
KULTUROLOGIA.RU

Николай II

ЦАРСКИЕ ВКУСЫ

От Петра I до Николая II: исследуем гастрономические пристрастия российских императоров

ПОСЕЩАЯ императорские дворцы и резиденции в Северной столице, многие из нас стремятся представить, как протекала в этих стенах жизнь особ благородных кровей, и в том числе задумываются об изысканных яствах, которые подавались на стол. Гастрономические предпочтения самодержцев разнились подчас кардинально — как и круг их интересов в целом — и могут служить любопытными штрихами к портретам отечественных властителей. Историк, член экспертного совета «Петербургская кухня» при комитете по внешним связям правительства Санкт-Петербурга Татьяна Цветкова рассказала изданию «Коммерсантъ Стиль Клуб», как любовь повлияла на гастрономический выбор царевны-сластены Елизаветы Петровны, чем восхищалась Екатерина Великая, что предпочитали Александр I и Николай II и как кулинарные пристрастия повлияли на становление и развитие российской гастрономии.

Петр I: сыр в масле

Источников, из которых можно узнать о вкусах российских императоров, не так уж и много. При этом достаточно содержательную информацию можно почерпнуть из меню, однако в России они появились только в XIX веке. Более ранние источники — воспоминания, мемуары официальных лиц, например лейб-медиков, дипломатов, иностранных гостей царских приемов. Кулинарные традиции в России, особенно в России XVIII века, заметно отличались от европейских, заезжие визитеры воспринимали их как диковинку и охотно о них писали.

Историкам известны факты, которые не относятся непосредственно к блюдам и рецептам, но фиксируют этапы формирования кулинарных традиций. В Петровскую эпоху русские печи начинают заменять на голландские плиты, что влечет за собой не только использование другой посуды, но и прежде всего изменение технологии приготовления еды. Если в русской печи все запекается и парится в горшках, то на плите — жарится и печется в сковородах, а также варится в кастрюлях.

Эти кардинальные изменения, повлиявшие на развитие русской кухни, произошли в начале XVIII века. Петр I, вдохновившись европейскими новшествами, стремится внедрить их в Петербурге. Интересно, что Москвы этот тренд не касается, поэтому в Первопрестольной «старая русская кухня» сохраняется еще очень долго.

Царь-реформатор родился и вырос в Москве, в царской семье, и приучен был не просто к русской кухне, а к высокой — московской: поросята, запеченные целиком; зайцы; лебеди; пироги большого размера, на четыре угла, в каждом из которых своя начинка. Все эти изыски готовились в русской печи.

Побывав в Европе, Петр распробовал и оценил европейские продукты. Самой большой его любовью стал голландский сыр. Царь требовал, чтобы ему привозили его постоянно. Тогда это еще не был твердый сыр в современном представлении. Голландский сыр был продуктом скоропортящимся, и нужно было придумать надежный способ его хранения. Русские купцы разработали настоящую инновацию для своего времени: головку сыра они погружали в небольшой бочонок со сливочным маслом, который закрывали и катали, пока та не покрывалась маслом полностью. Именно тогда родилась известная поговорка «кататься как сыр в масле».

Вино Петр предпочитал венгерское, оно тогда называлось «Эрмитаж». Жаловал он и крепленые вина, и водку. А еще — суточные щи. В XVIII веке это было не первое блюдо, а именно напиток: в бутыли заливали щи, добавляли изюм, закупоривали и оставляли на сутки. Напиток после процеживания получался слегка газированным. Такие щи могли быть суточными, а также двух- или трехсуточными.


RUSMUSEUM.RU

Кухня Петра I в Летнем дворце

Нужно отметить, что именно Петр первым из русских государей пригласил к себе иностранного шеф-повара — голландца Иоганна (Яна) Фельтена. Тот открыл в строящемся Петербурге первую аустерию — таверну, вошедшую в историю как «Австерия четырех фрегатов». Петр оценил мастерство Фельтена как повара и приблизил к себе, сделав его обер-кухенмейстером, придворным шеф-поваром своего императорского двора.

Елизавета Петровна: императрица-сластена

Детство дочери Петра прошло в доме Меншикова: у Петра и домика своего, в общем-то, не было, и в походах военных он часто находился вместе с женой. А у ближайшего сподвижника царя и дворец был, и жена никуда не ездила, и все учителя при детях: там и воспитывали Лизу и ее сестру Анну. В доме заметили, что маленькая Лизонька легко, на слух запоминает французские слова. Ее стали обучать французскому языку, а потом шить французские наряды, привозить французские книги.

От родителей Елизавета получала приличное содержание и могла позволить себе различные прихоти, например катание на лошадях, балы и многочисленные роскошные платья. Что касается еды, то принцесса сохранила вкусы, привитые в детстве. При воцарении Анны Иоанновны на столе сохранилась кухня Петровской эпохи, а затем, взойдя на престол, Елизавета ввела свои порядки. Правила императрица с 1741 по 1761 год. Но еще до воцарения она влюбилась в малороссского певца Олешу Розума (Алексея Разумовского), начался их роман. А поскольку юноша был родом из Малороссии, то малоросская или, как мы сейчас говорим, украинская кухня стала для императрицы любимой.

Елизавета с детства была сластеной, очень любила выпечку, а поэтому ей сразу по сердцу пришлись галушки, вареники, кулебяки. Блинов она могла съесть до 40 штук за один присест! Именно Елизавета Петровна открыла для нас «сухое варенье»: в Малороссии, у родни Олеши, она попробовала называвшиеся так в те времена заготовки из сухофруктов.

Благодаря воспитанию во французском вкусе императрица любила и французские сладости. Поэтому к русским блюдам на ее столе добавляются разнообразные желе, муссы и прочие французские специалитеты. Елизаветинскую пору отличает европейская сервировка стола: были обязательны белоснежные скатерти, цветы, декоративные фонтанчики с шоколадом или вином на столе и, конечно, пирамиды из сладостей.

Надо сказать, что русская кухня все же была императрице ближе. До наших дней дошла такая история: однажды Разумовский предложил Елизавете выпить. Она ответила, что, мол, нет закуски, но Разумовский предложил «что-то сообразить». Елизавета внезапно вспомнила о черной редьке, которую в дворцовых покоях, казалось бы, было негде взять. На выручку неожиданно пришел солдат, охранявший покои. «У меня есть редька!»— воскликнул он, и тут же ему дали поручение немедленно доставить ее ко двору. В награду служивый получил 100 рублей.

Елизавета и Олеша тайно обвенчались. Конечно, об этом знали при дворе, но хранили молчание. Супруг у нее никогда ничего не требовал — как и второй фаворит, граф Шувалов, который, кстати, тоже был бескорыстен, даже от графского титула отказался.

Когда на престол вступила молодая Екатерина, ее фаворит Орлов очень хотел на ней жениться и вспоминал историю Елизаветы и Олеши. Екатерине граф Панин прокомментировал это так: «Я выполню любой указ императрицы Екатерины Романовой, но никогда не буду подчиняться Екатерине Орловой». И хотя она Григория любила, выходить замуж за него не соглашалась, даже тайно. Тогда Орлов поехал во дворец к Разумовскому, и сказал: «Я знаю, что вы были обвенчаны и на это есть документ. Покажи!» Разумовский вынес ларец, достал свернутый трубочкой, перевязанный ленточкой документ, развернул его, прочитал и бросил в камин: нет документа! И Екатерина была ему за это очень благодарна.

Екатерина Великая: адепт простой еды

Первая иностранная — прусская — принцесса при русском дворе в России полюбила простую еду: разварное мясо, соленые огурцы, квашеную капусту, картофель. Петербургские шефы и сегодня охотно вклю-