 1742, 1748, 1752 гг.; что касается материала и размеров домов, то указ 1748 г. разрешал строить *«кто какое строение по возможности своей похочет: каменное или деревянное, большое или малое, не утесняя излишними покоями и службами дворов»*[219].

Эти указы своей многочисленностью наводят на мысль о том, что основная часть московской застройки, по крайней мере, до пожаров 1730 – 1740-х гг. и составления перспективных планов Москвы 1739 и 1753 гг., оставалась нерегулярной и деревянной. Действительно, из описи 1726 г. следует, что за все время петровского правления в Белом городе были выстроены 41 каменная палата, 3 бани и 1 ворота, починено 5 палат (имеются в виду только каменные строения), причем из всех этих палат только 2 дома были выстроены в линию, остальные попрежнему стояли в глубине дворов; в Земляном городе было построено 8 палат и починено 2. В целом город в это время не столько рос, сколько уменьшался – население сократилось примерно на четверть, и настолько же сократилось количество дворов. По переписи 1701 г., в Кремле было 43 двора, в Китай-городе – 271, Белом городе – 2532, Земляном городе – 7394, за

Земляным городом – 6117, всего 16 357. Переписи 1737 – 1745 гг. дали гораздо меньшие цифры: Кремль – 10 дворов, Китай-город – 171, Белый город – 1249, Земляной город – 5351, за Земляным городом – 5203, всего 11 984. (Правда, в переписях 1737 – 1745 гг. пустые, т.е. нежилые дворы в основном не учитывались, к тому же в центре в это время на месте небольших дворов посадских появляются обширные дворянские и купеческие дворы). На 1756 г. в старой столице насчитывалось 13 742 двора, т.е. на 16% меньше, чем в начале века.

И позднее Москва оставалась деревянным городом. В 1743 – 1762 гг. было выдано 76 разрешений на строительство в Китай-городе, из них 67 на возведение каменных, и 9 на возведение деревянных построек, однако уже в Белом городе ситуация выглядела совершенно иначе – там на 838 разрешений на деревянное строительство приходилось всего 91 разрешение на каменное строительство. В 1767 г. в Москве в пределах Садового кольца, кроме Кремля и Китай-города, насчитывалось 713 каменных построек, из них 187 церквей и 96 казенных зданий; всех частных каменных зданий (в это число вошли не только дома, но и кладовые и т.п.) было только 430. Что касается Земляного города, то на Генеральном плане Москвы (1767 г.) были изображены только маленькие дворы с одним деревянным домиком; таким образом, за первую половину века лишь самый центр Москвы был перестроен в камне и приобрел некоторую регулярность, окраины же оставались полностью деревянными и далекими от правильной застройки[220].

Но и в центре не все было благополучно. Самый центр старой Москвы – Кремль, представлял собой довольно печальную картину. Если по описи кремлевского дворца 1713 г. (Петр только что перевел двор в Петербург) в дворцовых помещениях обнаружились не очень значительные повреждения, которые и были исправлены, то опись 1722 г. говорит уже о полном опустении и обветшании дворца. Кровли приемных покоев были уже не металлические, а крытые тесом и дранью, да и то гнилые и частью обвалившиеся, Теремной дворец стоял без дверей, окон и полов, внутренняя отделка, сильно пострадавшая в результате пожара 1701 г., не была восстановлена, другие палаты имели такой же плачевный вид – своды кое-где обвалились, кровли вообще не было. В 1723 г., в связи с коронацией Екатерины I, часть дворцовых помещений была отремонтирована, остальные продолжали стоять в том же виде до 1737 г., когда новый пожар опустошил

большую часть палат – сгорели кровли, полы, потолки, двери, окончины, лавки и т.п. Кое-что тогда же восстановили, но дворец продолжал стоять в запустении (часть помещений была занята разными учреждениями), и с 1752 г. старые кремлевские палаты стали постепенно разбирать. Не лучше выглядел и дворец в с. Воробьеве: этот деревянный на каменном подклете дворец, выстроенный в 1685 г., состоял из пяти отдельных палат с чердаками и гульбищами; в 1752 г. обследовавший его архитектор А.П. Евлашев в своем рапорте доносил, что *«деревянное строение все развалилось и сгнило, так что и расположения оным покоям ни каковым образом строено было не видно»*.

Несколько лучше выглядели выстроенные в стиле «нарышкинского барокко» Лефортовский и Головинский дворцы. К Лефортовскому дворцу, переданному после смерти хозяина Меншикову, в 1707 г. пристроили боковые флигеля (итальянский архитектор Д.-М. Фонтана), так что передний двор превратился во французского образца курдонер (парадный двор). Стены в нем были обиты красным сукном, в передней образа соседствовали с портретами участников «всешутейшего и всепьянейшего собора», а дубовый раздвижной стол, обитые сукном лавки и переметная скамья – с моделями кораблей. В других помещениях лавки и суконная обивка в духе прошлого века так же сочетались с ландкартами, маринами, компасами и разного рода кунштюками. Головинский дворец (усадьба Ф.А. Головина, построенная в 1697 – 1699 гг. и приобретенная Петром I в 1721 г.) имел парадную лестницу, спускавшуюся к пруду, и регулярный сад. Все это приближало данные переходного типа постройки к новым архитектурным модам и бытовым стандартам, и здания так или иначе использовались (после ремонта в 1741 г. здесь останавливался двор Елизаветы Петровны), однако их все больше и больше перестраивали, так что в конце концов от старинных палат здесь ничего не осталось[221].

Новых каменных зданий дворцового типа в Москве строилось мало – двор и знать перебрались в Петербург, при этом старые боярские хоромы, вышедшие из моды, частью переходили в руки новых владельцев, частью просто забрасывались. В 1707 – 1708 гг. князь М.П. Гагарин, московский комендант и первый сибирский губернатор, выстроил на Тверской роскошный особняк в итальянском стиле (архитектором, возможно, выступил Фонтана): это было большое здание с лоджиями на фасаде, колоннами, двумя двухвсходными крыльцами, балконами и богатым деко-

ром. Снова подобные особняки стали возводить в Москве только в середине века, когда были построены дом графа А.Г. Разумовского у Покровских ворот и дом М.Ф. Апраксина на Покровке – настоящие барочные дворцы, мало что говорящие о массовой застройке.

Кое-что о последней мы знаем из письменных источников. Так, дьяк И. Алферьев (1700 г.) жил в каменном доме, состоявшем из 3 жилых комнат и 2 казенных палат, с 2 каменными крыльцами; в доме имелись кожаные кресла, стулья, на лавках лежали тюфяки, были также ковры и полоза астраханские; за домом располагался сад. Пороховщик Г. Бельский (1709 г.) владел трехэтажными каменными палатами с проездной аркой посередине; на нижнем этаже находились две жилые комнаты и двое сеней, под ними каменный погреб и четыре ледника, на втором этаже были семь жилых палат и пять сеней, на третьем – две палаты, над ними каменная площадка, а по сторонам – восемь деревянных чердаков; на второй этаж от передних ворот вели два каменных крыльца, от задних ворот – еще один *«восход каменный»*. Компанейщик И. Кроткий (1734 г.) владел каменным домом в два этажа; с крыльца входящий попадал на второй этаж (на первом были чуланы и кладовые), включавший в себя сени, переднюю, спальню и еще 2 комнаты. В передней стоял стол, покрытый ковром, 12 кожаных стульев, 3 шкапа, в двух из которых стояли фарфор и хрусталь, а в одном – книги, на стенах висели картины и 6 зеркал. В спальне был стол, накрытый ковром, шкапец, скрыня, китайский кабинет, в комнатах также имелись шкапы и картины; все окна и двери были снабжены железными решетками и затворами. На дворе было несколько каменных погребов и палаток, конюшня с 2 лошадьми и каретный сарай с 4 колясками. Купец 2-й гильдии И. Железнов жил в деревянном доме в Старой Кузнецкой слободе, включавшем в себя 2 поземные светлицы с комнатками, над одной светлицей был еще чердак, тоже со светлицей; в светлицах стояли изразцовые печи, в одной из них все окна были стеклянными, со ставнями и железными запорами, в другой – частью стеклянные, частью слюдяные, с деревянными запорами. В доме было 5 столов, из них 2 – дубовые раздвижные, липовый шкап, такая же кровать, 2 стула; на дворе находились 3 погреба с напогребицами, 2 сарая, конюшня с сушилом, имелись кибитка и сани, двор был обнесен забором с воротами, в саду росли 35 яблонь и груш. Тяглец Мещанской слободы В.

Егупов (1741 г.) имел дом-связь – две горницы на подклетах через сени, на дворе были 2 погреба, сушило, конюшня, баня, сад насчитывал 50 деревьев. Наконец, у человека совсем небогатого – мастерового А. Молошникова (1750 г.), на дворе стояла *«светлица с комнаткой да сени с каморкой и чуланом»*; в светлице было 6 окон, изразцовая печь, полати, вероятно, лавки, стол, поставец. В чулане стояла кровать с периной, изголовьем и подушками, под ней сундук с платьем. В доме было 2 зеркала, из посуды имелись железная сковорода, 17 деревянных ложек, 2 таких же блюда, 3 тарелки, стакан, 3 чашки, склянница; прочее имущество состояло из набора плотничьих инструментов, лейки и слюдяного фонаря. На дворе (не огороженном) стоял погреб, в саду было 7 яблонь[222].

Жилище, как видим, достаточно скромное – весь двор был оценен в 6 руб.; однако по сравнению с посадским жильем XVII в. изменения очевидны – изразцовые печи, поставцы, кровати, стеклянная посуда в середине XVIII в. были чем-то вполне обыденным в доме мастерового, да и сам этот дом, состоящий из 4-х помещений, отапливающийся по-белому, с погребом и садом, был сравнительно приличным жилищем по сравнению с однокамерной черной избой предшествующих времен (к тому же еще и довольно дешевым: мастеровой этот зарабатывал в год, вероятно, 25 – 30 руб., а весь двор стоил всего 6 руб.). Что касается домов лиц более состоятельных, то здесь тоже следует отметить стеклянные оконницы, подвижную мебель, обилие надворных построек, немалых размеров сады; правда, при этом сложно что-то сказать относительного внешнего вида этих каменных палат и деревянных светлиц – были ли так по старинке обозначены новые европеизированного облика дома, или же обозначаемое полностью соответствовало обозначающему, и палаты были, действительно, палатами, а деревянный дом – связью «изба – сени – изба». Вполне возможно, что и в середине века появление барочных дворцов в Москве не исключало сохранения бревенчатых изб; более определенно сказать об этом мы ничего не можем.

Впрочем, и старая и, тем более, новая столицы являют собой все же примеры исключительные, нас же больше интересует то, как выглядела ситуация в провинции, каким было жилище лиц относительно состоятельных, проживавших вне Петербурга и Москвы – дворян-помещиков, провинциальных администраторов, купцов, посадских.

3.3.2. Дворянские усадьбы

Поместное дворянство в первой половине XVIII в. находилось на службе, причем служба эта стала постоянной и бессрочной, так что в своем поместье дворянин почти не бывал. Соответственно, вкладывать средства в строительство усадьбы большого смысла не было, можно было обойтись строением подешевле и попроще. (К тому же, пока поместье не было еще уравнено с вотчиной, его могли отобрать за служебные провинности – и действительно отбирали, его не так-то просто было передать по наследству и т.д., так что ни о каких «дворянских гнездах» речь еще не шла). С другой стороны, и такое жилище должно было до некоторой степени отвечать модам и вкусам нового времени. Хоромные строения старого типа, состоящие из нескольких горниц и повалуши, соединенных сенями, постепенно выходят из моды; новые усадебные дома объединяют жилые и часть хозяйственных построек под одной крышей, при этом сам дом из нескольких изб на подклетах, связанных сенями и переходами, превращается в единый, чаще всего поземный корпус, напоминающий, с одной стороны, каменные дома дворцового типа, а с другой стороны – большую крестьянскую связь «изба – сени – изба». (Многократно опосредованное подражание дворцово-придворным архитектурным новациям довольно неожиданно частично снимало старое внешнее и планировочное различие между хоромами помещика и избами его крестьян; надо сказать, что эта близость, точнее, однородность помещичьих и крестьянских жилищ была распространенным явлением – точно так же обстояло дело не только в Малороссии, но и в Австрии и Швейцарии). Прежде всего изменения затронули пригородные усадьбы знати, их старые «подмосковные», которые владельцы перестраивают на новый петербургский манер – с парками, прудами, парадным двором-курдонером и т.п.; соответственно менялся интерьер и декор, в котором прихотливо сочетались старые и новые черты.

(В этом плане интересно привести свидетельство того, какое впечатление производила на петровских вельмож домашняя обстановка их европейских «коллег», с которой они знакомились в ходе разного рода служебных и деловых поездок. Уже упоминавшийся выше русский посол А.А. Матвеев – между прочим, сын известного «западника», начальника Посольского приказа боярина А.С. Матвеева, в 1705 г. был отправлен во Францию к

двору Людовика XIV с одним деликатным поручением, и вот как он описывал увиденное в своих записках: *«Уборства велеможность в домех великих и посредственных высокошляхетных особ и у самаго парижскаго купечества многоценными обитьи тапетов, или живописным подобием тканых ковров, бархатных, с широкими золотными круживы и злотоглавных, и ледикантов, или кроватей, из таких же материй, и канапеев, или скамей, стулов золоченых, великих мер в три аршина зеркал многоценных, живописных картин дивных художеств, шаф, и шкатул, и часов, и паникадилов из самого точенаго светлаго хрусталя, и столов аспидных золоченых, и высоких подсвешников преславных работ, резных и золоченых, и шандалов хрустальных многосвечных превосходят все страны европския, и всякой убор к потребе лутчей человечества с несказанною угодностью имеют преславной»*[223]. Иными словами, этот человек, выросший в одном из богатейших и близких к династии семейств страны (мать Петра I, Наталья Кирилловна Нарышкина, воспитывалась в доме А.С. Матвеева), с детства знакомый с отдельными элементами европейской культуры, воочию увидев Париж Людовика XIV, испытал настоящий шок, и надо думать, что он был в этом не одинок; естественно, что у себя дома люди этого круга пытались в той или иной мере воспроизвести черты быта западноевропейской знати, им начинали подражать люди не столь знатные и состоятельные, и т.д.).

Принадлежавшая князю Д.М. Голицыну усадьба в Архангельском в начале XVIII в. выглядела еще вполне традиционно: хоромы из трех светлиц, соединенных сенями, стекла в свинцовых переплетах, изразцовые печи, лавки в комнатах, неизменный красный угол, на дворе имелись баня, поварня, погреб, ледник, амбар, житницы и т.д.; зато здесь уже были две «аранжереи» с лавровыми, фиговыми, лимонными, померанцевыми деревьями, олеандры, китайские травы. Уже через несколько лет (к 1710 г.) А.Д. Меншиков основал усадьбу в с. Ново-Алексеевском: к дому вела березовая аллея, через каменные ворота с фронтоном открывался вход во двор-курдонер с цветником, включавшим фигурный партер, к которому с двух сторон примыкали два сада; к главному корпусу деревянного оштукатуренного дома примыкали симметричные флигеля (в плане дом представлял собой центральные сени с двумя анфиладами по 4 комнаты, над сенями возвышался двухкомнатный мезонин). В палатах первого этажа стены и потолок были оштукату-

рены, в столовой потолок украшен алебастровой лепниной, полы выложены белой лещадью с черными вкраплениями, в парадных комнатах стояли белокаменные резные камины. Правда, и здесь в интерьере встречались элементы, свойственные скорее старой традиции – во флигелях стояли изразцовые печи, крашеные столы, скамьи, покрытые сукном, двери, тоже обитые сукном или раскрашенные, в комнатах мезонина потолки были подбиты холстом и побелены; тем не менее, в целом усадьба резко отличалась от обычных помещичьих дворов с их хоромами. Эти нового образца усадьбы служили примером для подражания помещикам не столь родовитым и/или состоятельным; возводившиеся, как правило, из дерева, в плане они следовали традициям каменной посадской архитектуры, с выделением парадной и жилой половины и функциональным делением помещений, среди которых фигурируют гостиная, зал, столовая, кабинет, спальни, детская, сени (с нужником), и комнаты для прислуги – лакейская, людская, девичья и т.п.[224]

Конечно, это сочетание нового и старого – точнее, пожалуй, старого и нового – трудно выразить в цифрах, статистически, но попробовать можно. Мы проанализировали материал, датируемый 1701 – 1725 гг., по 102 помещичьим усадьбам, в составе которых было 110 домов (хором, в т.ч. несколько приказчичьих), принадлежавших 51 помещику (см. Приложение). Описания эти сделаны с разной степенью подробности, поэтому об абсолютной достоверности наших подсчетов говорить не приходится; тем не менее, полученные соотношения все же обладают некоторой показательностью. Упоминания о подклетах, жилых или глухих, встречены в 37 случаях, о чердаках, как над домом в целом, так и над сенями – в 28 случаях, о повалушах – в 17 случаях; хоромы типа «две горницы через сени» упоминаются 20 раз, хоромы, состоящие из белой и черной горниц с сенями между ними – в 16 случаях, черные горницы (избы и т.п.) встречаются в составе разного рода хором в 7 случаях, еще в 4 случаях помещики жили в черных избах за неимением других помещений, наконец, в 6 случаях помещичий дом представлял собой связь «изба – сени – клеть». Все это говорит о том, что в петровское время помещичьи усадьбы, особенно у небогатых помещиков, еще очень мало отличались от аналогичных построек предшествующего столетия: хоромы из нескольких срубов, соединенных сенями, поставленные на подклеты, с жилыми чердаками, а иногда и с гульбищами, повалуши во дворах,

фигурирующие еще в 1725 г. Нет ничего невозможного в том, что эти повалуши стояли еще и в правление Елизаветы Петровны – вряд ли средней руки помещик стал бы ломать еще пригодную для жилья постройку только из-за ее старомодности. В подтверждение можно привести такой пример – мемуарист майор М.В. Данилов пишет о своем двоюродном деде, имевшим чин стольника и ходившем в Чигиринский поход, который умер *«около 1735 или 1736 года, пожив лет восемьдесят или более»*, что *«он без выезда жил в той деревне, где я родился»*. *«Усадьба, где он жил, в селе Харин, преизрядная была: два сада, пруд и кругом всей усадьбы рощи, церковь в селе деревянная. Хоромы у него были высокие, на омшинниках, и снизу в верхние сени была со двора предлинная лестница... Все его высокие и обширные с виду хоромы состояли из двух жилых горниц, через сени стоящих: в одной горнице он жил зимою, а в другой летом»*[225]. Таким образом, еще в середине 30-х гг. XVIII в. старые провинциальные помещики доживали свой век в хоромах предшествующего столетия, и хоромы эти могли простоять еще десяток-другой лет. То же касается и ворот с шатрами – А.Т. Болотов, рассказывая о приезде в 1762 г. в свое имение Дворяниново, пишет: *«В единый миг очутились мы перед старинными и большими воротами моего двора, покрытыми огромною кровлею и снабженными претолстыми и узорчатыми верея-ми»*[226]. Все это наследие XVII века встречается в описях гораздо чаще, чем объединение нескольких помещений под одной крышей, парапеты на кровле и прочие новации.

Несколько больше затронутым новыми веяниями оказывается интерьер и отдельные детали: стеклянные окончины встречаются не реже слюдяных (хотя в одном и том же доме могут быть и те, и другие, причем у более богатого помещика могут быть слюдяные, а у менее богатого – стеклянные), кроме обычных муравленных и изразцовых печей, встречаются и «круглые», выложенные белым кафелем голландки. (Вот как описывает такую печь Элизабет Джастис: *«Способ, употребляемый русскими для обогрева комнат, – печь; так они называют это приспособление, устроенное в лучших комнатах. Печи выложены превосходными голландскими изразцами, но есть и просто кирпичные. Это разновидность нашей плиты. Следить за ними – обязанность одного из слуг, так как печи весьма небезопасны, если их неправильно топить. Когда огонь разгорится, наверху открывают дымоход. Кроме того, эта печь*

имеет железную дверцу, через которую закладываются дрова, и когда они несколько прогорят, их разбивают на мелкие куски кочергой и оставляют сгорать до мельчайших угольков и золы. Недогоревшее выгребают, потому что если несгоревший кусочек останется в печи после того как ее закроют, это может вызвать внезапную сильную болезнь, которая, случись такое ночью, способна отправить вас в царство мертвых. Когда дрова достаточно прогорели, как можно плотнее закрывают верх дымохода, который они присыпают песком, и дверцу тоже плотно закрывают. Я должна признать этот способ отопления совершенным»[227]). Наряду с лавками и поставцами довольно много новой мебели – кожаных стульев, кресел, кроватей (как с балдахинами, так и простых), в отдельных помещениях некоторых усадеб стены и потолок обиты холстом или оклеены бумагой, попадаются ковры, зеркала, а картины соседствуют с образами. Однако все это большей частью встречается также в богатых имениях, причем в других поместьях тех же владельцев продолжают стоять самые простые, чуть ли не крестьянского облика «хоромы».

Приведем несколько примеров. Вот имение князя Г.И. Волконского (сенатора, начальника Тульского оружейного завода) в селе Якшино Московского уезда (1715 г.): *«Двор вотчинников, подле ево по одну сторону сад, а по другую сажена роща, а в ней дворового и хоромного строения полата кладовая; того двора и сад и роща городьба и ворота решетчатые, выкрашены белами и краснами красками. Во дворе строение: палата кладовая... Горница белая, 3 окошка красных, в них оконницы слюденых, в дву волоковых окошках оконницы слюденые ж, стол сосновой, пол четверта аршина, стул коженой, опушкою, печь кирпишная, белена известью. Перед горницею изба люцкая, в ней окошка красная, оконница стекляная да стол дубовой... Меж избою и горницею сени, в сенех чюлан, погреб с напогребицею; на погребе сусек... Другой погреб с напогребицею же... Анбар... Другой анбар... Третей анбар... Сарай... Изба приворотная с сеньми, в ней стол дубовой, 2 оконницы слюденые, ворота заднеи о трех затворах; другая изба приворотная... Сарай... сарай... Поварня с сеньми; изба люцкая с сенми, в ней стол осиновой, 2 скамьи... горница белая, в ней четыре окошка красных, в них оконницы, да 2 маленькие слюденые, стол круглой, обит кожею, перина с озголовья пуховик с пудушкою, 9 стулов коженых, в сенех стол болшой сосновой; чюлан. А те все белыя горницы, и люцкие избы,*

и онбары, и погребы, и сораи, и заднеи ворота, и поварня кругом построены под одну кровлю в линею».

Вот еще одно его имение в селе Селезнево Тульского уезда (единственный каменный дом из всех нами учтенных): *«полаты каменные, крыты тесом по польски; в них в крестовой полате поставлены для моленья святые иконы: образ пресвятые богородицы ведение, 4 венца и по полям оклад серебреной золоченой, образ круглой на раковине в рамке золоченой польской, образ пресвятые богородицы невоздремлющаго в черных рамах, образ пресвятые богородицы такой же малой в рамке золоченой с репьями за стеклом, 2 образа таких же немного побольше, на одном страсти господни, на другом великомученицы Варвары, образ Дмитрея, царевича углицкого, на большой картине в черных рамах; в крестовой же поставлены по стенам государева персона в черной раме, кортины большие фряжские, описание Амстердама, описание Лондона, глобус, описание ветров, описание остродамское ж, описание аглицких правинцый, описание голанских правынций, описание флота морского, 2 персоны женские, итого 9 кортин; да средних кортин в черных рамах 5 кортин, в том числе кортина – описание Нарвы, в зеленой раме, другая – Кроншлот; 10 кортин малых; итого поставленых по стенам больших и малых 24 кортины; в той же полате положены кортины в черных рамах, средних 4, больших 2, малых 6, 2 стола складные, крыты кожой, 6 стулов коженых золоченых, 2 простых коженых, 24 суконных красных, 2 сточка больших, 3 средних; поставец в стене, затворы росписаны тровами, в нем хрустальной посуды... в той же полате большой и средней и меньшой статьи коневых и говяжих кож 77, сыромятных 2 кожи по половине, 3 перины, наволоки белые холстинные, путляр жестяной о 6-ти трубках; 7 окон с оконницы стеклянными з затворы деревянными, в них решетки железные стоячие прутовые, в них же доски столярные; двои двери столярные, печь ценинная белая, пол деревянной косящетой; при ней задец шатровой, обит и покрыт тесом на столбах; в прихожей полате на стене образ спасителев нерукотворенного в черных рамах, на кортине, 2 шкапы столярные простые, другие столярные в полату, 2 окна с оконницами стеклянными, з затворы деревянными, в них решетки стоячие прутовые железные, вокрух в полате лавки, печь кафельная зеленая, при ней заслон чюгунной; в другой*

полате 7 кортинов больших в черных рамах, фряжские, в том числе на одной деисусы, а другие розные, коровать столярная с кровлею, 3 шкапы замкнуты, печь ценинная белая, 3 окна с оконницы стеклянными и з затворы деревянными, в них решетки железные стоячие прутовые, в них же доски столярные, стол коженый разгибной, двои двери – одни железные с нутреным замком, другие столярные без замка, вокрух в палате лавки; в спальне образ роспятие господа резной в ыконостасе с предстоящими при кресте, да кортина большая в черных рамах, до 3 кортины описаны: первая Нарва, другая Ругодив, 3-я Кроншлот; посуды медной... ящик з белыми свечами, 2 фонаря стеклянные.., 2 медведины, 3 кожи свиных деланые, 2 шкатуны.., 2 ларца с кровлеми без петель.., ящик краска охеровая, в нем оклад от икон 5 листов серебреной чеканной, погребчик грановитой, обит жесью красной с травами; 2 шкапы красные, росписаны травами, 1 замкнута, ручная мельница, что мелят горчицу, 3 замка нутрених, в том числе 1 с ключем, 3 печные заслоны, что топят изнутри.., 4 прута железных, 2 петли дверных, 3 бурова больших с кольцы, 15 прутов оконничных, 4 ласины деланых средних да перевес, 17 оленей малой руки... поставец стенной столярной двух ярусов, печь цениная белая травчетая и з заслоном железным, 4 окна с оконницы стеклянными, затворы железные, решетки стоячие прутовые железные, жестяная доска круглоя большая; в 5-й полате образ пресвятые богородицы казанския, чюдотворца Николая, стол деревянной липовой на ящике, 3 шкапа, в том числе одна з затвором росписным, 2 окна с оконницы стеклянными, затворы железные, решетки прутовые стоячие железные, печь муровленая зеленая травчетая, дверь деревянная без замка, перед нею сени, а в них 4 окна, решетки в двух гнутые, в 3-х стоячие с поперечники, стол коженой розгибной, 12 стул коженых розгибных, двои двери, в одни нутреной замок, другие простые; нижнея полата, что ходят из пальни, в них 10 бочек вина, а в тех бочках... 304 ведра... в той же полате 2 окна, в них решетки решетчетые, затворы железные; при той же в нижней полате, в другой, ис которой выходят на двор, в ней 9 бочек вина, а в тех бочках... 257 с полу... в той же полате дверь деревянная, 1 окно, в нем решетка железная стоячея прутовая, затвор деревянной; под полатами погреб с выходом, решетка железная с вислым замком, 2 окна... нижнея полата, что ходят ис переднева

крыльца, подле погреба... нижнея полата, что у заднева крыльца, перед нею сени... деревянные хоромы, крыты по польски тесом, тройня, при них 2 комнаты, да меж тех комнат комната ж, в нее хот был ис переходов; в тех хоромах подбито холстом и росписано розными красками; в тех же хоромах царские двери и с коруною, нижней пояс роспятие христово, ярус иконостасы з десусы, апостолов и с евангелисты, 2 постава, 1 расписан орешком, другой черною краскою, стол с пузом, 2 стола коженых розгибных, 7 стул коженых розгибных, доска росписная, что ставят стоканы, 5 дверей столярных, 6-е простые, постав черной, под ним 2 ящика з затворы, 7 окон двойных, в том числе в одном оконницы стеклянная, 4 печи кафляные зеленые, во всех светлицах лавки».

А вот его имение в селе Долгие Лески Ефремовского уезда: *«2 горницы, промеж ими сени дубовые, 1 белая сосновая, в ней печь муравленая, и другая дубовая, а в той белой горнице 2 иконы.., стол липовый складной, росписан красками да постав липовой крашеной»*.

Вот еще один небедный человек – князь М.П. Гагарин (сибирский губернатор). Его имение в селе Сенницы Зарайского уезда (1721 г.): *«на том дворе хоромное строение 6 светлиц, промеж ими двои сени; на левой старане сеней светлица, в ней образ вознесение господне в окладе, оклад серебряной, позлащеной, шаф липовой резной, вычернен, стол дубовой раздвижной столярной работы, в нем 4 ящика дубовые ж, 13 стулов, обиты кожею, печь зеленая изрощатая, затворец железной, 6 акошек, в них аконницы слюдвеные, скамья; другая крестовая, в ней образ Филипа митрополита в окладе, оклад и венец и цата серебреные позлашеныя, стол дубовой столярной раздвижной, в нем 3 ящика дубовых же, на оном столе кавер красной цветной ветхой, на дву лавках ярчику красного убита.., шаф липовой столярной вычернен, кресла, обиты кожею залоченою; во оной светлицы убиты стены листавыми кожинами, залочеными листами, потолок подклеен бумагою и расписан краскою, в ней же 8 акошек, в них аконницы слюдвеные, печь изращатая зеленая, затворец железной; 3-я светлица, в ней 8 аконниц, в них вставки, а в ставнех аконницы слюдвеные, печь изращатая зеленая, затворец железной, в тех светлицах трои двери столярные и расписаны, у дверей петли, крючья луженые; в крестовой*

светлице акошки расписаны; на правой стороне светлица, в ней образ Бориса и Глеба в окладе, оклад серебреной, вызлачен ветхой, 2 стала сасновые простые, шаф липовой сталярной работы, вычернен, 4 акошка, в дву акончины слюдвеные, а в дву вставни, в них аконницы слюдвеные ж, печь изращатая зеленая; спальня, в ней стол дубовой сталярной работы, без ящиков, 8 акошек, в 5-ти акошках аконницы слюдвеные, а в тех вставни; в той спальни кровать простая, в ней же, светлицы, печь изращатая зеленая, в ней 2 скамьи сасновые; в тех светлицах трои двери сталярной работы, петли и крючья луженые; 3-я светлица, в ней 8 акошек, в 4-х аконницы слюдвеные, а в 4-х вставни, в них аконницы ж, печь изращатая зеленая. Да при тех же харомах баня.., да на тех же харомах кругом нижней кровли балясы, да над выходом из сеней чердачек... в сенех чулан, 3 нужника; перед теми харомами лесница, по старанам балясы точеные... да перед теми харомами саженые березовые деревья.

На том дворе страение: ворота рубленые, на них светлица, росписаны по кирпичному, и затворы у ворот расписаны красками... да прикащиковы харомы: светлица с каморкою, 6 акошек, в 4-х акошках акончины слюдвеные, печь изращатая зеленая, перед тою светлицею сени с чуланом, 2 нужника, крыта дранью; светлица с камнаткаю, где ныне живет прикащик, в ней стол дубовой раздвижной, в нем 2 ящика сталярные работы, 4 акошка, в них вставки окончины стекляные, печь изращатая зеленая, да в каморке печь кирпичная; да против той светлицы изба черная, в той избе стол липовой с ящиками столярной работы, в ней печь кирпичная, промеж их сени с чердаком, в тех сенех 1 чулан».

А вот его имение в селе Песочня Рязанского уезда: *«тройня, 2 крыты тесом, 3-я саломою, пятеро дверей, у троих затворы на петлях железных, 9 акошек без затворов, 1 печь кирпичная».*

Наконец, вот имения, которыми в 1723 г. поплатились П.П. Шафиров и Г.Г. Скорняков-Писарев. Имение Шафирова в селе Петровское Московского уезда: *«6 светлиц с красными окошки, а в тех окошках по щету 48 акончин стекляных больших, в тех светлицах 3 постава крашеных сталярных, в том числе 1 большой, 2 кровати липовых столярных, 2 стола здвижных, в том числе 1 дубовой, 2 стала круглых, 7 стульев кожиных, 2 стула триповых, в тех же светлицах 3 печи, в том числе 1*

ценинная. Да при тех же хоромах к реке поставлено особая светлица да баня с сеньми, а в ней в красных окошках 2 окончины стекляных, над теми светлицами чердак, те хоромы крыты гонтами». Его же имение в селе Везищи Каширского уезда: *«3 горницы, при них комната, чюлан, между ими сени, баня с прибанником, ледник, чердак с чуланом, в горнице 3 постава круглыя, постав простой»*. Имение Г.Г. Скорнякова-Писарева в сельце Мишнево Московского уезда: *«4 светлицы поземные да двои сени, а на том строении чердаки, крыты тесом; в тех светлицах 8 образов.., 6 столов, в том числе 1 росписан красками, 2 печи кирпичные, 3-я израсчатая, 3 поставца елевых; ...53 картина в рамах и без рам, в том числе на бумаге 8; да в тех же светлицах 22 окончины стекляных; позади тех светлиц приделана изба люцкая с сеньми да баня с предбанником и с сеньми»*. И его же имение в деревне Казановка Епифанского уезда: *«горница пластинная липовая 3-х саж., против ея черная горница 3-х саж., меж ими сени, крыты соломою»*[228].

Разница очевидна: те имения, в которых владельцы, по всей видимости, успевали появляться или имели возможность жить в них более или менее долго (как кн. Волконский в Селезневе), приобретают новый вид: решетчатая ограда вместо прежнего тына, расписанные под кирпич ворота, парк («роща»), большой однокорпусный дом, парадная лестница с точеными балясинами, стеклянные окна, обитые холстом, кожей, бумагой, расписанные или позолоченные стены и потолки, обитые сукном лавки, кожаные и триповые стулья (даже позолоченные), крашеные под черное и красное дерево шкафы, поставцы с хрусталем, кровати, ковры, обилие картин на стенах, вплоть до портрета государя, видов европейских столиц и даже «описания ветров». В имениях же, отдаленных от места службы, все куда проще – какая-нибудь тройня или вовсе связь типа «изба – сени – клеть», понятно, без всяких обоев, кожаных стульев и фряжских картин. Приказчики в главных имениях – и те жили в более благоустроенных домах; видимо, в свои отдаленные вотчины столь состоятельные помещики либо вовсе не показывались, либо могли заезжать проездом, либо могли очутиться там помимо своей воли – в ссылке. Конечно, трудно предположить, что владельцы роскошных каменных домов в столицах, такие, как Гагарин, Шафиров, Кикин, или прекрасных имений, как тот же Волконский, не испытывали известного дискомфорта, если им приходилось удовольствовать-

ся какой-нибудь горницей с простой печью и под соломенной крышей; однако все эти люди петровского времени получали свои первые жизненные впечатления не в барочных дворцах, а в традиционных деревянных хоромах (а некоторые – и в обычных избах), поэтому могли достаточно легко адаптироваться (вспомним того же Меншикова в Березове). Новая усадебная культура, идущая от загородных домов и императорских резиденций Петербурга, только начинала формироваться, и носители этой культуры были еще очень немногочисленны; зато куда более многочисленны были носители старой поместной культуры – средне- и особенно мелкопоместные дворяне, чьи усадьбы мало чем отличались от домов посадских и даже крестьян. Вот несколько примеров этого рода:

И.М. Квашнин-Самарин, сельцо Муратово, Калужский уезд, 1706 г.: *«2 горницы поземные, против их сени, да посередь двора повалыша»*.

Д.П. Обольянинов, село Бельмово, Белевский уезд, 1707 г.: *«изба белая, другая черная, промеж ими сени»*.

С.Е. Гринев, деревня Юдино, Мценский уезд, 1707 г.: *«светлица белая да изба черная, между ими сени, посторонь их повалыша»*.

М.А. Кологривов, село Павловское, Одоевский уезд, 1707 г.: *«изба черная, что живет помещик, посторонь ее повалыша, да изба другая черная ж, а в ней живет деловой человек»*.

Г.В. Бегичев, сельцо Смирново, Соловской уезд, 1707 г.: *«горница с комнотою, сени, по другую сторону повалыша»*.

Т.А. Зеленый, сельцо Матенец, Торопецкий уезд, 1719 г.: *«2 горницы, меж их сени; ...печь кирпичная, поставец, подголовок порозжей, 3 стола, 3 скамьи»*.

Ф.С. Хрущев, двор в Дедиловском уезде, 1723 г.: *«изба полутретья сажени дубовая, перед нею клеть 2-х саж., меж ими сени, забраны досками дубовыми... другая изба 3-х саж., перед нею сени плетеные, по сторон тех хором клеть 2-х саж.»*.

Е.Е. Радилов, починок Фомин, Костромской уезд, 1723 г.: *«2 горницы на подклетах, одна с комнатой, меж ими сени, повалуша»*.

Я.Н. Астафьев, село Васильевское, Курмышский уезд, 1723 г.: *«3 горницы, в передней горнице образ спасителев, 2 стола дубовых; в одной горнице печь муравленая, в передней и задней печей нет; между ими двои сени, повалуша, чердак; под оными горницами омшеник, 2 подклета, огорожен двор заметом»*.

Ф.В. Безобразов, сельцо Лихвинки, Владимирский уезд, 1724 г.: *«светлица на глухом подклете, против ее горница на жилом подклете, промеж ими сени, на сенях чердак»*.

Т.Д. Телегнин, сельцо Шолохово, Луховский уезд, 1724 г.: *«горница с комнатой, другая одинокая, меж ими сени, в сенях 2 чюлана; в передней горнице божия милосердия 9 образов на красках; платья... перина да 2 зголовья пуховые, одеяло овчинное»*.

И.А. Астафьев, село Крыжино, Брянский уезд, 1725 г.: *«изба черная поземная с сеньми, против избы клеть»*.

Ф.М. Безобразов, сельцо Щипони, Брянский уезд, 1725 г.: *«2 светлицы с комнотою.., печь цынинная, стол дубовой, на оном столе ковер; во оной связе горница черная»*.

В.И. Дуров, деревня Суботова, Брянский уезд, 1725 г.: *«светлица белая с комнатою... против оной светлицы изба черная, сени... в вышепоказанной светлице печь кафленая обрасцовая, стол дубовой, на оном столе килим, постав липовой»*.

П.М. Кузенев, деревня Каплина, Брянский уезд, 1725 г.: *«светлица белая... у оной светлицы печь кафленая зеленая; против оной светлицы изба черная, сени, возле сеней позади светлицы повалуша»*.

Е.Л. Мясоедов, сельцо Родное, Брянский уезд, 1725 г.: *«свясь, светлица белая двойная... во оных светлицах печи кафленыя зеленыя, стол дубовой; против оных светлиц изба черная; во оной же связи сени»*[229].

Подобная ситуация была характерна, видимо, и для последующих десятилетий, хотя с 1736 г., когда манифестом Анны Иоанновны срок дворянской службы был ограничен 25 годами, при этом один из мужчин дворянской фамилии мог не служить, а оставаться дома и заниматься хозяйством, среднее и мелкое дворянство могло уделять большее внимание своим имениям. К сожалению, для второй четверти века мы не имеем какого-нибудь свода описей дворянских имений, поэтому в подтверждение этого предположения привести можем немногое. Так, в подмосковном селе Исады (в XVII в. оно принадлежало боярам Ляпуновым) в это время был выстроен двухэтажный каменный дом в «трезиниевском» стиле – единый корпус с выступающими вперед и назад боковыми флигелями и центральным ризалитом, с большим залом на втором этаже и меньшего размера помещениями по сторонам. Известным деятелем петровской эпохи, графом, генерал-фельдмаршалом, президентом Мануфактур-

коллегии Я.В. Брюсом после его выхода в 1726 г. в отставку был построен каменный же дом в с. Глинки – двухэтажный особняк в итальянском стиле, размещенный в глубине геометрически правильно разбитого двора. Это здание дворцового типа с боковыми ризалитами и двухэтажной лоджией в центре; рустованные столбы с арками, парные колонны лоджий, пилястры, профилированный карниз, оконные проемы, украшенные на первом этаже рустом и маскаронами, и фигурными наличниками – на втором, белый цвет деталей и голубой цвет стен, вестибюль с парадным залом над ним – все это резко отличало усадьбу Брюса от обычных поместий с их деревянными «хоромными строениями». О том, как мог выглядеть интерьер не столь богатой усадьбы этого периода, говорит одна опись 1737 г., относящаяся к имению Д.М. Голицына (раньше принадлежало кн. Я.Н. Одоевскому): в столовой (*«передней светлице пяти сажень»*, т.е. площадью 114 м^2) *«дверь обита по полсти красным сукном, сукно ветхо; петли железные черные, скобы и крюк закладной с пробоем луженые. В той светлице два образа... Стол круглый, крашеной ореховою краскою; печь обращатая, трубы нет; в той светлице 6 окончин стекляных в свинце; с полуокончины затворки створчатые, затворы деревянные на петлях железных черных. В той же светлице 7 картин бумажных в рамах черных, в том числе одна картина Полтавской баталии, а на протчих литеры латынские. Подволока подбита тесом. В той же светлице 9 стулов коженых ветхи, пол досчатой*». К середине века подмосковные имения крупных вельмож елизаветинского царствования превращаются в настоящие барочные дворцы с регулярными садами и парками: можно привести в пример Кусково, принадлежавшее сыну петровского фельдмаршала, графу П.Б. Шереметеву (генерал-аншефу и камергеру, владельцу 73,5 тыс. душ м.п.), Останкино князя А.М. Черкасского, Нескучное князя Н.Ю. Трубецкого (генерал-прокурора Сената; сохранился альбом чертежей усадьбы, поднесенный архитектором Д.В. Ухтомским в 1753 г. ее владельцу, однако обмерные они или нет – неизвестно; среди них есть и чертеж главного дома – двухэтажного особняка в 9 осей по фасаду с барочным декором). Однако это примеры загородных резиденций богатейших вельмож, настоящих дворцово-парковых комплексов, которые ничего не говорят нам о том, в каких усадьбах жили средние и мелкопоместные помещики дальних уездов времен правления Анны Иоанновны и Елизаветы Петровны.

По всей видимости, старые хоромы постройки последней четверти XVII – первой четверти XVIII вв. из соединенных сенями срубов с подклетами и чердаками к этому времени начинают приходить в негодность, новые же строятся до некоторой степени по-новому. Примером этого является относящийся к 1764 г. проектный рисунок А.Т. Болотова, изобразившего усадебный дом, который он собирался построить в своем имении Дворянниново в виде большого поземного деревянного срубного корпуса без признаков штукатурки, с 7-ю большими окнами по фасаду, под высокой крышей, по форме напоминающей некоторые столичные дома петровской эпохи. В плане центр дома занимали сени с нужником и парадный зал, по одну сторону были столовая, спальня, детская и еще одна комната, по другую – две больших комнаты (по одному варианту – и задние сени), всего 8 помещений, из них 6 жилых. Единый корпус здания и форма кровли здесь от новой эпохи, а бревенчатые стены и отсутствие всякого намека на ордер – от старой; вероятно, что и в интерьере можно было усмотреть что-то похожее[230].

У Болотова есть описание и старого господского дома в его имении, соответствующее началу 60-х гг. XVIII в.: *«Хоромы наши были маленькие; они были превеликие, но обыкновение тогдашних времен приносило то с собою, что состояли они по большей части в пустых и нежилых покоях. Например, было в них двое превеликих сеней, из которых передние были так велики, что я через несколько лет после того сделал из них две прекрасных комнаты; а задние сени уместили б в себе также покойца два; а вместо того, были передние совсем пусты, а в задних был только один ход наверх, занимающий место целой комнаты. Из сеней сих был ход в переднюю, или, по-нынешнему, залу. Пространная комната сия была от начала построения хором холодная, и все украшение ее состояло в образах простых и в кивотах, коими весь передний угол и целая стена была наполнена, ибо обыкновения, чтобы комнаты подштукатуривать и обоими обивать, не было тогда и в завете. Мебели же все состояли в лавках кругом стен и в длинном столе, поставленном в переднем углу и ковром покрытом. Как окошки были небольшие, а стены и потолок от долговременности даже потемнел и сделался кофейного цвета...*

За нею следовала другая, угольная и самая та комната, которая была у матери моей и гостиною, и столовою, и спальною, и жилою. Три маленьких окна с одной и одно двойное с другой

стороны впускали в нее свет, и превеликая, складенная из узорчатых разноцветных кафлей печь снабжала теплом оную... Что касается до украшения сей важнейшей в доме комнаты, то оные состояли также только в одних образах, расставленных в переднем углу... Стены в комнате сей были также ничем не обиты, но стычной дубовый пол от частого мытья несколько побелее. Что касается потолка, то он был неровным, но чрез доску одна ниже, а другая выше, и от долговременности весьма изрядно закоптевшим.

Что принадлежит до мебелей, то нынешних соф, канапе, кресел, комодов, ломберных и других разноманерных столиков и прочего тому подобного не было тогда еще в обыкновении: гладенькие и чистенькие лавочки вокруг стен и много-много полдюжинки старинных стульцев должны были ответствовать, вместо всех кресел и канапе, а длинный дубовый стол и какой-нибудь маленький складной вместо всех столиков...

Вправо и сбоку подле ней [угольной комнаты] находился другой теплый покой... комнатка. Она составляла вкупе и девичью, и лакейскую, и детскую... Наконец, кроме сих трех комнат было еще два покойца холодных, чрез сени и в сторону к саду, но оба они были не жилые, а служили кладовыми. Один был занят мелочными съестными припасами, а другой – сундуками и был темный»[231].

Все это произвело гнетущее впечатление на приехавшего в 1762 г. в родительский дом хозяина: *«и как сделал я уже привычку жить в домах светлых и хороших, то показался мне тогда дом мой и малым-то, и дурным, и тюрьма тюрьмой, как и в самом деле был он»*[232]. Поэтому Болотов начинает капитальный ремонт («евроремонт»): в своих записках он рассказывает, что в 1763 г. *«мне как-то удалось очень скоро всю сию работу кончить и нажить себе три, хотя небольшие, но прекрасные и веселые комнатки, с большими окнами, – и не только с подбитыми холстиною и выбеленными потолками, но и обитые самим мною по холстине и довольно хорошо разрисованными обоями»*[233], на следующий год он *«во всех [комнатах] потолки подбелил, а стены обил бумажными обоями»*[234], и т.д. Таким образом, получалось жилище некого смешанного стиля: если дом и не строился заново, то путем непрерывных перестроек и переделок старинные хоромы все же постепенно все более европеизировались, и процесс этот продолжался, нужно думать, многие десятилетия.

3.3.3. Провинциальные города

Подобное же сочетание нового и старого демонстрируют городские дома провинциального дворянства, примером которых служат воеводские дворы первой половины XVIII в. Мы знаем, что в первые десятилетия века в провинциальных городах еще стояли старинные воеводские хоромы (например, в Олонце; более того, сами эти города в значительной части имели еще вполне средневековый вид – например, на 1727 г. имели деревянные кремли Мещовск, Воротынск, Козельск, Серпейск, Лихвин, Венев[235]: и ведь это не сибирская глухомань с немирными инородцами, а самое, что ни на есть, Подмосковье). Представление о том, в каких домах жили и какие дома строились для воевод в 40 – начале 60-х гг. XVIII в., дают проанализированные О.П. Щенковой фиксационные и проектные чертежи 32-х воеводских дворов (на 9 из них представлены существующие дворы, остальные являются строительными проектами, 10 из которых получили утверждение)[236].

Планировка почти всех существующих (8 из 9) и большей части вновь проектируемых дворов еще старая: воеводский дом, как правило, размещен в глубине участка, причем не в центре, а сбоку или в углу; перед домом передний двор, за ним задний, служебные и хозяйственные помещения располагаются без видимого порядка (интересно, что кухня или поварня всегда расположена не в доме, а во дворе – как и в домах состоятельных людей предшествующего века). Так, намеченный в 1765 г. к покупке под воеводский двор дом псковского отставного секретаря Ф. Юдицкого располагался на большом (площадью свыше 4200 м^2) дворе неправильной формы примерно посередине последнего, ближе к одной из боковых сторон. Напротив дома был вход на участок; с левой стороны (со стороны улицы) к воротам вплотную примыкала конюшня, справа, чуть поодаль – две людские избы с крыльцом и пристройками. В правом ближнем углу двора располагались кухня, погреб, каретный сарай и еще одна конюшня, в правом дальнем углу – баня, сенями соединенная со светлицей. К дому вело чрезвычайно длинное двухвсходное парадное крыльцо; слева и сзади от дома, за изгородью, был большой сад (в нем и стояла баня). Подобную планировку имели воеводские дворы в Суздале, Бежецке, Ливнах, Галиче, а также спроектированный в 1749 г. воеводский двор в Саратове. Если размеры дворового участка были небольшими, дом размещался

в углу – такая планировка характерна для проектов воеводских дворов в Кашире и Шуе (правда, в Шуе двор был спланирован более симметрично: передние и задние ворота со шпилями были поставлены на одной оси, с одной стороны которой располагался дом с пристроенным в линию к нему особым банным двором, а с другой стороны тянулись выстроенные, опять же, в линию людская, конюшня, сарай и другие службы). Нерегулярную застройку имели также существовавшие и вновь проектируемые воеводские дворы в Пскове (старый двор), Великом Устюге, Алексине; напротив, в Новой Ладоге воеводский двор спроектирован (в 1759 г.) так, что дом стоит на красной линии в центре участка, а по бокам размещены флигеля, в одном из которых находится кухня, в другом – людская. В Ряжске, Олонце, Переяславле-Залесском проектированные воеводские дома стоят в глубине участков, но так, что перед ними располагаются симметрично организованные парадные дворы. Так, спроектированный в 1746 г. относительно небольшой воеводский двор в Переяславле-Залесском (18×13,5 сажен, т.е. 1106 м^2) представляет собой правильный прямоугольник с воротами по центру уличной стороны, на одной оси со входом в дом, стоящий на противоположной стороне участка; справа и слева от ворот, по углам, стоят равные по размерам людская и конюшня, углы которых выделены пилястрами. Правда, выходят они на улицу глухими задними стенами, от которых до ворот тянется столь же глухая стена равной с ними высоты; зато ворота помещены в портике, и верхние их створки выполнены в виде решетки – через эту решетку можно было разглядеть с улицы дом воеводы. Таким образом, новое весьма своеобразно сочетается здесь со старым: постройки стоят симметрично, но дом расположен в глубине двора, а ордерно решенная ограда представляет собой глухую стену, отделяющую усадьбу от улицы.

Такое же сочетание старых и новых черт представляют собой и сами жилые дома. С одной стороны, воеводские хоромы, состоящие из отдельных соединенных сенями и переходами палат на высоких подклетах, ушли в прошлое – абсолютное большинство домов одноэтажные. Однако старая традиция продолжает жить не только на севере – олонецкий и, видимо, псковский воеводские дома стоят на подклетах, но и на юге – на проектном чертеже воеводского дома в Саратове (1749 г.) изображено трехэтажное здание: первый этаж подвальный (7 помещений, у 5 из которых отдельные выходы на улицу), второй жилой (6 помеще-

ний), третий – чердачный (в старом смысле слова: здесь три летних покоя); по сути, это план дома прошлого столетия – на подклете и с полужилой надстройкой.

Большинство домов деревянные, но в плане и внешней отделке проявляется подражание каменным строениям – рубленные без остатка стены (впрочем, на плане воеводского двора в Шуе дом и людская изображены срубленными в обло) обшиты тесом, крыши вальмовые, украшенные в ряде случаев балюстрадами и декоративными вазонами, встречаются рустованные пилястры (видимо, штукатурные), а с простыми косящатыми окнами даже в одних и тех же зданиях могут сочетаться полукруглые («под камень») оконные проемы и барочных форм наличники; в то же время не редкость и красное крыльцо с рундуками и шатровыми завершениями. В той или иной степени к постройкам барочной и раннеклассической архитектуры относятся только воеводские дома в Калуге (1759 г.) и Переяславле-Залесском (1746 г.), однако в обоих случаях это не фиксационные, а проектные чертежи (первый из них выполнил *«архитекторский ученик Андрей Писарев»*); барочные элементы в конструкции крыши и декоре присутствуют на фиксационных чертежах воеводских домов в Олонце и Ливнах и проектном чертеже нового воеводского дома в тех же Ливнах. Но на большей части и фиксационных, и проектных чертежей представлены сооружения довольно старинного облика и, особенно, плана (декор менялся быстрее).

В плане большинство зданий воеводских домов живо напоминают каменные посадские дома предшествующего столетия: господствующими типами планировки являются четырехчастная, с сенями, пристроенными к одной из сторон дома, и трехраздельная, с центральным расположением сеней. Так, на плане дома в Трубчевске (кстати, каменного) изображено здание, состоящее из четырех помещений одного размера с двумя печами, поставленными в двух комнатах так, что одна стенка печи выходит в соседнюю комнату (правда, стоят они не в углах, образованных крестообразным пересечением внутренних стен, а по центру внешних стен, так что в передние и задние сени также поступало тепло). Через крыльцо входящий попадал в длинные узкие сени, из которых был вход в зал, из зала – в «покоевую» (обе комнаты с печами), оттуда в комнату, из нее еще в одну комнату, а из той – снова в зал; из покоевой был еще выход в задние сени с крыльцом и нужником, откуда имелся вход в людскую. На плане деревянного воеводского дома в Алексине (1759

г.) фигурирует похожая схема: дом был выстроен как бы глаголем – по одной линии друг за другом располагались служебные и вспомогательные помещения (крыльцо, передние и средние сени с выгороженными в них чуланами и пристроенными сбоку нужниками, задние сени и людская), а перпендикулярно к этой линии стоял объем жилых помещений, крестообразно разделенный на зал, крестовую, спальню и девичью, которые все соединялись дверями. На плане дома шуйского воеводы изображена неосложненная пристройками классическая схема четырехчастного дома: со двора входящий сразу попадал в переднюю, из нее в *«зал девичий»*, оттуда в комнату, из нее – еще в одну; сени отсутствовали, печи стояли в зале и смежной с ним комнате в углах, образованных крестообразным пересечением внутренних стен. Чуть сложнее схема воеводского дома в Олонце: крыльцо прижато к боковой стороне дома, с него входящий попадает в сени, из них можно пройти в зал и девичью, из девичьей – в детскую, а из зала – в спальню; одна печь стоит в зале, вторая одной частью выходит в детскую, другой – в спальню.

К домам с центральным расположением сеней, по одну сторону от которых размещены парадные и жилые, а по другую сторону – служебные комнаты, относятся воеводские дома в Суздале, Верхнем Ломове и др. Классически прост план нового воеводского дома в Ливнах: с крыльца входящий попадал в длинные сени, по обе стороны которых находилось по две комнаты (собственно, это тип связи «две избы через сени», каждая из которых разделена надвое). Более сложная схема представлена на плане воеводского дома в Переяславле-Залесском: выделенные эркером в виде портика, но не имеющие окон сени, по сторонам от которых было по две комнаты, так же проходили через весь дом, но их делила надвое поперечная стена, а в образовавшихся от этого задних сенях по углам были выгорожены чуланы (два из них – нужники, располагавшиеся по обе стороны от заднего крыльца). Наконец, намеченный к покупке под воеводский двор дом Юдицкого в Новгороде имел еще более сложную планировку: здесь центральная часть дома являлась самой широкой, и только 1/6 ее представляла собой собственно сени, справа от сеней была прихожая, слева – чулан; из прихожей входящий попадал в комнату *«перед спальней»*, из нее – в спальню, соответственно, из чулана был вход в детскую, оттуда – в *«угловую»*, из нее – в зал, в который можно было пройти и напрямик через сени.

Анфиладное расположение комнат, свойственное как для старых, так и, еще более, для новых царских (и аристократических) дворцов, в домах воевод встречалось редко: в трех случаях так были расположены помещения в существовавших на тот или иной момент воеводских дворах, и один раз анфилада встречается в проектном чертеже (складывается впечатление, что это скорее рудимент палатной архитектуры XVII века, чем барочная новация середины XVIII в. – до провинции последние в основном еще не дошли). В старом воеводском доме в Ливнах входящий прямо с крыльца сразу попадал в зал, на одной линии с которым располагались три соединенных дверями светлицы. В воеводском доме в Солигаличе планировка та же самая, только помещения названы иначе – передняя комната именуется *«сенями»*, а за ней следуют еще три никак не обозначенных комнаты. В саратовском трехэтажном воеводском доме на втором жилом этаже имелись сени, горница, прихожая, *«горница средняя с комнатой»* и *«горница задняя для дамских персон... при ней сени с крыльцом»*: по-видимому, саратовские дамы, как старинные боярыни, встречались еще только на женской половине (чертеж датирован 1749 г.). Наконец, на проектном чертеже воеводского дома в Великом Устюге из сеней (с нужником) открывался вход в *«покой»*, из него – в зал, из зала – в комнату. Параллельно шел еще ряд помещений: из покоя можно было пройти в комнату, из зала – в еще одни сени (тоже с нужником), к смежной с залом комнате примыкал чулан, а из задней комнаты открывался выход в еще одни сени, напротив которых был вход в баню. Запутанность этой планировки живо напоминает старые хоромы, как если бы последние собрали в один блок под одну крышу; между тем, план датирован 1759 годом.

Таким образом, пока в столицах и вокруг них строились барочные дворцы, провинция еще только начинала усваивать отдельные, по большей части внешние, элементы новой архитектуры. Интересно, что планы воеводских дворов зачастую выполнены в манере XVII века – на некоторых фиксационных и даже проектных чертежах, относящихся к 50 – 60-м гг., в одном изображении совмещены фасады и планы построек, надписи расположены периметрально, встречаются раскраска и кириллический шрифт. Между тем, в этих дворах и домах жили – вернее, проживали, периодически сменяясь, представители верхушки провинциальной администрации, выступавшей в данную эпоху в качестве основного проводника и распростра-

нителя новой культуры. В каких же домах жили в первой половине XVIII в. те, кто стоял от этой культуры на значительном удалении – провинциальные купцы и прочие более или менее состоятельные посадские?

Прежде всего, владельцы каменных палат, выстроенных в XVII в., продолжали в них жить и в первой половине XVIII в. – тем более, что в 1714 г. каменное строительство в провинции было запрещено. Купцы и посадские, хотя часть их и была переведена на жительство в Петербург, в основной своей массе, естественно, остались на месте, в тех же самых домах предшествующего столетия, которых в XVIII в., особенно первой его половине, было еще довольно много. А.Н. Радищев даже в 1797 г. записал в дневнике о Чебоксарах – *«домов много каменных купеческих, старинной архитектуры»*, а на плане части Пскова 1740 г. можно насчитать до десятка каменных палат XVII в. В образе жизни купечества в первой половине XVIII в. мало что изменилось, и продавать или перестраивать свои дома из-за несоответствия их облика новым модам купцы, конечно, не собирались, хотя некоторые из них, особенно в портовых городах, и стали перенимать новую культуру. Так, О.А. Баженин, владелец судоверфи, обставил свой архангельский дом вполне по-дворянски: в парадной столовой (всего в доме было 4 комнаты) стоял дубовый стол, шкаф со стеклянной посудой, еще один шкаф с зеркальным стеклом, 15 кожаных стульев и триповые кресла. Но внешне, равно как и по планировке, купеческие дома мало чем отличались от построек предшествующего времени: даже Строгановы, получившие в 1722 г. баронский титул, строили себе вполне традиционного облика палаты. Их палаты в Новом Усолье – кирпичный двухэтажный (вернее, на подклете) дом с центральными сенями, фигурным кирпичным карнизом и украшенными в стиле «нарышкинского барокко» наличниками окон, расположенных на фасаде группами, отвечающими расположению палат – это здание в стиле XVII в., напоминающее каменные палаты тех же Строгановых в Верхнем и Нижнем Чусовских городках. Надо думать, что это касалось и деревянных построек: конечно, вряд ли даже в самой глухой провинции к середине XVIII в. продолжали возводиться многосрубные хоромы, но рубленых в обло трехкамерных домов типа «две горницы через сени» и пятистенков было, вероятно, много больше, чем брусяных или обшитых тесом, оштукатуренных и расписанных под кирпич образцовых домиков с мезонинами и прочими новинками.

Еще с большей уверенностью то же самое можно предположить относительно средних слоев посада. Возможно, что какая-то часть из них действительно выстроила себе новые «экономичные» дома вроде тех, проекты которых разрабатывал Ремезов для Тобольска. (Два проекта: на одном представлен трехсаженный дом на каменном фундаменте, со стенами, выложенными на деревянном каркасе – внешняя часть из обожженного кирпича, внутренняя из сырца, с двумя комнатками – палатой с печью и сенями; на другом изображен деревянный брусяной дом на два хозяина – каждая половина состояла из длинных продольных сеней, большой передней с печью и четырех примыкающих к ней комнат меньшего размера). Однако о значительном распространении подобных удешевленных и улучшенных конструкций, подобных трезиниевским образцовым домам для подлых, так же, как и о настойчиво пропагандировавшихся Петром мазанках, говорить не приходится – по крайней мере, подобные типы жилища не нашли своего продолжения в последующее время[237].

Подводя итоги, можно сказать, что в течение первой половины XVIII в. в России наблюдается процесс сословно-культурной дифференциации разных типов жилища. Для двора, значительной части дворянства и чиновничества, а также верхушки купечества и посада, т.е. тех социальных групп, которые входили в состав формирующегося социума-«общества», становится характерным жилище европеизированного типа; крестьянство же, основная часть купцов и посадских и даже низший слой дворянства – те группы, которые входили в состав социума-«общины», продолжают жить в жилище традиционного типа. Это становившееся с течением времени все более глубоким различие между двумя типами социального устройства и находило свое выражение в артефактных совокупностях традиционной и новационной культур, сложно взаимодействовавших на протяжении всех последующих этапов российской истории.

Примечания к 3-й части

[1] Раппопорт П.А. Древнерусское жилище. – Л., 1975. – С. 116–168; Древнее жилище народов Восточной Европы. – М., 1975. – С. 113–155; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – М., 1988. – С. 8–28; Древняя Русь. Город, замок, село. – М., 1985. – С. 136–154; Спегальский Ю.П. Жилище Северо-Западной Руси IX – XIII вв. – Л., 1972. – С. 18–90, 149–159.

[2] Маковецкий И.В. Архитектура русского народного жилища. Север и Верхнее Поволжье. – М., 1962. – С. 17; Русские. – М., 1999. – С. 252; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 24–25; Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Государев двор, или дворец. – М., 1990. – С. 58; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. В 2-х т. Т. 1. – М., 1999. – С. 338.

[3] Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 142–142; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 156–174; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 29–41; Очерки русской культуры XIII – XV веков. Ч. 1. – М., 1970. – С. 254–276.

[4] Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – М., 1976. – С. 485; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 189.

[5] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 192–193, 198–199; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 70; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 186–187, 189–190; Спегальский Ю.П. Жилище Северо-Западной Руси IX – XIII вв. – С. 89–104, 248.

[6] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 186.

[7] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 188, 194–196, 214; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 62–63; Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – М., 1964. – С. 161–162; Мильчик М.И., Ушаков Ю.С. Деревянная архитектура русского Севера. Страницы истории. – Л., 1981. – С. 13–35; Русское градостроительное искусство. Градостроительство Московского государства XVI – XVII веков. – М., 1994. – С. 255.

[8] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 187–188; Мильчик М.И., Ушаков Ю.С. Деревянная архитектура русского Севера. Страницы истории. – С. 27; Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – С. 163; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – М., 1981. – С. 105–110; Громов Г. Альбом Мейерберга как источник по истории русского крестьянского жилища // Советская этнография. – 1955. – № 1. – С. 164–171; Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 6. – М., 1968. – С. 104.

[9] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 174–175, 244.

[10] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 201–204; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 102–104; Мильчик М.И., Ушаков Ю.С. Деревянная архитектура русского Севера. Страницы истории. – С. 24–25; Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – С. 169; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 53; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – М., 1987. – С. 242; Некрасов А.И. Очерки по истории древнерусского зодчества XI – XVII века. – М., 1936. – С. 338–339.

[11] Мильчик М.И., Ушаков Ю.С. Деревянная архитектура русского Севера. Страницы истории. – С. 6–7; Маковецкий И.В. Памятники народного зодчества русского Севера. – М., 1955. – С. 31; Маковецкий И.В. Памятники народного зодчества Верхнего Поволжья. – М., 1952. – С. 8–11; Маковецкий И.В. Архитектура русского народного жилища. Север и Верхнее Поволжье. – С. 74, 87, 127.
[12] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 84.
[13] Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – Новосибирск, 1992. – С. 38.
[14] Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – Новосибирск, 1992. – С. 86.
[15] Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 87.
[16] Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – М., 1951. – С. 50, 85, 79–84, 144–157, 149–157, 158–164, 177–178.
[17] Восточнославянский этнографический сборник. – М., 1956. – С. 192–193.
[18] Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – С. 50, 144–157, 178.
[19] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 196.
[20] Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 111.
[21] Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 27–29.
[22] Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 88.
[23] Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 242–244; Народы Европейской части СССР. Т. I. – М., 1964. – С. 298–306; Восточнославянский этнографический сборник. – С. 62–65, 161–211.
[24] Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 228; Восточнославянский этнографический сборник. – С. 60–61.
[25] Маковецкий И.В. Памятники народного зодчества Верхнего Поволжья. – С. 8–11; Маковецкий И.В. Архитектура русского народного жилища. Север и Верхнее Поволжье. – С. 74, 127.
[26] История русского искусства. Т. V. – М., 1960. – С. 274.
[27] Маковецкий И.В. Архитектура русского народного жилища. Север и Верхнее Поволжье. – С. 35–45; Мильчик М.И., Ушаков Ю.С. Деревянная архитектура русского Севера. Страницы истории. – С. 13–35, 106–119; Громов Г. Альбом Мейерберга как источник по истории русского крестьянского жилища // Советская этнография. – 1955. – № 1. – С. 164–171.
[28] Мильчик М.И., Ушаков Ю.С. Деревянная архитектура русского Севера. Страницы истории. – С. 35.

[29] Мильчик М.И., Ушаков Ю.С. Деревянная архитектура русского Севера. Страницы истории. – С. 28–35, 117–119; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 192–193, 197–198.
[30] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 186–192, 246, 258–260.
[31] Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 31, 33, 37; Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – С. 162, 165, 168; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 106, 109, 113, 123; Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 62–65.
[32] Спегальский Ю.П. Жилище Северо-Западной Руси IX – XIII вв. – С. 179.
[33] Миронов Б.Н. Русский город в 1740 – 1860-е годы: демографическое, социальное и экономическое развитие. – Л., 1990. – С. 85–90.
[34] История Москвы. Т. 2. Период феодализма. XVIII в. – М., 1953. – С. 263.
[35] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 97–99.
[36] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – М., 1966. – С. 121.
[37] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 122; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 108.
[38] Маковецкий И.В. Архитектура русского народного жилища. Север и Верхнее Поволжье. – С. 11–12, 89; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 106–108.
[39] Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – С. 162–163.
[40] Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 31–32, 37.
[41] Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 45, 51; Липинская В.А. Русское население Алтайского края. Народные традиции в материальной культуре (XVIII – XX вв.). – М., 1987. – С. 66.
[42] Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 62, 69, 84, 86.
[43] Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 46.
[44] Байбурин А.К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. – Л., 1983. – С. 179–180.
[45] Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 113, 115; Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 38–39; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 205, 221–222, 235–236; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 32; Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель, утварь): Иллюстрированная энциклопедия. – СПб., 1999. – С.

37–60; Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – С. 167; Маковецкий И.В. Архитектура русского народного жилища. Север и Верхнее Поволжье. – С. 146–147; Мильчик М.И., Ушаков Ю.С. Деревянная архитектура русского Севера. Страницы истории. – С. 13–35; Ополовников А.В. Русское деревянное зодчество. Гражданское зодчество. – М., 1983. – С. 54–57; История русского искусства. Т. V. – С. 273; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – М., 1979. – С. 181, 189–190, 199–200; Очерки русской культуры XVIII века. Часть первая. – М., 1985. – С. 324–325, 328–333; Русское градостроительное искусство. Градостроительство Московского государства XVI – XVII веков. – С. 16, 17, 20, 21, 41, 71, 93, 95, 96, 100, 105, 106, 109, 112, 114, 127, 129, 130, 137, 138, 159.

[46] Вестлятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – СПб., 1997. – С. 111–113.

[47] История русского искусства Т. V. – С. 273.

[48] Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 100.

[49] Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 210.

[50] Пушкарева Н.Л. Женщины Древней Руси. – М., 1989. – С. 262–263.

[51] Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 157–159; Ключевский В.О. О русской истории. – М., 1993. – С. 245.

[52] Восточнославянский этнографический сборник. – С. 34.

[53] Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 63–64, 83–87; История крестьянства России до 1917 г. Т. 3. – М., 1993. – С. 498.

[54] Очерки русской культуры XVIII века. Часть первая. – С. 290.

[55] Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 83–84, 93–95; Восточнославянский этнографический сборник. – С. 41–44; Очерки русской культуры XVIII века. Часть первая. – С. 301–302.

[56] Восточнославянский этнографический сборник. – С. 44–47.

[57] Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 99.

[58] Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 94–95.

[59] Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 100.

[60] Цит. по: Восточнославянский этнографический сборник. – С. 48–49.

[61] Восточнославянский этнографический сборник. – С. 49–54; Очерки русской культуры XVIII века. Часть первая. – С. 299.

[62] Зорин А.Н. Уездные города Казанского Поволжья. Опыт историко-этнографического изучения планировки. – Казань, 1989. – С. 79–94, 145; Шквариков В.А. Очерк истории планировки и застройки русских городов. – М., 1954. – С. 50–52; Русское градостроительное искусство. Градостроительство Московского государства XVI – XVII веков. – С. 16–35; Тиц А.А. Загадки древнерусского чертежа. – М., 1978. – С. 32–37.

[63] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 53; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 15–24.

[64] Пилявский В.И., Тиц А.А., Ушаков Ю.С. История русской архитектуры. – Л., 1984. – С. 307; Луппов С.П. История строительства Петербурга в первой четверти XVIII века. – М.-Л., 1957. – С. 47.
[65] Зорин А.Н. Уездные города Казанского Поволжья. Опыт историко-этнографического изучения планировки. – С. 86.
[66] Русское градостроительное искусство. Градостроительство Московского государства XVI – XVII веков. – С. 58.
[67] Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 7. – М., 1969. – С. 399, 415, 459, 489.
[68] Луппов С.П. История строительства Петербурга в первой четверти XVIII века. – С. 48.
[69] Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 65.
[70] Гольденберг П.И. Старая Москва. – М., 1947. – С. 17.
[71] Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 172.
[72] История Москвы. Т. 2. Период феодализма. XVIII в. – С. 56–63, 333, 337, 340.
[73] Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 83, 88, 146–147, 170.
[74] История Москвы. Т. 1. Период феодализма. XII – XVII вв. – М., 1952. – С. 510; Пилявский В.И., Тиц А.А., Ушаков Ю.С. История русской архитектуры. – С. 203; Гольденберг П.И. Старая Москва. – С. 21.
[75] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 24.
[76] Фальковский Н.И. Москва в истории техники. – М., 1950. – С. 75.
[77] История Москвы. Т. 1. Период феодализма. XII – XVII вв. – С. 510.
[78] Фальковский Н.И. Москва в истории техники. – С. 75.
[79] Маковецкий И.В. Архитектура русского народного жилища. Север и Верхнее Поволжье. – С. 42.
[80] Луппов С.П. История строительства Петербурга в первой четверти XVIII века. – С. 52.
[81] История Москвы. Т. 2. Период феодализма. XVIII в. – С. 334–335, 338, 340; Гольденберг П.И. Старая Москва. – С. 35.
[82] Рабинович М.Г. Очерки этнографии русского феодального города. – М., 1978. – С. 63.
[83] Очерки истории Ленинграда. Т. 1. Период феодализма (1703 – 1861 гг.). – М.-Л., 1955. – С. 168.
[84] Грабарь И. История русского искусства. Т. III. – М., б.г. – С. 40.
[85] Луппов С.П. История строительства Петербурга в первой четверти XVIII века. – С. 116.
[86] Очерки истории Ленинграда. Т. 1. Период феодализма (1703 – 1861 гг.). – С. 171.
[87] Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 30.
[88] Коропов В.М. История ветеринарии в СССР. – М., 1954. – С. 35.
[89] Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 100.
[90] Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 186–187.
[91] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 185, 203–204.

[92] Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – С. 50, 79–84, 85, 144–157, 149–157, 158–164, 178.
[93] Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 86.
[94] Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 110; Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – С. 165–166; Восточнославянский этнографический сборник. – С. 295–318; Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. – Казань, 1966. – С. 226–239.
[95] Тиц А.А. Загадки древнерусского чертежа. – С. 140–141.
[96] Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 62–64, 82.
[97] Домострой. – СПб., 1994. – С. 116.
[98] Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 63–65, 80, 82, 88, 90, 93, 146.
[99] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 60; Маковецкий И.В. Архитектура русского народного жилища. Север и Верхнее Поволжье. – С. 20; Мильчик М.И., Ушаков Ю.С. Деревянная архитектура русского Севера. Страницы истории. – С. 27; Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – С. 160–161; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 56; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 179; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 27; История Москвы. Т. 1. Период феодализма. XII – XVII вв. – С. 412; Алферова Г.В. Русские города XVI – XVII веков. – М., 1989. – С. 141–142; Русское градостроительное искусство. Градостроительство Московского государства XVI – XVII веков. – С. 48.
[100] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 60–63, 133–134; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 54–56; Костомаров Н.И. Русские нравы. – М., 1995. – С. 32; Рабинович М.Г. Очерки этнографии русского феодального города. – С. 192; История Москвы. Т. 1. Период феодализма. XII – XVII вв. – С. 448; Спегальский Ю.М. Псковские каменные жилые здания XVII века. – М.-Л., 1963. – С. 151.
[101] Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – С. 160–161; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 26; Семенова Л.Н. Рабочие Петербурга в первой половине XVIII века. – Л., 1974. – С. 173; История русского искусства. Т. V. – С. 71.
[102] Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 27.
[103] Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 147–148.
[104] Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – С. 164; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 165.

[105] Маковецкий И.В. Архитектура русского народного жилища. Север и Верхнее Поволжье. – С. 20; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 105.
[106] Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 106, 109–110, 113; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 32; Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – С. 164; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 186–187, 190.
[107] Луппов С.П. История строительства Петербурга в первой четверти XVIII века. – С. 54.
[108] Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – С. 163–164.
[109] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 73–74; Спегальский Ю.М. Псковские каменные жилые здания XVII века. – С. 22–26.
[110] Цит. по: Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 178.
[111] Цит. по: Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 17.
[112] Спегальский Ю.М. Псковские каменные жилые здания XVII века. – С. 23.
[113] Лисаевич И.И. Доменико Трезини. – Л., 1986. – С. 154.
[114] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XVIII – XIX вв. – М., 1998. – С. 358.
[115] Восточнославянский этнографический сборник. – С. 89–90.
[116] Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 224–227; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 111, 120; Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 24–27; Восточнославянский этнографический сборник. – С. 71–73, 84–87; Милов Л.В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса. – М., 1998. – С. 300.
[117] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 125, 131, 142, 149, 274; Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 139–145; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 20; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 235.
[118] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 249–252; Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 142.
[119] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 179–181, 186–187, 200; Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 16; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 185; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 48, 92; Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – С. 79–85, 158–164.
[120] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 249–253, 260; Восточнославянский этнографический сборник. – С. 86; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 226; Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 6. – С. 352.

[121] Крижанич Юрий. Политика. – М., 1997. – С. 78.
[122] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – М., 1998. – С. 68.
[123] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 144–145, 179, 181–182, 253–254; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 33, 47–49; Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 149; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 113; Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 34–35; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 231; Очерки русской культуры XIII – XV веков. Ч. 1. – С. 262; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 198; Восточнославянский этнографический сборник. – С. 112.
[124] Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – С. 20–21, 24, 30, 43, 68, 88, 93–94, 129, 133–134, 137–138, 142–144, 173, 177, 185–190, 200, 202, 206, 215–216, 229, 280, 285–288, 289, 298, 303, 308, 316–317, 328–332, 351, 354, 355–357, 359.
[125] Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 140–142; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 215–217; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 227; Восточнославянский этнографический сборник. – С. 76–77.
[126] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 87; Мильчик М.И., Ушаков Ю.С. Деревянная архитектура русского Севера. Страницы истории. – С. 30; Восточнославянский этнографический сборник. – С. 68–70; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 220; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 66.
[127] Восточнославянский этнографический сборник. – С. 119–125; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 199; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 34–35, 76–78; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 114, 123–124; Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель, утварь): Иллюстрированная энциклопедия. – С. 37–44; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 265–266; Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 37–38; Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Государев двор, или дворец. – С. 62–63; Маковецкий И.В. Архитектура русского народного жилища. Север и Верхнее Поволжье. – С. 146–147; Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – С. 167; Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 69; Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – С. 192–193; Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 12, 69, 412.

[128] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – Л., 1991. – С. 124.
[129] Восточнославянский этнографический сборник. – С. 125; Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель, утварь): Иллюстрированная энциклопедия. – С. 23; Милов Л.В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса. – С. 310.
[130] Восточнославянский этнографический сборник. – С. 126–130; Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – С. 195–196; Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 35–36; Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 152–153.
[131] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 354.
[132] Восточнославянский этнографический сборник. – С. 145–146, 150, 216; Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель, утварь): Иллюстрированная энциклопедия. – С. 28, 45–46; Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 67–68; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 228, 230; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 128, 130; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 99–100; Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – С. 167; Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 18; Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. – С. 268, 279; Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. В 2-х т. Т. 1. – С. 419.
[133] Восточнославянский этнографический сборник. – С. 77–78; Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель, утварь): Иллюстрированная энциклопедия. – С. 55; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 112; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 114, 118–119, 125, 131–132, 149, 164; Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 142; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 228; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 80.
[134] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 221, 223; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 113; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 229–230; Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель, утварь): Иллюстрированная энциклопедия. – С. 59–60; Восточнославянский этнографический сборник. – С. 78–79; Мильчик М.И., Ушаков Ю.С. Деревянная архитектура русского Севера. Страницы истории. – С. 33; Байбурин А.К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. – С. 82–83, 145–146.
[135] Восточнославянский этнографический сборник. – С. 213–238.
[136] Восточнославянский этнографический сборник. – С. 234–237; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 114, 119, 126, 134–135, 222, 236; Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – С. 189; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 238–241; Народы Европейской части СССР. Т. I. – С. 307–311; Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 150.

[137] Домострой. – С. 126.
[138] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 71.
[139] Письма леди Рондо. – СПб., 1836. – С. 49.
[140] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 345.
[141] Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – С. 128, 136–137; Восточнославянский этнографический сборник. – С. 213–233, 252–263; Очерки русской культуры XVIII века. Ч. 1. – С. 329–335; Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 70–71; Липинская В.А. Русское население Алтайского края. Народные традиции в материальной культуре (XVIII – XX вв.). – С. 78–82; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 32; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 114–115; Русские. – С. 66–67; Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель, утварь): Иллюстрированная энциклопедия. – С. 17–20, 48–53, 57–58; Милов Л.В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса. – С. 306.
[142] Россия XVIII в. глазами иностранцев. – Л., 1989. – С. 76.
[143] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 178.
[144] Цит. по: Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 79.
[145] Спегальский Ю.М. Псковские каменные жилые здания XVII века. – С. 103–106.
[146] Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель, утварь): Иллюстрированная энциклопедия. – С. 65–66; Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 43–44; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 43, 51; Мильчик М.И., Ушаков Ю.С. Деревянная архитектура русского Севера. Страницы истории. – С. 119; Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – С. 71.
[147] Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – С. 123, 138, 303, 342.
[148] Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные им самим для своих потомков. Том второй. – М.-Л., 1931. – С. 198.
[149] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 98, 119, 345.
[150] Мемуары Казановы. – М., 1991. – С. 341.
[151] Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель, утварь): Иллюстрированная энциклопедия. – С. 29–30, 33–35, 57, 106, 123–124, 151–152; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 66–67; Древняя Русь. Город, замок, село. – С. 151; Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 115.

[152] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 40, 66, 75, 78–81; Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Государев двор, или дворец. – С. 135–148; Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. – С. 243, 261; Мильчик М.И., Ушаков Ю.С. Деревянная архитектура русского Севера. Страницы истории. – С. 32, 119; Русские. Историко-этнографический атлас. Из истории русского народного жилища и костюма (украшение крестьянских домов и одежды). Середина XIX – начало XX в. – М., 1970. – С. 13–54; Ополовников А.В. Русское деревянное зодчество. Гражданское зодчество. – С. 49; Рождественская С.Б. Русская народная художественная традиция в современном обществе. – М., 1981. – С. 82.
[153] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 13.
[154] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 71.
[155] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 315.
[156] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 316.
[157] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 60–61.
[158] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 94.
[159] Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. – С. 277.
[160] Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – С. 50, 79–84, 145–148, 149–157, 158–164, 215–229, 355.
[161] Восточнославянский этнографический сборник. – С. 287, 291; Дулов А.В. Географическая среда и история России (конец XV – середина XIX века). – М., 1983. – С. 32–37; Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. – С. 205; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 212.
[162] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 208.
[163] Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. – М., 1986. – С. 352.
[164] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 113.
[165] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 114.
[166] Мемуары Казановы. – С. 333.
[167] Луппов С.П. История строительства Петербурга в первой четверти XVIII века. – С. 143; История Москвы. Т. 2. Период феодализма. XVIII в. – С. 466; Фальковский Н.И. Москва в истории техники. – С. 164.
[168] Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. – С. 512, 514; Хобсбаум Э. Век Империи. 1875 – 1914. – Ростов н/Д, 1999. – С. 489.
[169] Типы сельского жилища в странах зарубежной Европы. – М., 1968. – С. 68, 139–177, 362–363.

[170] Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. – С. 288–296; Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 7. – С. 475–482, 568; Типы сельского жилища в странах зарубежной Европы. – С. 184–189, 244, 323–336, 346–360.
[171] Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – С. 118–120.
[172] Крижанич Юрий. Политика. – С. 79.
[173] Типы сельского жилища в странах зарубежной Европы. – С. 13–15, 36–37, 60, 70–73, 102–103, 126, 267–269, 285–289, 330–331; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 100–103.
[174] Типы сельского жилища в странах зарубежной Европы. – С. 13, 17, 19, 70, 73, 103, 118, 194, 198, 226–231, 246, 249, 252, 257, 312–319.
[175] Лебедева А.А. Русские Притоболья и Забайкалья (Очерки материальной культуры. XVII – начало XX века). – М., 1992. – С. 65.
[176] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 19.
[177] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 16, 178–184, 239, 328–345; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 38; Очерки русской культуры XVIII века. Часть первая. – С. 20; Миронов Б.Н. «Революция цен» в России в XVIII веке // Вопросы истории. – 1971. – № 11. – С. 51; Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – С. 33; Очерки истории Ленинграда. Т. 1. Период феодализма (1703 – 1861 гг.). – С. 73; Копылова С.В. Каменное строительство в Сибири. Конец XVII – XVIII в. – Новосибирск, 1979. – С. 29, 52; Бартенев И.А. Конструкции русской архитектуры XVIII – XIX вв. – Л., 1982. – С. 10–11, 48; Цапенко М.П. Архитектура Левобережной Украины XVII – XVIII веков. – М., 1967. – С. 37; Фальковский Н.И. Москва в истории техники. – С. 179–181, 208; Лисаевич И.И. Доменико Трезини. – С. 120; Голикова Н.Б. Наемный труд в городах Поволжья в первой четверти XVIII века. – М., 1965. – С. 134, 137.
[178] О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – СПб., 1859. – С. 128.
[179] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 132–176; Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 6. – С. 105–110.
[180] Некрасов А.И. Очерки по истории древнерусского зодчества XI – XVII века. – С. 335.
[181] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 196; Цапенко М.П. Архитектура Левобережной Украины XVII – XVIII веков. – С. 33.
[182] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 69–92, 196; Спегальский Ю.М. Псковские каменные жилые здания XVII века. – С. 22, 24.
[183] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 92–104.
[184] Алферова Г.В. Русские города XVI – XVII веков. – С. 184.

[185] Гольденберг П.И. Старая Москва. – С. 29; Фальковский Н.И. Москва в истории техники. – С. 212–213.
[186] Алферова Г.В. Русские города XVI – XVII веков. – С. 184.
[187] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 123.
[188] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 124.
[189] История Москвы. Т. 2. Период феодализма. XVIII в. – С. 82, 84.
[190] Фальковский Н.И. Москва в истории техники. – С. 212.
[191] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 104–129.
[192] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 11.
[193] Грабарь И. История русского искусства. Т. III. – С. 34; Фальковский Н.И. Москва в истории техники. – С. 173.
[194] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 49.
[195] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 107.
[196] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 127, 177–194; Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Государев двор, или дворец. – С. 141–144; Спегальский Ю.М. Псковские каменные жилые здания XVII века. – С. 27, 94, 115–116.
[197] Русский дипломат во Франции. (Записки Андрея Матвеева). – Л., 1972. – С. 43.
[198] Болотов А.Т. Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные самим им для своих потомков. – М., 1986. – С. 233.
[199] Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 225; Спегальский Ю.П. Жилище Северо-Западной Руси IX – XIII вв. – С. 87–88, 168–169; Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 7. – С. 154, 296; Кулишер И.М. История экономического быта Западной Европы. Т. 2. – М.-Л., 1931. – С. 10–11; Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 76–77, 84, 108, 119, 126, 161; Спегальский Ю.М. Псковские каменные жилые здания XVII века. – С. 45; Овсянников Ю.М. Доминико Трезини. – Л., 1987. – С. 110.
[200] Фонвизин М.А. Сочинения и письма. Т. 1. – Иркутск, 1979. – С. 378.
[201] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – С. 71–72.
[202] Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Государев двор, или дворец. – С. 134–240; Костомаров Н.И. Русские нравы. – С. 43–48; Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 39–40, 78–79, 166–167, 175; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 80–81; Заозерская Е.И. Развитие легкой промышленности в Москве в первой четверти XVIII в. – М., 1953. – С. 81.
[203] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 202–230, 235–236; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 233.
[204] История русского искусства. Т. V. – С. 74, 272–273; Грабарь И. История русского искусства. Т. III. – С. 12, 14.
[205] Луппов С.П. История строительства Петербурга в первой четверти XVIII века. – С. 47–48; Ожегов С.С. Типовое и повторное строительство в России в XVIII – XIX веках. – М., 1984. – С. 12–14; Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 7. – С. 489.

[206] Луппов С.П. История строительства Петербурга в первой четверти XVIII века. – С. 48; Ожегов С.С. Типовое и повторное строительство в России в XVIII – XIX веках. – С. 13–15; Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 7. – С. 125; Грабарь И. История русского искусства. Т. III. – С. 32–35.
[207] Грабарь И. История русского искусства. Т. III. – С. 32; Овсянников Ю.М. Доминико Трезини. – С. 115; История русского искусства. Т. V. – С. 71–72; Лисаевич И.И. Первый архитектор Петербурга. – Л., 1971. – С. 48–50; Лисаевич И.И. Доменико Трезини. – С. 121–123; Ожегов С.С. Типовое и повторное строительство в России в XVIII – XIX веках. – С. 16–17; Луппов С.П. История строительства Петербурга в первой четверти XVIII века. – С. 47–48; Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 6. – С. 159–160.
[208] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 174.
[209] Ожегов С.С. Типовое и повторное строительство в России в XVIII – XIX веках. – С. 34–39; Лисаевич И.И. Первый архитектор Петербурга. – С. 50–52, 68–73; Грабарь И. История русского искусства. Т. III. – С. 252–253; Лисаевич И.И. Доменико Трезини. – С. 156–159, 176–177; Архитектурная графика России: Первая половина XVIII в. – Л., 1981. – С. 102, 105, 123, 146; Русское зодчество. Вып. 4. Памятники архитектуры первой половины XVIII века. – М., 1953; Империя после Петра. 1725 – 1765. – М., 1998. – С. 28.
[210] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 175.
[211] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 175.
[212] Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – С. 237.
[213] Цит. по: Шквариков В. Очерк истории планировки и застройки русских городов. – С. 72.
[214] Русский дипломат во Франции. (Записки Андрея Матвеева). – С. 47.
[215] Болотов А.Т. Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные самим им для своих потомков. – С. 232.
[216] Записки императрицы Екатерины II. – М., 1990. – С. 133–134.
[217] Заозерская Е.И. Развитие легкой промышленности в Москве в первой четверти XVIII в. – С. 82.
[218] Луппов С.П. История строительства Петербурга в первой четверти XVIII века. – С. 54; Виппер Б.Р. Архитектура русского барокко. – М., 1978. – С. 44–45; Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 7. – С. 166–167, 177–178, 343–344, 352, 443–445.
[219] История Москвы. Т. 2. Период феодализма. XVIII в. – С. 84–86, 334–335, 338–340; Гольденберг П.И. Старая Москва. – С. 35; Шквариков В. Очерк истории планировки и застройки русских городов. – С. 75; Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 6. – С. 175.
[220] История Москвы. Т. 2. Период феодализма. XVIII в. – С. 60, 63, 86, 337, 341–344.

[221] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 142; Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Государев двор, или дворец. – С. 122–129; Евангулова О.С. Светский интерьер Москвы конца XVII – начала XVIII в. // Русский город (Москва и Подмосковье). Вып. 4. – М., 1981. – С. 108–109.
[222] История Москвы. Т. 2. Период феодализма. XVIII в. – С. 214–215, 554–556, 565–567; Виппер Б.Р. Архитектура русского барокко. – С. 59; Заозерская Е.И. Развитие легкой промышленности в Москве в первой четверти XVIII в. – С. 81–82.
[223] Русский дипломат во Франции. (Записки Андрея Матвеева). – С. 196.
[224] История русского искусства. Т. V. – С. 275; Древнее жилище народов Восточной Европы. – С. 246, 257, 262–263; Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 7. – С. 253, 257, 372; Очерки русской культуры XVIII века. Ч. 4. – М., 1990. – С. 222, 238; Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 6. – С. 387–388; Цапенко М.П. Архитектура Левобережной Украины XVII – XVIII веков. – С. 80–85; Народы Европейской части СССР. Т. I. – С. 645; Тихомиров Н.Я. Архитектура подмосковных усадеб. – М., 1955. – С. 11; Евангулова О.С. Светский интерьер Москвы конца XVII – начала XVIII В. // Русский город (Москва и Подмосковье). Вып. 4. – С. 113–115; Вергунов А.П., Горохов В.А. Вертоград: Садово-парковое искусство России (от истоков до начала XX века). – М., 1996. – С. 86.
[225] Безвременье и временщики: Воспоминания об «эпохе дворцовых переворотов» (1720-е – 1760-е годы). – Л., 1991. – С. 286–288.
[226] Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные им самим для своих потомков. Том второй. 1760 – 1771. – С. 196.
[227] Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – С. 95.
[228] Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – С. 86, 89, 92–93, 124, 192–193, 202, 205, 291, 328–331.
[229] Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – С. 22, 36, 37, 41, 42, 49, 69, 101, 141, 168, 172, 210, 238, 308, 325.
[230] Ильин М.А. К вопросу о русских усадьбах XVIII в. // Русский город (Москва и Подмосковье). Вып. 4. – М., 1981; Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 6. – С. 177; Виппер Б.Р. Архитектура русского барокко. – С. 59; Тихомиров Н.Я. Архитектура подмосковных усадеб. – С. 46–57; История Москвы. Т. 2. Период феодализма. XVIII в. – С. 215; Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 166–167; Вергунов А.П., Горохов В.А. Вертоград: Садово-парковое искусство России (от истоков до начала XX века). – С. 132–137.
[231] Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XVIII – XIX вв. – С. 223–225.
[232] Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные им самим для своих потомков. Том второй. 1760 – 1771. – С. 198.
[233] Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные им самим для своих потомков. Том второй. 1760 – 1771. – С. 243.

[234] Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные им самим для своих потомков. Том второй. 1760 – 1771. – С. 283.
[235] Кирилов И.К. Цветущее состояние Всероссийского государства. – М., 1977. – С. 148–153.
[236] Щенкова О.П. Воеводские дворы в русских городах середины XVIII в. – В кн.: Архитектура русской усадьбы. – М., 1998. – С. 68–76.
[237] Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – С. 48, 126, 249; Спегальский Ю.М. Псковские каменные жилые здания XVII века. – С. 28–29, 166; История русского искусства. Т. V. – С. 274; Заозерская Е.И. Развитие легкой промышленности в Москве в первой четверти XVIII в. – С. 82–83; Тиц А.А. Загадки древнерусского чертежа. – С. 128–132; Русское градостроительное искусство. Градостроительство Московского государства XVI – XVII веков. – С. 54; Брайцева О.И. Строгановские постройки рубежа XVII – XVIII веков. – М., 1977. – С. 119–123; Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – С. 122.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Социокультурное развитие есть двуединый процесс, в котором социальная эволюция выступает содержанием изменений в культуре, а культурная эволюция – формой социальных изменений. Культура – это форма социума, способ и результат его самореализации в географическом пространстве и историческом времени, и это в равной степени относится к эксплицитной и имплицитной ее разновидностям. Бытовая культура, культура потребления как составная часть имплицитной культуры в этом плане представляет собой артефактную формализацию социального развития, которое мы вслед за Г. Спенсером, Э. Дюркгеймом и Ф. Тённисом рассматриваем как движение от состояния единства к состоянию целостности, от Gemeinschaft – к Gesellshaft, от «общины» – к «обществу» и от этноса – к нации. Соответственно, русская традиционная бытовая культура, становление которой в основном завершилось к концу средневековья, может быть квалифицирована как общинно-этническая, а те новации в сфере потребления, которые принес с собой XVIII век, следует рассматривать как катализатор формирования российской общественно-национальной культуры быта.

В рамках данного дискурса традиционная бытовая культура характеризуется параметрами социума-«общины», социума в модальности единого, что в той или иной степени относится ко всем ее основным сегментам, обозначенным нами как пища, одежда и жилище. Допетровская русская кухня и кулинария отмечены особенностями, которые могут быть описаны в категориях унитивности и аддитивности, выражающих собой присущий единому минимум системности и структурированности. В это время каждый продукт готовился независимо от другого, будь то овощи, грибы, рыба или мясо: грибы каждого вида солили отдельно, из каждого вида рыбы готовилась отдельная уха и т.д. – отсюда и широта домостроевского ассортимента, включающего в себя десятки и сотни номинаций. Причем каждому виду кулинарного сырья соответствовала своя технология приготовления – то, что следовало солить, солили, что следовало варить – варили, и т.д. Продукты в составе отдельных блюд, как правило, не комбинировались и даже не измельчались (перемалывались, дробились) – и мясо, и рыба готовились либо целой тушкой, либо крупным куском; не при-

менялась и комбинированная тепловая обработка, при которой отдельные компоненты проходят предварительную подготовку (например, сначала пассеруются, а потом варятся, и т.п.). В крестьянской кулинарии для этого просто не было возможности из-за специфических эксплуатационных свойств русской печи, но этого не делалось (или почти не делалось), насколько можно понять, и в господских поварнях, где имелось подходящее оборудование. Это действительно унитивность и аддитивность – минимум разделенности и, соответственно, структурной целостности; то же самое можно сказать и относительно обыкновения использовать одну и ту же печь и для приготовления пищи, и для отопления, и об отсутствии или нехватке столовой посуды индивидуального пользования, и о застольных обычаях (ели из одного блюда, специальных столовых ножей не было, тосты за здоровье провозглашались каждым присутствующим отдельно в отношении, опять же, одного конкретно взятого сотрапезника – неразделенность, недифференцированность, конкретизм).

Традиционный русский костюм так же предстает как унитивное единство. Архитектоника покроя абсолютного большинства видов одежды выражает собой господство недифференцированной формы, воплощает нерасчлененное единство материальной массы. Как внутренняя, так и внешняя системность одежды стремится к нулю: сезонность практически отсутствует, весьма нечетко прослеживаются различия, связанные с полом и возрастом, в костюме слабо выражены не только половозрастные, но и социальные различия. Зато сильнейшим образом выражены такие характеристики единого, как аддитивность и экстраинтенциональность: костюм представляет собой не системную целостность, а аддитивную сумму, агломерат независимых друг от друга единиц, в то время как его интенцированность вовне столь значительна, что декоративность безраздельно господствует над функциональностью, человек ощущает, осмысляет, конструирует и носит одежду как бы от третьего лица, позиционируя себя не внутри, а снаружи, извне. Как и в культуре питания, в культуре костюма бытийность превалирует над сущностью – отсутствуют фиксированные стандарты, номинация бессистемна и невыразительна, из бесконечной вариативности невозможно вычленить стабильные инварианты.

Наконец, и традиционное жилище по своей структуре, архитектонике, композиции также являет примеры унитивности и ад-

дитивности: с одной стороны, минимальная камерность и этажность, с другой – конгломеративность простого суммирования замкнутых на себя, самодостаточных объемов, что в равной мере характеризует как деревянное, так и каменное строительство; жилище предстает не системной целостностью, где внешнее единство предполагает внутреннее разделение, а бесструктурной агломерацией, где внутренняя нерасчлененность коррелирует с внешней раздробленностью.

В первой половине XVIII века в России начинается процесс формирования новой бытовой культуры, формализующей становление нового типа социума как «общества»/нации; аккультурация европейских заимствований во взаимосвязи с собственным инновационным развитием находит свое отражение в ряде подвижек в сферах пищи, одежды и жилища. Культура питания приобретает некоторые черты системного целого: начинают появляться блюда из измельченного сырья – котлеты, паштеты, рулеты, колбасы, супы из толченых и протертых продуктов, также комбинированные блюда; более определенной становится номинация и рецептура; вычленяется отдельная закусочная подача; вводится печь с огневой плитой, предназначенная специально и исключительно для приготовления пищи; распространяется столовая посуда индивидуального пользования, объединяемая в систему (даже в две системы, одна из которых выступает модулем другой: куверт и сервиз). Высшие и некоторые средние социальные группы переходят к ношению костюма европейского типа, характеризующегося своей повышенной структурированностью. Новые виды одежды отличаются системной целостностью сложного покроя, новая одежда, произвольно конструирующая если не фигуру, то силуэт, отличается своей сущной, искусственно-культурной детерминированностью в отличие от бытийности, естественно-природной определенности традиционной русской одежды, которая представляла собой не заданную конструкцию, а элементарную тканевую обертку тела. Более четко прослеживаются в новом костюме социальные, сезонные и половозрастные различия (первые – максимально, вторые – меньше, третьи – еще меньше). Наконец, и новые типы жилища тоже демонстрируют композиционную эволюцию от аддитивного единства к системной целостности, что проявляется как в повышении камерности и этажности, так и в усилении внутренней структурно-функциональной расчлененности вместе с внешним слиянием

отдельных помещений в единый корпус, а отдельных корпусов – в регулярную квартальную застройку.

Таким образом, эпоха петровских преобразований положила границу между русской этнической и российской национальной бытовой культурой, реконструкция и анализ артефактного содержания которых и были предприняты на страницах этой работы.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Описи помещичьих имений первой четверти XVIII в.*

Д.Ф. Панютин, деревня Радища, Брянский уезд, 1701 г.: *«2 горницы на глухих подклетех, возле их повалыша, промеж ими сени под одну кровлю, за повалышею отхожея черная изба»*.

И.В. Кожин, сельцо Пестриково, Московский уезд, 1705 г.: *«хоромы его поземные о 4-х жильях, да мыльня с сеньми, в сенях по чулану, а в тех хоромах в крестовой иконостас, а в том иконостасе 11 икон неокладных да ковчег писаной, где ставят крест, да в рамах распятие господне, да деисус, стол дубовой, 11 окончин старых слуденых и стекляных, шапошник, где ставят женские шапки, ящик да скрына с деревенскими письмами, да сундучек, обит железом да красною кожею, а в нем скляницы порожжие четвертные; да в другом житье, где была спальня, написан на холсте образ пресвятые богородицы, да на холсте ж писаных 5 персон, часы песочные, стол дубовой, 3 стула кожаных, стул деревяной, печь обращатая, 6 окончин старых стекляных, в задних сенях поставец.., 2 окончины старые»*.

Л.И. Шишков, сельцо Микулина гора, Новоторжский уезд, 1705 г.: *«2 горницы, белая да черная, ветхи, на жилых подклетах, третея горница новая, на глухом подклете; в передней горнице: божие милосердие святых икон образ воскресения христова, писан на красках, образ чудотворца Ефрема да Бориса и Глеба в возглавие спасителев, образ венцы резные, оклад чеканной, серебреные золоченые складни двойные, а в них образ пресвятые богородицы казанские да чюдотворца Николая, оклад ветхой серебреной, стол простой еловой, с ящиком, печь муравленная; в другой черной горнице: божия милосердия святых икон образ пресвятые богородицы одегитрия, писан на красках, стол еловой простой, печь простая; в третьей горнице: божия милосердия*

---

* Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – М., 1951. – С. 20, 23, 29, 30, 35, 36, 41, 42, 55, 67, 72, 74, 76, 79, 87, 88,103, 104, 123, 125, 126, 127, 129, 135, 136, 137, 138, 142, 143, 169, 169–170, 175–176, 179–180, 181, 185, 187, 197, 198, 199, 200–201, 201, 207, 211, 214, 237, 240, 245, 247, 252, 279, 285, 287, 289, 292, 298, 302, 303, 306–307, 310, 316–317, 320, 323, 324, 327, 333, 335, 341, 342, 345, 351, 354, 355–356, 358, 365.

святых икон образ всемилостивого спаса, писан на красках, стол дубовой с ящиком, печь муравленная».

И.П. Похвиснев, село Пальц, Брянский уезд, 1707 г.: *«осереди двора 2 светлицы белыя.., 5 окошек красных с окончины стеклянными; в обеих светлицах печи муравлены, промеж ими сени под одну кровлю; другие 2 горницы отхожие, старые, на глухих подклетах, промеж ими сени».*

Ф.А. Небольсин, село Улемля, Брянский уезд, 1707 г.: *«2 горницы на жилых подклетех, старые, горница люцкая, отхожея, пустая, возле них 2 повалыши».*

А.И. Викторов, село Лески, Карачевский уезд, 1707 г.: *«горница белая отхожея, на глухом подклете, с сеньми, другая горница с сеньми и с чердаком, против той горницы повалыша».*

Д.Д. Рагозин, село Хотетово, Карачевский уезд, 1707 г.: *«горница на глухом подклете, другая отхожея, черная, промеж ими сени, 2 светлицы поземные, отхожие, на том же дворе асобые, с сеньми, новые, без печей».*

Б.Ф. Мещерский, двор в Каширском уезде, 1708 г.: *«4 горницы на подклетах, 2 белые, 2 черные, меж ими сени, покрыты дранью».*

Н.П. Ивашкин, село Анаское, Тульский уезд, 1711 г.: *«3 горницы, повалуша, меж горниц сени».*

Н.Т. Ржевский, село Богословское, Болховской уезд, 1714 г.: *«двор помещиков, огорожен лесом в замет, в столбы, з болясы точеными и решетками дощатыми; ворота на столбах дубовых о 4-х затворах, на воротех чердак, крыт тесом. На том помещикове дворе хоромного строения: 3 горницы белые на подклетах, у тех горниц с 3-х сторон сени с чюланами, позади тех горниц горница отхожея, черная, на подклетех; баня поземная, крыты тесом и дранью; в дву белых горницах печи кафленые зеленые, в черной горнице и в подклетах печи кирпичные; в оных горницах 3 святых иконы.., да на полотнах написаны образ распятия Христова... и иных святых и другие персоны в 13-ти рамах; в тех же горницах 2 стола столарные, 1 задвижной, кровать столарная расписная красками с подволокою».*

В.А. Апухтин, 1715 г.:

Сельцо Жучки, Московский уезд: *«светлица с комнатою, другая горница отхожая, поземные, промеж ими двои сени и в одних сенях чюлан, да по сторонь хором приделана баня с предбанником; все брущатое, соснового лесу; а у тех хором и в чердаке три нужника под волоки подделаны в пазах по сталярному*

дорожниками. А в тех хоромах 7 икон неокладных, печи в обеих горницах обращатые ценинные, а в бани печь обращатая ж, муравленая, у всех 3 печей заслоны железные и трубы выкладены кирпичем, 2 окончины стекляные.., третея один станок с небольшими стеклы; на тех же хоромах и на сенях чердак о 3-х житьях; крыто все скалою и тесом, во всех тех хоромах полы дощатые и лавки опушены тесом и прибиваны железным гвоздьем, у тех всех хором 15 дверей в колодах, навешены все на железных крюках, скобы и заклатки железные ж, иные из них луженые; в передней горнице стол дубовой простой, да скамья походная, да поставец липовой... у хором же в окнах 7 затворов, навешены на железных же крюках; а в сенях и в чердаке во всех окнах ставни простые з завертки; а сени, и в них чюлан, и нужники, и чердах забраны в косяк досками; в сенях же лесница большая всходная в чердах, с перильцы, одна скамья дверная да банной полочной приступок о 4-х ступенех; крыльцо в обои сени одно, у него столпцы резные, забрано в косях же, накрыто тесом же».

Сельцо Оксеновка, Московский уезд: *«а на том дворе построено вновь 2 светлицы на глухих подклетях, промеж ими сени, накрыто все под одну кровлю дранью ж; и к тем светлицам во все сени приделано крыльцо на 2 всхода с одною лесницею и позади 2 нужника; накрыты дранью».*

Село Спаское, Болховской уезд: *«3 горницы на омшениках, четвертоя горница черная [с] сенми, в сенех 2 чюлана, над сеньми чердак, 2 крыльца; в хоромах: в средней горницы образ роспятия господня при страстях.., 2 поставца липовые, стол липовой, подсвечник стенной медной; в задней горнице образ архангела Михаила в киоте, да в той же горнице стол дубовой да кравать; в тех горницах печи изращатые, зеленая 1, цененные 2; в чердаке по осмотру 3 стула коженых ветхи, перина с изголовьем пуховым, на них наволоки простые полотняные... в третьем омшенике: сундук без замка и бес печати, а в нем... 2 ковра столовых, зеркола в черных рамах, стенное в поларшина...*

В другом ево Васильеве поступном дворе Опухтина, что ему поступилась племянница ево, девка Афимья Семенова дочь Опухтина, а в нем хоромного строенья: 4 горницы с сеньми, в сенех 2 чюлана, над сеньми чердак, сасновые, крыты тесом, 2 крыльца».

Село Богородицкое, Болховской уезд: *«3 горницы, 2 на омшаниках, третья на столбах, еловые, с сеньми, 2 крыльца ветхи».*

Сельцо Паюсово, Орловский уезд: *«А по наезду и по осмотру на том старом отца ево дворе хоромное строенья: 2 горницы*

еловые поземные, меж ими сени, в них чулан, над сеньми чердак, крыты дранью...

В другом ево вотчинникове дворе, который ему с вотчинными с людми и со крестьяны поступилась племянница ево девка Афимья Семенова дочь Опухтина хоромного строения: 2 горницы поземные на омшаниках с сеньми, в сенех чюлан, над сеньми чердак, крыт тесом, 2 крыльца».

Г.И. Волконский, 1715 г.:

Сельцо Никольское, Данковский уезд: *«2 горницы на глухих подклетах сосновыя, а в них жилья: передняя, а в ней 5 окон с окончинами слюдвенные, стол круглый, обит кожею черною, да поставец деревянной крашен, да печь калужского дела; да крестовоя, а в ней 2 окна, а в них окончины слюдвенные да печь калужского дела, стол круглой дубовой с ящики, да комнота.., 3 окончины слюдвенные, а печь калужского ж дела, да стол круглой, обит кожею черною, да поставец деревянной крашеной... да спальня, в ней 2 окончины стекляныя, третья слюдвенноя, печь того ж колужского дела... да чердак, а в нем 2 стола круглых, столярных.., 10 окончин стекляных, 2 стула столярных»*.

Село Троицкое, Елецкий уезд: *«3 горницы поземные с сеньми под одну крышу»*.

Село Студенец, Елецкий уезд: *«2 горницы на омшениках, промеж ими сени да чердак под одну крышку»*.

Село Богородицкое, Тамбовский уезд: *«3 горницы на глухих подклетах; в передней печь зеленая изращатая, в дву больших окнах 7 оконниц, да в дву малых окнах 2 оконницы.., в той же горнице поставец липового лесу, выкрашен красками; перед тою горницею сени, в них чюлан; от той горницы к задней горницы проходные сени; в середней горницы окно без оконницы да столовая круглая доска, печи нет; в задней горнице печь изращатая белая, 2 стола круглых, окно большое о четырех оконницах да 2 малые, а те окна красные и во всех окнах оконницы стеклянные в крушках; перед тою горницею сени, в них чюлан; да на той же горницы чердак, рублено в лапы, в нем 4 окна без оконниц; подле тех задних сеней баня да поваренная изба; и те горницы, и баня, и поварня все под одной крышкою, крыты лубьем и дранью; перед теми горницами вместо крылец 2 рундука»*.

Ф.П. Цыганов, село Подолец, Суздальский уезд, 1715 г.: *«4 горницы вотчинниковы на омшениках да мыльня; в горницах, в передней образ неокладной ветх, в 5-ти окнах красных 5 окончен слюденых, ветхи, стол, скамьи сосновые простые, поставец*

липовой створчетой, росписан красками, пуст, печь муравленая; комната, в ней 5 образов неокладных, в дву окошках 2 окончины слюденые ветхи, 2 стола, 3 скамейки сосновые простые, поставец липовой, расписан красками, пуст, печь муравленая круглая, заслоночек железной; в другой комнатке ж образ неокладной же, в 3-х окошках красных 3 окончины слюденые ветхи, стол да скамья сосновые простые, печь кирпишная; изба стряпущая, в ней в дву окнах 2 ставня ветхи; промежду и порознь трои сени, 3 чулана... над средними сеньми чердак с чюланом, 2 крыльца, 5 отходов, 3 омшенника».

Б.А. Чаплыгин, 1716 г.:

Село Алеканово, Рязанский уезд: *«4 горницы, поземные белые, переднея горницы холодноя, а в ней образ воскресения христова; 3 горницы теплые, а в них печи зеленые оброщатые; во второй горницы образ воскресения ж христова с праздники, да стол дубовой ширина 1½ аршин, длина 4-х арш. с четью, скамья сасновая... да у тех горниц по сторонам двои сени, а у тех горниц и у сеней 14 дверей на крючьях железных; да на тех же хоромах горница новая сосновая, а в ней 4 жилья, одна свясь, в них стол дубовой ширина аршину, длина 3-х арш., скомья сосновая, в тех же горницах 6 дверей без крючьев, стол круглой липовой; передние сени новые, да в тех же сенях половина моста не намощено, а ход в те сени из нижних сеней; а те новые горницы и сени мощены дубовым мостом; да к тем же новым горницам припосено к окошкам 8 затворов да 6 дверей к горницам; да на тех же поземных горницах 2 горницы, а в них печь одна обращатая зеленая с трубою, а в тех горницах 3 окошка, а в них 3 оконницы стекляные ветхие и затворы, да одно окно волоковое; в другой горницы... стол дубовой, ширины аршину, длины дву аршин без вершка; да у тех горниц 3 двери на крючьях железных, в них образы... да около тех двух горниц вокрух сени, а в тех сенех чюлан, в том чюлане 3 аконницы стекляные ветхие, ширины по аршину с четью, длины по 2 арш. с четью, да в сенях 2 двери ветхие, а из тех сеней вход в нижние сени»*.

Деревня Богдановo, Рязанский уезд: *«горница поземная сосновая, мерою 3-х саж., з двемя окошки, а в них оконницы слюдвенные ветхие, да в той же горницы печь круглая обращата зеленая с трубою, а в той же горницы стол дубовой, длина 3-х арш., поперек аршину, да скомья сасновая, да перед тою горницею сени сасновые, полу третья сажени, а у горницы дверь на крючьях железных; а та вышеписанная горница и сени крыты дранью шатром»*.

Ф.П. Дубровский, село Овсянниково, Дмитровский уезд, 1718 г.: *«горница с комнатою поземные старые перемшены.., в саду светлица немшеная, 8 окошек больших с оконницы стекольчетыми, в светлице кровать и полог полотняной»*.

И.П. Лопухин, 1718 г.:

Село Воскресенское, Кромский уезд: *«светлица белая, в ней печь кафленые, против ее изба черная, промеж ими сени, над сеньми чердак, перед сеньми крыльцо, крыто тесом»*.

Деревня Турья, Костромской уезд: *«изба с потклетом, против избы клеть, промеж ими сени, забраны забором; при тех сенях крыльцо, крыто саломою»*.

Село Некоморна, Юрьево-Польский уезд: *«2 избы поземные, в них печи кирпишные, меж ними сени, в сенех 2 чюлана, над сеньми чердак, крыт дранью»*.

А.В. Кикин, 1718 г.:

Коростынский погост, Новгородский уезд: *«изба с перерубом, в той избе печь кирпишная с напыльником, оконница стеклянная; в другой избе стол, 4 оконницы стеклянных, чюлан, шкапа пристенная; а в тех избах живет приказчик... против той изба судебная, а в той избе образ неопалимыя купины, 4 оконницы стеклянных.., печь кирпишная с трубою.., шкап пристенной.., стол круглой; чюлан... промеж тех изб сени, а по другую сторону другие, в тех сенях 2 чюлана да 2 нужника; над теми избами горница с перерубом и з сеньми, а в ней стол сосновой круглой, лавки, печь кирпишная, 6 оконниц стеклянных, 2 стула деревянных... Против вышеозначенной избы судебной чюлан... промеж того чюлана и избы сенцы с нужником, подле того чюлана анбар, где бьют масла... против того анбару сарай, где кладут сена, а кругом того сарая 64 саж., а под теми сарайми хлевы скоцкия; вошод в тот сарай приделаны на омшенниках летние хоромы, горница с комнотою, бес печей, с сеньми»*.

Мыза Пруцкая, Ямбургский уезд: *«на правой стороне к реке 2 избы на глухих потклетах, между ими сени длиною на 10-ти саж., в них живет прикащик.., да по левую сторону подле скотново двора поставлены 2 избы, одна новая, а против ее через сени 3 коморы, сени и коморы ветхи, длина на 10-ти саж. Да на том же дворе зачаты вновь строить светлица з 2-мя комноты, мерой длина на 5-ти саж., ширина то ж число, вышина на 15-ти венцах»*.

Я.И. Лопухин, 1719 г.:

Сельцо Анненское, Луцкий уезд: *«хоромного строения горница с комнатой, против тое горницы горница белая, меж*

ими сени; а в тех хоромах святых икон 9 на красках да крест благословящей на красках же, 11 картин больших и малых; в белой горнице печь муравленая зеленая, шкап деревяной простой; в тех же хоромах 6 окончин стекольчатых больших... 4 стола, в том числе 1 круглой, другой крашеной, старые ширмы; посуды... 2 стула деревяных, 2 скамьи; хоромы новые неотделаны, в одной связи 12 перерубов, наверху чердак, тесом побиты, 3 перины, 3 взголовья, 3 подушки, 2 одеяла, одно пестретинное, другое боранье».

Сельцо Высокое, Луцкий уезд: *«в одной связи 2 горницы, при них 2 каморки, одна каморка с малою козенкою; в тех дву горницах да в каморке 3 печи муравленые, святых икон на красках 13.., 14 картин больших и малых; в тех хоромах 8 оконниц стекольчетые большие, 4 стола, в том числе 1 каменной небольшой, другой крашеной полинял, 3-й белой, 4-й круглой, 5 стулов деревяных белых, 4 перины, 4 пуховика, 4 взголовья, 2 подушки, 2 войлока, ошиты попонами полосатыми, около поставца и к стенам прибита 3 попоны полосатые же ветхие; при тех же хоромах сени, на сенях чердак, в сенях же чулан... горница черная с сеньми, да к тем же сеньми другая горница; еще светелка, в ней печь белая кирпичная, окончина стекольчатая попорченая... еще хором 2 светелки, в одной связи, в них печь муравленая, 3 окончины стекольчетые большие, 2 иконы на красках, шкап деревяной».*

И.Б. Зеленый, сельцо Трифановское, Холмский уезд, 1719 г.: *«в одной связи и под одной кровлей 4 светлице, да черная горница, 2 коморки, двое сени, 2 чулана; а в тех хоромах святых икон 18 на красках, в тех же хоромах 5 печей с трубами, в том числе 1 печь муравленая гладкая, другая круглая цветная, 3-я кирпичная, а 2 печи с одного лица муравленые; в тех же хоромах 2 шкапа, 3 стола столярной работы, в тех же хоромах у вокон 14 окончин больших стекольчетых; баня с перерубом на режи, в бане печь кафельная с кожухом, в окне окончина стекольчатая».*

К.Л. Зеленый, сельцо Ратное, Холмский уезд, 1719 г.: *«горница двойня с крыльцом и с сеньми, в сенех чюлан, а у оной горницы двойни светых 6 икон, в том числе 2 светлые иконы с венцами серебреными, да 4 на красках, да у той же горнице двойне 2 стола, 2 скамьи да шкап; и за тою горницею двойнею позади 1 горница черная, да в черной горницы стол, да против черной горницы повалуша, а промеж горницы и повалуши сени, а за сеньми на поднеме мшаник, а за мшаником ледник».*

М.П. Гагарин, 1721 г.:

Сельцо Смольково, Московский уезд: *«харомы о 3-х жильях, убиты тесом, и покрыты тесом же, 2 крыльца, крыты тесом же, с рандуками, внизу 3 подклета, в 1-м в окошках 2 окончины, 1 стекляная и другая слюденая, печь кирпичная, в другом подклете в окошке окончина стекляная, в ней печь кирпичная, в 3-м подклете печь кирпичная ж; в средних жильях 3 горницы с сеньми, в них 3 печи изращатых, 17 оконниц стекляных розбитые, 2 стола дубовых раздвижных, кравать, 4 стула кожаных черных, у дверей скобы железныя луженыя на красном сукне с кругами; баня бес печи, да в чюлане 10 окончин стекляных да 2 слюденых, в том числе 7 худых; да вверху горница, в ней 7 окончин стекляных худых да трои сени»*.

Сельцо Александрово, Михайловский уезд: *«двор помещиков, у того двора вороты, вереи дубовыя и 3 затвора, а тот двор огорожен забором и плетнем; в нем харомы, где прикащики живут, светлица белая, в ней образ чюдотворца Николая в киоте, стол дубовой, поставец простой, печь белая изрясчатая, 5 акошак, в 4-х акошках акончины стеклянныя, в 5-м ставен; против той светлицы изба черная, в ней стол липовой круглой, промеж ими сени, крыты лубьем»*.

Село Большой Клин, Тульский уезд: *«двор помещиков, около двора городьба забором и стоячим тыном огорожено, ворота тройные створчетые, крыты тесом; на дворе хоромного помещикова строения: 3 горницы липовых на жилых подклетех, крыты дранью, перед переднею горницею сени дубовые косящетые, перед сеньми рундук, покрыт тесом, от крыльца в подклете рундук липовой порозжей ...у задней горнице сени дубовые косящетые, в них чюлан дощатой; ис передних сеней к задним сенем переходы... в тех хоромах, в передней и средней горницах, по 4 окошка красных, в них 4 окончины стекляных разбитых, 3 печи израсчатых, в передней горнице 3 образа.., в той же горнице поставец столярной, выкрошен черною краскою, порозжей, стол дубовой столярной, раздвижной; в середней горнице 4 иконы окладных.., 6 икон неокладных, перед ними 4 лампады стекляных, поставец столярной, выкрошен черною краскою.., кровать простая, под нею ноги точеныя; у сеней и у горниц 4 двери на крючьях; горница, в которой живет прикащик, яловая белая, в ней печь кирпичная, крыта дранью, перед нею сени липовые пластинные; против сеней изба черная липовая пластинная»*.

Село Халбушево, Рязанский уезд: *«6 светлиц, баня, двои сени, крыты тесом и дранью; в них 22 окошка, 12 дверей, 9 притворов,*

2 печи кирпичных, печь изращатая, 2 стола липовых, стол дубовой без ящиков плотничной работы; прикащичьи хоромы, горница белая с сеньми, в ней печь кирпичная, стол дубовой плотничной работы, без ящиков, 2 акошка красных, изба черная, при ней сени, повалуша с сеньми, крыты дранью».

Сельцо Стафурлово, Переяславль-Рязанский уезд: *«двор ево, кн. Гагарина, огорожен вокруг плетнем; на оном дворе изба, в ней печь глиненоя, перед нею сени... оные покои крыты соломою и все ветхи. В оном дворе скотница...»*.

Село Благовещенское, Шацкий уезд: *«2 горницы, под ними подклеты жилые, промеж горницами и подклетами сени, над сеньми чердак рубленой, перегорожен надвое, к тем хоромом крыльцо, над крыльцом шатрик; в передней горнице образ спасителев, стол дубовой простой, шаф липовой черной, столярной работы, 4 акошка, в них акончины слюденые, печь изращатая зеленая, кравать простая; в другой горнице, задней, стол дубовой, печь кирпичная, 2 акошка, в них акончины слюденые, в верхних сенях 1 чюлан, 2 нужника, оные покрыты дранью; в подклетех под переднею горницею печи нет, в другой печь кирпичная с трубою; горница на подклете, против ее и подклета сени, на крыльце чюлан; во оной горнице 4 акошка, акончины в двух слюденые, печь кирпичная белая, в подклете печь глиненая, оные покои крыты лупками»*.

Село Спаское, Саранский уезд: *«на оном дворе хоромы, где живет прикащик, 3 горницы, 1 сени; в передней горнице стол дубовой, печь изращатая зеленая, шаф липовой белой; в другой горнице стол дубовой; в 3-й горнице стол дубовой, печь кирпишная; во оных хоромах 9 окошек красных, в них 7 окончин стекляных, в сенех 1 чюлан; оные хоромы крыты дранью»*.

П.П. Шафиров, 1723 г.:

Село Михалково, Суздальский уезд: *«3 горницы на подклетах, перед ними сени, на сенях чердак... да двор прикащиков, хоромного строения: 2 горницы низменые, между их сени, в сенях чюлан»*.

Слобода Ломовская, Пензенский уезд: *«горницы белые сосновые о 4-х жильях, двои сени сосновые, в них 1 чюлан, дасщатые, на них забрано вверху около тех хором болясами... а у тех горниц оконицы слюдные 6... в тех горницах печи белые израсцовые, и шкап с посудою мелкою»*.

Село Пузо, Арзамасский уезд: *«горница с комнотою на омшениках, старые; к ним прирублены сени с крыльцом, в сенех два чулана... при тех хоромах повалуша да баня»*.

Сельцо Роскопино, Вологодский уезд: *«горница двойная, повалыша»*.

Село Жернавки, Каширский уезд: *«6 светлиц, акончин в них 22 окончины, между ими сени, 5 чюланов, 2 нужника, 18 дверей на крючьях и на петлях железных, а те светлицы крыты тесом; в одной светлицы поставец, 6 сталов, 2 кровати сталярные; да в том же дворе, где жил приказчик, 2 горницы с чюланами, между ими сени с чюланом, 2 нужника, под одной омшеник выкоплен камнем... Изба приворотная с сеньми, светлица с комнотою, с сеньми, про приезд всяких людей, в ней стол, поставец, ледник»*.

Село Ивановское, Тверской уезд: *«горница на пустом подклете, против горницы сени, клеть»*.

Г.Г. Скорняков-Писарев, 1723 г.:

Село Кишкино, Коломенский уезд: *«4 горницы белыя, печи муравленыя, крестовая холодная, да горница кладовая, баня, поварня; в окнах 10 окончин стекляные, в сенех чюлан, наверху чердак, а те хоромы покрыто тесом»*.

Сельцо Шеметево, Мещовский уезд: *«светлицы противные на жилых подклетах; в передней светлице образы.., в той же светлице стол раздвижной с 3-мя ящики, постав выкрашен, печь зеленая; против той светлицы светлица двойная, в ней печь ценинная, промеж их сени дощатые, забраны в косяк; позади тех светлиц мыльня белая, в ней печь кирпичная с трубою... на тот двор ворота тройные створчетые, над ними крышка шатром дасками чюшеею»*.

Сельцо Шуклино, Нижегородский уезд: *«поземная горница, против ея изба поземная ж, промежь их сени, на сенях чердак, позади сеней анбаришко»*.

Село Засешное, Пензенский уезд: *«2 горницы поземные липовые, одна белая, другая черная, меж ими сени, забраны забором липовым, да позади их повалушка липовая, баня с предбаньем липовые, крыты лубьем»*.

Касимовский царевич Иван Васильевич, 1723 г.:

Город Касимов, Касимовский уезд: *«в г. Касимове двор ево царевичев, огорожен сосновым заметом, ворота каменные, затворы деревянные на железных крючьях... на том дворе хоромного строения: 6 светлиц сосновые, в них 5 окончин стекляных новых, мыльня, чердак; около хором болясы, выход каменной, двери деревянные, засов железной с пробои»*.

Село Волынское, Московский уезд: *«4 светлицы на подклетах, печи муравленые, промеж ими столовая холодная, позади хором баня; в передней большое распятия господа нашего Иисуса*

Христа резное в рамах вызолоченых, стол липовой круглой, поставец резной черной, погребец большой пустой, в холодной стол большой липовой, да поставец липовой решедчатой; в малой: стол липовой да поставец красной позолочен».

С.Е. Пашков, 1723 г.:

Сельцо Семибратцкое, Коломенский уезд: *«4 горницы белых, в них печи муравленыя 4, 5-я кухарня; сени, в них 2 чюлана... Да во оных же хоромах святых икон: вначале животворящей кресть господен, обрас пресвятые богородицы резное, да 3 образа богородичны в окладе, да обрас чюдотворца Николая в окладе серебреном позлащеном; да на кортинах 11; 2 ломпаты костеных, стол липовой, на нем ковер перситцкой, зеркало большое хрустальное, 9 стулов с решеткоми деревяныя; поставец резной деревяной... шкатул деревяной... В тех светлицах: в дву светлицах 5 окончин, в других в дву светлицах на кортинах 4 оброза, 2 окончины, поставец деревяной черной; да на сенех чердак, в том чердаке 2 перины да изголовья»*.

Село Месное, Коломенский уезд: *«3 горницы на подклетах, 4-я кухарня; в тех горницах 2 печи муравленыя да 2 печи кирпичныя, святых икон 24... поставец резной позлащен.., стол деревяной дубовой, 10 стулов, обиты кожею, 2 кровати, 10 акончин.., 2 перины; промеж хором сени, в сенех чюлан, в сенех стол илимовой»*.

И.В. Отяев, 1723 г.:

Сельцо Глаткое, Московский уезд: *«2 светлицы, печи в них муравленые, по обе стороны сени, да по правой стороне сарай, конюшня, житница, да по левой стороне изба с сеньми, да погреб с напогребицею, да житница; круг тех хором огород огорожен болясами стоячими»*.

Село Давыдовское, Юрьево-Польский уезд: *«4 светлицы, к ним двои сени с крыльцами, крыто все тесом; в первой светлице: божия милосердия 3 образа, шти листовых на краске, 2 окончины слюдных, третья стекляная, ветхие; в другой светлице: божия милосердия 25 образов... книг: апостол, шестоднев, чесослов; картины: распятие господне, богородицы неувядаемый цвет, Иосифа обручника картина, персоны и.в., 4 картины разных повестей; коностас с налоем, точеной, черной, шандан над дверми медной, немецкой, стол дубовой роздвижной, в нем 2 ящика, другой еловой с ящиком, 3-й круглый липовой без ящика, столярные, 2 зеркала, постав липовой выкрашен... свайки железные с кольцами, 8 стулов, кожею обиты, стул, сукном красным обит, стул решетчетой; в светлице холстом стены и потолок обито и выбелено; клевикор-*

ты, 4 окончины слюдных, 2 погребца порожжих с сулейками, печь ценинная; в 3-ей светлице: 4 картины разных повестей, 11 свеч восковых белых и зеленых больших, 2 зеркала круглых в рамах резных, кровать флемованная розъемная, на ней перина, 3 окончины слюдных, печь ценинная; в 4-й светлице: стол небольшой еловой, 3 окончины стекляных ветхих, сундук липовой порожжей, 3 скамейки, печь ветхая, израсцы зеленые муравленые; из обеих сеней на светлицы ход, в сенях коляска децкая; в верхах, в чердаках, 22 окончины слюдных и стекляных ветхих, 10 рам оконничных дубовых, 3 клетки птичьих железных; позади светлиц баня белая с трубою, к ней сени да изба черная; подле ее анбар кладовой порожжей; у светлиц и у сеней двери на крюках и скобы железные.

...На двор вотчинников ворота брусяные большие створчатые, посторонь другие небольшие, по другую сторону ход на ворота, на них гульбища, все рублено вместе и выкрашены, в гульбище стул круглой, сосновой, стол решетчетой; ворота и гульбища крыто тесом; от ворот по обе стороны зделаны сараи».

Сельцо Красное, Орловский уезд: *«горница черноя дубовая, перед нею клеть, меж ими сени».*

И.Р. Лосев, 1723 г.:

Деревня Семенкова, Каширский уезд: *«2 горницы, между ими сени, в сених 2 чюлана, в одной горницы образ распятие христова на вырези, в той же горницы сундук порожей, стол, поставец, 2 постели».*

Сельцо Селезнево, Рузский уезд: *«светлицы деревянные поземные, а в них... 5 столов да 2 стула в кожи, да стул деревянной, шахматные доски, лохань деревянная, да постав... да в тех же хоромах 2 печи муравленые, 1 зеленая, другая васильковая по белой земле, а в них 2 заслона железных, да у одной печи дверь железная; да в тех же светлицах кровать, а на ней пуховик, да 2 подушки, зановес стамедной красной с подзором, да в окнах 17 окончин стекляных.., 12 дверей».*

М.С. Беляев, 1723 г.:

Деревня Козановка, Епифанский уезд: *«2 горницы противные по 4 саж., к ним прирублено по стороне баня и с прибанником, сени с пристеном на нужду сосновыя, крыты соломою, двор не огорожен, токмо одъни ворота. К тому двору с одной стороны запущен другой двор, а на нем дворового строения: 2 горницы 5-ти с полусаженью, перед ними сени».*

Село Четряково, Коломенский уезд: *«горница деревянная сасновая с комнатою, в горницы в окнах красных 5 оконниц слюдвенных, в комнатки 1 окно красное, в нем оконница слюдвенная,*

в середине горнице и комнатки печь белая муравленая, другая против черная, в ней 6 окон красных, в них 6 оконниц слюдвенных, в обеих горницах 2 стола двуаршинныя; те горницы крыты тесом; промеж сени крыты дранью, перед сеньми крыльцо, крыто дранью».

И.Е. Хомяков, 1723 г.:

Деревня Каменки, Епифанский уезд: *«горница белая разного лесу 3-х саж. мерою, поволуша липовая двух сажен, меж ними сени плестинныя, крыты соломой»*.

Сельцо Мицково, Каширский уезд: *«2 светлицы с комнатами; в них печи изрощатыя, двои сени, 1 изба приспашная; на тех хоромах 3 чердака накрыты тесом, в тех хоромах 25 окошек и с окончины стекляными»*.

Село Бушово, Тульский уезд: *«2 горницы противныя, меж ими сени сосновыя не в одделе, посторонь их 3-я горница, да сени не в одделе ж, сени с подволоками; вверху тех сеней чердак, сосновые, крыты тесом 8-ми саж., по сторонь же тех хором черная горница жилая, в ней шкап токарной, в том шкапе посуды... в той же избе кровать с периною и с изголовьем, 3 стула токарных, обиты кожею, зеркало на стене в жестяном стонку»*.

В. Нестеров, 1723 г.:

Деревня Ноземова, Переяславль-Рязанский уезд: *«2 горницы, белоя да черноя, промеж их сени, 4 клети, погребица, баня, приворотная изба, новес; все крыто саломою»*.

Деревня Кондровки, Темниковский уезд: *«5 горниц сосновыя, крыты драньем; в 3-х горницах печи кирпичные белыя, стол липовой, другой стол же дубовой; меж горниц сени, чюлан, баня»*.

Сельцо Иледомское, Ярославский уезд: *«2 горницы, меж ними сени»*.

А.Г. Ратманов, 1723 г.:

Село Троицкое, Московский уезд: *«3 светлицы поземные, а в них святых 5 образов, 2 кортины на бумаге в рамках небольшие за стеклами... в дву светлицах 2 печи изращатые; средняя бес печи, выбита холстом и выбелена, в ней кравать столярная дубовая с крышкою, окрашена черной краскою, флямы позолочены, стол дубовой столярной раздвижной с 3-мя ящики, другой небольшой липовой нераздвижной; у 3-й светлицы прирублена конторка... позади тех светлиц двои сени, между ими баня, над теми светлицами чердаки, крыты тесом, в тех чердаках 3 образа неокладных, 1 шкап большой липовой, другой поменьше расписан красками, стол столярной липовой з 2-мя ящики, кравать липовая писаная с кровлею»*.

«Деревня, что на Мокром Сменке», Елецкий уезд: *«2 светлицы связные дубовые мерою по полутретья саж., перед ними стоит клеть дубового лесу дву саж.»*.

В.И. Гагарин, сельцо Варганово, Можайский уезд, 1723 г.: *«горница троиня, да горница столовая, меж ими сени, в горницах 2 печи израсцовые, печки круглые, израсцы белыя, крыты горницы тесом»*.

И.К. Пушкин, село Виноградово, Московский уезд, 1723 г.: *«2 светлицы на подклетех, верхняя покрыта тесом, перед ними чердак на подклете, подле тех горниц поземная светлица с комнатою, с сеньми, на сенех чердак, в чердаке 5 оконниц стекляных, в горнице печь муравленая, 4 окошка красных с оконницы»*.

И.А. Трубицын, деревня Коротеева, Севский уезд, 1724 г.: *«2 горницы, 1 теплая да холодная, на омшениках, пред них сени, покрыты тесом; да в оной же горницы 12 икон окладных»*.

С.О. Пожогин, сельцо Сапрыкино, Смоленский уезд, 1724 г.: *«светлица с каморою и з двемя пределами, другая против тое ж светлица с каморою ж, да подле харом 2 летние светлицы на подклетах...*

В д. Холму двор же помещиков, в нем хоромного строения: 2 избы черные с сеньми...

В Вопецком ст. д. Устья, в ней двор помещиков, в нем хоромного строения: светлица с каморою и с сеньми, другая светлица на подклети».

П.М. Кузенев, деревня Каплина, Брянский уезд, 1725 г.: *«светлица белая... у оной светлицы печь кафленая зеленая; против оной светлицы изба черная, сени, возле сеней позади светлицы повалуша»*.

Е.Л. Мясоедов, сельцо Родное, Брянский уезд, 1725 г.: *«свясь, светлица белая двойная... во оных светлицах печи кафленыя зеленыя, стол дубовой; против оных светлиц изба черная; во оной же связи сени»*.

В. Нестеров, сельцо Леоново, Московский уезд, 1725 г.: *«3 светлицы да спальня на омшениках да двои сени; оное строение крыто тесом; в тех светлицах 8 образов, писаны на полотнах в рамах, да месецослов годовой в раме, да разных 10 картин в рамах же, 3 стола простые, 2 скамьи, 5 стулов, обиты кожами, 2 печи изращатые; да в тех же светлицах 14 оконниц да 4 малые стекляных; при тех же светлицах баня с предбанником»*.

ЛИТЕРАТУРА

Александров В.А. Русское население Сибири XVII – начала XVIII в. (Енисейский край). – М., 1964.
Алферова Г.В. Русские города XVI – XVII веков. – М., 1989.
Антипова Л.В., Пащенко Л.П., Фараджева Е.Д. Русская кухня. – Воронеж, 2000.
Античные государства Северного Причерноморья. – М., 1984.
Архитектурная графика России: Первая половина XVIII в. – Л., 1981.
Байбурин А.К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. – Л., 1983.
Банк А.В. Прикладное искусство Византии IX – XII вв. – М., 1978.
Барон Мейерберг и его путешествие по России. – СПб., 1827.
Бартенев И.А. Конструкции русской архитектуры XVIII – XIX вв. – Л., 1982.
Бегунов В.Л. Книга о сыре. – М., 1975.
Безвременье и временщики: Воспоминания об «эпохе дворцовых переворотов» (1720-е – 1760-е годы). – Л., 1991.
Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. – СПб., 1997.
Беспятых Ю.Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. – Л., 1991.
Болотов А.Т. Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные самим им для своих потомков. – М., 1986.
Брайцева О.И. Строгановские постройки рубежа XVII – XVIII веков. – М., 1977.
Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. – М., 1986.
Буркхардт Я. Культура Возрождения в Италии. – М., 1996.
Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. – Казань, 1966.
Василаки А.Ф. и др. Резервы растительной пищи. – Кишинев, 1984.
Вейс Г. Внешний быт народов с древнейших до наших времен. Т. III. Часть II-я. – М., 1879.
Величко Е.М., Ковалев Н.И., Усов В.В. Русская народная кухня. – М., 1992.
Вергунов А.П., Горохов В.А. Вертоград: Садово-парковое искусство России (от истоков до начала XX века). – М., 1996.

Винников А.З., Синюк А.Т. По дорогам минувших столетий. Археологи о древнейшей истории Воронежского края. – Воронеж, 1990.
Виппер Б.Р. Архитектура русского барокко. – М., 1978.
Виппер Р.Ю., Реверсов И.П., Трачевский А.С. История Нового времени. – М., 1995.
Водарский Я.Е. Промышленные селения центральной России в период генезиса и развития капитализма. – М., 1972.
Волков М.Я. Очерки истории промыслов России (вторая половина XVII – первая половина XVIII в.). Винокуренное производство. – М., 1979.
Вольпер И.М., Магидов Я.И. Картофель. История, применение, употребление. – М., 1978.
Воронина Е.П. Роль сельскохозяйственных культур в аграрном прогрессе России в различные исторические периоды // Ежегодник по аграрной истории Восточной Европы. 1968. – Л., 1972.
Восточнославянский этнографический сборник. – М., 1956.
Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 7. – М., 1969.
Всеобщая история архитектуры. В 12 т. Т. 6. – М., 1968.
Гайсинович А.И. Цехи в России в XVIII веке // Известия Академии наук СССР. Отделение общественных наук. – 1931. – № 5.
Гилодо А.А. Русский самовар. – М., 1991.
Глинка В.М. Русский военный костюм XVIII – начала XX века. – Л., 1988.
Голикова Н.Б. Наемный труд в городах Поволжья в первой четверти XVIII века. – М., 1965.
Гольденберг П.И. Старая Москва. – М., 1947.
Гольцев В.А. Законодательство и нравы в России XVIII века. – СПб., 1896.
Грабарь И. История русского искусства. Т. III. – М., б.г.
Громов Г. Альбом Мейерберга как источник по истории русского крестьянского жилища // Советская этнография. – 1955. – № 1.
Дашкова Е.Р. Литературные сочинения. – М., 1990.
Додик С.Д. Грибы российских лесов. – М., 1999.
Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. – СПб., 1867.
Домострой. – СПб., 1994.
Древнее жилище народов Восточной Европы. – М., 1975.
Древняя одежда народов Восточной Европы. – М., 1986.

Древняя Русь. Город. Замок. Село. – М., 1985.
Дулов А.В. Географическая среда и история России (конец XV – середина XIX века). – М., 1983.
Евангулова О.С. Светский интерьер Москвы конца XVII – начала XVIII в. // Русский город (Москва и Подмосковье). Вып. 4. – М., 1981.
Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанные им самим для своих потомков. Том второй. 1760 – 1771. – М.-Л., 1931.
Забелин И.Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Государев двор, или дворец. – М., 1990.
Забелин И.Е. Домашний быт русских цариц в XVI и XVII столетиях. – Новосибирск, 1992.
Заозерская Е.И. Развитие легкой промышленности в Москве в первой четверти XVIII в. – М., 1953.
Записки императрицы Екатерины II. – М., 1990.
Захаржевская Р.В. Костюм для сцены. – М., 1967.
Захаров В.Н. Западноевропейские купцы в России. Эпоха Петра I. – М., 1996.
Захарова О.Ю. Светские церемониалы в России XVIII – начала XX в. – М., 2001.
Зорин А.Н. Уездные города Казанского Поволжья. Опыт историко-этнографического изучения планировки. – Казань, 1989.
Иванов С.В. Материалы по изобразительному искусству народов Сибири XIX – начала XX в. Сюжетный рисунок и другие виды изображений на плоскости. – М.-Л., 1954.
Иванов С.В. Орнамент народов Сибири как исторический источник (по материалам XIX – начала XX в.). Народы Сибири и Дальнего Востока. – М.-Л., 1963.
Иллюстрированная энциклопедия моды. – Прага, 1989.
Ильин М.А. К вопросу о русских усадьбах XVIII в. // Русский город (Москва и Подмосковье). Вып. 4. – М., 1981.
Империя после Петра. 1725 – 1765. – М., 1998.
Искусство стран Востока. – М., 1986.
История крестьянства России до 1917 г. Т. 3. – М., 1993.
История Москвы. Т. 1. Период феодализма. XII – XVII вв. – М., 1952.
История Москвы. Т. 2. Период феодализма. XVIII в. – М., 1953.
История русского искусства. Т. V. – М., 1960.

Кафенгауз Б.Б. История хозяйства Демидовых в XVIII – XIX вв. Т. I. – М.-Л., 1949.
Киреева Е.В. История костюма. – М., 1976.
Кирилов И.К. Цветущее состояние Всероссийского государства. – М., 1977.
Кирсанова Р.М. Костюм в русской художественной культуре 18 – первой половины 20 вв. – М., 1995.
Ключевский В.О. О русской истории. – М., 1993.
Ключевский В.О. Сказания иностранцев о Московском государстве. – М., 1991.
Ковалев В.М., Могильный Н.П. Рецепты русской кухни. – М., 1989.
Ковалев В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни. – М., 1996.
Ковалев Н.И. Рассказы о русской кухне: О блюдах, их истории, названиях и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола. – М., 1994.
Ковалев Н.И. Русская кулинария. – М., 1981.
Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана. О продуктах и блюдах, посуде и утвари, их названиях и истории. – СПб., 1996.
Комиссаржевский Ф.Ф. История костюма. – Мн., 1998.
Копылова С.В. Каменное строительство в Сибири. Конец XVII – XVIII в. – Новосибирск, 1979.
Коропов В.М. История ветеринарии в СССР. – М., 1954.
Коршунова Т.Т. Костюм в России XVIII – начала XX века. – Л., 1979.
Костомаров Н.И. Русские нравы. – М., 1995.
Костюм в России. XV – начало XX века. – М., 2000.
Кощеев А.К., Кощеев А.А. Дикорастущие съедобные растения. – М., 1994.
Кощеев А.К., Литвинцев А.Н. Русский квас. – Иркутск, 1991.
Крижанич Юрий. Политика. – М., 1997.
Кулишер И.М. История экономического быта Западной Европы. Т. 2. – М.-Л., 1931.
Кулишер И.М. Очерк истории русской торговли. – Пг., 1923.
Культура Византии. XIII – первая половина XV в. – М., 1991.
Культура Византии. Вторая половина VII – XII вв. – М., 1989.
Кухня петровской перестройки. – Ростов-на-Дону, 1990.

Кушева Е.Н. Торговля Москвы в 30 – 40-х годах XVIII в. // Исторические записки. Вып. 23. 1947.
Лебедева А.А. Русские Притоболья и Забайкалья (Очерки материальной культуры. XVII – начало XX века). – М., 1992.
Левинсон-Нечаева М.Н. Материалы к истории русской народной одежды. – В кн.: Крестьянская одежда населения Европейской России (XIX – начало XX в.). Определитель. – М., 1971.
Липинская В.А. Русское население Алтайского края. Народные традиции в материальной культуре (XVIII – XX вв.). – М., 1987.
Лисаевич И.И. Доменико Трезини. – Л., 1986.
Лисаевич И.И. Первый архитектор Петербурга. – Л., 1971.
Луканина А.С. Овощи, дикорастущая зелень и плоды в питании. – М., 1944.
Луппов С.П. История строительства Петербурга в первой четверти XVIII века. – М.-Л., 1957.
Люцидарская А.А. Старожилы Сибири: Историко-этнографические очерки. XVII – начало XVIII в. – Новосибирск, 1992.
Ляховская Л.П. Православная обрядовая кухня. – СПб., 1996.
Маковецкий И.В. Архитектура русского народного жилища. Север и Верхнее Поволжье. – М., 1962.
Маковецкий И.В. Памятники народного зодчества Верхнего Поволжья. – М., 1952.
Материалы по истории крестьянского и помещичьего хозяйства первой четверти XVIII в. – М., 1951.
Меджитова Э.Д. Русская кухня. – М., 1991.
Мемуары Казановы. – М., 1991.
Мерцалова М.Н. История костюма. – М., 1972.
Мерцалова М.Н. Костюм разных времен и народов. В 4-х т. Т. II. – М., 1995.
Микини В. Руководство по хлебопекарному и дрожжевому производству. – СПб., 1912.
Милов Л.В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса. – М., 1998.
Мильчик М.И., Ушаков Ю.С. Деревянная архитектура русского Севера. Страницы истории. – Л., 1981.
Милюков П.Н. Очерки по истории русской культуры. В 3 т. Т. 3. – М., 1995.

Миронов Б.Н. «Революция цен» в России в XVIII веке // Вопросы истории. – 1971. – № 11.
Миронов Б.Н. Русский город в 1740 – 1860-е годы: демографическое, социальное и экономическое развитие. – Л., 1990.
Мишель Монтень. Опыты. Избранные произведения в 3-х томах. Т. 1. – М., 1992.
Моисеева Е.Ю. Опись гардероба А.Д. Меншикова. К истории мужского костюма первой четверти XVIII века в России. – В кн.: Культура и искусство Петровского времени. Публикации и исследования. – Л., 1977.
Моисеенко Е.Ю., Фалеева В.А. Бисер и стеклярус в России. XVIII – начало XX века. – Л., 1990.
Московский университет в воспоминаниях современников. – М., 1989.
Народы Европейской части СССР. Т. I. – М., 1964.
Некрасов А.И. Очерки по истории древнерусского зодчества XI – XVII века. – М., 1936.
Новоженов Ю.М., Сопина Л.Н. Кухни народов мира. Ч. 1-2. – М., 1993.
О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. – СПб., 1859.
Овсянников Ю.М. Доминико Трезини. – Л., 1987.
Ожегов С.С. Типовое и повторное строительство в России в XVIII – XIX веках. – М., 1984.
Ополовников А.В. Русское деревянное зодчество. Гражданское зодчество. – М., 1983.
Очерки истории Ленинграда. Т. 1. Период феодализма (1703 – 1861 гг.). – М.-Л., 1955.
Очерки истории Ленинграда. Т. 1. Период феодализма (1703 – 1861 гг.). – М.-Л., 1955.
Очерки русской культуры XIII – XV веков. Ч. 1. – М., 1970.
Очерки русской культуры XVI века. Ч. 1. – М., 1976.
Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. – М., 1979.
Очерки русской культуры XVIII века. Ч. 4. – М., 1990.
Очерки русской культуры XVIII века. Часть первая. – М., 1985.
Павленко Н.И. Александр Данилович Меншиков. – М., 1984.
Памятники русской культуры первой четверти XVIII века в собрании Государственного Эрмитажа. – Л.-М., 1966.
Перевороты и войны. – М., 1997.

Петр Великий. – М., 1993.
Пилявский В.И., Тиц А.А., Ушаков Ю.С. История русской архитектуры. – Л., 1984.
Письма леди Рондо. – СПб., 1836.
Посошков И.Т. Книга о скудости и богатстве. – М., 1937.
Похлебкин В.В. Занимательная кулинария. – М., 1986.
Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. – М., 1996.
Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М., 1990.
Прокопий Кесарийский. Война с персами. Война с вандалами. Тайная история. – М., 1993.
Прыжов И.Г. История кабаков в России. – М., 1992.
Пушкарева Н.Л. Женщины Древней Руси. – М., 1989.
Пыляев М.И. Старый Петербург. Рассказы из былой жизни столицы. – М., 1997.
Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. – М., 1988.
Рабинович М.Г. Очерки этнографии русского феодального города. – М., 1978.
Раппопорт П.А. Древнерусское жилище. – Л., 1975.
Рождение империи. – М., 1997.
Рождественская С.Б. Русская народная художественная традиция в современном обществе. – М., 1981.
Российское законодательство X – XX вв.: в 9 т. Т. 4. Законодательство периода становления абсолютизма. – М., 1986.
Россию поднял на дыбы... В 2-х т. Т. 2. – М., 1987.
Россия XVIII в. глазами иностранцев. – Л., 1989.
Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель, утварь): Иллюстрированная энциклопедия. – СПб., 1999.
Русские мемуары. Избранные страницы. XVIII век. – М., 1988.
Русские. – М., 1999.
Русский быт по воспоминаниям современников. XVIII век. Время Екатерины II. Вып. 2-й. – М., 1922.
Русский дипломат во Франции. (Записки Андрея Матвеева). – Л., 1972.
Русский исторический костюм для сцены. Сост. Н. Гиляровская. – М.-Л., 1945.
Русский костюм 1750 – 1917. Вып. 1. 1750 – 1830. – М., 1960.
Русский народный костюм. – Л., 1984.

Русское градостроительное искусство. Градостроительство Московского государства XVI – XVII веков. – М., 1994.
Русское зодчество. Вып. 4. Памятники архитектуры первой половины XVIII века. – М., 1953.
Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XI – XVII вв. – М., 1998.
Рябцев Ю.С. Хрестоматия по истории русской культуры: Художественная жизнь и быт XVIII – XIX вв. – М., 1998.
Сакович С.И. Социальный состав московских цеховых ремесленников // Исторические записки. Вып. 42. 1953.
Салтыков А.Б. Избранные труды. – М., 1962.
Седов В.В. Восточные славяне в VI – XIII вв. – М., 1982.
Семенов А. Изучение исторических сведений о российской внешней торговле и промышленности с половины XVII столетия по 1858 год. Ч. III. – СПб., 1859.
Семенова Л.Н. Очерки истории быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII века. – Л., 1982.
Семенова Л.Н. Рабочие Петербурга в первой половине XVIII века. – Л., 1974.
Сербина К.Н. Крестьянская железоделательная промышленность Центральной России XVI – первой половины XIX в. – Л., 1978.
Смолянский Б.Л., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров. – Л., 1984.
Современный словарь иностранных слов. – М., 1993.
Соловьев С.М. Сочинения. В 18 кн. Кн. VII. Т. 13–14. – М., 1991.
Соловьев С.М. Чтения и рассказы по истории России. – М., 1990.
Спегальский Ю.М. Псковские каменные жилые здания XVII века. – М.-Л., 1963.
Спегальский Ю.П. Жилище Северо-Западной Руси IX – XIII вв. – Л., 1972.
Степи Евразии в эпоху средневековья. – М., 1981.
Степи европейской части СССР в скифо-сарматское время. – М., 1989.
Тарабукин Н.М. Очерки по истории костюма. – М., 1994.
Татарская кухня. – Казань, 1985.
Терещенко А.В. Быт русского народа. Ч. I-VI. – СПб., 1848.
Тиль Э. История костюма. – Л., 1971.
Типы сельского жилища в странах зарубежной Европы. – М., 1968.

Тихомиров Н.Я. Архитектура подмосковных усадеб. – М., 1955.
Тиц А.А. Загадки древнерусского чертежа. – М., 1978.
Тиц А.А. Русское каменное жилое зодчество XVII века. – М., 1966.
Токарев С.А. Этнография народов СССР. – М., 1958.
Устрялов Н.Г. Русская история до 1855 года, в двух частях. – Петрозаводск, 1997.
Фабрицкий Б., Шмелев И. Сокровища Древней Руси. – М., 1974.
Фалеева В.А. Русское плетеное кружево. – Л., 1983.
Фальковский Н.И. Москва в истории техники. – М., 1950.
Фонвизин М.А. Сочинения и письма. Т. 1. – Иркутск, 1979.
Французская кухня. – Харьков, 1994.
Хёйзинга Й. Homo ludens. В тени завтрашнего дня. – М., 1992.
Хобсбаум Э. Век Империи. 1875 – 1914. – Ростов н/Д, 1999.
Цапенко М.П. Архитектура Левобережной Украины XVII – XVIII веков. – М., 1967.
Червяков А. Повелитель ветра // Родина. – 1996. – № 9.
Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. В 2-х т. – М., 1999.
Шарая Н.М., Моисеенко Е.Ю. Костюм в России XVIII – начала XX вв. – Л., 1962.
Шелегина О.Н. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). – Новосибирск, 1992.
Шепелев Л.Е. Титулы, мундиры, ордена. – Л., 1991.
Шквариков В.А. Очерк истории планировки и застройки русских городов. – М., 1954.
Щенкова О.П. Воеводские дворы в русских городах середины XVIII в. – В кн.: Архитектура русской усадьбы. – М., 1998.
Энциклопедия русской кухни. – М., 2000.
Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. – М., 1987.
Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. – М., 1981.
Яковцевский В.Н. Купеческий капитал в феодально-крепостнической России. – М., 1953.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....3

Часть 1. Пища.....9

1.1. Историческое формирование отечественной пищевой культуры.....9

1.1.1. Архаическая эпоха (VI – IX вв.).....9
1.1.2. Домонгольский период (X – XIII вв.).....19
1.1.3. Удельные века (XIV – XV вв.).....25

1.2. Структура русской этнической культуры питания.....33

1.2.1. Продукты.....33
1.2.2. Блюда.....39
1.2.3. Напитки.....66
1.2.4. Этническое единство и социальные различия..77
1.2.5. Дневной и годичный распорядок питания.....86
1.2.6. Столовый инвентарь и застольный этикет.....93

1.3. Традиции и новации в культуре питания первой половины XVIII века.....106

1.3.1. Заимствования в кухне и кулинарии.....106
1.3.2. Факторы аккультурации.....123
1.3.3. Императорский двор как генератор инноваций.....132
1.3.4. Старое и новое в сословных субкультурах.....154
1.3.5. Элементы общности.....179

Примечания к 1-й части.....204

Часть 2. Одежда.....223

2.1. Русский этнический костюм.....223

2.1.1. История становления: от славянской архаики до удельного периода.....223
2.1.2. Мужская одежда.....229
2.1.3. Женская одежда.....234
2.1.4. Головные уборы и обувь.....237

2.1.5. Костюмы разных сословий 243
2.1.6. Исторические проблемы и структурные обобщения 267

2.2. Новое время: культурная трансплантация 277

2.2.1. Внешние влияния в предшествующий период 277
2.2.2. Европейский костюм к началу XVIII в. 280
2.2.3. Вестернизация дворянского костюма при Петре I и его преемниках 299
2.2.4. Одежда других социальных групп 332

Примечания к 2-й части 346

Часть 3. Жилище 357

3.1. Складывание традиционного типа жилища 357

3.1.1. Этапы исторической эволюции 357
3.1.2. Внешние параметры 368
3.1.3. Внутренние особенности 381

3.2. Производственные и потребительские характеристики русского жилья 385

3.2.1. Улица, двор, дом 385
3.2.2. Строительный материал и конструкция 411
3.2.3. Санитарно-бытовые условия 445
3.2.4. Каменное строительство 459

3.3. Изменения в жилищной архитектуре первой половины XVIII века 484

3.3.1. Новая и старая столицы 484
3.3.2. Дворянские усадьбы 501
3.3.3. Провинциальные города 516

Примечания к 3-й части 522

Заключение 539

Приложение 543

Литература 557

Научное издание

Шипилов Андрей Васильевич

РУССКАЯ БЫТОВАЯ КУЛЬТУРА: ПИЩА, ОДЕЖДА, ЖИЛИЩЕ (с древнейших времен до XVIII века)

МОНОГРАФИЯ

Подписано в печать 17.09.2007 г. Формат 60x84 1/16. Печать трафаретная. Усл. печ. л. 35,5. Уч.-изд. л. 33,01. Заказ 172. Тираж 40 экз.

Воронежский госпедуниверситет.
Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии университета.
394043, г. Воронеж, ул. Ленина, 86.