

УДК 17.023.36

X-21

### **Харсеева Наталия Вячеславовна**

кандидат культурологии,

доцент кафедры истории философии и социальных дисциплин Кубанского социально-экономического института

katusja2002@mail.ru

## **Культура питания в купеческой Москве конца XIX в.**

### *Аннотация:*

*Статья посвящена изучению культуры питания в купеческой Москве конца XIX в., влиянию, которое оказало купечество на развитие гастрономических традиций.*

*Ключевые слова:* культура питания, купеческая Москва, русская кухня, трактир, купечество.

Во второй четверти XIX в. национальная гастрономическая традиция возродилась в Москве в новом культурном, «купеческом» слое, который, наряду с крестьянством, сохранил самобытные черты, ценности русского национального сознания и русской культуры, в том числе и традиции русской кухни (русская аристократия, как известно, к отечественной кухне относилась с презрением, и во время ее господства «сведения о русских блюдах почти совсем истребились» [1]). К концу XIX в. популярность русской кухни достигла Европы, где к ней стали относиться с таким же уважением, как и к знаменитой французской кухне. Любители-гастрономы выписывали из первопрестольной московских поросят и замороженные расстегаи.

Поэтому отличительной чертой большинства московских трактиров становится русская кухня. Описывая это время, Гиляровский подтверждает, что «изысканный французский стол перешел на старинные русские кушанья» [2, с. 94], которые настолько стали модными, что не только соотечественники, но и иностранцы отправлялись в Москву, чтобы их отведать. В Петербурге же продолжали господствовать французская и немецкая кухни, а особенности русской кухни практически утратились.

В первопрестольной в конце XIX века было более 300 трактиров, из них славились «Славянский базар», «Эрмитаж», «Стрельня», «Яр», «Большой Патрикеевский», «Крым», ресторан Тестова, «Благочестивый трактир», «Заведение Гурина», «Большой московский», «Большой новомосковский», «Саратов», трактир на Варварке и др., где проходили бесконечные обеды новой буржуазии. Действовали и аристократические рестораны «Англия» на Петровке и Дюссо с французской кухней и служителями во фраках, доживал свой век «Шеврие» в Газетном переулке.

Каждое заведение имело, по словам современников, «свою физиономию». Заглянем в трактир на Варварке. Спускаемся по лестнице, и нас обдает «спертый, влажный воздух, с запахом табачного дыма, кипятка, половиков и пряностей... Направо, в просторном аквариуме-садке, вертелась или лениво двигалась рыба». Далее шла угловая комната с камином, «где больше завтракают, чем пьют чай». Налево – крайняя комната «почище и попросторнее, известна тем, что там пьют чай и завтракают воротилы старого Гостиного двора». Наверху были особые комнаты: «сосновая» и «березовая». Березовая комната – «светелка, вся обшитая некрашеным березовым тесом... В ней чувствовалась

свежесть дерева, свет смягчался матовым тоном березы. Самая теснота этого чуланчика возбуждала веселость. Стулья, с высокими спинками из березы, с подушками из тисненой краской кожи, зеркало, карнизы».

Услужливый половой принял заказ. «Стол в минуту был уставлен бутылками с пятью сортами водки. Балык, провесная белорыбица, икра и всякая другая закусовая еда заиграли в лучах солнца своим жиром и янтарем. Не забыли и затребованные... соленые хрящи... завтрак: паровую севрюжку, котлеты, котлеты из пулярди с трюфелями и разварные груши с рисом. Указано было и красное вино» [3, с. 23]. Описание стола проникнуто поэзией, глаз радуется, когда читаешь эти строки.

В Москве едят везде: и в трактирах, и на улице, – не только купцы и дворяне, но и простой мужик. В городе царит своя особая «желудочная жизнь».

Но при всей эстетике стола, эстетика поглощения пищи отсутствует. Сравните, какой контраст: «За закуской Калакуцкий выпил разом две рюмки водки, забыл себе куски икры и белорыбицы, засовал за ними рожок горячего калача и потом больше мычал, чем говорил. Но он ел умеренно. Ему нужно было только притупить первое ощущение голода» [4]. И какие слова подбирает автор, чтобы этот контраст был разительным, «забил», «засовал», «мычал» – неправда ли, эта картина напоминает поглощение пищи животным, не ради эстетического удовольствия, а ради подавления голода.

В самом престижном ресторане «Славянский базар», который помещался в здании на Никольской улице, увидим то же самое, за исключением того, что весь отел дышал «большими деньгами». И тут барин, «ел медленно и брезгливо, вино пил с водой и, потребовав себе полосканье, вымыл руки из графина» [5, с. 28].

Заглянем на обед к купеческой семье. Стол накрыт на 14 человек. Все заняты процессом поедания пищи, не обращая на звуки, которые при этом они издают. Профессор медицины, например, ел щи и сильно чмокал, посапывал в тарелку. Купец щи жадно «хлебал» и громко жевал сухую еду. «Подали круглый пирог с курицей и рисом, какие подавались в помещичьих домах до эмансипации. Зазвякали ножи, все присмирели...» Любаша, купчиха-негилистка, «совсем легла на стол грудью, локти приходились в уровень с тем местом, где ставят стаканы, она громко жевала, губы ее лоснились от жиру, обеими руками она держала косточку курицы и обгрызывала ее» [6, с. 73]. И здесь обедающие не соблюдают правила этикета, каждый поддается своим звериным инстинктам при поглощении пищи: хлебая, посапывая и чмокая, получают удовольствие, радость, наслаждение. И им все равно, что в еде, как и в любом важном деле должен быть порядок, умение, культура. Вспомним по этому поводу слова профессора Преображенского: «Еда... штука хитрая. Есть нужно уметь, а представьте себе – большинство людей вовсе есть не умеют. Нужно не только знать – что съесть, но и когда и как. И что при этом говорить» [7, с. 42].

На пыльных улицах, в грязных лавках люди едят с чувством удовольствия, наслаждения. Именно вид еды вызывает аппетит. Внимание привлекает парень на возу. «Глаза его жмурятся от солнца и удовольствия. Он широко растянул рот и засовывает в него кусок папушника, держа его обеими руками. На папушник намазана желтая икра, перемешанная с кусочками крошеного лука, промозгло-соленая, тронутая теплом. Но глаза парня совсем закатились от наслаждения. Он облизуется и вкусно чмокает... Зубы щелкают, щеки раздулись; он обедает сладко и вдосталь» [8, с. 10].

Зайдем вместе с героем в невзрачную квасную лавку, за несколько шагов до которой вас обдает «сырой свежестью погреба, и ягодные газы начинают вас щекотать в ноздрях. Доносятся испарения съестного». «В просторной лавке без окон, темной, голой, пыльной, с грязью по стенам, по крашеным столам и

скамейкам, по прилавкам и деревянной лестнице – вниз в погреб – с большой иконой посреди стены – все покрыто липким слоем сладких остатков расплесканного и размазанного квасу». Разносчик наклонился над доскою и «крошил мозги на мелкие куски; посолив и потом, положил на лист оберточной бумаги и подал купцу вместе с деревянной палочкой – вместо вилки – и краюшкой румяной сайки. Слюнки полились у Ивана Алексеича: он позавтракал, ел сейчас сладкое, но аппетит поддался раздражению. Гадость ведь, в сущности, это крошево на бумаге. А вкусно смотреть. За вишневым квасом пошли кусочки мозгов. За мозгами съедены были два куска арбуза, сахарного с мелкими, рыхло сидевшими зернами, который так и таял под небом все еще разгоряченного рта» [9, с. 36].

Эта картина вызовет аппетит у любого читателя. Но все равно, хоть барин Пирожков и считал себя гурманом, пищу он поглощал неразборчиво, все, что радовало глаз, то и поедал, в то время как разбухал его живот. Не иначе, как обжорством это не назовешь. Сравните, В.А. Гиляровский, описывая трапезы купцов, использовал глагол «обжираться»: «Он заказывал себе такие кушанья, что гурманы рты разевали и обжирались до утра». Или: «По вторникам ездило это купечество обжираться в клуб» [10, с. 96, 97].

В сытой Москве царит обжорство, поэтому и трактиры тогда называли «обжорками», а у Лоскутной гостиницы был даже трактир с названием «Обжорка». На обедах, ужинах, попойках продолжались деловые отношения, и человеку, занимающемуся предпринимательством, пропускать их было нельзя, потому что «за исключением двух-трех домов построже, все держится «за кампанию» в широком, московском значении этого слова. Без приятелей, питья брудершафтов, без «голубчика» и «мамочки» никогда не войдешь в нутро колоссальной машины, выкидывающей рубли, акции, тюки хлопка, штуки «пунцового» товара» [11, с. 216]. Подтверждение этому мы находим и у Гиляровского в главе «Трактиры». Для многих москвичей трактир был «первой вещью», «он заменял и биржу для коммерсантов, делавших за чашкой тысячные сделки» [12, с. 266].

Голодные интеллигенты, мелкие чиновники, литераторы ругали за глаза купцов, но на самом деле питались от них, находясь на ихждивении. Охотно принимали угощения, во время обедов лебезили перед ними, роскошная еда сбивала на время их неприязнь. Набивши животы, они опять могли в душе важничать, вспомнив свое происхождение, поносить купечество, но это длилось не долго, до первого приступа голода. Чувство голода заглушало все остальные чувства и мысли. Все дороги голодного вели в трактир.

И нельзя не поддаться соблазну, когда вся Москва пестрит трактирными вывесками. «Куда ни взглянешь, везде воздвигнуты хоромины для необъятного чрева всех «хозяев», приказчиков, артельщиков, молодцов. Сплошная стена, идущая до угла Театральной площади, – вся в трактирах... Рядом с громадиной «Московского» – «Большой Патрикеевский». А подалее, на перекрестке Тверской и Охотного ряда, – опять каменная многоэтажная глыба, недавно отстроенная: «Большой новомосковский трактир». А в Охотном – свой, благодетельный трактир, где в общей зале не курят» [13, с. 369].

И не случайно «чисто-московским торжеством» было открытие очередного трактира. В каком еще городе, открытие подобного заведения собирает весь цвет буржуазии? Здесь, в трактире стирается разница между людьми, сословиями, все превращаются в один большой желудок. «Селянки, расстегаи, ботвиньи чередуются на столах. Все блестит и ликует. Желудок растягивается... Все вместит в себя этот луженный котел: и русскую и французскую еду, и ерофеич и шато-икем» [14, с. 369].

Таков закон природы: «Чтобы жить – надо есть». В Москве купеческой, чтобы жить хорошо, надо быть сытым всегда. Сытые жители, а следовательно, количество трактиров, ресторанов – наилучший показатель богатства любой страны.

**Ссылки:**

1. Левшин В.А. Русская поварня. М., 1816.
2. Гиляровский В.А. Москва и москвичи. М., 1979.
3. Боборыкин П.Д. Китай-город. Краснодар, 1956.
4. Там же.
5. Там же.
6. Там же.
7. Булгаков М. Собачье сердце. М., 1994.
8. Боборыкин П.Д. Указ. соч.
9. Там же.
10. Гиляровский В.А. Указ. соч.
11. Боборыкин П.Д. Указ. соч.
12. Гиляровский В.А. Указ. соч.
13. Боборыкин П.Д. Указ. соч.
14. Там же.