



И.Е. Забелин

Домашний быт русских царей в XVI и XVII ст.

(Третье издание с дополнениями), 1895

Глава VI. Царский стол

Структурированные фрагменты [[19.234](#)]

Оглавление

Стол, обед, пир — самое наглядное выражение допетровских нравов	3
Местничество. Апофеоз при первых Романовых	5
Грановитая, Золотые и проч. палаты сохраняли типичное устройство русской избы	7
Лавки и стулья в избе — вещи несовместимые	10
Обозрение обрядов царского стола	11
Церемониальный приём. Описание суровых правил	11
Царские подачи послам и яства. Примеры	19
Тосты на пирах. Марафон: упиться до состояния невменяемости	20
Общий обзор кушаний царского стола	23
На Пасху	24
На Великоденский мясоед	27
В Оспожинской мясоед	29
В Филипов пост	32
На праздник на Рождество Христово государю подается:	33
Описания двух обедов, данных польским послам в 1667 г.	37
Родинные столы	44
Откаты клирикам	45
Откаты прихлебателям	46
Откаты боярам	46
Откаты дворцовым дьякам	48
Откаты прочим чиновникам и населенцам Кремля	48
Приказ Большого дворца — управление столовым обиходом Кремля, снабжение	50
Управление закупками на Кормовом и проч. дворцах	55



Винное питье — Сытный дворец	55
Описание посуды	56
Фаты для постав.....	58
Штат поваров и прочая. Их обеспечение	59
Монастырские поставки.....	60
Примечание редактора издания	60



Стол, обед, пир — самое наглядное выражение допетровских нравов

Стол, обед, пир были едва ли не единственным или, по крайней мере, самым наглядным выражением нашей допетровской общественности. Народная эпопея свои *старины* и *деянья*, или песни про богатырей, начинает весьма часто описанием пира; на пиру часто или начинаются, или довершаются богатырские подвиги; на пиру хвастают силой, богатством, подвигами, особенно хвастают всем тем, что давало вес и значение в тогдашнем общежитии, что признавало достохвальным тогдашнее общество; пир, словом, был тем узлом, к которому сходились все нити едва зарождавшейся общественности древнего времени. На пир сходились и приезжали люди всех сословий, всех разделов тогдашнего общественного устройства, князья, бояре, гости, поповичи, крестьяне, сельщина и деревеньщина.

Но из этого, однако ж, не следует, что древний пир в общительном смысле походил на теперешний; чтобы люди, собравшиеся на пир, пользовались одинаковыми правами гостей, как органы общественности, как полноправные члены общественного, а не другого какого союза.

Древний пир так же отличается от теперешнего, как старое общежитие отличается от нового. Мы несколько раз уже повторили слова *общество*, *общественность*, и сознаем, что в отношении нашей старины слова эти, в строгом смысле, не определяют того понятия, какое в них обыкновенно заключается. Людское общежитие устраивается всегда по господствующему началу народной жизни, всегда носит в себе те же элементы, которыми управляется народная мысль, определяется сфера насущной действительности. В древней нашей жизни, в строгом смысле, ни общества, ни общественности не было. Мы разумеем то общество и ту общественность, которые последнее время, с развитием исторических и политических наук, с более глубоким изучением отшедшего быта стали по необходимости рассматривать как совершенно особый, самостоятельный элемент народной жизни, стали отделять понятия об обществе, общественности народа от понятий о государстве, государственном быте того же народа.

Общество живет самостоятельно, как бы независимо от государственных положений и определений... но, разумеется, силу жизни оно все-таки приобретает с развитием государственных понятий или, прямее сказать: государство, какая бы ни была его форма, вызывает к жизни общество; и там, где нет государства, не существует и общества, где нет понятий о государственности, не существует понятий и об общественности... Государство рассматривает людей со стороны их *службы*, подвигов на пользу общую, на пользу целого, которым сознает себя государство. По значению, достоинству, приносимым выгодам, по качеству и количеству службы оно дает людям разные места, делит людей по разрядам тех польз, которые приносит их служба, созидает служебную лестницу, табель о



рангах, подчиняет одну низшую степень службы другой, высшей, во имя общего государственного строя, где каждый рычаг и каждое колесо должны действовать в зависимости от ближайшего непосредственного их двигателя. В государстве человек определяется службою и ею приобретает то или другое значение, тот или другой вес относительно других. Государственная польза от службы не равна, не все равно и на всяком месте могут быть полезны в службе, поэтому не все равно, в одинаковой степени пользуются и служебным почетом; в службе люди ставятся по рангам, один другого выше, почетнее, начальственнее; ранги влекут за собою известные права, как законную, заслуженную награду за полезную деятельность, расширяют начальственный круг лица. В службе каждый или начальник, или подчиненный в отношении восходящего или нисходящего порядка службы. Вот точка отправления взаимных отношений в этой сфере. Служебные понятия весьма часто переносят свою силу и в самое общежитие и по ней устраивают это общежитие или, по крайней мере, господствуют в нем. Характеристику людских отношений, построенных по этим понятиям, предки весьма метко обозначали словом *государить, государиться*.

Совсем другою жизнью живет общественность. Здесь не служба и не другие какие отношения лежат во главе угла, а человеческое достоинство, человеческая, а не служебная деятельность, лицо как совокупность природных, самостоятельных, неотъемлемых прав, присущих лицу как человеку. Такой простой естественный взгляд на человеческую личность мог, однако ж, возникнуть тогда только, когда человек вышел из пеленок животного мира на простор сознательной жизни, почувствовал высоту своей природы.

Взгляд этот особенно развит и укоренен Христовым учением. В общественности все лица равны, поскольку они люди, потому что можно носить и человеческую личность, но не быть, однако ж, человеком в человеческом смысле. Здесь все лица пользуются равными, совершенно одинаковыми правами, не подчиняясь и не начальствуя. Общественность растворяет свой храм каждому, не справляясь с его внешними, случайными, нередко призрачными отличиями от других. Она принимает к себе не богатство, не знатность, даже не службу, а человеческую личность, и рассуждает о том только, насколько эта личность действительно чело­вечна.

Основа общественного союза — это уважение человеческого достоинства, признание этого достоинства во всех и каждом, уважение личности, признание достоинств личных. Этим началом и живет общественность, на этой основе она и развивает свои интересы. Но чем же жила наша древность, чем руководим был в общежитийских своих отношениях наш предок? Всматриваясь в старый наш быт, нельзя не заметить в нем решительного отсутствия общественности; в нем мало преобладают даже и понятия государственности. Это и естественно. Если в последние два века перед Петром государство материально успело уже сложиться, получило форму, то в этом новом теле народного развития государственная сознательная душа еще младенчествовала, едва обозначалась...



И не то чтоб вообще достоинство человека, признанием которого живет общественность, но даже и самая служба, как главнейшее, определяющее начало государственности, как первая форма общественного значения человеческой личности не могла еще занять первенствующего места, сделаться управляющим началом в людских отношениях. Живо было еще старое начало, первичная форма людского общежития, именно начало родовое, начало родства, родового старшинства, которое, по сущности своей, не могло иначе рассматривать людей, как с точки зрения *отеческой*, где нет членов равных друг другу, где по кровному распределению, по *отечеству*, происхождению от отца, могут быть только или старшие, или младшие.

Люди в своих взаимных общежитийских отношениях и столкновениях считались еще несравненно более, не службою, не личными достоинствами, а родством, отчиною и дединою, родовым, отчинным старшинством. Государство, по своей молодости, не в силах еще было водворить свои положения, свои определения людских отношений, не в силах еще было дать общежитию свои формы, и первые шаги свои по необходимости должно было подчинять искони пробитой колее. Народ, вышедший из племенного, кровного быта и, вследствие исторических условий, сохранивший этот быт в большей чистоте сравнительно с другими, не мог, разумеется, иначе определять и новых форм жизни, как под видом тех же первобытных своих форм, которые так глубоко лежали в основе его развития. Развитие государственности на этой почве, внося новые элементы в жизнь и питаясь все тою же почвою, несомненно могло придать этим элементам соответственные им формы.

Местничество. Апофеоз при первых Романовых

Сила старого порядка всякий новый элемент жизни облекала в свою стародавнюю одежду, а потому даже, и само государство носило еще во многом прапрадедовский кафтан, доставшийся ему по наследству от родителей. Например, в такую стародавнюю одежду облеклась государственная служба. Служить на известном месте, хоть, например, воеводою в большом полку, главнокомандующим, или на другом каком важном государственном poste, мог не тот, кто по своим талантам и опытности был способен, а тот, кто по счетам своего родства имел неотъемлемое право на это место; и человек, поставленный на служебный пост не по этим счетам, следовательно, оскорбленный в своих понятиях о родовом старшинстве, готов был наделать всяких гадостей тому, кто заезжал его в распределениях службы, вовсе не помышляя, что служба не имеет никакой связи с родством, что в ней не родственники, а люди, призванные к общественной обязанности. Если так поступали в отношении к государству, то в частной жизни, во вседневных общежитийских отношениях, понятия родства, естественно, должны были господствовать с большею силою.

Старинное наше общежитие построено было из крепких, прочных родовых материалов и верхушка его, это *князёк* деревенской избы, была *отчина*, *отчество*, *из-отчество*. Человека жаловали, то есть обходились с ним по его



отчеству; каково было отчество, таково было и обхождение, прием, почет, чествование, даже угощение.^[2] За тем же самым обедом одним подавали одно блюдо, другим другое, а если и то же, то в меньшем количестве и т. п. Все это соразмерялось с относительным старшинством или молодостью лиц. Во всем царил *отческий* взгляд на людей, по которому все были или старшие или младшие, или отцы или дети. Самые слова: *великий, большой* означали то же, что старший, и наоборот, все, что не имело отческой чести, что было малолетно в этом отношении, называлось *молодшим, чадью, ребятами* (отрок, пасынок, детский, сын боярский). Каждый определялся не собственной личностью, даже не служебным значением, а тою степенью породы, родства, какая, разумеется, случайно выпадала на его долю по рождению. Личные заслуги, как бы велики они ни были, совершенно терялись и пропадали в расчетах и сплетениях родства. Не на их стороне было мнение века и общее уважение, а на стороне честной отчины, честного отчества.

Отецкий сын всегда получал преимущество пред всеми другими: в этом заключалась *честь* тогдашних людей.^[3] Так, по свидетельству Котошихина, бояре садились в Думе и за столом у государя «по роду своему и по чести, кто кого честнее породю, а не по тому, кто кого старее в чину, хотя кто сегодня пожалован, наутрее по породе своей учнет сидети выше». Те же из приближенных к царю бояр, которые не принадлежали к породистым, например, свойственники царя по царице, в Думе и за столом не бывали, потому что им под иными боярами сидеть стыдно (по свойству с царем), а выше неуместно, что породю невысоки.

Вот на чем стояло древнее наше общежитие: краеугольным камнем во взаимных отношениях было родовое старшинство, старшинство породы, отчества. Самые служебные разряды, чины в древнем смысле, по которым люди должны были распределиться с развитием государства, оно также считало, как особые породы отчества. О человеческой личности, как о самостоятельном органе общности, оно не имело, да и не могло иметь понятия по существу своего начала. Оно рассматривало людей, как родню, родственников старших, младших, следовательно, нисколько не равных между собою, и жило положениями родовых счетов: кому быть старше. Пир представляет, как мы сказали, самое наглядное выражение тогдашнего общежития. Любопытно знать, как собравшиеся на пир гости смотрели друг на друга, чем они руководились во взаимных своих отношениях? Первая мысль, как определить взаимные отношения, первый вопрос гостю, или первый шаг в этих отношениях заключался в том, чтоб хорошо знать отчество, отчину гостя, как его по имени зовут.

А по имени можно место дать

По из-отчеству можно пожаловати.

Здесь слово *имя* включает в себе понятие *отчества* так, как слово *место* включает понятие жалованья, приема, обхождения, чествования. Прежде всего, следовательно, справлялись о родовой *чести* гостя, то есть каков он был по из-



отчеству, какова была его *отчина*, порода: по породистой чести или по честной породе давалось и место, которое служило первым действием обхождения, существенным выражением почета и всяких почестей, которых требовал предок, входя в общительность с людьми. Место, таким образом, определяло отчину, ее старшинство или молодость. Как отчины были различны по своему относительному старшинству, так по тому же старшинству были различны и места, разумеется, в избе, в палате, на лавке.

Как же распределялись места? Где было старшее, где младшее? Откуда шел счет старшинства?

Прототипом наших древних жилищ была клеть, изба; хоромы боярские и царские, как бы велики они ни были, представляли в сущности совокупность клетей, поставленных рядом или одна на другую и соединенных сенями и переходами. Устройство избы известно; оно почти неизменно сохраняется и в наши дни. В избе существует противоположный входу передний угол, в котором ставятся иконы; у стен по всей избе идут лавки; в переднем углу у лавок стоит всегда стол, за которым совершает трапезу живущая в избе семья.

Первое, *большое*, место, где всегда садится старший, большой в семье — на лавке в переднем углу под иконами.^[4] Это самая высшая степень мест и отсюда идет счет мест, счет родового старшинства и меньшинства. И если место служило существенным выражением родопочитания, то и изба, в своем неизменном устройстве со своими лавками и передним углом, составляла главную и самую необходимую основу для распределения мест — так тесно связаны были понятия предков с внешними условиями их быта. Если для взаимных отношений нужна была отчинная честь, для чести — место, то для места совершенно была необходима лавка и именно в избе, то есть в комнате с известным однажды навсегда определенным устройством и в отношении плана и, главное, в отношении меблировки. Одна лавка могла ясно определить степени мест, а потому и стол приставлялся к лавке и притом в передний угол, где находилась вершина мест. Там ставился *большой* и прямой стол, дальше по стене в заворот по углу ставился, если требовалось, уже меньший стол, прозываемый по своей фигуре кривым.

Грановитая, Золотые и проч. палаты сохраняли типичное устройство русской избы

В комнате, непохожей на избу в своем устройстве, в которой, например, стол стоял бы посередине или в другом месте, но не у *большой лавки* в переднем углу, деда наши пришли бы в тупик, совершенно бы растерялись, не зная, *как сидеть*, ибо в *сиденьи* только известным порядком они находили точное, удовлетворительное определение своих общежитийских отношений. Вот почему и большие залы или палаты в царском дворце, Грановитая, Золотые и другие, непреложно сохраняли это типическое устройство избы, даже и с ее меблировкой, то есть лавками. Этого мало. Если царь обедал, например, в поле, в шатрах, что случалось нередко во



время выездов за город, то и шатер, по размещению столов, принимал тот же вид избы, и здесь, как и в палатах, ставился тот же *большой стол* и тот же *кривой стол*, явившиеся как неизбежное следствие избного распорядка мест.^[5]

Естественно, что такой распорядок мест, это старшинство переднего угла, могло возникнуть прежде всего, так сказать, у домашнего очага,^[6] в частном, домашнем быту народа, среди отношений семейных, в жилище домовладыки, старшины семьи или рода, где не было равных лиц, где в отношении друг к другу все были на самом деле или старшие или младшие. Домовладыка садился в передний угол, под иконы; от него, по старшинству, размещались на лавках и остальные родичи или члены семьи. Все это наблюдается даже и теперь в местах, где крепки еще благодушные обычаи старины.^[7]

Когда же собирались гости, чужие, то место в переднем углу подле домохозяина предоставлялось самому почетнейшему, большому или старшему по отношениям и понятиям родопочитания. Предложение сесть в переднем углу принималось за высокую честь и почесть, какую только можно было оказать гостю, и потому это предложение почти всегда сопровождалось церемонными отказами с одной стороны и усердными просьбами с другой.

Без церемоний, свободно и, можно сказать, по праву, это место в простом быту занимал только священник, как лицо, более других почитаемое по сану, которому требовалось оказывать великую любовь и повиновение и покорение. А так как священнический сан для лиц, его носивших, представлял по родовым понятиям и их *отчество*, то и дети священников, поповичи, пользовались в общежитии правами отцов. В одной из эпических песен ^[8] князь Владимир, узнав от приехавшего на пир богатыря Алеши Поповича, что он сын старого попа соборного, предлагает ему первое место. *По отчеству садися в большое место, в передний уголок*, говорит ему князь, в другое место богатырское, в дубову скамью, против меня, в третье место, куда сам захошь. Алеша садился, как и все почти приезжавшие на пир богатыри, на последнее место, на палатный брус, то есть брус под полатами, в конце лавок и избы.

Даже так называемое общинное начало жило в тех же формах отчинного старшинства. В древнее время между городами считалось старшинство, следовательно, не только отдельные лица, но и целые общины во взаимных отношениях вращались все-таки около общего для всей жизни центра, около старшинства тоже как бы родового, потому что новые города или пригороды могли и в действительности вести свое начало от старых городов, были колониями. На вечаях право *решительного* голоса принадлежало старейшим.

Таким образом, и древний пир не носит в себе ни малейших признаков общинного начала, как бы следовало, однако ж, ожидать при известном участии этого начала в жизни. Общежитие формируется не по общинному началу, а по родовому, и пир, как выражение общности, представляет по формам взаимных отношений как бы собравшееся *родство*, а не *общество*, в том смысле, какой этому слову придают теперь. Как в семье, или роде, по последовательному распределению крови от старшего, в строгом смысле, не может быть двух лиц, равных между



собою, так и на пиру нет ровных членов: здесь относительно все или старшие или младшие; а если б и явились такие ровные, вследствие ли запутанного сплетения родственных нитей, или понятий об отческой чести, то равенство их тотчас же было нарушаемо сиденьем на местах.

Места на лавке были не равны: начиная от большого, они постепенно понижались. Одного места двое занять не могли, следовательно, кто-нибудь должен был сесть ниже. Хотя старина и чувствовала нелепость таких отношений, замечая, что «бывает-де в пирах и в беседах, что глупые люди, хотя и впереди сидят, но и тут их обносят, а разумного и в углу видят и находят», и благодушно утешая таким образом затерянную среди этих мест человеческую личность, тем не менее это *ниже*, этот счет отческого старшинства принимался все-таки за главнейшее основание взаимных отношений. Яркими красками рисуются эти отчинные счета в разрядных записках, и особенно в сочинении Котошихина: «Как у царя бывает стол на властей (духовных) и на бояр и бояре учнут садиться за стол, по чину своему боярин под боярином, окольниковый под окольниковым и под боярами, думный человек под думным человеком и под окольниковыми и под боярами, а иные из них, ведая с кем по породе своей *ровность*, под теми же людьми садиться за столом не учнут, поедут по домам, или у царя того дни отпрашиваются куды к кому в гости; и таких царь отпускает. А будет царь уведает, что они у него учнут проситься в гости на обманство, не хотя под которым человеком сидеть, или не прошався у царя поедет к себе домовь: и таким велит быть и за столом сидеть, под кем доведется. И они садиться не учнут, а учнут бити челом, что ему ниже того боярина, или окольникового, или думного человека сидети не мочно, потому что он *родом с ним ровен*, или и честняя, и на службе и за столом преж того род их с тем родом, под которым велят сидеть, не бывал: и такого царь велит посадити сильно; и он *посадити себя не дает*, и того боярина *бесчестит и лает*. А как его посадят сильно и он под ним не сидит и выбивается из-за стола вон и его не пущают и разговаривают, чтоб он царя не приводил на гнев и был послушен; и он кричит: *хотя-де царь ему велит голову отсечь, а ему под тем не сидеть*, и спустится под стол; и царь укажет его вывести вон и послать в тюрьму или до указу к себе на очи пущати не велит. А после того, за то ослушание, отнимается у них честь, боярство или окольниковство и думное дворянство, и потом те люди старые своєю службы дослуживаются вновь. А кому за такие вины бывают наказания, сажают в тюрьму, и отсылают головою, и бьют батоги и кнутом: и то записывают в книги, имянно, впредь для ведомости и спору».^[9]

Так было в официальном быту, за столом царским, где место имело в некотором смысле служебное значение; но ту же силу отчинных счетов замечаем и в частном быту, где место представляло только выражение почета, обхождения. Родовая честь, отчинное старшинство зорко и щекотливо преследовали всякое, даже малейшее нарушение созданного ею порядка отношений, и *место не по отчине* служило величайшим оскорблением, позором и бесчестьем.

Домострой называет *безумным* того домохозяина, государя дома, который, нанося гостям оскорбление невежественными грубыми поступками, между прочим, и



местом обесчестит: «тот стол или пир (присовокупляет он) бесам на утеху, а Богу на гнев, а людям на позор и на гнев и на вражду, а [о]бесчестным (обесчещенным) срам и на оскорбление».^[10] Так сильно было начало отчинного старшинства, которым управлялись общежитейские отношения, которым исполнена была мысль людей во всех столкновениях между собою.

Могла ли развиться или даже существовать общественность при условиях жизни, которые в членах людского союза не допускали ни малейшего равенства человеческих прав, где, вместо *общества*, существовала только нумерация отчеств, где не было лиц, а были только цифры, нумера отчеств, где сам по себе никто не имел значения и определялся только системой отчинного старшинства, хлопоча и заботясь не о личных правах, а о правах своего отчества, где, словом, никто не выходил еще из-под родительской опеки и, относительно других, всегда и везде мог состоять на правах недоросля, малолетнего? Старший на пиру или в другом собрании мог тотчас же сделаться младшим, как скоро являлся кто-нибудь еще старше. Вот почему жизненные практические правила того времени советовали «не садиться на место большее», а садиться на последнем месте, потому что, севши на большое место и когда явится кто честнее, необходимо было поседать ниже и принимать таким образом на свою голову *сором* — срам; а севши на последнем месте, всегда можно было по предложению хозяина занять высшее место, и тогда будет слава пред всеми сидящими. Вот почему и богатыри, герои нашей древности, садились большею частью по конец стола, да по конец скамьи, или на палатный брус, и затем по подвигам делались главными действующими лицами на пиру.

Лавки и стулья в избе — вещи несовместимые

Вещи, конечно малые: *лавка* и *стул*, а между тем и они, как и вообще всякая мелочь отжившего быта, могут дать свидетельство о старой жизни: над ними тоже носится смысл этой жизни. Известно, что стулья (древний стол, столец), кресла и т. п. не были в большом употреблении у наших предков. Меблировка избы с лавками делала их совершенно излишними и ненужными. Но естественно, что по той же самой причине стул, кресло могли получить почетное значение; они могли ставиться лицу, которое своею общественною высотой резко выделялось из толпы; они действительно и были исключительными седалищами для самых старейших лиц, именно для великого князя или, впоследствии, государя и для патриарха.

Кресло в комнате представляло что-то отдельное, независимое, самостоятельное в отношении лавок, и потому в царском быту на собраниях его почти всегда ставили или для самого государя, или только для патриарха. Лавка же, напротив, указывала на неразрывную связь мест, сомкнутость, зависимость друг от друга: сесть на лавке значило войти в тесные отношения с сидящим; занимая первое или последнее место, человек не выделялся из этого круга, а все-таки был первым или последним *из сидящих*, а не самостоятельным лицом, не состоящим в зависимости от того или другого счета. Как первый без последнего немислим, так и последний немислим



без первого: их тесно связывают их же нумера. Так тесно связаны были между собою и сидевшие на лавках старинные наши *отчинники*. Они в известных случаях были сомкнуты как род, даже внешним образом, при посредстве лавки. Когда из этой сомкнутой среды стала выделяться самостоятельность лица, независимость его ни от каких счетов, то прежде всего следовало оставить лавку и пересесть на стул, то есть, решительно отделиться от упомянутой среды, потому что на лавке невозможно было выработать своей самостоятельности; на ней все еще царили понятия старшинства семейного, родового — как угодно, но все-таки родственного старшинства, почитавшего каждое лицо недорослем в отношении к восходящему порядку. Эти понятия живут на лавке еще и теперь в крестьянском быту. В эпоху преобразования, когда была признана самостоятельность человеческой личности, лавка действительно была оставлена и русское *общество* пересело на стулья — подвижные, независимые друг от друга *места*.

Обозрение обрядов царского стола

Обозрение обрядов царского стола, царского пира мы начнем со столов посольских, потому что царское гостеприимство и хлебосольство являлось здесь, за посольским столом, в полной мере, со всеми подробностями старинных обыкновений и придворного этикета. Это не был простой, обыкновенный праздничный стол, к которому приглашались подданные и за которым государь был собственно не с гостями, а среди верных своих слуг, принимавших царское угощение, как почесть, как обыкновенную награду и благоволение, соответственно их родовому старшинству или заслугам личным. За посольским столом особа государя принимает значение доброго, домовитого хозяина, который встречает и угощает дорогого заезжего гостя.

Обряды и разные обыкновения, которые при московском дворе сопровождали прием гостя, шли от глубокой старины.

Церемониальный приём. Описание суровых правил

Давая стол великому послу или высокой особе царского достоинства и духовного сана, государь предварительно делал гостю. Гость прежде стола должен был *видеть пресветлые очи государя*.^[11] В назначенный день за гостем посылали царский экипаж, великолепно убранный, карету или сани, смотря по времени года. Объявить царское приглашение ездил окольный с посольским приставом. Поезд окольного и царского экипажа за гостем был так же церемониален, как и всякий шаг в подобных случаях.

Еще с раннего утра от двора, где стоял гость, и до Красного крыльца во дворце, по обе стороны дороги стоял уже строй стрельцов «с ружьем, с знамены и с барабаны» в служилом цветном платье. При этом и самые улицы, по которым назначалось шествие, очищались и прибирались. Навстречу высокому гостю выезжали *выборные сотни*, или роты из стольников, стряпчих, дворян, жильцов,



дьяков и других чиновников, а также сотни низших придворных служителей и солдатские полки, хорошо вооруженные и одетые в цветное платье. Каждая сотня и каждый полк отличались особым цветом кафтанов.

Самый поезд гостя сопровождали чиновники, посланные звать его к столу. Пристав ехал иногда в одном экипаже с гостем, другие ехали по сторонам и позади, за экипажем. Поезд открывал стрелецкий полковник. Кроме того, около поезда шли дворовые люди конюшенного чина в атласных червчатых и лазоревых кафтанах, с протазанами (род алебарды) в руках.

Во дворце по лестницам, крыльцам и сеням, где должен проходить гость, стояли служилые чины, в Благовещенской паперти подъячие в цветном платье, на Красном крыльце (на переходах) жильцы в бархатных и объяринных (шелковая материя) терликах, желтых, алых, зеленых, лазоревых, червчатых, человек по десяти для каждого цвета, и в золотных шапках с протазанами и алебардами в руках.

В сенях перед Приемною палатою сидели по лавкам дьяки из приказов и гости в *золотах*, то есть в золотных кафтанах и в горлатных высоких шапках.

Приемная палата была наполнена боярами, окольными, думными и ближними людьми, стольниками, стряпчими и московскими дворянами, которые все также сидели по лавкам кругом всей палаты, в богатейших золототканых одеждах и в горлатных шапках.^[12] Так как все эти чины собраны были для церемонии, для увеличения придворного блеска и торжественности, то в сущности это был тот же военный строй, церемониальный строй чиновников и сановников. Они сидели неподвижно и хранили самое глубокое молчание, так что палата казалась пустою и был слышен малейший шорох и шопот.

Проходивших к государю гостей никто не приветствовал даже и наклоением головы. Нередко это приводило в смущение, ставило в неловкое положение послов и они, не понимая московского этикета, не знали, чем отвечать на такой холодный прием придворных. А так как в посольских аудиенциях все шаги были размерены, все поступки строго взвешены, то посол, отмечая в своих записках подобный прием, писал, что и он в этом случае вел себя так же сухо и холодно. Во дворце на лестнице и на крыльце (говорит Варкоч) «стояло множество бояр в лохматых шапках и кафтанах, шитых золотом. Ни один из них не поклонился мне, почему и я, с моей стороны, не сделал им никакого приветствия».^[13]

Проехав церемониально среди войска, гость останавливался наконец у дворцового крыльца. Здесь ему делались почетные встречи. Обыкновенно их было три: первая, вторая, третья — меньшая, средняя и большая, именно: первая при выходе из экипажа у лестницы, вторая на крыльце у сеней, третья в сенях у дверей Приемной палаты. Но в чрезвычайных случаях, когда государь желал оказать гостю больший против обыкновенного почет, давалась еще четвертая встреча, которая называлась также большою; третья же вместе со второю в таком случае были уже средними. Четвертая встреча, в Грановитой палате у дверей, дана в 1668 году патриарху антиохийскому Макарию.



Для первой, меньшей, встречи выходили два стольника и дьяк, для второй, средней, окольников, иногда боярин, стольник и дьяк; для большой — боярин, стольник и думный дьяк. Особенно дорогих гостей во всех встречах встречали бояре, один другого знатнее, соответственно порядку встреч.

При каждой встрече дьяки говорили приветственные речи, объясняя, что великий государь (титул), воздаючи честь гостю, повелел его встретить такому-то и такому своему боярину или окольничему, причем провозглашал имена *встречников*. Встречники иногда *витались* с гостем, то есть здоровались, подавая друг другу руки, и потом вели его далее, до следующей встречи; вторые встречники также здоровались и заступали место первых, наконец третьи встречники вводили гостя в палату.

Великолепие, торжественность, среди которых являлся государь в подобных аудиенциях, изумляли всякого, кто вступал в Приемную палату. Наряд Приемной палаты также разделялся на *большой*, *средний* и *меньшой*, смотря по достоинству и богатству предметов, которые были употребляемы на уборку залы.^[14]

Еще до приезда гостя государь приходил в палату, облакался в *большой царский наряд* и садился в своем царском месте, то есть на троне, в венце, в *царском платне* (древняя порфира) и диадиме или бармах, со скипетром в руках. Блистающий многоценный *наряд* государя изумлял гостя еще более, чем все доселе им виденное. «С нами то же случилось», пишет очевидец ^[15] царской аудиенций в XVII столетии, «что бывает с людьми, вышедшими из тмы и ослепленными внезапным сиянием солнца; едва могли глаза наши сносить блеск великолепия, когда мы вошли в палату.

Казалось, что яркость сияния, от дорогих камней изливающегося, спорила с лучами солнечными, так что мы совершенно потерялись в сем смешении блеска и величия. Сам царь, подобно горящему солнцу, изливал от себя лучи света». Кобенцель, описывая свой приезд к царю Ивану Васильевичу, замечает, что венец, который был в то время на царе, по своей ценности превосходил и диадиму его святейшества папы, и короны королей испанского и французского и великого герцога тосканского, и даже корону самого цесаря и короля венгерского и богемского, которые он видел. «Мантия великого князя (продолжает Кобенцель ^[16]), была совершенно покрыта алмазами, рубинами, смарагдами и другими драгоценными камнями и жемчугом величиною в орех, так что должно было удивляться, как он мог одержать на себе столько тяжести». По сторонам трона стояли, по двое с каждой, рынды — красивые молодые люди из стольников, в богатых белых одеждах с золотыми цепями на груди, перевязанными крест на крест, держа на плечах топоры, или секиры, остриями кверху. При Алексее Михайловиче, кроме рынд, по сторонам трона стояли иногда двое голов стрелецких с мечами и по шести человек со стороны сотников стрелецких с алебардами.

Не доходя на несколько шагов до царского места, гость останавливался и кланялся, бил челом, причем боярин или окольников, смотря по значению лица, *объявлял* его государю, сказывая его имя.



После объявления думный дьяк говорил гостю приветственную речь. Затем государь *жаловал гостя к руке*, подавал ему руку для целования. Эта милость также объявлялась речью, причем царскую руку поддерживал первостепенный из бояр. После того следовало новое благоволение царя: он спрашивал гостя о здоровье сам лично или через думного дьяка, смотря по лицу.

Совершив этот торжественный прием, государь или сам приглашал гостя к столу, или повелевал пригласить думному дьяку. Назвав гостя по имени, он [государь] говорил: *будь у нас у стола, или поешь ныне со мною хлеба-соли, или вы сегодня со мною отобедайте*.

Таким приглашением к столу оканчивалась аудиенция, и гость выходил в другую палату, в Золотую, Столовую или Ответную, в которой и дожидался стола, разговаривая со своими почетными приставами или с боярами, назначенными государем собственно для занятия гостя. Государь также шествовал в свои хоромы и переменял платье.

Между тем в палате дворцовые служители, стряпчие и ключники накрывали столы и готовили поставцы. Все это делалось с большою поспешностью, так что стол бывал готов иногда чрез полчаса, или, много, через час.

В Грановитой палате, где большею частью давались почетные столы, в переднем углу стояло царское место или трон, на котором и садился государь за обедом. Перед царским местом, на его рундуке или помосте, ставился стол для государя, кованный золотом и серебром и накрытый аксамитом, золотным бархатом. К столу ставили приступ, о двух ступенях, обитый цветным персидским ковром. Приступ устраивался для кравчего, который всходил на него, *подавая пить и ставя есть* на царский стол. С правой стороны от государева места шла *большая лавка*, называвшаяся так от *большого* места, которое было на ней первым от угла под иконами. Вдоль этой лавки всегда накрывался *и большой стол*, так часто упоминаемый в разрядных записках и в счетах местнических. С левой стороны трона лавка заворачивала в угол: здесь ставился обыкновенно *кривой стол*. В меньшей Золотой и в Столовой [палатах] столы ставились наоборот, справа кривой, а слева большой.^[17] Это зависело от устройства залы и от удобства размещения.^[18]

Кроме неперменных двух столов, большого и кривого, в разных местах палаты ставились и другие столы, смотря по числу гостей, для послов *посольские*, для духовных властей *властелинские* и пр. Вообще же, по свидетельству иностранцев, в размещении столов не наблюдалось никакого особенного порядка и симметрии; они ставились или соответственно старшинству мест, или по удобству, но на таких, однако ж, местах, чтоб можно было видеть стол государев. Самые столы, говорит Барберини, были весьма разнообразны: «Один был высокий, другой низкий, тот узкий, тот широкий».^[19]

Для почетнейшего гостя, например, в Грановитой палате в 1658 году для грузинского царя Теймураза, а в 1660 году для грузинского царевича Николая Давыдовича, накрывали стол отдельно от других, с левой стороны трона, в первом окне от Благовещенского собора, следовательно, в переднем углу. Королевич датский Вольдемар, как жених царевны Ирины Михайловны, обедал в 1644 году за



одним столом с государем Михайлом Федоровичем и царевичем Алексеем Михайловичем. Такой необыкновенной почести удостаивались весьма немногие, и только лица царского достоинства и высокого духовного сана, как, например, патриархи.^[20]

В то же время, когда шатерничие расставляли столы, степенные ключники и стряпчие готовили *поставцы* или буфеты, из которых один устраивался среди палаты, в Грановитой обыкновенно около столба, а другие в сенях. Эти поставцы, соответственно трем ведомствам царского столового обихода, делились на три отдела: был *поставец Сытного Дворца*, собственно питейный, на котором стояли кубки, ковши, чарки, кувшины, кунганы, ведра и другие сосуды с винами; ^[21] был *поставец Кормового Дворца*: на нем предварительно ставились сосуды воронки-кувшинцы с уксусом и с лимонным рассолом или соком, а затем сюда приносили кушанье; был *поставец Хлебного Дворца*, на котором ставились разного рода хлебные яствы: перепечи, колачи и т. п.

Все поставцы обивались шелковыми полосатыми фатами, а кормовой и хлебный, кроме того, накрывались до времени фатами золотными, также полосатыми.^[22]

Поставец среди палаты назывался *государевым* и назначался только для дорогой золотой, серебряной, хрустальной, сердоликовой, яшмовой и т. п. посуды, которая служила великолепнейшим украшением царского пира. Здесь московский двор в полном блеске являл свои драгоценности, свое богатство, приводившее в изумление иноземцев. В особенности поражало иностранцев огромное количество дорогой посуды, которою были убраны как этот средний поставец, так и все другие. «Посредине залы (пишет Барберини, бывший в Москве в 1565 году) 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 позолоченными обручами; они стояли посредине буфета».^[23]

«Когда его пресветлейшество (говорит Кобенцель ^[24]) угощал меня обедом, я заметил в передней части покоя так много круглых блюд, кубков, чарок и других золотых и серебряных сосудов, что, говоря без преувеличения, тридцать венских повозок с трудом могли бы все это вместить в себе, между тем как это еще не составляет всей государевой посуды, но только принадлежность дворца, в котором дан был обед».^[25] В современной записке о приеме Кобенцеля сказано, между прочим, что «поставец был *соловец* и *колодезь*, *судно* и *писарь* и иные многие суды золотые и поставцы; и столовые суды все были золотые. А в столовых сенях были суды многие, разные поставцы серебряные».^[26] «В московском дворце государя



(продолжает Кобенцель) так много серебра и золота, что почти невозможно сосчитать всех сосудов».

Маржерет, видевший царскую казну в начале XVII-го столетия, говорит, что там «весьма много золотых блюд, покалов (кубков) разной величины и несметное множество серебряной посуды, вызолоченной и невызолоченной. Я видел в казне с полдюжины серебряных бочек, слитых, по приказанию Иоанна Васильевича, из серебряной посуды, взятой им в покоренной Ливонии: одна из сих бочек величиною почти с полмюи (около восьми ведр), другие менее; видел множество весьма огромных серебряных тазов с ручками по сторонам: наполнив медом, их приносят обыкновенно четыре человека и ставят на обеденные столы по три или по четыре таза с большими серебряными ковшами, коими гости сами черпают напитки, иначе было бы недостаточно двухсот или трехсот служителей для угощения пирующих за царскими столами. Вся эта посуда русской работы. Кроме того, есть множество серебряной утвари немецкой, английской, польской, поднесенной царю иноземными послами, или купленной за редкость изделия».[\[27\]](#)

Когда столы были поставлены и поставцы убраны серебром, боярин-дворецкий входил в палату и накрывал стол государев: *настилал* скатерть, ставил золотые, украшенные камнями *судки*, то есть перечницу, уксусницу, лимонник и солоницу, и потом с Хлебного дворца *перепечу-недомерок*. На боярский, посольский и все другие столы скатерти настилал степенный ключник со стряпчими и подключниками. Здесь расставляли судки серебряные золоченые, а на столы низших чинов серебряные же *белые*, то есть незолоченые. В размещении судков наблюдалось, чтоб пред каждым четыремя особами стояла солоница, перечница и уксусница. В то же время стряпчие Хлебного дворца клали на столы *колачи*, белый крупчатый хлеб, разрезанный на части известного веса или меры, которая вообще называлась *колочом*, или испеченный в ту же меру.[\[28\]](#) В том и заключалась вся предварительная уборка древнего стола. Ни тарелок и салфеток, ни ножей и вилок, ни ложек и всего того, что в наше время составляет так называемый прибор, предки не употребляли в уборке своих столов. Салфеток и вилок даже совсем не подавали во время обеда. Тарелки, ложки и ножи подавались во время стола только почетнейшим особам и преимущественно послам западных государств. Так как кушанья подавались большею частью совсем уже готовые, нарезанные и искрошенные, то и ножей за столом много не требовалось, а тем более для каждой особы; да притом во многих случаях руки вполне могли служить вместо ножей так, как они служили вместо вилок. Ложки же приносили с горячим, которое обыкновенно подавалось в половине стола, после холодных и жарких.

Когда боярин-дворецкий докладывал государю, что все было готово, государь шествовал в палату в сопровождении бояр и других лиц, приглашенных к столу, и садился на свое место, за свой царский стол. Вслед за тем садились по местам сначала за большой стол бояре и прочие чины, а потом и остальные за другие



столы по разряду, по старшинству, кому за кем следовало сидеть. Занимая место, каждый бил челом государю, «поклонялся о правую руку до сырой земли». В зимнее время бояре и другие сановники являлись за стол в охобнях, или легких шубах нагольных, или белых,^[29] покрытых тафтою, преимущественно *белою*, государь также надевал в это время нагольную или *белую, серебряную* шубу, то есть покрытую серебряной парчей. По замечанию Рейтенфельса,^[30] белый цвет одежд в отношении гостя означал дружественное расположение. Духовник государя, протопоп Благовещенского собора, почти всегда присутствовавший за царскими чиновными столами, читал «Отче наш» и другие молитвы на благословение трапезы. По совершении молитвы, государь посылал звать гостей, которых снова церемонно встречали и потом усаживали по назначенным местам. Вслед за тем боярин-дворецкий *являл* пред государем чашников, стольников и стряпчих, которые должны были служить у стола. Он шел впереди церемониально к трону государя, а за ним попарно, держась рука об руку, чинно шли чашники и стольники *в золотах*, то есть в одеждах из золотой и серебряной парчи с длинными воротниками, шириною почти в поларшина, спускавшимися по спине и унизанными жемчугом, в тафьях, небольших шапочках, покрывавших темя, также унизанных жемчугом, и в горлатных, высоких шапках.^[31] На груди у стольников *больших*, или старших по разрядам, были надеты крест-накрест золотые или серебряные вызолоченные цепи с камнями. Дворецкий становился подле среднего поставца, в Грановитой — у столба; чашники и стольники подходили к царскому столу, делали низкий поклон и удалялись также попарно, одни за другими, обходя вокруг поставцов. Они шли к буфетам за кушаньем и винами. Число их соразмерялось с числом и знатностью гостей и простиралось от 200 до 300 человек.

Объявив *столовый чин*, дворецкий шел за государев кормовой поставец, садился у ествы и отпускал есть про великого государя. В то же время занимали свои места и должности и другие чины стола. У царского стола безотходно находился кравчий с товарищем своим, стольником: вместе они служили при особе государя. Между столовыми *чинами* должности были распределены следующим образом: один из стольников *вина наряжал*, то есть заведовал и распоряжался винами, отсылал на столы, другой — *пить наливал*, наполнял кубки и ковши и рассылал гостям по назначению. Двое стольников *смотрели* и *сказывали* в большой стол, другие двое *смотрели* и *сказывали* в кривой стол. *Смотреть в стол* значило распоряжаться угощением, *строить ествы* — смотреть за стольниками, *чтоб ставили и сымали*,^[32] словом, наблюдать, чтоб стол, обед во всех частях шел своим порядком, чтоб всё *по чину*, были довольны угощением и нигде б не было нарушено ни обрядов царского стола, ни чести гостя. *Сказывать в стол* значило провозглашать имена гостей, которым, как увидим ниже, государь посылал подачу, кушанье или вино. Это называлось также *явкою, объявкою*. За посольским поставцом садился и про послов *есть отпущал* товарищ дворецкого, думный дворянин или стольник. За боярским и другими поставцами садились также стольники с дворцовыми дьяками. У поставцов Сытного дворца находились степенные ключники стряпчие.



Торжественность царского пира особенно увеличивалась еще присутствием почетной церемониальной стражи. Подле государева стола, по правую и по левую сторону, стояли стольники с мечами, в ферезях золотных и в шапках по одному человеку, а иногда, поодаль их, еще по два человека голов или полковников стрелецких, без шапок, кроме того, у дверей палаты по обеим сторонам стояли в ряд жильцы с протазанами и с алебардами, в цветных кафтанах червчатых и обьяринных терликах, человек по двенадцати на стороне, а иногда и более, смотря по значению гостя.

Когда одни стольники, которые *есть ставили*, уходили за кушаньем, другие, которые *пить подавали*, приносили в серебряных кувшинах водку, *государево вино*, как она тогда называлась, ставили на столы, разливали в чарки и угощали гостей. Иногда государь из собственных рук рассылал водку. Потом он раздавал почетнейшим гостям хлеб, каждому особо, громко называя по имени того, кому назначал подачу. Это почиталось великою милостью, особенным благоволением царя. Стольник, подавая гостю хлеб, провозглашал имя сидящего, а затем говорил следующую речь: «великий государь (титул) жалует тебя своим государевым жалованьем — подает тебе хлеб». Принимая царскую почесть, гость вставал и кланялся, а вместе с ним вставали и кланялись и все сидевшие за столом. Таким же образом присылалась иногда и соль. «Присылкою хлеба (замечает Герберштейн) государь являет свою милость, а солью показывает любовь свою, и по сей-то причине при русском дворе нельзя получить никакой чести больше, как когда государь присылает кому со стола своего соль».^[33]

Раздав почетнейшим гостям хлеб, государь приказывал подавать кушанье. С тою же церемониею дворецкий открывал шествие к столу государя, неся первое блюдо и сопровождаемый стольниками, которые, как прежде, шли за ним попарно и также несли кушанья. Дворецкий *являл* пред государем первые блюда холодные и жаркие. В скоромный день первым блюдом был жареный лебедь. «Когда раздача хлеба кончится (замечает Климент Адам), то входит придворный в сопровождении прислужников и, поклонившись князю, ставит на стол на золотом блюде молодого лебедя, чрез полминуты снимает со стола и отдает кравчому с семью товарищами, чтоб нарезали кусками; потом блюдо ставится на стол и предлагается гостям с прежнею торжественностью».^[34]

Барберини, описывая порядок царского обеда, говорит, что после раздачи хлеба и вина в столовую «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».^[35]

В это время снова начиналась церемония *подачь*: государь рассылал почетнейшим гостям первые блюда, причем стольники произносили те же *милостивые речи*. Впрочем, речи с полным титулом государя говорились только при первых подачах,



а потом стольник, назвав по имени гостя, провозглашал только: «царь и великий князь подает». Порядок, в каком разносили эти подачи, соответствовал значению гостей: тому, кого государь хотел почтить более других, он посылал первому.

Царские подачи послам и яства. Примеры

В 1667 году польским послам во время стола были следующие подачи:

«первому послу Станиславу Казимиру, Беневскому воеводе: первая подача *крыло лебязье*, вторая — *пирог осыпной*, третья — *жаворонки* (хлебное), четвертая — *гусь*. Второму послу Киприяну Павлу: первая подача *пирог осыпной*, вторая — *жаворонки*, третья — *ходило лебязье*, четвертая — *уха черная*. Третьему послу Владиславу Шмелингу: первая подача *гусь*, вторая — *кура индейское*, третья — *мисенное*, четвертая — *курник с изросцами*».

Королевским дворянам подано: кому пирог, кому гусь, кому куря, жаворонки, лебязья хлуп и т. п. [\[36\]](#)

В течение обеда подачи раздавались четыре раза. Вслед за подачами на все столы подавали ествы в великом изобилии, но, по замечанию иностранцев, без соблюдения порядка, какое блюдо за каким должно следовать, подавали сначала жаркие или холодные, потом уха, похлебки и т. д., ставили на столы столько, сколько могло уставиться; гости кушали, что кому нравилось. Великое изобилие еств и питей за царским столом всегда изумляло иностранцев. Количество подаваемых блюд (порций) простиралось иногда до пятисот; и как бы много гостей ни было, всегда число блюд несоразмерно было велико против числа гостей. Причиной этому был обычай царей рассылать после стола *подачи* не только всем присутствующим, но даже и отсутствующим, всем тем, кому государь хотел оказать свою милость и благоволение. По свидетельству Котошихина, на все такие подачи и на все столы про государя, царицу и их детей каждый день обыкновенно выходило больше *трех тысяч* еств, кроме столов праздничных и вообще торжественных. Каждое блюдо составляло собственно порцию или, по старинному, *еству*, на две osoby с излишком. За столом большею частью два гостя, соседи друг другу, ели с одного блюда. Есть с кем с одного блюда принималось также за известную меру почести; есть с одного блюда с хозяином дома или вообще со старшим представляло немалую честь для младшего гостя. За царским столом возникали иногда по этому случаю почестные счета. Так, однажды за столом у царя Федора Ивановича Рязанский епископ весьма был оскорблен, что архиепископ Ростовский не дал ему есть с одного с ним блюда, и присовокупил в челобитной по этому поводу, что он при царе Иване Васильевиче едал с одного блюда и с Новгородским архиепископом. [\[37\]](#)

После первых блюд кушанья следовала первая подача вина. Государь посылал каждому из почетных гостей кубок, наполненный *фряжским* вином романеею, бастром, ренским, мальвазиною и др. Подачи вина сопровождались теми же обрядами и тем же сказываньем, как и при рассылке кушаний. «Когда обед зайдет



за половину (говорит Маржерет) и царь разошлет гостям снова по большой чаше с каким-нибудь красным мёдом (он бывает разных сортов), тогда приносят и ставят по столам огромные серебряные ведра с белым медом, который черпают ковшами. По мере того как одни сосуды опоражниваются, подают другие с напитками, более или менее крепкими, по желанию пирующих. За сим царь посылает каждому гостю третью чашу с крепким медом или ароматным вином, а по окончании обеда четвертую и последнюю, наполненную паточным медом, напитком весьма вкусным, легким и, как вода ключевая, прозрачным». [38]

Число всех подач вина и меда простиралось иногда до девяти: три подачи фряжских вин, три подачи красных медов и три подачи белых медов. [39]

При каждом *сказываньи* царской подачи все вставали и кланялись государю. Эта церемония так часто происходила, замечает Барберини, [40] что вместо того, чтоб досыта наесться, от беспрестанного вставанья час от часу только более усиливался аппетит. За церемониальными посольскими столами провозглашались, кроме того, *чаши* или тосты сначала за здоровье и про братскую любовь государя, от которого приезжал посол, и потом за многолетнее здоровье самого царя, за здоровье царевича-наследника, за здоровье бояр, послов и пр. При столах, даваемых гостям, которых значение не требовало равной с государем почести, заздравную чашу пили сначала за государя, а потом уже про здоровье почетного гостя.

За праздничными обыкновенными столами, без иноземных гостей, пили только одну чашу государеву.

Тосты на пирах. Марафон: упиться до состояния невменяемости

Заздравные чаши иностранных государей или почетнейших гостей сопровождалась следующими обрядами. В то время как государь брал у кравчего кубок, стольник, который пить наливают, выступя на средину комнаты, провозглашал тост, причем все вставали, а послы выходили из-за стола. Государь также вставал, снимал шапку и, троекратно перекрестясь, выпивал кубок, причем послы кланялись.

Если требовалось выразить особенное уважение государю, от которого были послы, то государь присовокуплял к тосту собственную речь о братстве, дружбе и любви с пожеланием здоровья, счастливого пребывания и над недругами победы.

После того государь из собственных рук подавал заздравную чашу гостям, боярам и всем сидевшим за столом. Каждый, по порядку старшинства мест, выходил из-за стола, брал кубок и, отступя на несколько шагов от трона, бил государю челом и осушал чашу.

С теми же обрядами провозглашались и другие тосты.

Но так как заздравные чаши провозглашались под исход стола, то весьма многие из гостей, особенно не рассчитавшие своей умеренности во время стола, при обыкновенных подачах не всегда довершали царский пир в памяти. Московский двор смотрел на такие случаи с особенным удовольствием; он убеждался, что гости были рады государской милости, рады пиру и угощенью. Радущие и



гостеприимство наших дедов ставило себе в неперемное условие употчивать гостей допьяна. Если хозяин рад был гостю, то приличие требовало употребить все средства, чтоб гость был весел и пьян. Если гость рад был пиру, то приличие требовало не отказываться от чаши, потому что решительный отказ всегда оскорблял хозяина и нарушал доброе расположение между обоими. Древний русский пир тогда и *честен* бывал, когда все *гости напивались*. Поэтому и царские пиры не оканчивались еще заздравными чашами, не оканчивались питьем за столом: каждый раз после стола к почетным гостям, которым давался обед, являлся на дом стольник в сопровождении служителей, приносивших несколько вёдер вин и медов. Он объявлял, что прислан потчивать гостей и оставаться с ними для препровождения времени в удовольствии. «Вслед за сим [\[41\]](#) (рассказывает Герберштейн) приносят с напитками сосуды и кубки и всемерно стараются посланников сколько можно упоить. В сем искусстве русские весьма сведущи; если не имеют они способа заставить кого-нибудь выпить, то начинают пить за здоровье императора или брата его (то есть за здоровье государя, от которого посол прибыл), или за здоровье великого князя (то есть царя) и других знаменитых особ: они думают, что отговариваться и не пить за чье-либо здоровье не должно или не можно. За здоровье пьют таким образом: тот, кто предлагает пить, становится посреди горницы и утчиво произносит имя, за чье здоровье он пьет, и что желает ему всякого благополучия. Выпив, переворачивает кубок на голову, дабы показать, что он его опорожнил и излил желание совершенного благополучия тому, чье имя пред тем произнес. Потом подходит к первому месту, приказывает наполнить многие кубки, подносит их каждому и произносит имя того, за чье здоровье пить надлежит. После сего все должны выходить на средину покоя и, выпив кубок, опять садиться на свои места. Кто не хочет допьяна напиться, тот должен или представиться пьяным или спящим или перепить русских, или, наконец, решительно объявить, что он больше пить не в состоянии. Русские наилучшим угощением почитают, ежели кого употчуют допьяна или до бесчувствия». [\[42\]](#)

За царским столом не один раз случалось, что гости в беспамятстве с необычайною поспешностью оставляли обед и уходили, или, вернее, бежали, не дождавшись конца церемоний. Один такой случай за обедом у царя Ивана Васильевича описывает Барберини.

«Более трех битых часов сидели мы за столом... и вот уж не мало было из этих бояр, что допьяна напились. Когда же пришли слуги для снятия кушаньев и скатертей со столов, тут опять с немалым шумом и суматохой все поднялись, вставая из-за стола. Государь все еще оставался на своем месте и подозвал к себе послов, которым подавал, каждому своеручно, кубок вина; [но] они, будучи заранее предуведомлены о нравах и обычае страны, принимали из рук его кубок, держали свои шапки в руке и, обернувшись спиной к государю, отходили от него шагов за несколько, где, вдруг остановясь, снова оборачивались к нему лицом и преуниженно кланялись ему по-турецки; потом выпивали все до дна, либо отведывали только, как кому было угодно; отдавали кубок присутствующим и, не говоря ни



слова, уходили. Когда послы были таким образом отпущены, государь подозвал и меня, и так же, как и посла, подал мне своеручно кубок вина, и я, будучи тоже предуведомлен, как должно в таком случае поступить, придержался того же самого порядка, как, видел, делали и послы. Но тотчас же после этого, как посла, так и мне, хмель сильно разобрал голову, так что, позабыв все приличие и скромность, бросились мы все скорее в двери. С такою поспешностью не выбегали, быть может, из храма Божьего даже книжники и фарисеи, с какою мы выбежали оттуда. Тут с трудом должны мы были проходить чрез покои, по причине толпы хмельных, теснившихся в беспорядке и в потьмах, пока, наконец, добрались до дворцового крыльца, от которого шагах еще в двадцати или более ожидали нас с лошадьми слуги, там же обедавшие с нами; но когда мы спустились с крыльца, чтоб добраться до наших лошадей и уже ехать домой, мы должны были брести по грязи, которая была по колено, а ночь претемная, нигде ни огонька, так что довольно мы поизмучились, пока могли сесть на коней; а все это чванство со стороны москвитян: они не хотят, чтоб кто-нибудь осмелился подъезжать к дворцу верхом или слезать с лошадей».[\[43\]](#)

То же самое случилось с цесарскими послами на обеде у царя Алексея Михайловича в 1656 году. После чаши, предложенной государем за здоровье цесаря римского Фердинанда, послы, вышед из-за стола, провозгласили чашу многолетнего здоровья царя. Бояре вышли на средину палаты, ударили государю челом и выпили. «А после того посла, вышед из-за стола, пить было за боярское здоровье, а боярам пить было за здоровье цесаревых думных людей; а посла в то время выходить же. И послы про бояр, а бояре про послов не пили, потому что послы, обрадовавса государевы милости, упились пьяни и пошли из полаты вскоре беспамятно. А после стола явить было посла государево жалованье — соболи, да говорити речь на отпуске и грамота подать. И посла государева жалованья не явлено и речи не говорено и грамоты не дано, для того, что послы упились гораздо; а отложен им отпуск до иного дни. А как послы пошли из полаты вон, и по государеву указу провожал послов до кореты боярин Семен Лукьянович Стрешнев; а в корету посадил послов стольник и московский ловчий Афанасий Иванович Матюшкин; а корета была посла для того, что они были пьяни. И после посольского отпуску посылан был к ним потчивать с питьем стольник Петр Шереметев, и приехал назад, совсем не потчивав послов, для того, что послы были пьяны».[\[44\]](#)

Лет за полтора ста назад к 1503 г. посол от короля Угорского и Чешского Владислава Сигизмунд Сантай после обеда у вел. князя, угощенный, употчиванный еще на своем подворье, в ту ночь пьян расшибся и за немочью не мог исполнить свое посольское дело даже и на другой день.[\[45\]](#)

Веселые обычаи Петра Великого, которые по нашему незнанию своей старины приписываются только ему одному, и состоявшие в том, чтобы всеми мерами употчивать гостей как возможно пьянее, принадлежали к рядовым делам старого



общежития и в частном и в царском быту. Царь Годунов с тою же целью упоил за царским столом ливонских немцев-эмигрантов. Царь Алексей Мих. не один раз упивал на своих домашних пирах приближенных бояр. Мы теперь рассуждаем об этом как о невозможном насилии, а старинные люди почитали такое угощение особою царскою милостью и необычайным пожалованием.

Стол продолжался, смотря по торжеству, по значению гостей, которым делались церемонии, более или менее пышные, более или менее почетные. Обыкновенно сидели за столом около пяти часов. Кобенцель говорит, что они сидели почти шесть часов; но Карлиль замечает, что обед, данный ему, продолжался девять часов.^[46] За стол садились в разное время, но обыкновенно часу в первом, иногда в третьем, а иногда и в одиннадцатом, если требовали этого какие-либо особые обстоятельства.

По окончании стола, царский духовник или ключарь Благовещенского собора со священниками говорили молитву «Достойно есть» и проч., после которой государь шествовал в свои хоромы, а послы и все гости разъезжались по домам. На другой день, по обычаю, государь посылал спрашивать почетного гостя, которому давал пир, о здоровье. К лицу царского достоинства ходил боярин со стольниками, а к послам обыкновенно их пристав.

Общий обзор кушаний царского стола

Общий обзор кушаний царского стола сохранился в «Росписи царским кушаньям» (1610—1613 гг.), составленной, по всему вероятно, для новоизбранного московского царя в лице польского королевича Владислава, дабы ознакомить его с порядками, какие ведутся в московском дворце.^[47] С этою целью была составлена и особая записка о царском дворе и о «порядке всяких людей» и учреждений московского царства, которая и предшествует упомянутой Росписи Кушаньям.^[48]

Роспись начинается прямо с описания еств, но по обычному порядку впереди еств следовало поименовать хлеб в разных его видах, чего и недостает в росписи, быть может, за утрату ее начала.

Подобные перечневые росписи, занесенные и в списки Домостроя XVII ст. и XVII ст., обыкновенно начинали свои описи кушаний с *Велика дни*, т. е. со дня Пасхи, когда царский стол-обед совершался всегда с особенным торжеством в присутствии многочисленных гостей.

Кушанья распределялись по порядку мясоедов и постов. Это распределение начиналось Великоденским мясоедом, за которым в этой царской росписи следовал Оспожинский мясоед, начинавшийся с Успеньева дня; далее Филиппов пост и праздник Рождества Христова с Рождественским мясоедом. Здесь обнаруживается сокращенный состав росписи, где исключены важнейшие посты, и помещены только взамен их рыбные столы в постные дни, в том числе и Филиппов пост, как менее принудительный. Но пост Оспожинок и Великий пост в этой росписи отсутствуют.



Может быть такое сокращение произошло в видах не особенно выразить православную строгость в содержании этих последних постов для молодого и пока все-таки неверного царя.

Мы приводим здесь эту царскую роспись вполне с необходимыми пояснениями некоторых темных наименований [Мат. VI, 3].

На Пасху

Самым первенствующим блюдом бывали лебеди. Об этом заветном кушанье упоминает еще в XII веке певец Слова о полку Игореве, рассказывая, как Игорь во время своего бегства из плена «полетел соколом, избивая гуси и *лебеди* завтраку и обеду и ужине». Свидетельство дорогое в том отношении, что может указывать на глубокую древность многих предметов старого столового обихода. Возвращаемся к царской росписи.

На Велик день государю подавали есты:

- 1) Три лебедя, а к лебедям на скрыли (на вскрылья, возле вскрылий или крыл)
- 2) Три перепечи; а в них 12 лопаток [\[49\]](#) муки крупчатые, 60 яиц, да от тех лебедей
- 3) Потрохи. А к лебедям во взвар и в потрохи 45 золотников шафрану, 3 ковша бастру (вина), да в потрохи ж 18 частей [\[50\]](#) говядины. Далее следуют:
- 4) Утя верченное (жареное на вертеле).
- 5) Две ряби (рябчики), а к ним лимон.
- 6) Три груди бораньи с шафраном, 45 золотников.
- 7) ... бораньи верченые, а в них 7 частей.
- 8) На блюдо боранины россольные, лопатки да мышки (россол значит солянка).
- 9) Плечико боранье.
- 10) Грудинка боранья.
- 11) Спинка боранины.
- 12) Плечо боранье, а в нем 3 части.
- 13) Ножка боранины начинивана яицы, а в нее 20 яиц.
- 14) На блюдо, как будет, двое куров россольных молодых.
- 15) На блюдо пупочки да шейки да печенцы тех же куров молодых.
- 16) На блюдо кальи с лимоны, а в нее куря, лимон. 17) Курник, а в него 2 лопатки муки крупчатые, куря, 20 яиц, гривенка масла коровья, 6 частей малых боранины, гривенка сала говяжья.
- 18) На блюдо кальи с огурцы, а в нее куря, 10 огурцов. 19) На блюдо 3 пирожки подовых с бораниною, а в них 2 лопатки муки крупчатые, 10 яиц, 2 гривенки сала говяжья, 12 частей боранины.
- 20) На блюдо ухи курячьи шафранные, а в нее куря, 4 золотники шафрану, золотник корицы, полгривенки пшена сорочинского, ползолотника перцу.



- 21) На блюдо пирогов пряженных кислых с сыром, а в них 5 лопаток муки крупичатые, 50 яиц, пол-2 сыра кислых, 10 гривенок масла коровья.
- 22) На блюдо оладей больших приказных, а в них 10 лопаток муки крупичатые пол-2 гривенки патоки, 25 яиц, 10 гривенок масла коровья.
- 23) На блюдо *котломы*, а в них 5 лопаток муки крупичатые, пол-2 гривенки патоки, 25 яиц, 10 гривенок масла коровья.
- 24) На блюдо *ухи курячьи черные*, а в нее куря, 4 золотники гвоздики, золотник корицы, полгривенки пшена сорочинского, ползолотника перцу.
- 25) Пирог подовой с сахаром, а в нем 5 лопаток муки толчоные, пол-3 гривенки пшена сорочинского, 60 яиц, полчети ведра молока пресного, гривенка масла коровья, 2 гривенки сала говяжья.
- 26) Пирог подовой большой с яицы, а в нем 5 лопаток муки толчоные, 60 яиц, полчети молока пресного, гривенка масла коровья.
- 27) На блюдо *ухи курячьи белые*, а в нее куря, золотник перцу.
- 28) На блюдо куря в лапше, а в лапшу пол-лопатки муки крупичатые, 3 яйца, золотник перцу.
- 29) Пирог подовой большой с сыром, а в нем 5 лопаток муки толченые, 60 яиц, 2 сыра кислых, гривенка масла коровья, полчети ведра молока пресного.
- 30) Коровай ятцкой, а в нем 6 лопаток муки крупичатые, 40 яиц, 2 гривенки масла коровья.
- 31) Коровай битой, а в нем 6 лопаток муки крупичатые, 40 яиц, 2 гривенки масла коровья, полсыра кислого.
- 32) Коровай ставленной с яицы, а в нем 6 лопаток муки крупичатые, 60 яиц, четь ведра молока пресного, 2 гривенки масла коровья.
- 33) Коровай ставленной с сыром, а в нем 6 лопаток муки крупичатые, четь ведра молока пресного, 2 сыра кислых, 60 яиц, 2 гривенки масла коровья.
- 34) Куря *рожное*.
- 35) На блюдо, заяц в лапше, а в него пол-лопатки муки крупичатые, 3 яйца.
- 36) Кострец да часть лосины подо взваром, а в них 2 золотника перцу.
- 37) На блюдо осердья лошья росолного.
- 38) На блюдо осердья лошья крошеного, а в него 4 золотника гвоздики, золотник корицы, ползолотника перцу.
- 39) На блюдо губы лошьи.
- 40) На блюдо пирогов пряженных с сахаром, а в них лопатка муки крупичатые, 5 яиц, 2 гривенки масла коровья, полгривенки пшена сорочинского, 2 гривенки сала говяжья.
- 41) На блюдо заяц в росоле.
- 42) На блюдо пирогов пряженных с яицы, а в них лопатка муки крупичатые, 20 яиц, 2 гривенки масла коровья.



- 43) На блюдо пирогов пряженных с сыром, а в них лопатка муки крупчатые, 15 яиц, полсыра кислого, 2 гривенки масла коровья.
- 44) На блюдо куря рафленое, а в него полгривенки пшена сорочинского, полгривенки изюму, 6 золотник шафрану в куря и во взвар.
- 45) На блюдо куря бескостное, а в него 4 части боранины; а взвар на него с шафраном от *рафленого* куряти.
- 46) На блюдо сырников с яицы, а в них пол-лопатки муки крупчатые, 20 яиц, полполчети ведра молока пресного, гривенка масла коровья.
- 47) *Юрма*, а в ней 120 частей боранины, плеча и бока.
- 48) На блюдо солонины, а в ней 2 части. 49) На блюдо сандриков, а в них 3 части.
- 50) На блюдо 2 куров верченых молодых, а в них полковша уксусу полевого.
- 51) На блюдо жаворонков, а в них 2 лопатки муки крупчатые, 20 яиц, 6 гривенок масла коровья.
- 52) На блюдо сырников с сыром, а в них пол-лопатки муки крупчатые, 15 яиц, полполчети ведра молока пресного, четь сыра кислого, гривенка масла коровья.
- 53) На блюдо лытка ветчины во штях, а на шти кочень капусты свежие белые.
- 54) Куря верченое, а к нему лимон.
- 55) На блюдо черевна курячи.
- 56) На блюдо куря шестное, а в него полчюмича круп гречневых, а на шти кочень капусты свежие белые.
- 57) На блюдо *карасей* с мясом, а в них лопатка муки крупчатые, гривенка сала говяжья, часть говядины малая, 2 гривенки масла коровья, 5 яиц.
- 58) Ставец *кундумов*, а в них четь лопатки муки крупчатые, 2 яйца, 2 *чюмича* кислицы крошеные.
- 59) Ставец штей, а в них 2 яйца.
- 60) На блюдо *сычюжков*, а в них 2 части боранины.
- 61) На блюдо *рожечков*, а в них 2 части боранины. 62) На блюдо *манты*, а в нее 2 части боранины.
- 63) На блюдо пирогов столовых, а в них лопатка муки толчоные, 20 яиц, 2 гривенки масла коровья.
- 64) На блюдо оладей столовых, а в них лопатка муки толчоные, 5 яиц, 2 гривенки масла коровья.
- 65) На блюдо *киселя* белого, а в него ковш молока пресного, ставец сливок.
- 66) На блюдо сыра губчатого, а в него треть ведра молока пресного.
- 67) На блюдо горшечик молочка вареного, а в него полчети ведра молока пресного.

А приказные ествы:



- 68) На блюдо блинов красных. На блюдо блинов тонких, а в них пол-2 лопатки муки крупчатые, 50 яиц, четь ведра молока пресного, 2 гривенки масла коровья.
- 69) В кашу в молочную 3 чюмича круп гречневых, да в кашу же и в молочко топленое полведра молока пресного, 5 яиц. *Да на Велик же день* государю в стол держати рыбные ествы:
- 70) ставец *ксеней* щучьих с шафраном, а в них 2 золотника шафрану, ползолотника корицы.
- 71) Спина лососины Муромские.
- 72) Стерлядь паровая.
- 73) Стерлядь *телная*, а в нее 2 щуки да судок свежие, 2 гривенки масла коровья.
- 74) На блюдо лососины Муромские, а к ней лимон. 7
- 5) На блюдо полголовы осетрьи свежие, а в ней 3 звена столовых.
- 76) Щука живая, голова, под чесноком.
- 77) Схаб белужей.

На Великоденский мясоед

В *мясоед*, в рыбной день подается государю в стол:

- 1) Хлебец, а в нем 4 лопатки муки крупчатые.
- 2) *Колачь* крупчатой, а в нем 6 лопаток муки крупчатые.
- 3) *Колачь братцкой*, а в нем лопатка муки толчонные.
- 4) Хлебец ржаной ситной, а в нем лопатка муки.

Ествы:

- 5) На блюдо 4 селди Переславских паровых.
- 6) На блюдо лещь паровой.
- 7) Прут лососины Муромские.
- 8) Череве белые рыбицы.
- 9) Спина лососины Муромские.
- 10) Спина белые рыбицы свежие.
- 11) Стерлядь паровая.
- 12) Стерлядь телная, а в нее 2 щуки да судок свежие, полковша масла орехового.
- 13) На блюдо пирогов подовых, на *новое* монастырьское дело, а в них 4 лопатки муки крупчатые, 6 чюмичей круп гречневых, полковша масла орехового, векошник снятков.
- 14) На блюдо ухи щучьи белые, а в нее щука живая, золотник перцу.
- 15) На блюдо ухи лещовые, а в нее лещь жив, золотник перцу.
- 16) На блюдо ухи с толченики, а в нее щука свежая.



- 17) Пирог подовой большой с рыбою, а в нем 5 лопаток муки толченые, полковша масла орехового, 10 щук свежих.
- 18) На блюдо ухи окуневые, а в нее 3 окуни живых.
- 19) На блюдо ухи карасевые, а в нее карась жив, полчюмича пшена русского.
- 20) Пирог подовой большой со пшеном да с вязигюю, а в нем 5 лопаток муки толченые, пол-3 гривенки пшена сорочинского, полковша масла орехового, 6 пучков вязиги.
- 21) На блюдо пирогов пряженных со пшеном да с вязигюю, а в них лопатка муки крупчатые, полгривенки пшена сорочинского, 2 пучка вязиги, четь ковша масла орехового.
- 22) На блюдо пирогов пряженных с горохом, а в них лопатка муки крупчатые, чюмичь гороху, четь ковша масла орехового.
- А россолного:
- 23) На блюдо лососины Муромские свежие, а к ней лимон.
- 24) На блюдо белые рыбицы свежие.
- 25) На блюдо стерлядины свежие.
- 26) Полголовы осетрьи свежие, а в ней 3 звена столовых.
- 27) Голова щучья, живая, под чесноком.
- 28) Щука *колодкою*, живая, под чесноком.
- 29) Схаб белужей.
- 30) Кружок телной, а в него *в тело* 2 щуки да судок свежие, полковша масла орехового.
- 31) Стерлядь верченая.
- 32) Звено осетрины верченые, а в нем 2 блюда столовых.
- 33) На блюдо обертки белые рыбицы, щука свежая верченая.
- 34) На блюдо щучины живопросолные.
- 35) На блюдо карасев с рыбою, а в них пол-лопатки муки крупчатые, щука свежая.
- 36) На блюдо *карасев* со пшеном да с вязигюю, а в них пол-лопатки муки крупчатые, четь гривенки пшена сорочинского, пучок вязиги, да в обои карасы четь ковша масла орехового.
- 37) Ставец *сморчков*.
- 38) Черево осетрины Шехонские.
- 39) Ставец штей с осетрьею наварюю, векошник снятков.
- 40) На блюдо векошник ягод, а в них 3 чюмичи круп гречневых.
- 41) Ставец штей с наварюю снятковою, а в навару векошник снятков.
- 42) На блюдо пирогов столовых, а в них лопатка муки толченые, чюмичь *пшена русского*, четь ковша масла *конопляного*.



43) На блюдо оладей столовых, а в них лопатка муки толченые, четь ковша масла конопляного.

В Оспожинской мясоед

В *Оспожинской мясоед* подается государю в стол:

1) Перепеча, а в ней 6 лопаток муки крупчатые, 30 яиц. 2) Хлебец, а в нем 6 лопаток муки крупчатые. 3) Колачь большой, а в нем 6 лопаток муки крупчатые. 4) Колачик братцкой, а в нем лопатка муки толченые. 5) Хлебец ржаной, а в нем лопатка муки ржаные ситные. 6) Ествы: 2 лебеди, а к лебедям наскрыли. 7) 2 перепечи, а в них 6 лопаток муки крупчатые, 40 яиц, да во взвар 2 ковша бастру, от 2 лебедей 8) потрох, а на лебеди во взвар и в потрохи лебязьи 30 золотник шафрану, да в потрохи ж 12 частей говядины. 9) 2 груди бораньи с шафраном, а в них 4 бораны да 30 золотник шафрану. 10) Утя верченое. 11) Часть говядины верченые, а в нее 4 части малых. 12) Язык говяжей верченой. 13) Почки бораньи верченые, а в них 7 частей. 14) Курник, а в нем 2 куров молодых, 2 лопатки муки крупчатые, 20 яиц, гривенка масла коровья, 3 части боранины, гривенка сала говяжья. 15) На блюдо 2 куров россолных молодых. 16) Коровай с грибами, а в нем пол-лопатки муки крупчатые, 5 яиц. 17) На блюдо середки свиные верченые, а в них 3 части. 18) На блюдо боранины россолные лопатки да мышки. 19) На блюдо грудинка боранья россолная, а в ней часть. 20) На блюдо спинки бораньи россолные, а в них часть. 21) На блюдо плечико боранье, а в нем часть малая. 22) На блюдо свинины россолные, а в ней 2 части малых. 23) На блюдо плечо боранье, а в нем 3 части малых. 24) На блюдо 3 пирожки подовых с бораниною, а в них 2 лопатки муки крупчатые, 6 частей боранины, 2 гривенки сала говяжья, 15 яиц. 25) На блюдо *колоб*, а в нем 3 лопатки муки крупчатые, 25 яиц, 3 гривенки сала говяжья. 26) На блюдо ухи курячьи с шефраном, а в нее куря, 4 золотники шефрану, ползолотника перцу, золотник корицы, полгривенки пшена сорочинского. 27) На блюдо ухи курячьи черные, а в нее куря, 4 золотники гвоздики, золотник корицы, золотник перцу, полгривенки пшена сорочинского. 28) На блюдо ухи курячьи белые, а в нее куря, золотник перцу. 29) Пирог подовой большой с сахаром, а в нем 5 лопаток муки толченые, 60 яиц, гривенка масла коровья, полчети молока пресного, 3 гривенки сала говяжья, пол-3 гривенки пшена сорочинского. 30) Пирог подовой с мясом, 5 лопаток муки толченые, 30 яиц, полчети ведра молока пресного, гривенка масла коровья, 2 части говядины, 2 гривенки сала говяжья. 31) На блюдо куря в лапше, а в нем пол-лопатки муки крупчатые, 3 яйца, золотник перцу. 32) Куря нарощное. 33) Пирог подовой большой с яицы, а в нем 5 лопаток муки толченые, 60 яиц, полчети молока пресного, гривенка масла коровья. 34) Пирог подовой с сыром, а в нем 5 лопаток муки толченые, 60 яиц, 2 сыра кислых, полчети ведра молока пресного, гривенка масла коровья. 35) Заец в лапше, а в нем пол-лопатки муки крупчатые, 5 яиц, золотник перцу. 36) На блюдо пирогов пряженных кислых, а в них 5 лопаток муки крупчатые, 50 яиц, пол-2 сыра кислых, 10 гривенок масла коровья. 37) Олады приказные большие, а в них 10 лопаток муки крупчатые, 25 яиц, 10 гривенок



масла коровья, пол-2 гривенки патоки. 38) *Котломы*, а в них 5 лопаток муки крупчатые, 25 яиц, 10 гривенок масла коровья, пол-2 гривенки патоки. 39) Коровай ятцкой, а в нем 5 лопаток муки крупчатые, 2 гривенки масла коровья, 40 яиц. 40) Коровай битой, а в нем 5 лопаток муки крупчатые, 2 гривенки масла коровья, 40 яиц, полсыра кислого. 41) На блюдо печени бораньи с перцом, а в ней золотник перцу. 42) На блюдо печени бораньи с чабром. 43) Коровай ставленой с яицы, а в нем 5 лопаток муки крупчатые, 60 яиц, четь ведра молока пресного, 2 гривенки масла коровья. 44) Коровай ставленой с сыром, а в нем 5 лопаток муки крупчатые, 60 яиц, четь ведра молока пресного, 2 сыра кислых, 2 гривенки масла коровья. 45) На блюдо налитки, а в них лопатка муки крупчатые, лопатка муки гречневые, 25 яиц, 2 гривенки масла коровья. 46) На блюдо пирогов пряженных с сахаром, а в них лопатка муки крупчатые, 2 гривенки масла коровья, полгривенки пшена сорочинского, 2 гривенки сала говяжьего, 5 яиц. 47) На блюдо пирогов пряженных с яицы, а в них лопатка муки крупчатые, 20 яиц, 2 гривенки масла коровья. 48) На блюдо пирогов пряженных с сыром, а в них лопатка муки крупчатые, 15 яиц, полсыра кислого, 2 гривенки масла коровья. 49) Часть говядины шестные, а в ней 2 части. 50) На блюдо боранины шестные ... да ребра. 51) Часть свинины шестные, а в ней 2 части. 52) На блюдо 2 куров верченых молодых, а к ним полковша уксысу полевого. 53) На блюдо рубцов подо взваром. 54) На блюдо кишок наливаных, а в них четь лопатки муки крупчатые, 5 яиц. 55) На блюдо кишок с крупами, а в них чюмичь круп гречневых. 56) На блюдо колбасов, а в них чюмичь круп гречневых. 57) На блюдо желудок с луком. 58) На блюдо куря *рафленое*, а в нем полгривенки пшена сорочинского, полгривенки изюму, 6 золотник шефрану в куря и во *взвар*. 59) На блюдо куря бескостное, а в него 2 части боранины, а *взвар* на них с шефраном от рафленого куряти. 60) На блюдо сырников с яицы, а в них пол-лопатки муки крупчатые, 20 яиц, ковш молока пресного, гривенка масла коровья. 61) На блюдо сырников с сыром, а в них пол-лопатки муки крупчатые, 15 яиц, ковш молока пресного, полсыра кислого, гривенка масла коровья. 62) На блюдо листни со пшеном сорочинским, а в них гривенка пшена сорочинского, 2 гривенки сала говяжьего, 5 яиц. 63) Лытка ветчины во штях. 64) Куря верченое, а к нему лимон. 65) Куря во штях, а в нем полчюмича круп грешневых. 66) На блюдо карасей с мясом, а в них лопатка муки крупчатые, часть говядины, гривенка сала говяжьего, 2 гривенки масла коровья. 67) Ставец кундумов, а в них четь лопатки муки крупчатые, 2 яйца, чюмичь кислицы крошеные. 68) Ставец штей, а в них 2 яйца. 69) На блюдо оладей столовых, а в них лопатка муки толченые, 5 яиц, прячи их в горелом масле, которое останется у пирогов кислых и у иных. 70) На блюдо пирогов столовых, а в них лопатка муки толченые, 15 яиц, а прячи их в горелом масле, которое останется у пирогов. 71) Блюдо киселя белого, а в нем полчети ведра молока пресного. 72) На блюдо сыр губчатый, а в нем полтрети ведра молока пресного. 73) На блюдо горшечик молочка вареного, а в него полчети ведра молока пресного.

А коли *прилучится Оспожин день* в рыбной день, и хлебцы и колачи подаются в стол потому ж, как и в мясной день.



А ествы:

1) На блюдо 4 селди Переславских паровых. 2) На блюдо лещь паровой. 3) Череве лососины Муромские. 4) Прут лососины Муромские. 5) Череве белые рыбицы. 6) Прут белые рыбицы. 7) На блюдо пласть лещовая Глуботцкая. 8) На блюдо спины осетрьи. 9) На блюдо прута осетрьи. 10) Спина белые рыбицы свежие. 11) Стерлядь паровая. 12) На блюдо щука отворачиваная, а в нее в прибавку судок свежей. 13) 3 короваи телных с шафраном, а в них 30 щук свежих, 30 судоков, 6 ковшов масла орехового, 45 золотник шефрану. 14) Стерлядь телная, а в ней 2 щуки да судок свежие, полковша масла орехового. 15) Плотица телная, а в нее четь ковша масла орехового, щука да судок свежие. 16) На блюдо ухи щучьи шефранные, а в ней щука живая, 4 золотники шефрану, золотник корицы, ползолотника перцу. 17) Коровай с грибами, а в нем пол-лопатки муки крупчатые. 18) На блюдо ухи щучьи черные, а в ней щука живая, 4 золотники гвоздики, золотник корицы, ползолотника перцу. 19) На блюдо пирогов подовых, на ново-монастырьское дело, а в них 4 лопатки муки крупчатые, 6 чюмичей круп гречневых, полковша масла орехового, векошник снетков. 20) На блюдо ухи щучьи белые, а в нее щука живая, золотник перцу. 21) На блюдо ухи лещовые, а в ней лещь жив, золотник перцу. 22) На блюдо ухи с толченики, а в ней щука живая. 23) Пирог подовой большой с рыбою, а в нем 5 лопаток муки толченые, полковша масла орехового, 10 щук свежих. 24) На блюдо ухи окуневые, а в ней 3 окуни живых. 25) На блюдо ухи карасевые, а в ней карась жив, полчюмича пшена русского. 26) На блюдо ухи раковые. 27) Пирог подовой большой со пшеном да с вязигою, а в нем 5 лопаток муки толченые, пол-3 гривенки пшена сорочинского, полковша масла орехового, 6 пучков вязиги. 28) На блюдо пирогов пряженных кислых с маком, а в них 4 лопатки муки крупчатые, 2 чюмича маку, ковш масла орехового, пол-2 гривенки патоки. 29) На блюдо оладей малых с сахаром, а в них лопатка муки крупчатые, 15 золотник сахару головного, четь ковша масла орехового, 2 гривенки патоки. 30) На блюдо пирогов пряженных со пшеном да с вязигою, а в них лопатка муки крупчатые, полгривенки пшена сорочинского, четь ковша масла орехового, 2 пучка вязиги. 31) На блюдо 3 щуки тушоных с зельи, а в них 6 золотник гвоздики. 32) На блюдо пирогов пряженных с горохом, а в них лопатка муки крупчатые, 2 чюмича гороху, четь ковша масла орехового.

А россолного:

33) На блюдо белые рыбицы свежие. 34) На блюдо стерлядины свежие. 35) Полголовы осетрьи свежие, а в ней 3 звена столовых. 36) На блюдо осетрины свежие, а в ней 2 звена столовых. 37) Звено, на *Троетцкое дело*, осетрины свежие просолные, а в нем 4 звена столовых. 38) 3 головы щучьи живых, под чесноком. 39) 5 щук колодками живых, под чесноком. 40) Звено осетрины свежие наростовое, а в нем 4 звена столовых. 41) На блюдо теши белужьи. 42) На блюдо *тела* белужья. 43) Схаб белужей. 44) Труба белужья. 45) Кружок телной большой с пирогом, а в них 2 щуки, 3 судоки свежих, ковш масла орехового. 46) Стерлядь верченая. 47) Звено осетрины верченые, а в нем 2 блюда столовых. 48) На блюдо обертки белые рыбицы, щука свежая верченая. 49) На блюдо щучины живопросолные. 50) На



блюдо раков. 51) На блюдо карасев с рыбою, а в них пол-лопатки муки крупчатые, щучка свежая. 52) На блюдо карасев со пшеном да с вязигую, а в них пол-лопатки муки крупчатые, четь гривенки пшена сорочинского, пучок вязиги, да во обои карасы четь ковш масла орехового. 53) Череве осетрины Шехонские. 54) Ставец штей с осетрьею наварою, а в наваре векошник снетков. 55) На блюдо векошник ягод, а в них 3 чюмича круп гречневых. 56) Ставец штей с снетковою наварою, а в навари векошник снетков. 57) На блюдо пирогов столовых, а в них лопатка муки толченые, чюмичь пшена русского, четь ковш масла конопляного. 58) На блюдо оладей столовых, а в них лопатка муки толченые, четь ковш масла конопляного.

В Филипов пост

1) Хлебец, а в нем 3 лопатки муки крупчатые. 2) Колачь, а в нем 6 лопаток муки крупчатые. 3) Колачь братцкой, а в нем лопатка муки толченые. 4) Хлебец ржаной ситной, а в нем лопатка муки. 5) Да в запасе хлебец, а в нем 3 лопатки муки крупчатые. 6) Колачь смесной, а в нем пол-2 лопатки муки крупчатые, пол-2 лопатки муки толченые.

А ествы перед государя:

7) На блюдо селдей Переславских паровых. 8) На блюдо лещь паровой. 9) Спина лососины Корелские, коли лучится. 10) 5 селдей Переславских свежих. Подавати с Веденьева дни. 11) Стерлядь паровая. 12) Сиг паровой. 13) Лодога паровая. 14) Сырть паровая. 15) Стерлядь телная, а в нее в тело 2 щуки да судок, а на пряженье и на масленье полковша масла орехового. 16) На блюдо ухи щучьи белые, а в нее щука живая, золотник перцу. 17) На блюдо ухи лещевые, а в нее лещь живой, золотник перцу. 18) На блюдо ухи с толченики, а в толченики щука свежая, золотник перцу. 19) На блюдо ухи мневые с телесы, а в нее 3 мни, золотник перцу. 20) На блюдо коровай с телесы со мневыми, а в него пол-лопатки муки крупчатые, 3 мни. 21) На блюдо ухи с печеньми со мневыми. 22) На блюдо ухи с молоки со мневыми. 23) На блюдо коровай с печеньми со мневыми, а в него пол-лопатки муки крупчатые, а печени изо мней. 24) На блюдо коровай с молоки со мневыми, а в него молока изо мней, пол-лопатки муки крупчатые. 25) На блюдо ухи корасевые, а в нее корась блюдной, полчюмича пшена русского. 26) На блюдо ухи окуневые, а в нее 3 окуни живых, золотник перцу. 27) На блюдо пирогов подовых, на новое монастырьское дело, а в них 4 лопатки муки крупчатые, 6 чюмичей круп гречневых, полковша масла орехового, векошник снятков. 28) На блюдо 5 курб в тесте, а в них лопатка муки крупчатые, четь ковш масла орехового. 29) Пирог подовой большой с рыбою, а в него 5 лопаток муки толченые, 10 щук свежих. 30) Пирог подовой большой со пшеном да с вязигую, а в него 5 лопаток муки толченые, 2 гривенки пшена сорочинского, 6 пучков вязиги, ковш масла орехового. 31) На блюдо пирогов пряженых со пшеном да с вязигую, а в них лопатка муки крупчатые, полгривенки пшена сорочинского, 2 пучка вязиги, а на пряженье четь ковш масла орехового. 32) На блюдо пирогов пряженых с горохом, а в них лопатка муки крупчатые, чюмичь гороху, четь ковш масла орехового.

А росолного:



33) На блюдо лососины Корелские свежие, коли лучится. 34) На блюдо стерлядины свежие. 35) На блюдо полголовы осетрьи свежие, а в ней 3 звена столовых. 36) На блюдо лососины Корелские бочечные. 37) Щука, голова, жива, под чесноком. 38) Щука, жива, колодкою, под чесноком. 39) На блюдо сиговины бочечные. 40) На блюдо лодожины бочечные. 41) На блюдо щючины живопросолные. 42) Схаб белужей, коли лучится. 43) Стерлядь верченая. 44) Звено осетрины верченые. 45) Щука верченая. 46) Кружок телной, а в него 2 щуки да судок свежие, ковш масла орехового. 47) На блюдо карасев с рыбою, а в них пол-лопатки муки крупчатые, щука свежая. 48) На блюдо корасей со пшеном да с вязигюю, а в них пол-лопатки муки крупчатые, четь гривенки пшена сорочинского, пучок вязиги, да в обои корасы четь ковш масла орехового. 49) На блюдо осетрины длинные. 50) Череве осетрины Шехонские. 51) Теша осетрья мокрая. 52) Векошник снятков. 53) Ставец штей с сняtkовою ухюю, а в навару векошник снятков. 54) Ставец штей с осетрьюю наварюю. 55) Векошник ягод, а в них 3 чюмича круп гречневых, 56) На блюдо пирогов столовых, а в них лопатка муки толченые, чюмич пшена русского. 57) На блюдо оладей столовых, а в них лопатка муки толченые, да в пироги ж и в оладыи полковша масла конопляного.

На праздник на Рожество Христово государю подается:

1) Перепеча, а в ней 6 лопаток муки крупчатые, 30 яиц. 2) Хлебец крупчатой, а в нем 4 лопатки муки крупчатые. 3) Колачь крупчатой, а в нем 6 лопаток муки. 4) Колачик братцкой, а в нем лопатка муки толченые. 5) Хлебец ржаной ситной, а в нем лопатка муки ржаные. 6) Да на подачу 2 перепечи, а в них 8 лопаток муки крупчатые; да 3 хлебцы, а в них 12 лопаток муки крупчатые. 7) Колачь крупчатой, а в нем 6 лопаток муки крупчатые. 8) 5 колачей смесных, а в них 10 лопаток муки крупчатые, 10 лопаток муки толченые.

Про государя ж:

9) 3 лебеди, да к лебедям наскрыли. 10) 3 перепечи, а в них 12 лопаток муки крупчатые, 60 яиц. 11) 3 потрохи лебязьи, а в них 18 частей говядины, да к лебедям во взвар и в потрохи 45 золотников шафрану, да во взвар же 3 ковш бастру. 12) 3 груди бораньи, а в них 4 бораны, 30 золотников шафрану. 13) Гусь верченая. 14) Тетерев. 15) Почки бораньи, а в них 7 частей. 16) Порося верченое живое. 17) На блюдо боранины рассолные, лопатки да мышки, а в них 2 части. 18) На блюдо грудинка боранья. 19) На блюдо спинка боранья. 20) На блюдо плечико боранье. 21) Порося живое рассолное, под чесноком. 22) Потрошок поросычей. 23) На блюдо щочки да лыточки поросычьи. 24) На блюдо ножьки поросычьи. 25) На блюдо печенци поросычьи. 26) Плечо боранье верченое, а в нем 3 части. 27) Курник, а в нем 2 лопатки муки крупчатые, куря, 20 яиц, гривенка масла коровья, 3 части боранины, гривенка сала говяжья. 28) На блюдо ухи курячьи шафранные, а в ней куря, 4 золотника шафрану, золотник корицы, полгривенки пшена сорочинского. 29) На блюдо ухи курячьи черные, а в нее куря, 4 золотники гвоздики, золотник корицы, ползолотника перцу, полгривенки пшена сорочинского. 30) На блюдо ухи курячьи белые, а в нее куря, золотник перцу. 31)



На блюдо 3 пирожки подовых с бораниною, а в них 2 лопатки муки крупчатые, 10 яиц, гривенка сала говяжьего, 6 частей боранины. 32) На блюдо пирогов пряженных кислых с сыром, а в них 5 лопаток муки крупчатые, 50 яиц, полтора сыра кислого, 10 гривенок масла коровья. 33) На блюдо оладей приказных, а в них 10 лопаток муки крупчатые, 25 яиц, 10 гривенок масла коровья, пол-2 гривенки патоки. 34) На блюдо котломы, а в них 5 лопаток муки крупчатые, 25 яиц, 10 гривенок масла коровья, пол-2 гривенки патоки. 35) Пирог подовой большой с сахаром, а в нем 5 лопаток муки толченые, 60 яиц, полчетверти ведра молока пресного, гривенка масла коровья, 2 гривенки пшена сорочинского, 2 гривенки сала говяжьего. 36) Пирог подовой большой с мясом, а в нем 5 лопаток муки толченые, полчетверти ведра молока пресного, 30 яиц, гривенка масла коровья, 2 части говядины, 2 гривенки сала говяжьего. 37) Пирог подовой с яицы, а в нем 5 лопаток муки толченые, полчетверти ведра молока пресного, 60 яиц, гривенка масла коровья. 38) Пирог подовой с сыром, а в нем 5 лопаток муки толченые, полчетверти ведра молока пресного, 60 яиц, 2 сыра кислых, гривенка масла коровья. 39) На блюдо куря в лапше, а в ней куря, четверть лопатки муки крупчатые, 3 яйца. 40) Коровай ятцкой, а в нем 6 лопаток муки крупчатые, 40 яиц, 2 гривенки масла коровья. 41) Коровай битой, а в нем 6 лопаток муки крупчатые, 40 яиц, 2 гривенки масла коровья, полсыра кислого. 42) Коровай ставленной с яицы, а в нем 6 лопаток муки крупчатые, 60 яиц, четверть ведра молока пресного, 2 гривенки масла коровья. 43) Коровай ставленной с сыром, а в нем 6 лопаток муки крупчатые, 60 яиц, четверть ведра молока пресного, 2 сыра кислых, 2 гривенки масла коровья. 44) Куря *нарожное*. 45) Кости заечьи. 46) На блюдо заяц в лапше, а в ней четверть лопатки муки крупчатые, 3 яйца. 47) Кострец лосины подо зваром. 48) Часть лосины ребряные подо зваром, а в ней 2 золотника перцу. 49) На блюдо осердья лошья в россоле. 50) На блюдо осердья лошья крошеного, а в него 4 золотника гвоздики. 51) На блюдо губы лошьи. 52) На блюдо печени лошьи. 53) На блюдо мозгу лошья. 54) На блюдо пирогов пряженных с сахаром, а в них лопатка муки крупчатые, 15 яиц, 2 гривенки масла коровья, полгривенки пшена сорочинского, гривенка сала говяжьего. 55) На блюдо заяц россолной. 56) На блюдо пирогов пряженных с яицы, а в них лопатка муки крупчатые, 20 яиц, 2 гривенки масла коровья. 57) Заяц в репе. 58) На блюдо пирогов пряженных с сыром, а в них лопатка муки крупчатые, 15 яиц, полсыра кислого, 2 гривенки масла коровья. 59) На блюдо куря рафленое, а в нем полгривенки пшена сорочинского, полгривенки изюму, 6 золотник шафрану. 60) На блюдо куря бескостное, а в него 2 части боранины, а взвар на него с шафраном от рафленого куряти. 61) На блюдо потрох гусин, а в него золотник перцу. 62) На блюдо сырников с яицы, а в них пол-лопатки муки крупчатые, 20 яиц, ковш молока пресного, гривенка масла коровья. 63) На блюдо боранины шестные, 2 части. 64) На блюдо часть говядины шестные, а с малыми 2 части. 65) На блюдо свинины во штях, а с малыми 2 части. 66) На блюдо сырников с сыром, а в них пол-лопатки муки крупчатые, 15 яиц, ковш молока пресного, четверть сыра кислого, гривенка масла коровья. 67) Юрма, а в ней 120 частей боранины, плеча и бока. 68) На блюдо лытка ветчины во штях. 69) Гусь шестная, а в ней чюмич круп гречневых, полгривенки масла



коровья, гривенка сала говяжья. 70) Куря верченое, а к нему лимон. 71) На блюдо куря шестное, а в него полчюмича круп гречневых. 72) На блюдо карасей с мясом, а в них лопатка муки крупчатые, гривенка сала говяжья, часть говядины, 2 гривенки масла коровья, 5 яиц. 73) Ставец кундумов. 74) Шти. 75) Пироги столовые с яйца. 76) Оладьи столовые. 77) Кисель белой. 78) Сыр губчатой. 79) Горшечик молочка вареного.

Да государю ж держать на Рожество Христово, в стол рыбные ествы:

1) Ставец ксеней щучьих с шафраном, а в них 2 золотника шафрану, ползолотника корицы. 2) Спина лососины Муромские, 3) Стерлядь паровая. 4) Стерлядь телная, а в ней 2 щуки да судок свежей, полковша масла орехового. 5) На блюдо лососины Муромские свежие, а к ней лимон. 6) На блюдо полголови осетрыи свежие, а в ней 3 звена столовых. 7) Щука живая, голова, под чесноком.

А ествы перед государя:

1) На блюдо 4 селди Переславских паровых. 2) На блюдо 5 селдей Переславских свежих. 3) На блюдо лещь паровой. 4) На блюдо спина лососины Муромские, коли лучится. 5) Стерлядь паровая. 6) Сиг паровой. 7) Лодога паровая. 8) Сырть паровая. 9) На мису уха налимные, а в ней 6 золотников шафрану, золотник корицы, полгривенки ядер миндальных; а в навару 30 плотиц, щука отворачиваная, а в нее в прибавку судок свежей. 10) Коровай телной, а в него 10 щук, 10 судоков свежих, 15 золотник шафрану, 2 ковша масла орехового. А держати по приказу; а коли государь прикажет коровай, и тогда держати про государя уха шафранные и черные. 11) Стерлядь телная, а в тело 2 щуки да судок, а на пряженье и на масленье лук намаслити, полковша масла орехового. 12) Плотица телная, а в нее щука да судок, четь ковша масла орехового; а держати плотица, как будет коровай. 13) На блюдо три пирожки подовых, на новое монастырское дело, а в них 4 лопатки муки крупчатые, 6 чюмичей круп гречневых, полковша масла орехового, векошник сметков. 14) На блюдо щучьи уха белые, а в ней щука живая, золотник перцу. 15) На блюдо уха лещовые, а в ней лещь живой, золотник перцу. 16) На блюдо уха мневые с телесы, а в них 3 мни живых, золотник перцу. 17) На блюдо уха с печеньми со мневыми. 18) На блюдо уха с молоки со мневыми. 19) На блюдо уха окуневые, а в нее 3 окуни живых, золотник перцу. 20) На блюдо коровай с телесы со мневыми, а в него пол-лопатки муки крупчатые, 3 мни живых. 21) На блюдо уха корасовые, а в нее корас блюдной, полчюмича пшена русского. 22) На 2 блюда, 2 коровай с печеньми да с молоки со мневыми, а в них лопатка муки крупчатые. 23) Пирог подовой большой с рыбою, а в него 5 лопаток муки толченые, ковш масла орехового, 10 щук. 24) На блюдо 5 курб пряженных в тесте, а в них пол-лопатки муки крупчатые, четверть ковша масла орехового. 25) Пирог подовой большой со пшеном да с вязигою, а в него 5 лопаток муки толченые, 2 гривенки пшена сорочинского, 6 пучков вязиги, ковш масла орехового. 26) На блюдо пирогов кислых пряженных с маком, а в них 3 лопатки муки крупчатые, 2 чюмича маку, пол-2 гривенки патоки, полковша масла орехового. 27) На блюдо пирогов пряженных со пшеном да с вязигою, а в них лопатка муки крупчатые, полгривенки пшена сорочинского, 2 пучка вязиги, четь ковша масла орехового. 28)



На блюдо пирогов пряженных с горохом, а в них лопатка муки крупчатые, чюмичь гороху, четь ковша масла орехового.

А россолного:

29) На блюдо лососины Муромские свежие, коли лучится, а к ней лимон. 30) На блюдо стерлядины свежие. 31) На блюдо полголовы осетрины свежие, а к ней 3 звена столовых. 32) На блюдо лососины Корелские бочечные. 33) На блюдо голова щучья. 34) 2 щуки, колодки. 35) Схаб белужей, коли лучится. 36) На блюдо сиговины бочечные. 37) На блюдо лодожины бочечные. 38) Стерлядь верченая. 39) Щука верченая. 40) Звено осетрины верченые. 41) На блюдо обертки лососьи. 42) Кружок телной, а в него 2 щуки да судок; а на пряженье полковша масла орехового. 43) На блюдо щучины живопросолные. 44) На блюдо корасев с рыбою, а в них пол-лопатки муки крупчатые, щука свежая, теша осетрья мокрая. 45) На блюдо карасей со пшеном да с вязигою, а в них пол-лопатки муки крупчатые, четверть гривенки пшена сорочинского, пучок вязиги; а на пряженье в обои караси четь ковша масла орехового. 46) На блюдо полпрута спинного осетрины длинные. 47) Ставец штей с осетрью наварою. 48) Череве осетрины Шехонские. 49) Векошник снетков. 50) Векошник ягод, а в них 3 чюмичи круп гречневых. 51) Ставец штей, а в них в навару векошник снетков. 52) На блюдо пирогов столовых, а в них лопатка муки толченые, чюмич пшена русского, четь ковша масла конопляного. 53) На блюдо оладей столовых, а в них лопатка муки толченые, четь ковша масла конопляного. 54) Да в ествы и во взвар, в стол и в вечерное кушанье, ведро меду обарного, пол-2 ведра уксусу лутчего, полведра огурцов.

Кроме царского стола, общие перечни древних кушаний помещены и в Домострое. Мы приводим их в Материалах VI, 1. Эти перечни, как сказано выше (с. 798), относятся к началу или по крайней мере к половине XVI ст., а некоторые записаны и в XVII ст., но неотменно по росписям более древним. В течение веков народный быт твердо стоял на своей старине и очень туго изменял свои житейские порядки даже и в мелких подробностях, например, относительно пищи и питья. Что кушали деды и прадеды, то самое кушали внуки и правнуки. Нельзя отрицать, что некоторые кушанья приходили к нам и с Запада (уха Венгерская?) и особенно с Востока, как это обнаруживается в именах таких кушаний, например, котлома, юрма, тавранчук, кундумы?, сычуг и т. п., которые могли появиться в русском поварском искусстве в очень древнее время раньше татар и половцев, чуть не от скифов и сарматов.

*

Общий же круг кушаний в упомянутых росписях принадлежит Северной и главным образом Московской области.



Описания двух обедов, данных польским послам в 1667 г.

Для того, как эти росписи исполнялись на самом деле, мы воспользуемся описанием двух обедов, данных царем Алексеем Мих. польским послам в 1667 г. в скоромный и постный дни 12 и 25 ноября.

Польские послы в это время прибыли в Москву для заключения мира, а потому явились самыми дорогими гостями и получили самое богатое и роскошное угощение за царским столом.

12 ноября государь в подкрепление и утверждение мира при послах сам целовал Св. Евангелие, как и послы целовали крест по католическому обряду. Все это, как особое торжество, выразилось и на угощении послов.

Обед происходил в Грановитой палате, посольское убранство которой описано нами выше, с. [787 и 786, прим. 1]. Посольские люди обедали в Сборной палате.

Описание еств и питей расположено не по порядку столования, какое кушанье и питье одно за другим следовало, а по росписям дворцов, начиная с Сытного (питейного), за которым следовал Кормовой (ественный) и потом Хлебный.

В стол в наряд (от Сытного дворца) было питей про Вел. Государя: 1 подача: романи, бастру, ренского, по купку; 2 подача: малмазеи, мушкатели, алкану, по купку ж; 3 подача: кинареи, вина Фрянцужского, вина церковного, по купку ж; медов красных: 1 подача: вишневого, малинового, смородинного, по ковшу; 2 подача: 2 ковша меду малинового, ковш меду боярского; 3 подача: 2 ковша меду можжевелового, ковш меду черемхового; белых медов: 1 подача: 2 ковша меду паточного с гвосцы, ковш меду ковшечного; 2 подача: 2 ковша меду с мушкатом, ковш меду ковшечного; 3 подача: 2 ковша меду с кардамоном, ковш меду ковшечного. Всего про Великого Государя: романи, бастру, ренского, малмазеи, мушкатели, алкану, кинареи, вина Фрянцужского, вина церковного, по 6 кружек, да 6 чарок водки; медов красных: вишневого, малинового, смородинного, костеничного, черемхового, можжевелового, вишневого, обарного, по ковшу; медов белых: ковшечного с гвосцы, с мушкатом, с кардамоном, по 8 кружек, 9 кружек сахарного.

Про бояр, и про околничих, и про думных людей, и про послов и про королевских дворян: 2 кружки водки анисовой из романи, коричной тож, 8 кружек водки боярской, 5 ведр романи лутчей, боярской тож, 5 ведр бастру, 2 ведра ренского, 5 ведр алкану, 4 ведра вина Фрянцужского, 3 ведра вина церковного, 5 ведр меду вишневого, 4 ведра меду малинового, 8 ведр меду вишневого; медов белых: 15 ведр меду паточного с гвосцы, 5 ведр с мушкатом, 3 ведра с кардамоном, 2 ведра меду черствого, 5 ведр меду цыженого, 5 ведр пива хмелного, легкого тож, 2 ведра пива с малиною, 5 ведр пива подделного, 6 ведр браги, квасу тож, 4 кружки вина боярского с анисом, 4 кружки ж вина тройного, ведро вина боярского, пол ведра вина с махом, дворянского тож.



В Сборную полату за кормку посолским людям: 5 ведр романеи, меду красного тож, 4 ведра с махом вина, 20 ведр меду цыжоного, княжева тож, 5 ведр пива легкого.

В столовое ж кушанье про Великого Государя приказных еств подавали: с Кормового: тетерев жаркой окрашиван сливы, рябь жаркая окрашивается под лимоны, лоб свиной, голова баранья росолная, плечо баранье жаркое окрашивается студенью, косяк буженины, куря жаркое рознимано по костям под лимоны, куря жаркое рознимано по костям под огурцами, лебедь жаркой под скрыли, гусь жаркой, утя жаркое, куря индейское под шафранным взваром, плечо баранины жаркое, куря жаркое с луком, куря жаркое без луку, порося жаркое, печень баранья жаркая, кишечки да плечо бараньи наливные, потрох гусин, куря в ростворе, куря росолное, куря в калье с лимоны, куря в лапше, куря в каше, токмачи, куря шасное, юмра.

Да сверх приказных еств в стол и на подачи: 2 лебя жаркие, тетерев жаркой окрашиван сливы, 60 куров жарких, 20 гусей жарких, 10 косяков буженины, 60 куров рафленных, 5 куров бескостных, 40 куров в ухах шафранных, 20 потрохов гусиных, 30 куров в кальях, 30 куров в лапшах, 6 куров в кашах, 15 куров в ростворе, 60 сковород токмачей, 20 сковород манть, 30 полугрудей, говядины шасной, 60 частей говядины шасных, 60 частей говядины жарких, 20 плеч баранины жарких, 20 блюд баранины шасной.

В большой стол бояром и околничим: 45 косяков буженины, 60 куров жарких, 20 гусей жарких, 60 плеч бараньих жарких, 10 утят жарких, 100 частей говядины жарких, 10 потрохов, 20 куров в кальях, 20 куров в лапшах, 20 куров в кашах, 20 куров шасных, 14 сковород токмачей, 50 частей говядины шасной, 60 блюд баранины шасной.

Послам и их чиновным людям в стол еств: 30 косячков буженины, 31 гусь под гвоздичным взваром, 30 утят жарких, 20 куров жарких окрашиваны под лимоны, 30 куров жарких, 20 куров рафленных, 20 куров в кальях с лимонными кружками с шафраном, 20 куров в ухах шафранных, 10 куров в ухах гвоздишных, 10 куров в росоле с лимонными кружками с шафраном, 50 блюд штук бараньих с шафраном, 50 блюд штук говяжьих с шафраном, 30 частей говядины жарких, 30 плеч бараньих жарких, 30 потрохов гусиных, 5 куров в ростворе, 6 куров индейских жарких, 20 куров шестных.

Людям их в кормку в Сборную полату: 22 косячка буженины, 8 гусей под гвоздишным взваром, 10 утят жарких, 50 блюд штук говяжьих с шафраном, 50 блюд штук бараньих с шафраном, 50 частей говядины жарких, 50 плеч бараньих жарких, 20 блюд баранины шасной, 25 частей говядины шасной.

С Хлебенного:

Великому Государю: хлебец да перепечка крупчатые по пяти лопаток, калач крупчатой в 6 лопаток, в резанье. Приказные ествы: 2 колоба, 2 блюда налитков, 2 курника колобовых, 2 курника подсыпаны яицы, 2 пирога росолных, 2 блюда пирогов подовых, 2 блюда пирогов с кашею да с сыром, 2 коровая яицких, 2 блюда



пирогов кислых, 2 блюда сырников, 2 блюда воронок, 2 блюда блинков тонких, 2 блюда пирогов пряженых, 2 блюда карасиков малинких с курятиною, 2 блюда карасей с бараниною.

В стол и на поставец: 30 курников больших 70 курников меньших, 120 пирогов росолных, 70 блюд пирогов пряженых, 70 блюд карасей с бараниною, 10 пирогов подовых с сахаром, 10 караваев ятцких, 5 блюд пирогов кислых, 15 блюд сырников, 10 блюд оладей пшеничных, 20 блюд пирогов пряженых с яицы, 20 блюд карасей с говядиною рядовых.

Послам в стол приказных еств: курник большой, курник меньшей, пирог росолной, пирог с сыром, пирог с сахаром, каравай яцкой, блюдо пирогов кислых, блюдо жаворонков, блюдо пирогов пряженых с яицы, блюдо сырников, блюдо карасей с бараниною, 20 калачей крупчатых по 3 лопатки, 20 калачей крупчатых по пол-3 лопатки, 30 калачей крупчатых по 2 лопатки, 40 калачей крупчатых по пол-2 лопатки, 3 чети калачей толченых лутчих, 3 чети калачей толченых.

В столы боярам и околничим, и думным людям и королевским дворянам: 60 курников меньших, 60 пирогов росолных, 60 блюд пирогов пряженых, 60 блюд карасей с бараниною, 60 блюд сырников в боярской муке, 100 блюд пирогов пряженых с яицы, 100 блюд карасей с говядиною в толченой муке.

Да с поставца подано послам и королевским дворянам ествы с израсцы: 10 курников больших, 20 курников меньших, 10 пирогов росолных, 4 блюда пирогов подовых, им же масленицкие ествы: 6 блюд хворосту, 5 блюд елец, 5 блюд мисенного, 5 блюд груздей, 5 блюд рыжиков, 5 блюд ядер, 5 блюд шишек.

А кому имяны послам и королевским дворянам и какие подачи были в столовое кушанье, и то писано порозно:

Первому послу Станиславу Казимеру Беневскому воеводе: первая подача крыло лебязье, вторая — пирог осыпной, третья — жаворонки, четвертая — гусь. Второму послу Киприяну Павлу референдару и писару великого княжства Литовского: первая подача пирог осыпной, вторая — жаворонки, третья — ходило лебязье, четвертая — уха черная. Третьему послу Владиславу Шмелингу подконюшему корунному: первая подача гусь, вторая — куря индейское, третья — мисенное, [\[51\]](#) четвертая — курник с изросцами.

Подачи королевским дворянам состояли каждому по пирогу, иным гусь, куря, одному жаворонки, одному лебязья хлупь, одному курник.

Да в Сборную полату посолским людям за кормку: 65 калачей толченых, 8 курников, 8 пирогов росолных, 8 блюд пирогов пряженых, карасей тож, 30 блюд пирогов пряженых рядовых с яицы, карасей тож.

В столы же подано сахаров и пряных зелей: Великому Государю: 2 головы сахару больших, спица сахару леденцу белого, спица сахару леденцу красного, труба корицы китайской, труба корицы немецкой, 50 блюд сахаров узорочных розных, 20 блюд сахару леденцов, 15 блюд сахаров канфетков посных, 10 блюд сахаров зеренчатых, всего 101 блюдо, да полоса арбузная, другая дынная.



Боярам первое блюдо: голова сахару, спица сахару леденцу белого, спица сахару леденцу красного, труба корицы неметцкой, 25 блюд сахаров узорочных, 15 блюд сахаров леденцов, 6 блюд сахаров канфентов [sic] постных, 6 блюд сахаров зеренчатых, всего 56 блюд; второе блюдо подано против того ж; третье блюдо околничим, и думным дворянам и дьякам: голова сахару, 2 спицы сахару леденцу белого и красного, труба корицы неметцкой, 20 блюд сахаров узорочных, 10 блюд сахаров леденцов, 6 блюд сахаров зеренчатых, 5 блюд сахаров франктентов постных, всего 41 блюдо, да полоса арбузная, другая дынная. Полковникам и головам московских стрельцов: голова сахару, 15 блюд сахаров узорочных, 5 блюд сахаров постных, 5 блюд сахаров леденцов, 5 блюд сахаров зеренчатых, всего 30 блюд, да полоса арбузная, другая дынная.

Послам первое блюдо: голова сахару, 2 спицы сахару леденцу белого и красного, труба корицы китайской, труба корицы неметцкой, 40 блюд сахаров узорочных, 10 блюд сахаров леденцов, 10 блюд сахаров постных, 10 блюд диковинок цветных левкасных, 10 блюд сахаров зеренчатых, всего 85 блюд, да полоса арбузная, другая дынная.

В другое блюдо посолским дворянам 30 человеком: 5 голов сахару, 30 блюд сахаров узорочных, 30 блюд сахаров леденцов, 30 блюд сахаров постных, 30 блюд сахаров зеренчатых, ягод винных, изюму, черносливу, фиников, коринки, орехов гретцких и ядер миндальных 25 блюд, всего подано во второе блюдо дворянам 150 блюд, да полоса арбузная, другая дынная. Полским людям 36 человекам по блюду сахаров узорочных, по блюду сахаров зеренчатых.

А нарежали те пряные зелья в столовой. У отпуску был думной дворянин Иван Богдановичь Хитрово.

За столом же столникам, и стряпчим и жилцам, которые есть ставили перед Государя, и перед бояр и перед послов, *130 человеком*, дано по блюду сахаров зеренчатых; жилцам, которые стояли в Грановитой Полате с протазаны, 30 человекам, по блюду ж человеку.

Да после стола на посолской двор к послам послано Великого Государя жалованья с столником с Никитою Ивановым сыном Шереметевым: 3 ведра романей, ренского, алкану, меду вишневого, малинового, вешнего, паточного, двойного, ковшечного, пива подделного, простого, по ведру.

Стольников и стряпчих, которые служили за столом, пить носили и есть ставили, всего было 183 челов. Из них сахары получили только 130 ч.

Это был стол в скоромный день. Потом 25 ноября в Филиппов пост послы были приглашены по случаю их отпуску к столу постному.

По русскому обычаю, постное время требовало большего смирения и во всей обстановке при приеме гостей-послов. Поэтому и постный стол происходил уже не в Грановитой, а в Столовой полате, которая к тому же была наряжена *средним*, а не большим нарядом.[\[52\]](#)

Государево место было *среднее*, оправлено серебром, к нему приступ обит участком золотым... Столовая была наслана коврами; на лавках полавочники были



суконные, шитые из разных (цветных) сукон. Только от государева места в переднем углу по лавке к посольскому столу наслан был полавочник золотный, как и к государеву месту по полу наслан был ковер тоже золотной... Поставец был середний. Боярский большой стол был поставлен по левую, а посольский кривой стол по правую сторону государева стола и места.

Не упоминая об обычных порядках царского столования, какие происходили и в этом случае, мы остановимся только на подробностях питей и еств, поданных за этот постный стол.

Питей про государя было подано стольно же и тех же наименований, сколько подавалось и в скоромный стол 12 ноября. Прибавка против тогдашней росписи состояла в том, что было подано 28 полос дынных и арбузных.

Про бояр, и про околничих, и про думных людей, и послов и про королевских дворян: 3 кружки водки анисовой из романеи, 2 кружки водки коричной, 10 кружек водки боярской, 5 ведр романеи лутчей, 5 ведр романеи под тою, 2 ведра бастру, 5 ведр ренского, 5 ведр алкану, 4 ведра вина Фрянцужского, 3 ведра вина церковного, 5 ведр меду вишневого, 4 ведра меду малинового, 8 ведр меду вешнего; медов белых: 15 ведр меду паточного, 5 ведр меду с гвосцы, 3 ведра меду с мушкатом, 2 ведра меду с кардамоном, 5 ведр меду паточного выкислого, 15 ведр меду цыженого, 4 кружки вина боярского с анисом, 3 кружки вина тройного, ведро вина боярского, пол-2 ведра с махом, 2 ведра вина дворянского.

В Золотую полату за кормку посолским людям: 5 ведр романеи, меду красного тож, ведро вина боярского, 2 ведра вина с махом, 20 ведр меду цыженого черствого, легкого тож, 20 ведр меду княжева, 5 ведр пива ячного.

С Кормового подавано про государя приказных еств: блюдо икры осенние, 2 окуня росолных живые, оладейка телная окрашивана студенью, блюдо щучины живой просолной, блюдо стерлядины свежей просолной, лещь росолной живой, селди паровые, схаб белужей жаркой свежей, стерледь паровая живая, стерледь жаркая живая, лещь паровой живой, короваец да аладейка телные жаркие, спина белой рыбицы свежая, блюдо уха назимые шафранные, блюдо уха назимые гвоздичные, уха карасевая, уха окуневая, уха пескаревая, уха мневая, щука колотка живая, пол головы осетра живого, щука голова живая под хреном, щука голова живая под горчицею, башка белужка свежая, башка да язык белужьи оханные. Сверх приказных еств в стол и на подачи вышло: 2 каравая телных больших, 2 лебеда телные, 8 гусей телных, 8 стерлядей телных, 8 плотиц телных, 5 лещей под шафранным взваром, 15 лещей паровых, 15 стерлядей паровых и жарких свежих, 5 блюд щук тышоных с зельи; 8 полуголов, 10 звен осетрины живой; 5 спин, 5 обертки белой рыбицы жарких свежих; 12 полуголов, 15 звен белой рыбицы свежие; 10 ух щучьих шафранных, 10 ух щучьих воздненных, 30 ух карасевых, 8 ух лещевых, 10 ух окуневых, 5 полубашек белужьих оханных и Астраханских, 4 языков белужьих, 10 осетров роскладных с головами, 2 теши белужьи аханные, 4 косяка белужьи, 4 белуги да осетр Астраханские, 30 лодог бочечных, 10 тешек осетрых межукосных.



Полским послам и их чиновным людям в стол еств: 20 блюд икры осенней, 25 блюд телного окрашивано под огурцы, 10 блюд стерлядины, 25 лещей под лимоны, 25 лещей подо зваром с ягоды, 25 стерлядей паровых и живых и свежих, 6 схабов белужьих, 25 кружков телных, 2 леща телных, 2 гуся [sic] телных, 2 стерляди телные, 2 плотицы телные, 2 блюда ухи назимные шафранные, 2 блюда ухи назимные гвоздишные, 25 блюд штук стерляжьих, 25 блюд штук белужьих, 25 блюд штук осетрых, 25 блюд белые рыбицы, 20 ух карасевых шафранных, 5 щук колодок живых, 13 звен осетрых живых, 8 звен осетрины свежие.

Боярам, и околничим, и думным дворянам, дьякам, полковникам и головам и полуголовам стрелецким: 20 блюд икры осенней, 5 блюд щучины, 20 блюд телного окрашивано под огурцами, 20 кружков телных, 5 лещей паровых живых, 13 лещей паровых свежих, 13 стерледей паровых и жарких, 2 блюда ухи назимные шафранные, 2 блюда ухи назимные гвоздишные, 15 ух карасевых, 5 щук колодок живых, 2 полуголовы осетрины живые, 15 звен осетрины живые, 10 звен белой рыбицы свежие, 10 звен осетрины роскладные.

В Золотой полате в кормлю вышло Полским людям: 76 блюд икры осенние, 76 прутов белой рыбицы сухие, 76 язей жарких, 76 ух язевых, 76 сковородок ксеней, 76 звен белужины, 76 звен осетрины Астраханские.

С Хлебного Великому Государю подавали: хлебец крупчатой в 5 лопаток, калач крупчатой в 6 лопаток; приказные ествы: 2 пирога с рыбою, 2 пирога с кашею, 2 коровая просыпных, 2 коровая с телесы мневыми, 2 коровая с молоки осетрьи, 2 коровая с печенми мневыми, 2 коровая с телесы щучьи, 2 коровая с яблоки, 2 коровая с ягоды винными, 2 пирога с сигаами, 2 пирога с лодогою, 2 пирога с *сыртью*, блюдо пирогов кислых с рыбою, 2 блюда левашников с яблочною постилою, 2 блюда левашников с черною постилою, 2 блюда ягодников с коринкою, 2 блюда пирогов пряженных с горохом, 2 блюда карасей с рыбою, 2 блюда оладей пшеничных, 2 блюда селдей в тесте, все в ореховом масле; приказные ж ествы с розными израсцами: коровай просыпной с рыбою, пирог с рыбою, коровай с молоки осетрьи, коровай с телесы мневыми, коровай с молоки мневыми ж; *масленицкие* ествы: блюдо мисенного, блюдо груздей, блюдо рыжиков.

В стол и на поставец: 15 короваев просыпных с ягоды изюмными, 20 короваев с телесы, 50 пирогов с рыбою, 20 короваев с ягоды винными, 20 короваев с изюмом, 20 пирогов с лодоги, 20 блюд пирогов пряженных с горохом, 20 блюд левашников с черною постилою, 20 блюд карасей с рыбою в боярской муке, 2 блюда котломы с патокою, 3 блюда пирогов кислых с маком.

Послам в стол подавано: в резанье: 2 колача крупчатых по 4 лопатки, колач крупчатой в 3 лопатки; ествы: пирог с рыбою, коровай просыпной с рыбою, коровай с телесы мневыми, коровай с телесы щучьи, коровай с молоки мневыми, пирог с лодогою, блюдо оладей пшеничных, блюдо левашников с пастилою, блюдо пирогов пряженных с горохом, блюдо карасей с рыбою, блюдо селдей в тесте, ествы все в ореховом масле, ествы ж с розными обрасцы: коровай просыпной, пирог с рыбою, коровай с телесы щучьи, коровай с молоки осетрьи; *масленицкие* ествы:



блюдо мисенного, блюдо хворосту, блюдо елец, блюдо груздей, блюдо рыжиков, блюдо шишек.

В столы ж боярам, и околничим, и думным людям и королевским дворянам: 20 колачей крупчатых по 3 лопатки, 20 колачей по пол-3 лопатки, 20 колачей по 2 лопатки, 20 колачей по пол-2 лопатки; еств: 10 короваев просыпных, 40 пирогов с сигами, 40 пирогов с рыбою, 40 пирогов с телесы, 40 короваев с ягоды винными, 40 короваев с изюмом, 40 блюд пирогов пряженных с горохом, 40 блюд левашников, 40 блюд карасей с рыбою, все в конопляном масле; ествы ж с розными обрасцы: 3 коровая просыпных с рыбою, 3 пирога с рыбою, 3 коровая с телесы, 3 коровая с молоки; масленицкие ествы: 5 блюд мисенного, 5 блюд груздей, 5 блюд рыжиков, 5 блюд шишек, 15 блюд жаворонков.

В Золотой полате посолским людям за кормку: 106 калачей толченых; им же в подачи: 50 пирогов с кашею, 40 короваев с молоки, 100 блюд пирогов пряженных с горохом, 100 блюд карасей с рыбою в толченой муке, в конопляном масле.

А пряным зельям в том столе подачи не было.

В столе ж Великий Государь изволил пить чашу про здоровье Казимера короля. А бояр и послов жаловал ковши: первого боярина князя Никиту Ивановича Одроевского, первого посла Станислава Казимера Беневского, второго боярина князя Юрья Алексеевича Долгорукого, второго посла Кипреяна Брестовского, третьего боярина Офонася Лаврентьевича Ордина-Нащокина, третьего посла Владислава Сшмелинга, а потом всех королевских дворян, и околничего, и думного дворянина, и думных дьяков, и столников, и дворян Московских, и полковников, и голов и полуголов стрелецких, которые были у стола и которые были на стойке, и Благовещенского ключаря, и попов и дьяконов, которые были у благословения трапезы. А сидели они от дверей по левую сторону.

Подачи сахаров и пряностей в этом столе не было. Подавали только масленицкие ествы пряничные грузди, рыжики и т. п., о чем упомянуто в росписи.

Но зато на проводах в дорогу, кроме вин, рыбы, и хлебного, послы получили из Овощной полаты в изобилии различных сластей и пряностей. Первому послу Станиславу Казимеру Беневскому да второму послу референдарю [отпущено]: по 20 фунт сахару головного, по фунту *корицы китайской*, по фунту корицы неметцкой, по фунту шафрану; орешков мушкатных, гвоздики, мушкатного цвету, кардамону, инбирю сухого по фунту; перцу по 3 фунта, анису по 5 фунт, пшена сорочинского тож, ягод изюму, винных, коринки, черносливу по 3 фунта человеку; третьему послу подконюшему корунному: 12 фунт сахару головного, корицы китайской пол фунта, корицы неметцкой пол фунта ж; шафрану, гвоздики, мушкатного цвету, мушкатных орешков, кардамону, инбирю сухого по фунту, перцу 3 фунта, анису, пшена сорочинского по 4 фунта; ягод изюму, винных, коринки, черносливу по 2 фунта. Дворянам, всего 5-ти человекам: по голове сахару; шафрану, гвоздики, корицы, орешков мушкатных, цвету мушкатного; кардамону, инбирю сухого по полу фунту, перцу по фунту, анису по два фунта, пшена сорочинского по тому ж; ягод изюму, винных, черносливу, коринки по фунту человеку.



Относил те пряные зелья на посолской двор Сытного Дворца стряпчей Кондратей Лунин.

Да послам же, как они были на Москве, отпущено пряных зелей в запрос в розных числах: 2 пуда 4 фунта без чети фунта сахару головного, 15 фунт гвоздики, 15 фунт шафрану, 15 фунт цвету мушкатного, 10 фунтов орешков мушкатных, 15 фунт корицы, 10 фунт кардамону, 2 фунта изюму, пуд черносливу, пуд винных, 15 фунт инбирию сухого, пуд пшена сорочинского, пол пуда ядер миндальных, пол пуда дуль сухих, 2 пуда перцу, 10 фунт кмину неметцкого, пуд коринки.

Видимо, что такого пряного богатства в польской стороне не существовало.

Родинные столы

Самый большой расход сахаров и других разных сластей происходил за торжественными родинными столами по случаю рождения царского ребенка, особенно если это был желанный наследник.

Так, с большою радостью было отпраздновано рождение царевича Петра Алексеевича в 1672 г. В те же почти часы, как родился царевич, в час пополуночи по нашему счету, государь, разославши радостную весть по всей Москве, шествовал со всем духовным и гражданским чином в Успенский собор к молебну, за которым следовала литургия. После моления государь в Передней Теремного дворца угощал бояр, окольных, думных людей, а также полковников и голов стрелецких водкою и фряжскими винами, а вместе с тем и различными овощами. Переднюю были принесены яблоки, дули, груши из патоки в ковшах и иные овощи. А коврижек и взвару в то время не было, замечает Разрядная записка, указывая тем, что эти сласти составляли неотменное кушанье на родинном празднике.

На третий день этого праздника 2 июня государь давал стол в Царицыной Золотой полате без особого торжества без зову официального, как требовалось Разрядами, а по домашнему приглашению бояр и думных и ближних людей, которые поэтому все сидели без мест. Стол был *домашний*, собственно царицын. При нем служили только стольники царицы.

Здесь опять важнейшее место занимало государево угощение вином и сластями. «Государь жаловал всех водкою, а заедали коврижками и яблоками и дулями; (были) и инбирь, и смоква, и сукат в патоке, и иные овощи». Коврижки и овощи носили спальники. А в стол носили наперед взвар в ковшах.

Родинный стол новорожденного царевича был справлен в его именины 29 июня [\[53\]](#) в Петров день. Здесь угощение сластями явилось в самом обширном размере.

Вел. Государю было подано в стол: ковришка сахарная большая, герб государства Московского; вторая ковришка сахарная ж коричная; голова большая расписана с цветом, весом 2 пуда 20 фунт; орел сахарной большой литой белой, другой орел



сахарной же большой красной с державами, весу в них по полтора пуда орел; лебедь сахарной литой, весом 2 пуда; утя сахарное литое ж, весом 20 ф.; попугай сахарной литой, весом 10 ф.; голубь сахарной литой, весом 8 ф.; город сахарной Кремль с людьми с конными и с пешими; башня большая с орлом; башня средняя с орлом; город четверугольной с пушками; 2 трубы сахарных больших коричневых, белая да красная, весом по 15 ф. труба; марципан сахарной большой на пяти кругах; другой марципан сахарной же леденцовой; две спицы сахару леденцу белого да красного, весом по 12 ф. спица; 40 бл. сахаров узорочных, людей конных, пеших и разных статей, по фунту; фунту на блюде; 30 бл. сахаров леденцов на разных овощах, весом по фунту без четверти на блюде; 10 бл. конфеток посных, по фунту на блюде; 10 бл. сахаров зеренчатых на разных пряных зельях, по фунту на блюде; ягод смоквей пол ящика, весом 5 ф., сукату, цытронов, яблочек мушкатных и помаранцовых, шапталы, инбирю в патоке и иных разных индейских овощей, всего 10 бл., по фунту на блюде.

Всего в стол наряжено и подано 120 бл., полоса арбузная, другая дынная. Да в Грановитую отпущено в стол, как Великий Государь жаловал сахарами: 40 труб корицы белых и красных сахарных, да 12 книжек сахарных же, весом 5 ф., 183 бл. сахаров зеренчатых, весом по фунту, имали и в Грановитую носили столники. Да из Грановитой от Великого Государя со стола взято в Столовую: 2 ковришки сахарных, белая да красная; голова большая; 2 орла литых больших; лебедь, утя, попугай, голубь сахарные литые; город сахарной Кремль; 2 башни, большая да средняя; 2 трубы сахарных больших; 2 марципана.

Откаты клирикам

Митрополитам Новгородскому Питириму, Астараханскому Парфению, Крутицкому Павлу, Резанскому Илариону, Нижегородскому Филарету: по голове сахару, весом по 4 ф.; сахаров узорочных весом по четьи фунта, по 2 блюда; сахаров леденцов и конфеток, по полуфунту, по 3 бл.; сахаров зеренчатых по полуфунту; ягод винных, фиников по блюду, по полуфунту на блюде; по трубе корицы, по 10 золотников трубка. Всего по 13 бл. человеку, а складываны на большие блюда, поставлены перед всякого вдруг; да с Сытного полоса арбузная, другая дынная. Архиепископам Смоленскому Варсонофию, Суздальскому Стефану, Коломенскому Иосифу, епископу Архангелскому Иоакиму: 2 головы сахару, весом по 4 ф. голова, по 3 бл. сахаров узорочных, по 2 бл. сахаров леденцов и конфеток, по 2 бл. сахаров зеренчатых, ягод фиников да винных по блюду, по трубочке корицы, весом против митрополичих блюд. Всего по 10 бл. человеку; да с Сытного полоса арбузная, другая дынная.

Троицкому да Чюдовскому архимандритам наряжено и подано против архиепископов; а складывано и подано всякому человеку на одном блюде. Архимандритам же девяти человекам, да келарям Троицкому да Чюдовскому, учителю старцу Симеону да старцу ж Мелетию: 4 головы сахару, весом по 3 ф. голова; по 2 бл. сахаров узорочных, по полуфунту; сахаров леденцов и конфеток по 2 бл., по полуфунту; сахаров зеренчатых по блюду; ягод винных фиников, по



фунту на блюде; по трубочке корички, весом против блюд Троицкого и Чюдовского архимандритов. Всего по осьми блюд человеку; да с Сытного полоса арбузная, другая дынная. Игуменам шти человекам, да строителям, и казначеям, и протопопам, и ключарям, и попам и дьяконам соборным, всего дватцати осьми человекам: 5 голов сахару, весом по 3 ф. голова; по полу блюду сахаров узорочных; по полу блюду сахаров леденцов; по блюду сахаров зеренчатых; по блюду ягод винных да фиников. Всего по пяти блюд человеку, весом против архимандричих блюд. Черным дьяконам, и белым попам и дьяконам же, дватцати человекам, по фунту сахаров зеренчатых да по фунту ягод винных. Уставщику да государевым певчим дьяком, двенатцати человеком: голова сахару, весом 4 ф.; по 2 блюда сахаров зеренчатых, по полуфунту на блюде; по фунту разных ягод человеку. Патриаршим и властелинским певчим и подьякам, семидесять четверем человекам: по полуфунту сахаров зеренчатых, по фунту ягод изюму человеку.

Откаты прихлебателям

Грузинскому царевичю Николаю Давыдовичю: голова сахару росписная с цветком, средняя, весом 15 ф.; две спицы сахару леденцу, белая да красная, весом по 4 ф. спица; 15 бл. сахаров узорочных по полуфунту; 10 бл. сахаров леденцов и конфектов, по фунту без чети; 8 бл. сахаров зеренчатых, по фунту; ягод фиников, смоквей, винных по блюду, по фунту на блюде; бочечка инбирю в патоке, весом 3 ф. Всего 40 блюд; да с Сытного Дворца полоса арбузная, другая дынная. Касимовскому и Сибирским царевичам, трем человекам: по голове сахару, весом по 5 ф. голова; по полуспице сахару леденцу белого да красного, весом по 3 ф.; по пяти блюд сахаров узорочных, по полуфунту; по 3 блюда сахаров леденцов и конфектов, по полу ж фунту; по 3 блюда сахаров зеренчатых, по фунту; ягод изюму, винных, фиников, смоквей по блюду, весом по фунту; по бочечке инбирю в патоке, весом по 2 ф. с четвертью; по трубе корицы, весом по четьи фунта. Всего по дватцати блюд человеку да с Сытного полоса арбузная да другая дынная.

Откаты боярам

Боярам 11 человекам: 6 голов сахару, весом по 4 ф. голова; по фунту сахару леденцу белого да красного; по четыре блюда сахаров узорочных, весом по 4 ф.; по 3 блюда сахаров леденцов, по полуфунту; по 3 бл. сахаров зеренчатых, по полуфунту; ягод винных и фиников по фунту; по трубе корицы, по 15 золотников трубка; 6 бочек инбирю в патоке, весом по пол-третья фунта бочечка. Всего по 13 бл. человеку; да с Сытного 3 полосы арбузные, 3 полосы дынные. Околничим 9-ти человекам: 5 голов сахару, по 3 ф. голова; по полуфунту сахару леденцу белого да красного; по 3 бл. сахаров узорочных, весом по 4 ф.; по 2 бл. сахаров леденцов, по полуфунту; по 3 бл. сахаров зеренчатых, по полуфунту на блюде; по трубочке корицы, весом по 10 золотников; 3 бочечки инбирю в патоке, весом по 2 ф. Всего по десяти блюд человеку, да с Сытного две полосы арбузные да дынные. Думным дворянам и казначею 10-ти человекам: 3 головы сахару, весом по 3 ф.; по полуфунту сахару леденцу белого да красного; по 2 бл. сахаров узорочных; по 2 бл.



сахаров леденцов; по 2 бл. сахаров зеренчатых; по трубочке корицы; 3 бочечки инбирю в патоке, весом против околничих блюд. Всего по осьми блюд человеку; да с Сытного полоса арбузная, другая дынная. Думным дьякам 6-ти человекам да Тайных Дел дьяку: 3 головы сахару, весом по 3 ф., а сахаров и овощей подано по осьми блюд человеку, весом против думных дворян, да 2 бочечки инбирю в патоке, весом по 2 ф.; да с Сытного полоса арбузная, другая дынная. Столникам комнатным 16-ти человекам: 6 голов сахару, весом по 3 ф.; сахаров и овощей по осьми блюд человеку, весом против думных дьяков блюд. Дворянам Московским 12-ти человекам, да яселничему да именитому человеку: 4 головы сахару, весом по 4 ф. голова; по полуфунту сахару леденцу белого да красного сахару по тому ж; по 2 бл. сахаров узорочных; по блюду сахаров леденцов; по 2 бл. сахаров зеренчатых; 2 бочечки инбирю в патоке, весом по 2 ф. Всего по пяти блюд человеку, да с Сытного полоса арбузная, полоса дынная. Полковникам, и головам и полуголовам стрелецким, 46-ти человеком: 10 голов сахару, весом по 3 ф. голова; по 4 ф. сахару леденцу белого и красного; по блюду сахаров узорочных; по блюду сахаров леденцов, по полуфунту на блюде; по блюду сахаров зеренчатых, по фунту; по полуфунту ягод изюму и винных на блюде, всего по пяти блюд; 8 бочек инбирю, весом по 2 ф. бочечка, да с Сытного две полосы арбузных, две дынных.

Грузинского царевича Николая Давыдовича боярам и дворянам 6-ти человекам да посланникам Черкасским 2-м человекам 3 головы сахару, весом по 4 ф. голова; а сахара и овощи поданы счетом и весом против дворян Московских блюд. Гостям 16-ти человекам: 4 головы сахару, весом по 3 фунта голова; по 4 ф. сахару леденцу белого да красного; по блюду сахаров узорочных, по 4 ф.; по фунту сахаров зеренчатых, по фунту ягод розных, всего по 4 бл. человеку; 5 бочек инбирю в патоке да с Сытного полоса арбузная да дынная. Гостинной, и суконной, и черных сотен и дворцовых слобод сотцким, и старостам и выборным людям, 76-ти человекам, по фунту сахаров зеренчатых розных да по фунту ягод розных человеку.

А подавано властям, и бояром, и околничим, и думным людям, столникам, и дворянам и всяких чинов людям, *складывая на одно блюдо*. С сахарами и с овощами стояли, в Столовой Избе наряжали и из Столовой отпускали Сытного Дворца стряпчей Кондратей Лукин да Овощной полаты подьячие Андрей Страхов да Федор Протопопов.

Да которые бояре, и околничие и думные дворяне и столники за столом не сидели: боярин и оружейничей Богдан Матвеевич Хитрово сидел за государевым поставцом, боярин князь Федор Федорович Куракин был у государя царевича, околничей Кирило Полуехтович был у государыни царицы, думной дворянин Артемон Сергеевич Матвеев был у государыни ж царицы, думной дворянин Иван Богданович Хитрово был у государя царевича, князь Василей Федорович Одоевской у царевича, думной дворянин Аврам Никитич Лопухин сидел у государыни царицы за поставцом, кравчей князь Петр Семенович Урусов, у государыни царицы сидели за поставцом Петр Иванович Матюшкин да Борис Юшков, вина наряжал столник Алексей Семенович Шеин, пить наливал столник Борис Васильевич Бутурлин, всего 11 человек, и сим государева жалованья



сахары и овощи посланы на дворы боярам против бояр, околничим против околничих, думным дворянам против думных же, столником комнатным против столников же, да им же по голове сахару, весом по три фунта.

Столникам, которые перед государя есть ставили и чашничали, и которые сидели за царевичевыми поставцы, и в столы смотрели, и властей и бояр кормили и пить подавали, всего 65-ти человекам: по фунту сахаров зеренчатых, по четьи фунта сахаров узорочных, по четьи фунта сахаров леденцов, по фунту ягод розных.

Откаты дворцовым дьякам

Дворцовым дьякам 4 человекам: по голове сахару, голова по 3 ф.; сахару леденцу белого и красного, по полу фунту; по 2 бл. сахаров узорочных, по четьи фунта; по блюду сахаров леденцов, по полу фунту; по 2 бл. сахаров зеренчатых, по фунту; по блюду ягод розных, по фунту, всего по семи блюд человеку; по бочечке инбирю в патоке, весом по 2 ф.

Дьякам же государевой Мастерской, и государыни царицы Мастерских полат, и Оружейной, и Аптекарской, и Золотой и Серебряной полаты, и Судного приказа и Конюшенного приказу дворянину, дьяку ж Казенного двора, всего 13 человекам: по 2 бл. сахаров узорочных, по четьи фунта; по 2 бл. сахаров зеренчатых розных, по полу фунту; по блюду ягод розных, по фунту; всего по 5 бл. человеку. Степенным ключникам человекам против дьяков Мастерской палаты. Путным ключникам 6 человекам: по блюду сахаров узорочных, по четьи фунта; по блюду сахаров зеренчатых, по полу фунту; по блюду ягод розных, по фунту; всего по 3 бл. человеку. Патриаршу боярину: голова сахару, весом 3 ф.; сахару леденцу белого и красного по полу фунту; 2 бл. сахаров узорочных, по четьи фунта; 2 бл. сахаров зеренчатых розных, по полу фунту; блюдо ягод розных, весом один фунт; всего 6 бл. Да патриаршим же дьякам 5 человекам отпущено против степенных ключников. Тайных Дел подьячим 10 человекам: по блюду сахаров леденцов, по полу фунту; по блюду сахаров зеренчатых розных по полу ж фунту; по блюду ягод розных, по фунту на блюде; всего по 3 блюда.

Откаты прочим чиновникам и населенцам Кремля

Дохтурам и аптекарю 3 человекам послано на дворы, против думных дьяков, по осьми блюд человеку; да им же по голове сахару, весом по 4 ф.

Розных Приказов Московских стрелцов сотникам 135 человекам: по блюду сахаров зеренчатых, по блюду ягод розных, по полу фунту на блюде. Стрелцам, которые стояли на карауле по Красному крыльцу и на дворце, всем вопче: 30 ф. сахаров зеренчатых, 2 пуда изюму крошеного, пуд винных, полтора пуда черносливу.

У государыни царицы стол был в ее государских в деревянных хоромах. После столового кушанья к ней государыне подано сахаров и овощей: ковришка сахарная большая, герб государства Казанского; другая ковришка сахарная середняя коричневая; голова большая расписана с цветом, весом 2 пуда 10 ф.; орел сахарной литой белой большой с державою, весом пуд 20 ф.; лебедь сахарной литой, весом



2 пуда; утя сахарное литое, весом 20 ф.; попугай сахарной литой, весом 10 ф.; голубь сахарной отливаной, 3 ф.; город сахарной треугольной с цветами; полатка сахарная круглая; полатка ж сахарная четвероугольная; кроватка сахарная; 40 бл. сахаров узорочных, по полу фунту; 30 бл. сахаров леденцов, по фунту без четьи; 10 бл. сахаров зеренчатых на розных пряных зельях, по фунту; пол ящика смоквей, весом 6 ф.; сукату в патоке, инбирю в патоке ж по блюду; 3 бл. индейских овощей в патоке, весом по 5 ф.; ягод фиников да винных по блюду, на блюде по 2 ф.; всего 100 бл.; да с Сытного полоса арбузная, другая дынная.

А государям царевичам и государыням царевнам сего числа сахарам и овощам из Овощной полаты посылки ничего не было.

С сахарами и с овощами стояли перед *красным садом за перегородю*, а завешено было и покрыто отводами. Сахары наряжали и отпускали Сытного Дворца стряпчей Кондратей Лукин да Овощной полаты подьячие Андрей Страхов да Федор Протопопов.

Грузинской царице Елене Леонтьевне подано сахаров и овощей столко ж блюд, что и царевичю Николаю Давыдовичю; Касимовского и Сибирских царевичев женам их, трем княгиням, подано сахаров и овощей столко ж блюд, что и царевичем; верховым и приезжим боярням, 13-ти человекам, подано сахаров и овощей числом против бояр; околничих женам боярням, 5-ти человекам, подано сахаров и овощей против околничих; думных дворян женам, 3-м человекам, подано сахаров и овощей против думных дворян; столниковым женам, 13-ти человекам, подано сахаров и овощей противу столников. Кравчей Анне Михайловне Вельяминове подано сахаров и овощей против приежжих боярнь. Дворовым боярням и казначеям, 25-ти человекам, подано сахаров и овощей против жен думных дворян. Кормилицам и *учительницам*, 9-ти человекам: по 2 бл. сахаров зеренчатых, весом по полу фунту; ягод изюму и винных по блюду, по фунту на блюде. Постелницам и мастерицам, 120-ти человекам: по блюду сахаров зеренчатых, по полу фунту; по блюду ягод изюму и винных, по полу фунту. По имянному Великия Государыни Царицы и Великия Княгини Наталии Кириловне указу, послано на двор Андрею Артемоновичю Матвееву: голова сахару, весом 5 ф.; 10 бл. сахаров узорочных, по четьи фунта; 5 бл. сахаров леденцов, по фунту; всего 15 бл. Князь Андрееве княгине Щербатова, Васильеве жене Бухвостова, Лукине жене Грамотина, Герасимове жене Козляинова, Андрееве жене Елизарова, девице Парасковье Бутримовой, что живет у Артамона Сергеевича Матвеева, всего 6-ти человекам: по голове сахару, весом по 4 ф. голова; по 5 бл. сахаров узорочных; по 4 бл. сахаров леденцов, по полу фунту; по 3 бл. сахаров зеренчатых.

За родинным столом царевича Ивана Алексеевича 16 сентября 1666 года, когда государь пожаловал бояр, окольничих и думных людей водкою, «и в то время принесли заедать сахару вареного большое дерево. А после стола им же пожаловал государь, боярам по орлу одноглавому с коришным маслом; окольничим и думным людям по орлу. А после того боярам по узлу Кафимскому (род особого плетенья), а окольничим по репью».^[54]



В прежнее время, при царице Марии Ильичне, вероятно, также по случаю рождения кого-либо из ее детей [время не обозначено] были поданы следующие сласти под общим их названием пряных зелей:

«Ко Государыне Царице и Великой Княгине Марии Ильичне наряжено пряных зелей: Голова сахару. 2 спицы сахаров красного да белого. 20 блюд сахаров леденцов на разных пряных зельях. 3 ковришки сахарные. 50 блюд узорочных сахаров. — 4 блюда сахаров цветных. 17 блюд сахаров зеренчатых. Блюдо яблок в патоке. Смокви. Изюмных да дуль в сахаре. Винных по блюду. Блюдо орехов Персицких в патоке. — Бочка инбирю в патоке. — 2 трубы корицы. Всего 100 блюд.

К Г. Царевне и В. К. Ирине Михайловне: Голова сахару. 2 спицы сахару белого и красного. 3 сахара ряженных на коричном, на гвоздичном, на анисовом масле. 13 сахаров узорочных. 12 сахаров зеренчатых. Смокви. Да фиников. Сукату в патоке. 2 трубы корицы. Бочка инбирю в патоке. Всего 35 блюд.

Государыне Царевне и В. К. Анне Мих.: Голова сахару. 2 спицы леденцу сахару белого да красного. 3 сахара ряженных на гвоздишном, на коришном, на анисовом масле. 13 блюд узорочных сахаров. 12 блюд сахаров зеренчатых. Труба корицы. Бочка инбирю в патоке. Смокви. Сукату в патоке. Всего 35 блюд.

Г. Царевне и В. К. Татьяне Михаил.: Голова сахару. Спица сахару леденцу белого. Спица сахару красного. Далее те же блюда выше поименованные. Всего 35 блюд.

Наряжено к боярням в первое блюдо: Голова сахару. Бочка инбирю в патоке. Корица. Сукат. Смокви. Винные ягоды. Изюм. На десяти блюдах сахаров цветных. На шти блюдах сахаров зеренчатых. Всего на 23 блюдах. Боярням в 2-м блюде: Голова сахару. 6 сахаров»... [конца не достаёт].

К сладостям домашнего изготовления принадлежали различные пастилы, занимавшие одно из первых мест в составе кушаний этого рода. Заготовление их на государев обиход производилось в тех дворцовых селах, местности которых изобиловали лесными и садовыми ягодами. Так, в 1614 г. в июне «указал государь в Рязанских дворцовых селах зделати на свой государев обиход десять труб [\[55\]](#) земляничных, 16 труб черничных, 9 труб малиновых, 3 трубы черемховых, 30 труб брусничных, 8 труб команичных, 2 трубы клубничных, 5 труб смородинных, три тазы черемховых, 5 ведр морсу калинового. А к пастильному делу мед и масло конопляное (на смазку) указал государь взяти в Переславле Рязанском в цену», т. е. покупкою, почему и было куплено 45 пуд патоки медовой и ведро масла конопляного. Для выполнения этого заказа были посланы подключник и хлебник.

Приказ Большого дворца — управление столовым обиходом Кремля, снабжение

Столовым обиходом царского дворца во всех разнообразных его потребностях заведовал Приказ Большого дворца, [\[56\]](#) главным начальником которого был боярин *дворецкий*, первый человек после конюшего по приближению к государю.



В этом ведомстве государь являлся полнейшим помещиком, как живали и все помещики в то время, а также и в недавнее крепостное время. С принадлежавших дворцу, то есть лично государю, дворцовых сел и разных волостей и даже особых дворцовых городов, которых, по свидетельству Котошихина, числилось больше 40, собирался всякий хозяйственный запас и припас, как водилось у помещиков и в позднее время. Посадские городовые люди и крестьяне сел и волостей в виде оброков и уроков и разных податей доставляли во дворец все, что было надобно для царского обихода, начиная от кур, яиц, боранов, гусей, свиных и говяжьих стягов и оканчивая не только грибами, ягодами, орехами, но даже и вениками, не говоря о случайных запросах на подобные мелочные предметы обихода, вроде сбора для царской аптеки шишек осоковых, цвету кубышек белых, цвету бобового, цвету свороборинного (шиповника) и т. п., чем обременяемы были в особенности подмосковные дворцовые села и деревни. Село Хорошово и Павшино поставляли к Вербному Воскресенью по пяти возов вербы, которую ставят по пути в Цветоносную неделю.

Большой дворец в качестве особого Ведомства делился на малые деловые дворцы, каковы были: Сытный, где сосредоточивалось заведование всякого рода питьем, Кормовой, заведовавший ествою, Хлебный и Житенный.

Всякая провизия, поступавшая на Кормовой дворец, собиралась оброчным путем по окладу.

Рыба живая и просольная и паровая (копченая) доставлялась из всех мест, где находились так сказать средоточные центральные ловли, начиная от Белого моря и до Каспийского, в Астрахани, как и в озерах Ладожском, Белоозере, Ильмене Новгородском, Ростовском, Переяславском, и др., а равно по всей Волге с большими ее притоками, по Каме и Оке.

В 1667 г. был пожалован Ив. Фед. Чаплин портищем камки в 8 арш. по рублю аршин за службу и за раденье, что он будучи на Белоозере со 1665 г. рыбы наловил и тое уловные живые и колотые и просольные рыбы на государев обиход к Москве и в Дмитрев выслал пред прежним с прибавкою (№ 379).

В 1686 г. только в сентябре и октябре из Великого Новгорода между прочим было доставлено окладной свежесольной рыбы: три бочки сигов, по счету 300 сигов из Волховских тонь, из Волховского устья окладные оброчные и просольные рыбы: 10 бочек икры сиговой весом и с деревом 73 $\frac{1}{4}$ пуда; да в 42 бочках по счету 4620 сигов; из Новгорода в декабре свежей рыбы щук 565, в том числе одна мерою в аршин; судаков 127.

Из Ладожского озера просольные бочешные рыбы: 25 бочек лодог по 120 рыб в бочке — 3250 [sic] рыб.

С Белоозера уловной провесной рыбы — осетры, [57] в 2 арш.[,] стерляди; просольной в 3 тчанах 245 судаков, 36 лещей и т. д.

Из Переславля Залесского — с сентября 1686 г. по август 1687 г. доставлено 20150 сельдей паровых, 82500 сельдей свежих.

Из Казани Камской рыбы: лососи, белуги по 4 арш., осетры. [58]



Мелкая живая рыба, мни, пескари, окуни и пр., доставлялась с Москвы-реки и Яузы, а также из подмосковных и московских дворцовых прудов. Рыбные ловцы вниз по Москве-реке прозывались *кошельниками*, вероятно от *кошеля* — вязаного сетчатого мешка, в котором могла сохраняться уловленная живая рыба. Такие *кошели* находились и в самой Москве вблизи устья Яузы, где и доселе существует храм Николы Чуд., что в Кошелях.

Из прудов московский Красносельский пруд в сентябре 1686 г. доставил 4269 мней и карасей, 2100 по три, 2169 по два вершка. Видимо, что рыба доставлялась во дворец по мере надобности.

Живую рыбу более ценную из далеких мест привозили в бочках на ямских подводах. Так, в 1621 г. в октябре «указал государь в городах имати у рыбных ловцов и у всяких торговых людей в цену, т. е. куплю, стерляди живые и привозити те стерляди к государю к Москве живы в бочках на ямских подводах, а сажати их в *Пресненский пруд*. А по цене за те стерляди деньги указал государь давати из государевых четвертных доходов; а бочки в чем стерляди везти до Москвы имати с посадских людей». Для этой перевозки рыбы был послан в Тверь Кормового дворца подклучник Андрей Суворов.

Каким порядком доставлялась во дворец просольная рыба и именно астраханская, об этом свидетельствует следующее распоряжение, состоявшееся 29 сентября 1625 года.

134 г. сент. 29 указал государь в Нижнем Новгороде и в Казани у рыбных ловцов и у прасолов и всех Верховских городов у всяких людей в судах выбрати на свой государев обиход из Астраханские просолные самые лутчие выборные яловые рыбы против прежнего своего государева указу 133 году две тысячи белуг головных большой статьи, да две тысячи осетров головных же. А чего головных и мерных осетров не доберут и за мерный осетр имати по два полурыбника мерных же, которые не много в мере не приидут, а не костливцы. А за третью тысячу осетров указал государь имати против осетров указные цены теши белужьи да косяки белужьи трубные больших белуг пополам теши с косяками. А ребренных и мякотных косяков не имати. А за осетр имати по теши, а косяков по два косяка за осетр. А будет теш и косяков больших не будет и за осетр имати по две теши средних, а косяков по три косяка средних за осетр. А имати рыба лутчая и яловая, а не икряная. А деньги за тое рыбу давати из Нижегородских доходов по прежней государеве указной цене... А для тое рыбы выбору послан Кормового Дворца стряпчей Фед. Тучков, и ему для выбору Астраханской рыбы и для береженья и отдачи до Москвы даны целовальники выбрав из Нижегородских посадских людей человек двух или трех добрых людей, чтоб были душею прямы и животом прожиточны, которым бы рыбной выбор за обычей и рыбу знали. А будет которые торговые люди учнут стануть ослушатца рыбу у себя на



судах и в зимовьях выбирать не дадут, и на тех людей велено давать стрельцов сколько человек пригоже.

В том же году в ноябре и тем же порядком было выбрано 19092 пучка вязиги доброй и средней в Нижнем Новгороде с судов и в рядах у гостей и у торговых людей и у прасолов.

Красная рыба семга прозывалась *десятинною*, потому что собиралась на государев обиход по окладу десятой доли каждого улова. Между другими местами средоточие ее сбора находилось в Каргополе, откуда целовальники из каргопольцев посадских людей каждый год посылались для сбора семги сентября с 1 числа Онегою-рекою на низ в Турчасово и на пороги и по езом и до моря и по морским рекам по всем семожьим рыбным ловлям и жили там и по заморозу до отлову, покамест река станет. С этого времени собиралось рыб по 20 и по 30, а больше того мало сбирывалось. Между тем, по сказке турчасовцев уездных людей, на тех рыбных ловлях и на порогах и на езах рыба Семга объявляется в ловле с Петрова дни и последнее с Ильина дни. Новый воевода Федка Бутурлин распорядился в 1626 г. послать целовальников за сбором с 1 июля (за два месяца до Семена дни) в Турчасовской уезд по езом на Онеге реке и на пороге и под порог и на устье Онежское и по морским рекам, по всем семожьим ловлям, и приказал им накрепко с великою пристрасткою збирать с рыбных ловцов лутчую рыбу с великим радением, не норовя никому. В ноябре 3 числа целовальники привезли в Каргополь *десятинные* рыбы семиги свежего просолу 234 рыбы весом 117 ½ пуд да облые рыбы семги 23 рыбы весом 15 ½ пуд.

Ставилась рыба во дворец и подрядным уговорным способом. В 167 году (1659) двое кадашевцев Гарасим Богданов и Агафон Юрпосов подрядились промышлять в саратовских и в царицынских водах рыбным промыслом и ставить рыбу к Москве и отдавать на Кормовой дворец в три года по 3000 белуг да по 3000 осетров на год по уговорной цене. Рыба, однако, по уговору поставлена не вся, почему один подрядчик стоял на правеже, а другой уехал из Москвы.

Рыбные запасы пополнялись также и подношениями государю разной рыбы от владельцев рыбных ловель, от посадских людей и особенно от духовных властей. В 1686 г. от новгородского митрополита поднесено 2 бочки сигов да две бочки лодог; от ростовского митрополита ростовских щук 1105; из Соловецкого монастыря бочка сельдей, по счету 580; 22 пласти семожи, 10 семог соленых, 5 семог свежих.

Иное приобреталось и покупкою. 12 сентября 1686 г. куплено в Вандышном ряду 9 четвертей снятков сухих Осташковских, за четверть по рублю по 26 алт.

Мясной запас наполовину собирался с дворцовых сел, волостей и городов оброчным путем по годовому окладу. Дворцовые крестьяне и посадские доставляли на Кормовой дворец боранов и гусей, живых и битых, свиные туши и говяжьи стяги, масло коровье и т. п.

Например, в 1686 г. из подмосковного села Коломенского с деревнями доставлено оброчных 53 борана и 283 гуся живых.



На Кормовом дворце постоянно находилось множество живой птицы. На корм этой птице выходило овса десятки четвертей. В сентябре 1686 г. налицо состояло 200 гусей и 1000 утят, в другой раз числилось 450 гусей и 700 утят.

Оброчные окладные статьи пополнялись охотничьим промыслом, для которого высылались птичьи стрелки, доставившие в осень 1686 г. журавля, цаплю, 106 утят, 49 тетеревей, 10 рябчиков. Эта дикая птица называлась *полевою*.

В январе 1687 г. от гетмана Ивана Самойловича было прислано полевой зверины битой 4 лося, 10 серн, 10 кабанов.

Однако приход оброчной окладной и случайно приходившей живности не был достаточен для потребностей царского столового обихода и потому в большей половине он пополнялся подрядным способом.

Подрядчики-уговорщики в осень 1686 г. поставили на Кормовой дворец 1788 стягов говядины, весом 11936 пудов (по 3 алт. по 4 деньги пуд, т. е. по 11 коп.), около 160 пудов говяжьего сала; 440 бораньих туш, весом 447 $\frac{1}{4}$ пудов; 22657 куров русских старых и молодых по 8 денег за курицу; поросят живых 1091; утят 2909; куров индейских 528, по 7 алт. по 2 д.=22 коп.; боровов в *буженье* 158, весом 529 пуд. Кроме того, во время царских походов-выездов у тех же уговорщиков взято мяс говяжьих 906 пуд, сала 8 пуд, куров 2217, куров индейских 27.

Таково было дворцовое потребление мясных запасов.

Иные мясные предметы, смотря по нужде или по особому запросу, покупались в рядах у торговцев. Так, 19 сентября 1686 г. куплен в Масленном ряду окорок ветчины ко государю царю Петру Алексеевичу в кушанье, дано 5 алтын 2 деньги = 16 коп.

Некоторые другие припасы также покупались у торговцев.

В 1637 г. окт. 8 по грамоте к Ростовскому воеводе велено в Ростове покупать на государев обиход репа самая добрая, которая б про государев обиход пригодилась, а для выбиранья и знати той репы послан с подключником Кормового дворца огородник Костка Савельев. К той репной покупке велено дать целовальников и анбар добрый; на окутыванье на ту репу, чтобы везучи к Москве ее не изморозить, дать овчины и войлоки и рогожи и веревки. Для письма велено дать и дьячка.

В 1656 г. окт. 17 в Твери взято на государев обиход на Хлебной дворец из торгу семь четвериков клюквы за 18 алт. 4 д.

В 1674 г. мая 1 куплено сморчков свежих 27100 по 4 гривны тысяча; 74500 по 14 алтын тысяча, всего на 43 р. Отданы на Кормовой дворец с роспискою (Пр. Тайн. Дел).

В 1674 г. августа... куплено в рядах 200 яблок, за сто по 26 алт. 4 деньги; 300 груш, за сто по 6 алт. 4 д. (Тайн. Пр.).

В сентябре 1686 года куплено на площади Казенной Слободы 600 грибов свежих в кушанье на 8 алт. 2 д.



Грибы покупкою поступали, между прочим, с Кинешмы, в осень и зиму 1686—1687 г. оттуда в приходе было грибов: целиков 87 пудов, величиною по золотому и меньше, 189 ½ пуд по ефимку (талер) и меньше, 200 пуд крупных с кореньем.

Покупались также и надобные предметы столового обихода. Сентября 7 того же 1686 г. куплено в Судовом ряду 200 ложек *боярских* с костью за 26 алт. 4 д. Тогда же в Польском ряду куплено 100 ножей польских, дано 2 р. 16 алт. Сентября 15 куплен в Котельном ряду горчишник оловянной за 6 алт. к государыне царевне Софии Алексеевне. Куплено в Лапотном ряду ступа деревянная, два песта толчи пряные зелья.

Управление закупками на Кормовом и проч. дворцах

Покупками на Кормовом и на других дворцах заведовал особо выбранный по приговору и по выбору дворцовых слобод старост и выборных людей доверенный *купчина*, который для этого получал из Большого дворца известную сумму денег и обязывался производить покупки вовремя, в которое время какие запасы будут дешевле, и если не соблюдал выгоды, покупал не вовремя дорогою ценою, то подвергался наказанию и начету с указом доправить на нем излишне переданную цену. В 1687 г. купчина Кормового дворца издержал на различные покупки 14973 р. 18 алтын.

Винное питье — Сытный дворец

Винное и разное другое питье устраивал Сытный дворец, прозванный так от слова *сыта*, что вообще означало *сласть* и собственно *разведенный на воде мед*, сот. Такими медами с примесью различных ягодных морсов или пряных зелий особенно и славился Сытный дворец. Мед доставлялся во дворец с бортных ухажеев по оброку с каждого медового дупла или борти. Все эти бортные ухажья во всех медовых местах были во дворце описаны с назначением размеров оброка. В 1628 г. с волостей одного Путивльского уезда доставлялось 1000 пудов меда. В другой местности Керенского уезда (Пензенской губ.) с Зарубкинской волости живущая там мордва платила на Сытный дворец с 1665 по 1703 год каждый год по 481 пуду 32 фунта меду да винограду по 1310 кустов. Любопытно это свидетельство о винограде. Стало быть, в этой волости существовало и разведение винограда.

Кроме прихода оброчных статей купчина Сытного дворца покупал, смотря по надобности по государевым указам и по приказам дворецкого, виноградное вино церковное (красное), ренское (рейнвейн), уксус ренский, масло деревянное, воск, хмель приказной и хмель *боярский*, анис *боярский*, так прозывались эти припасы, также патоку, мед сырец, лимоны, скляницы в 20 чарок каждая и другую посуду, солод, свечи восковые и сальные, яблоки, арбузы, перез в збитень, соль на лимонное соленье и т. п.

Это были в известном смысле только мелкие покупки. Более значительные, так сказать, оптовые покупки производил самый Приказ Большого дворца.



В начале июля 1630 г. государь указал у Архангельского города у Аглинских и у Барабанских и у Галанских гостей и у торговых всяких людей впредь ко 1631 году в годовой запас купить на государев обиход Фрязских вин и пряных зелей, которые про государев обиход пригодятся, выбрав самые лутчие, по меньшей цене, как бы Государевой Казне было прибыльнее. А будет у Архангельского города какие новые Фряские вина объявятся сверх (посланной) росписи, а на государев обиход пригодятца, и тех вин велено взяти по бочке; да на всякие дворцовые обиходы купить 50 пуд ольва Аглинского прutowого...

Согласно этому указу было куплено:

7 боч. беременных романей белой 7 по 18 р.[\[59\]](#)

3 " кенареи 3 по 18 р.

5 " романей красной 5 по 18 р.

3 " романей 3 по 18 р.

2 " вина ренского 2 по 14 р.

9 " полубеременных красного церковного 9 по 5 р. 29 бочек.

Гвоздики 1 пуд 6 ½ ф.[\[60\]](#) по 30 алт.

Ядер миндальных 5 пуд по 2 р. 25 алт.

Перцу черного 10 пуд 2/4 5 [sic] ф. по 3 р. 25 алт. пуд.

Анису 5 пуд 10 ф. по 1 р. 25 алт. пуд.

Лимонов бочка, числом 2000 — 8 р. 25 алт.

" бочка, " 1330 — 18 р.

Ольва 50 пуд по 4 р. 13 алт. 2 д. пуд — 220 р.

Всего куплено вин и пряных зелей на 550 р.[\[61\]](#)

Описание посуды

По произведенному в 1701 г. общегосударственному счету и отчету по всем большим и малым ведомствам в счетности Сытного, Кормового и Хлебного дворцов оказалась между прочим и запись о количестве разной посуды, хранимой на этих дворцах.

Золотой и серебряной посуды на Сытном дворце находилось 515 мест, в том числе золотых 5 ковшей с драгоценными камнями,[\[62\]](#) 6 таких же чарок, братина и др. На Кормовом дворце хранилось 881 место. Всей посуды, в том числе медной и оловянной, на всех трех дворцах числилось 3531 место, стоимостью на 16791 р.

Для охранения дворцовой посуды от пропажи в 1686 г. было повелено всю ее медную, оловянную и деревянную *заорлить*, то есть заклеить изображением орла, для чего был куплен железный штамп орла.



О царской посуде необходимо заметить, что в XVII ст. она не была столько значительна ни по количеству, ни по богатству, как было в XVI ст. и особенно при Грозном царе Иване Вас., когда царский дворец можно сказать блистал своим богатством во всех его отделах. Это очень заметно даже в случайно сохранившихся отрывках дворцовых росписей царского имущества в конце XVI ст.

В этих отрывках находим описи 5-ти братин золотых, 8-ми чарок золотых и тут же государев указ — сделать 20 ковшей и 20 чарок золотых. Далее упоминаются золотая чарка старая казенная с подписью: Чарка Великого Князя Ивана Васильевича всеа Руси (Ивана III); пять золотых мис с подписью: Иван Божию Милостию Государь всеа Руси и Великий Князь; семьдесят девять серебряных золоченых ложек с такою же подписью, как еще скромно титуловал себя первый государь.

В поставцах царя Федора Ивановича находим, кроме многих кубков, судно фляшку золочено с цепочкою на трех ножках, а у него образина челоуечья рогата с ушима, а изо рта у ней посвистелки. Поставлено в государеве в большом поставце.

Затем рог буйволов обложен серебром золочен и сова — орех индейский обложена серебром, вся золочена. Девять стоп серебряны белы гладки, все с рукоядьми. Наконец 63 корца серебряны белы гладки, все с подписью имени царевича Федора.^[63]

В комнатном повседневном обиходе царей, как и их семейства, кроме металлической посуды, по-видимому, больше всего употреблялась посуда деревянная и отчасти стеклянная и ценинная (фаянсовая).

В 1631 г. апреля 22 взято к государю 2 ложки каповых, взял судовой Ив. Золотарев (№ 969).

В 1634 г. куплено в Оружейный Приказ на государевы *крайчие* ножи на черенья полпуда кости рыба зубу, по счету семь костей, цена 10 руб. (№ 952).

В 1647 г. сент. 15 на Кормовой дворец взял судовой Ив. Протасов горшечик кизылбасской (персидской) ценинный для посольского стола и впредь де тому горшечку быть на Кормовом дворце (№ 991).

В 1657 г. велено шкатулу ветшаную, что носят в которой про него Вел. Государя *водки* на поставец, оклеить бархатом золотным, бархату пошло 8 вершков (№ 1010).

В 1659 г. генваря 6 по имянному государеву указу было куплено в Троицком Сергиеве монастыре судов Троицких: четыре *ставца* с кровлями, пять кувшинцов с кровлями, полдюжины стаканов с кровлею, четыре кубка, две братины с кровлями, шесть братиночек цветных, всего на 1 р. 23 алт.

В тот же день и там же куплено десять братин белых, пять братин цветных, пять братин цветных с чернью, пять братин — цвет червчат да бел, пять братин цветных же на серебре, десять братин на белой краске, всего на 1 р. 16 алт. Купил боярин Семен Лукьянович Стрешнев. Да по его же боярина приказу куплено две братиночки на серебре, даны три алтына и отданы Ивану Федорову в комнату (№ 819).



В 1665 г. куплено одиннадцать шкатунных маленьких скляночек, цена 23 алт. 4 д.; а подносить в них Вел. Государю *водки*, которые привез из Синбирска сокольник Дм. Раков (Пр. Т. Д.).^[64]

В 1668 г. декабря 15 по указу государя к нему государю в хоромы куплено два кувшинца ценных белых с травами лазоревыми, даны 26 алт. 4 д.; три горшечка да ставчик на блюдечках, да чашка мурамленные, 7 алт. 2 д.

1669 г. марта 25 куплено в Овошном ряду ценных судов: четыре блюда больших по 2 гривны за блюдо; четыре торелки по гривне, солонка 6 алт. 2 д.; а взяты те суды к в. государю в хоромы (Пр. Т. Д.).

В 1671 г. марта 29 по государевой грамоте в Кирилов Белозерский монастырь велено было сделать *пятьдесят ложек каповых* самых добрых про государев обиход и прислать, пересмотря и запечатав нарочно со старцем или слугою добрым, не замотчав. И ложки велено подать в Верху в Государевой Мастерской палате, которая, как известно, составляла, так сказать, кабинетное учреждение царского дворца.

В 1672 г. апреля 16 про в. государя отпущена ложка каповая новая в «накушевальные».

Декабря 2 к царевнам большим отпущено три ложки каповые к кушанью в накушивальные, а декабря 9 такая же ложка каповая отпущена к кушанью в накушивальные царевнам меньшим (№№ 1184 и 1186).^[65]

В 1677 г. сентября 26 постельный сторож Ив. Кондратьев купил про государев обиход в Троицком Сергиеве монастыре деревянных писанных судов на 14 алтын (№ 400).

В 1679 г. куплено в Ножевом ряду четыре *чугрея* (ножи особого названия) с медными оправами, наведенными розными финифты, по 6 алт. по 4 денги. А те чугреи в его государевы хоромы принял стряпчий с ключем Мих. Тимоф. Лихачов (№ 400).

Фаты для постав

Приготовленные к столу поставцы всегда покрывались *фатами* из различных тканей.

Так, в 1668 г. велено прислать в Понахидную палату на поставец две фаты тонких длиною по 4 арш. и в ширину по 1 ½ арш. (№ 382).

В 1678 г. на Хлебный дворец на фаты отпущено 150 арш. выбойки по 2 алт. аршин. Это были, так сказать, рядовые расхожие фаты (№ 398).

В 1689 г. февраля 7 отпущено в Грановитую палату к *радостному столу* на поставец для всемирной радости сочетания законного брака В. Г. Царя и В. К. Петра Алексеевича, — камок *соломенок* розных цветов 79 арш. Взял Сытного дворца стряпчей Артемий Телешов. В том же 1689 г. марта 5 отпущено на Хлебный дворец на фаты 20 арш. тафт желтых (№ 435).



В 1691 г. ноября 9 отпущено к *радостному столу* на поставцы на фаты два изорбафа, один золотные травы по красной земле, 13 р.; другой изорбаф серебряной по белой земле, 15 р. 8 алт. 2 д. Да 3 изорбафа шелковые полосатые по 2 р. по 8 алт. 2 д. (Строельн. Книга).

Штат поваров и прочая. Их обеспечение

Наконец при общей отчетности в 1701 г. были перечислены и все деловые люди всех трех дворцов. На Сытном дворце числилось: уксусников 22 ч., винокуров 4, поваров 15, браговаров 6, квасоваров 8, свечников 2, бочаров 4, сторожей 45; чистельников 2, солодовник 1, мельников 2. — На Кормовом: поваров 54, помясов 86, рыбников 3, скатертников 14, кислошников 7, куретников 6, сторожей 22, животинников 6, чистельников 2, угольников 4, сторожей Москворецких рыбных садков 3. — На Хлебном: хлебников 69, помясов 44, коровников 8, сторожей 18, чистельников 2, мельников и засыпок 50. — Всех 532 чел.

В обыкновенное время рядовые приспешники одевались в кафтаны кумачные красного цвета, первостатейные дельцы носили дорогильные кафтаны, второстепенные киндячные, по большей части красные.

В 1667 г. ноября 13 были розданы ткани на кафтаны: 23 поварам дороги кармазиновые, 114 помясам старшим такие же дороги, остальному большинству киндяки; 33 хлебникам тоже дороги. Киндяки выданы вместо кумачей (№ 1013).

При работах поварам выдавалось полотно на завески, нагрудники и рукава. [\[66\]](#)

На Сытной дворец — полотенца и по погребам на *ситки* полотна.

Деловые дворовые люди, которые в известных случаях должны были появляться на глаза собравшемуся на царский обед обществу, особенно при столах посольских, одевались в новые кафтаны, по большей части из тканей красного цвета.

Так, в 1644 г. для посольских столов сделано было платья Сытного дворца 15 сторожам по кафтану, четверем лучшим из индейской червленой камки с шелковыми нашивками и золотными пуговками. Одиннадцати остальным по кафтану из черленого (красного) сукна с шелковыми нашивками.

Кормового дворца поварам 10 чел. по кафтану из индейской же камки разных цветов с нашивками и золотными пуговками; восьми чел. по кафтану дорогильному разных цветов с такими же нашивками; 16 чел. по кафтану суконному красного и зеленого цвета; 13 чел. такие же суконные кафтаны; *помясам* 21 чел. тоже суконные красные кафтаны; *скатертникам* 6 чел. тож; *хлебникам* 10 чел. по кафтану из индейской камки такой же, как обозначено выше; 15 чел. из сукна разных цветов, но более красного.

Помясам 10 чел. — сукно черлено, 8 чел. тоже (№ 792).

Само собою разумеется, что отличавшиеся дельцы по изготовлению какого-либо питья или кушанья всегда награждались по большей части тоже тканями на кафтан.



Царь Михаил Федор., по-видимому, очень любил квасы, пиво, брагу.

В 1615 г. июля 17 государь пожаловал вместо сукна деньгами 2 р. хлебника Митю Колмакова за то, что варил про государя бражку.

В 1621 г. ноября 7 пивовар Лукашка Ондросов получил 4 арш. сукна в 3 р. 20 к. за то, что он варил про государя пиво ячное и квасы житные и государю то пиво и квасы полюбились.

В 1626 г. ноября 30 хлебник Тимоха Колмаков да пивовар Панка Кондратьев получили по портищу сукна в 2 р. за то, были они в Сийском монастыре для ученья квасного варенья.

Монастырские поставки

Как известно, монастыри славились и доселе славятся своими квасами, которые к Великому посту вместе с капустой они привозили даже и во Дворец государю.

В 1638 г. сент. 14 посадский человек города Коломны Максим Григорьев взят во дворец и пожалован за то, что про государев обиход умеет варить бражки (№ 965).

В 1620 г. августа 9 пожалован Федка Тарасов за то, что делал он *виску* коврижечную (№ 915).^[67]

В 1689 г. к свадьбе царя Петра Алексеевича на Евдокии Фед. Лопухиной Хлебного дворца хлебники Карпунька Савельев с товарищи 7 человек да Кормового дворца повара Тимошка Веденихтов с товарищи 4 чел. получили сукна за то, что были у сухарного литья, у государского дела у сахарных всяких овощей. В то же время награждены и пряничники Евтюшка Леляков и Ермитка Алексеев за их работу, что они работали на Хлебном дворце их государевы *коврижные* дела (№ 435).

Для пряничного дела требовались особые формы, образцы. В 1667 г. ноября 24 резного деревянного дела мастера Степан Зиновьев с товарищи 8 челов. получили в награду по ведру вина, по полуосетру, по четверику круп овсяных, для того, что делали они в Оружейной палате *образцы* деревянные *лебединые, журавлиные, гусиные*.

В 1687 г. июля 2 Кормового дворца повар Васька Офонасьев получил портище сукна за то, что он *держал* в селе Измайлове про Государыню Царевну и Великую Княжну Софию Алексеевну всея Великия и Малыя и Белья Росии *Самодержицу* паровую щуку ловли Измаиловских прудов (№ 431).^[68]

Примечание редактора издания

^[1] До слова «пира» включит. печатается по печатному оригиналу 1857 г., остальное добавлено согласно дополнениям, сделанным автором сравнительно с оригиналом 1857 года. — *Ред.*



[2] На поле печатного оригинала автором замечено: «В обрядах угощения, приема, почестей — наблюдаем понятия о достоинстве человека, о его цене. Как он ценился, что почитали достоинством, которому было необходимо воздавать честь и почесть». — *Ред.*

[3] На поле печатного оригинала, хотя и в другом месте, автором отмечено: «отецкие дети Солов. IX, 65». См. на указ. стр. тома IX «Истории России...» С. М. Соловьева (М., 1859) речь бояр к литовским послам в начале 1616 г.: «у великого государя в думе и во всяких чинах и приказах *отецкие дети*, кто чего достоин по своему отечеству, разуму и службе». — *Ред.*

[4] На поле печатного оригинала автором замечено: «Сравни: М. В. № 86. 617 о статье Щукина в Ж. М. В. Д. во время обеда ост. местничество». См. Московские Ведомости 1859 года, № 86, где на стр. 617 (Литературн. Отдел. Обзорение министерских журналов. V... Статья г. Щукина о Сибирских крестьянах, в «Журн. Мин. Внутр. Дел») находим следующее: «...Один из жителей Нерчинска такими словами описывал г. Щукину быт их [т. е. пограничных казаков]... Хозяин почтенный старик, начетник [sic] духовных и светских книг. У него пять или шесть сыновей, фланговых гвардейцев, женатых и семейных. Старик в доме лицо священное, воля и слова его закон для всех. Во время обеда за столом строго соблюдает местничество: впереди всех сидит отец с матерью, подле него старший сын, затем второй, третий и так далее; подле матери сидит невестка, потом вторая и т. д. Все тихо и безмолвно. Дети отвечают лишь на вопросы отца и матери...». — *Ред.*

[5] На поле печатного оригинала автором замечено: «околынь коник». Ср. ниже, с. 788, прим. 2. — *Ред.*

[6] На поле автором замечено: «Заходить за стол по солнцу». — *Ред.*

[7] На поле автором замечено: «Изба есть площадь общестности. В ней места главное». — *Ред.*

[8] В былине об Алеше Поповиче; см. К. Калайдович. Древн. росс. стихотв., собран. Киршею Даниловым... М., 1818, с. 187—188 (— Сборник Кирши Данилова, изд... под ред. П. Н. Шеффера. СПб., 1901, с. 77). — *Ред.*

[9] Разнотчтения по 4 изданию (с. 46) сочинения Котошихина не отмечаются, так как какого-либо смыслового изменения в текст приводимого автором места они не вносят. — *Ред.*

[10] См. Домострой... Сообщ... Д. П. Голохвастовым. М., 1849, с. 16.

На поле печатного оригинала автором добавлено: «Имеем свидетельство, что и в низменном крепостном быту нередко происходили те же самые местнические счеты, из-за которых так стойко и упрямо шумели люди во дворце. В 1680 году дворецкий одного помещика уведомлял своего барина между прочим о таком своем затруднении: “А что Государь написано в памяти чтоб баб розвесть по избам; и бабы Государь ни которая не слушает все лиша бранятца меж себя, и меня холопа твоего не слушают лают, и их развесть без твоево де Государскова указу нельзя, все большие и старые, приходил я холоп твой многожды вызбу и им говорил, чтоб изместили Марью Чеглокову, дали места; и они не дают, ни кто не хочет нижа сидеть, на Казаковой жены место Сысой сел самовольством”.

Временник Импер. Моск. Общ. Ист. и Др. Росс., кн. 9. М., 1851, III, с. 57» (Письма к Андрею Ильичу Безобразову от его дворецкого 7189 года. Сообщ. Д. Ч. И. Д. Белиевым). — *Ред.*

[11] Вообще, когда кто удостоивался зреть пресветлые царские очи, то непременно получал и царскую хлеб-соль. Если во дворце стола в тот день не было, то такому гостю посылали обыкновенно целый обед на дом.

[12] На поле печатн. оригинала автором добавлено: «указ, чтобы непрем. были 7174. Мая 1. Д. Раз. III, 616»; на указан. стр. т. III. Дворц. Разр. чит. след.: «Лета 7174 году, Мая в 1 день, по Государеву Цареву и Великого Князя Алексея Михайловича, всеа Великие и Малые и Белые Росии Самодержца, указу, боярину Илье Даниловичю Милославскому да дьяку Ивану Харламову. В нынешнем во 184 году, ... в 10 числе, Великий Государь Царь и Великий Князь Алексей Михайлович, всеа Великия и Малыя и Белья Росии Самодержец, указал и бояре приговорили: гостей и гостинные и суконные сотен торговых людей, которые не были на выезде против Грузинского царевича Николая Давыдовича, апреля в 19 числе, за их вину...; а то им сказать: буде они впредь на выезды выезжать не учнут и в золотах, где им по наряду велят быть, не будут, и за то на их учнут править денежные пени большие, и они б о том сей Великого Государя указ и боярской приговор ведали». — *Ред.*

[13] См. Матвеев. Римско-императорского посла Никласа фон Варкоча путешествия в Москву в 1589, 1593 и 1594 годах. Маяк, 1842, т. III, книжка V, глава III, Материалы, с. 5. — *Ред.*

[14] Имевшееся далее в печатном оригинале 1857 года описание *наряда* Грановитой палаты автором вычеркнуто, а на поле оригинала карандашом написано лишь: «Полы настилались цветными коврами более или менее дорогими и богатыми. На окнах также постилали золотные блестящие ковры, лавки покрывались цветными суконными полавочниками. На окнах по сторонам блиставшего серебром и золотом трона ставились какие-либо замысловатые часы и сосуды, в том числе драгоценный рукомойник и лохань (таз)». М. б. автор впрочем имел в виду поместить в данном месте это же описание в подлинных выражениях Дворц. Разр., так как во 1) на поле печатного оригинала есть ссылка: «Доп. к III, 402», а во 2) соответствующее место в принадлежавшем автору экземпляре Дополн. к тому III-му Дворц. Разр. (СПб., 1854) отчеркнуто синим карандашом. Это место след.: «Грановитая палата была нарежена большим нарядом: место Великого Государя оправное большое; степени к месту обиты бархатом золотным; на окнах насланы червчатые сукна, а поверх сукон насланы золотные ковры; по правую и по левую стороны государева места на окнах поставлены были два овошника, а промеж овошников поставлен водовзвод серебряный; на другом окне двои часы неметцкие, а промеж часов рукомойник; грановитая палата услана вся коврами перситцкими цветными; на лавках полавочники суконные цветные ж; перед грановитою в сенях насланы были ковры, а по лавках [sic] насланы полавочники цветные, розных сукон, шиты; против государева места привешено поликадило серебряное с репы, а в нем часы; против дверей по обе стороны столпа привешены три поликадила медных». — *Ред.*

- [15] Секретарь графа Карлиля. «Вестн. Европы», 1805, № 6. [См. статью Д. Пышность двора царского в семнадцатом веке, с. 125—126. — *Ред.*]
- [16] См. статью Домбровского «Письмо Иоанна Кобенцеля о России XVI века». Журн. Мин. Нар. Просв., ч. 35, 1842, отд. II, с. 145. — *Ред.*
- [17] Дворц. Разр. I, 169, 695, 810 и др. — Дополн. к т. III Дворц. Разр. 423. [В другом месте печатного оригинала автором приведена ссылка и на иной источник: «боярской стол кривой с права от гдря Вив. VII, 303, 371». На первой из указанных стр. ч. VII Древн. Росс. Вивл., изд. 2, чит.: «А Властем повелел Государь Царь сести за другим столом *по левую* сторону от Благовещения. А Бояром пожаловал Великий Государь Царь велел сести в *Боярском столе* по правую сторону от себя Государя, что *словет кривой стол*. А Бояре и Окольничие все были без мест». Почти в тех же выражениях даются сведения о *кривом столе* и на с. 371. — *Ред.*]
- [18] Имевшееся далее в печатном оригинале описание *окольного* стола автором зачеркнуто, оставлена лишь отметка на поле: «коник». Об этом *конике* в бумагах автора приводятся сведения за XVI в. из томов 59 (с. 31, 365) и 71 (с. 94) Сборника Импер. Русск. Историч. Общ. (СПб., 1887 и 1892), и слово *коник* объясняется автором как «конец лавки»; там же на с. 148, 365 (т. 59) и 92 (т. 71) говорится об окольничем месте. Есть также ссылка автора на поле печатного оригинала, хотя и в другом месте, и на более раннее время: «Окольное место Пам. Дипл. Снош. XV в.». — *Ред.*
- [19] См. Сказания иностранцев о России, в XVI и XVII веках. Перевел с рукописей В. Любич-Романович. СПб., 1843. Путешествие в Московию Рафаэля Барберини, в 1565 году с италиянского, с. 28. (То же. Сын Отечества, 1842, кн. 7, отделение I, с. 17). — *Ред.*
- [20] Вселенские патриархи Паисий александрийский и Макарий антиохийский, приезжавшие в Москву при царе Алексее Михайловиче, не один раз обедали за одним столом с государем.
- [21] На поле печатного оригинала автором добавлено: «в том числе в 1657 г. шкатула оклеенная золотным бархатом, в которой носят на поставец про В. Государя водки. № 1010». Как и в предшествующих главах, №№ обозначают №№ книг Архива Оружейной Палаты, которыми пользовался автор. — *Ред.*
- [22] Сведения о поставцах, добавленные автором на поле печатного оригинала, приводятся ниже, см. с. 831. — *Ред.*
- [23] См. перевод Любича-Романовича, с. 26—29 (Сын Отеч., с. 17). — *Ред.*
- [24] Журн. Мин. Нар. Просв., ч. 35. СПб., 1842, отд. II, с. 148—149.
- [25] Обед был дан в Можайске.
- [26] Памятники дипломатич. сношений, ч. I. СПб., 1851, с. 515.
- [27] Сказания современников о Димитрии Самозванце, ч. III. СПб., 1832, с. 48.
- [28] Против этих слов на поле оригинала автором замечено: «нескладно». Ср. о калачах выше, на с. 538. — *Ред.*
- [29] Так в оригинале; не следует ли, однако, читать: «белых»? — *Ред.*



[30] См. перев. И. Тарнава-Боричевского. Журн. Мин. Нар. Просв. 1839, Июль, отд. II, с. 30; ср. перев. А. И. Станкевича. М., 1906, с. 108. — *Ред.*

[31] На поле печатного оригинала автором отмечено: «Доп. III, 430» (т. е. Дополн. к тому III-му Дворц. Разр.) и затем добавлено: «Дв. Разр. I, 689. [все] в охобнях и шапках». — *Ред.*

[32] Дворц. Разряды, т. II, с. 433, 466 и др.

[33] См. «Отрывок из Герберштейнова путешествия», Вестник Европы, 1813, ч. LXVII, с. 269; ср. Барон Сигизмунд Герберштейн. Записки о московских делах... Введение, перевод и примечания А. И. Малеина. СПб., 1908, с. 205. — *Ред.*

[34] См. Первое путешествие англичан в Россию, в 1553 году, с латинск. И. Тарнава-Боричевский. Журн. Мин. Нар. Просв., ч. 20, 1838. Окт., отд. II, с. 52. — *Ред.*

[35] См. перевод Любича-Романовича, с. 30 (Сын Отеч., с. 18—19). — *Ред.*

[36] Дополнения к тому III-му Дворц. Разр. СПб., 1854, с. 423.

[37] Акты Исторические, т. I, № 216, с. 410. [На поле печатного оригинала автором добавлено «и 385. Бельский», а на особом листке, вложенном в оригинал, чит. след.: «Царь Иван Вас. в поучительном послании в Кирилов Белозерский монастырь, упрекая братию, что боярским любострастием завелось в монастыре между иноками неравенство, что боярин при пострижении в иночество не состригает свое боярство и требует себе и в иночестве чести боярской, а братия тому послабляет, приводит по этому поводу примеры. У Троицы при отце нашем, повествует царь, келарь был Нифонт, Ряполовского холоп, да с Бельским с блюда едал, таков был путь спасения — холоп с Бельским равен... А ныне то и слово: тот велик, а тот того больши, ино то и братства нет, ведь коли ровно, ино то и братство, а коли неровно, какому братству быть, ино то и иноческого жития нет». См. тот же том Актов, № 204, с. 385. — *Ред.*]

[38] См. Сказания современников о Димитрии Самозванце, ч. III. СПб., 1832, с. 72. — *Ред.*

[39] На поле печатного оригинала автором замечено: «Цель напоить гостей допьяна». — *Ред.*

[40] См. перев. Любича-Романовича, с. 31 (Сын Отеч., с. 19). — *Ред.*

[41] Против этих слов на поле печатного оригинала автором замечено: «нескладно». — *Ред.*

[42] См. Вестник Европы, 1813, ч. LXVII, с. 273—274; ср. также перевод А. И. Малеина. СПб., 1908, с. 207—208. — *Ред.*

[43] См. перев. Любича-Романовича, с. 31—32 (Сын Отеч., с. 19—21). — *Ред.*

[44] Памятники дипл. сношений, т. III. СПб., 1854, с. 438.

[45] Сведения за 1503 г. приведены автором на поле печатного оригинала со ссылкой: «Сборник XLI, 346, 74», но указанный эпизод приводится в Сборнике Императ. Русск. Историч. Общества на стр. 346 не 41 тома, а 35, СПб., 1882, на стр. же 74 того же тома говорится, что «в понедельник [5 ноября 1492 г.] ели у великого князя. А опосле стола посылал князь на подворье с медом князя Василья Ноздроватого да Берсеня Микитина; а в приставах у него был Михайло Погожей. И [послы в. кн. Литовского] Станислав [Глебович] и [Иван Яцкович] Владычка говорили со князем с Васильем да с Берсенем на пиру пьяни...». — *Ред.*



[46] См. Журн. Мин. Нар. Просв., ч. 35, 1842, отд. II, с. 146 и Вестник Европы, 1806, № 7, с. 225. — *Ред.*

[47] Акты Исторические, т. II. СПб., 1841, с. 426.

[48] См. там же, с. 422. — *Ред.*

[49] Лопатка муки имела определенную, но пока неизвестную нам меру. [В оригинале карандашом автором добавлено: «нет ли ее в 1700 г.», но из помещаемой ниже в Материалах VI, 2 статьи «О приказных ествах» 1700 года видно лишь, что лопатка менее четверика. — *Ред.*]

[50] Именем *часть* (порция) также обозначалась определенная, но неизвестная нам мера.

[51] Ср. Доп. к т. III Дворц. Разр., с. 423, прим. 2, и выше с. 793. — *Ред.*

[52] Дополн. к т. III Дворц. Разр., с. 423 [прим. 3].

[53] См., однако, выше, с. 660 и 661, а также прим. 1 на с. 661. — *Ред.*

[54] Записка дневанью 175 г. Государ. Архив Иностр. дел в С.-Петербурге. (См. издан. С. А. Белокуровым «Дневальные записки приказа Тайных дел 7165—7183 гг.», с. 226 (Чтения в Импер. Общ. Ист. и Др. Росс., 1908, кн. 2). — *Ред.*)

[55] Этот род пастил назывался *левашами*; вареные ягоды выливали на доски слоями, которые потом свертывали в *трубы*. См. Материалы VI, 1.

[56] На поле оригинала автором замечено: «четыре дворца. Б. Дворец заключал в себе 4 дворца». — *Ред.*

[57] Здесь в оригинале автором зачеркнуто слово «один». — *Ред.*

[58] Викторов. Описание..., с. 536.

[59] В оригинале автором приписано: «15 р.». — *Ред.*

[60] В оригинале автором приписано: «34 ф.». — *Ред.*

[61] По-видимому, автором, при подсчете, что-либо опущено, потому что, если иметь в виду все купленное по этому указу, то общая сумма значительно выше выведенной автором. — *Ред.*

[62] В 1644—1645 гг. к столу подавалось 8 таких ковшей, да три серебряных, золочены с каменья, также *судки* золотые, чарки винные золотые (№ 792).

[63] Временник Импер. Моск. Общ. Ист. и Др. Росс., кн. 7 [М., 1850, III, с. 34—36, 40—46. — *Ред.*].

[64] Ср. Дела Тайного Приказа, кн. 3 (Русск. Ист. Библ., т. XXIII). СПб., 1904, с. 682 (день указан — 18 сент.). — *Ред.*

[65] Имена царевен больших и меньших см. выше, на с. 649. — *Ред.*

[66] См. Дом. быт русских цариц, изд. 3, с. 733 и сл.

[67] В оригинале автором добавлено: «Висеть — виселица». — *Ред.*

[68] Другие подробности о ествах и питиях вообще и о царском столе в частности см. в Материалах VI, 1—3. — *Ред.*