

чанинов – «за превосходную обделку на его фабриках в Ярославле и Костроме французских полотен, равентуля и пестрядей» (Санкт-Петербургские Сенатские ведомости. 1841. С. 725–726). Из документов следует, что купеческие капиталы направлялись, преимущественно, на сооружение гражданских зданий, и случаев строительства культовых зданий не обнаружено. За означенный период купечество губернии вкладывало собственные средства, прежде всего, в промышленность (4 примера) и связанное с этой отраслью городское строительство (8 примеров), в сельское хозяйство, торговлю, образование (по одному примеру). В области сельского хозяйства отмечено развитие овцеводства – в 1830 г. золотую медаль выдали «Ростовскому 1-й гильдии купцу Месникову [Мясникову] за содействие его к распространению овцеводства...», в промышленности – становление бумагопрядильного производства: «Рыбинскому 2-й гильдии купцу и тамошнему городскому голове Лаврентию Попову за устройство трех бумажных его фабрик в Ярославской губернии», «2-й гильдии купца Петра Веснина по Азиатской торговле, производимой им с давнего времени на Оренбургской линии, способствуя полезными предприятиями сбыту наших произведений в области Средней Азии...». Так закладывались предпосылки для превращения городов Ярославской губернии в торгово-промышленные центры.

Д.А. Петров (Москва)

Кулинарные блюда с геральдическими фигурами на царском столе в XVII в.

Геральдические фигуры и, прежде всего, двуглавый орел с короной, скипетром и державой были в XVII в. непременным атрибутом столовой царской посуды. Большинство чар и ковшей имеют гравированных или литых орлов в мишени на дне, а некоторые кубки украшенными литыми орлами на крышках. Даже скатерти вышивались изображением государственного герба. (Посольство Кунрада фан-Кленка к царям Алексею Михайловичу и Федору Алексеевичу. СПб., 1900. С. 414). Однако, государственные и «земельные» гербы во время торжественных царских трапез на столах присутствовали не только на посуде. Мы знаем, что некоторые кулинарные блюда, подаваемые на стол, имели форму разных геральдических фигур и, прежде всего, двуглавых орлов, или архитектурных сооружений, завершенных двуглавыми орлами. Ниже мы постараемся дать обзор известных нам письменных источников, в которых описаны такие кулинарные изделия.

19 февраля 1664 г. с царского стола послу Ч. Карлайлу и его сыну были посланы: «блюда орлов, блюдо львов... блюдо грифов... 2 роци белые орлы золоченые, 2 ели белые орлы серебряные... 2 блюда орлов... 2 блюда индрыков, 2 блюда гриф...». (Дворцовые Разряды. Том третий. СПб., 1852. Стб. 576–577). Из чего были приготовлены эти фигуры, теста или сахара, мы не знаем. Упоминания блюд и множественного числа кулинарных изделий за-

ставляет думать, что это были небольшие изделия, вроде пряников или печенья или небольших фигур из сахара. Набор традиционных геральдических фигур (орел, лев, единорог, гриф), на наш взгляд, очень красноречив.

Сладости в виде гербов или сложных архитектурных композиций, выполненных из сахара, нередко подавались на царский стол. На родинный день царевича Петра Алексеевича 29 июня 1672 г. «Великому государю было подано в стол: коврижка сахарная большая, герб государства Московского; ...орел сахарный большой литой белый, другой орел сахарный же большой красный с державами, весу в них по полтора пуда орел; ...город сахарный Кремль с людьми с конными и с пешими; башня большая с орлом; башня средняя с орлом; ... Да из Грановитой от Великого Государя со стола взято в Столовую: ...2 орла литых больших... город сахарный Кремль». В этот же день «... государыне, (царице Наталье Кирилловне – Д.П.) подано сахаров и овощей: коврижка сахарная большая, герб государства Казанского; ...орел сахарный литой белый большой с державою, весом пуд 20 ф.». (Забелин И. Домашний быт русских царей в XVI—XVII столетиях. М., 2014. С. 946–947, 952) Легко догадаться, что на сахарном Кремле обязательно должны были быть двуглавые орлы. Можно также осторожно предположить, что если существовали «коврижки сахарные большие», «герб государства Московского» и «герб государства Казанского», то, как минимум, должны были быть и другие «коврижки» – «Астраханская», «Владимирская», «Новгородская» и т.д., отражающие царскую и великокняжескую часть титула.

А вот с каким подарками «гофмейстер» князя Ю.А. Долгорукого пришел на пир 5 февраля 1675 г. к голландскому посланнику К. ван Кленку: «Большое красивое печенье; его несли два человека. Другое, еще большее, с позолотою в некоторых местах и с гербами его величества, его несли два человека... Печенье: ...Круглый пирог с красным деревцом и с позолоченным двуглавым орлом наверху. Круглый пирог с белым деревцом; все в виде короны... Большая рощица, раскрашенная разными красками, с птичками на каждой ветке и с большим двуглавым орлом посередине наверху. Ее несли 4 человека на носилках, большею частью позолоченных» (Посольство Кунрада ван Кленка к царям Алексею Михайловичу и Федору Алексеевичу. СПб., 1900. С. 426-427). Здесь описаны печеные изделия, сложные по композиции и больших размеров. Упоминание о «дереве» мы находим и в документе 1666 г.: «Сентября 16 в неделю ...Того же дни был у великого государя родильной стол (после рождения 27 августа царевича Ивана Алексеевича – Д.П.) по комнате. А у стола были бояре, окольные, думные дворяне, думные дьяки, все без мест... И как государь пожаловал бояр, окольных 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; окольным и думным людям по орлу». (Дневальные записки Приказа тайных дел: 7165–7183 гг. / С.А. Белокуров. М., 1908. С. 226). Что имеется ввиду под «вареным сахаром» – не совсем

понятно, но если в середине XVII в. его изготавливали по той же технологии, что и сейчас, т.е. уваривая сахар с молоком с добавлением сладостей или орехов до образования густой массы, то можно представить, что он мог разливаться в формы и там застывать. Возможно, при добавлении молока он мог выглядеть как постный сахар или шербет.

Бернгард Таннер, служащий польского посольства 1678 г. описывает подаваемые на стол фигуры и композиции так: «Из муки, разведенной тоже на льняном масле, сложены были башни, стены и — не говоря о прочем — очень много вещей, сделанных с особенным искусством. Заметны были в особенности двуглавые орлы по верхушкам» (Таннер Б.Л.Ф. Описание путешествия польского посольства в Москву в 1678 году. М., 1891. С. 55). «Стены и башни, увенчанные двуглавыми орлами» — это, скорее всего, Московский Кремль с его башнями, завершенными орлами. Упоминание муки и масла говорит о том, что это были печеные изделия. Впрочем, если автор не пробовал на вкус эти фигуры, он вполне мог и перепутать сахарную фигуру с фигурой из теста.

Сахарные фигуры, по-видимому являлись предметом пожалования. 19 февраля 1664 г. царевичем Алексею Алексеевичу и Федору Алексеевичу были пожалованы «...роща красная цветная росцвеченая розными краски, а на ней орел золоченый сусалным золотом; роща белая, а на ней орел серебряной...» (Дворцовые Разряды. Том третий. СПб., 1852. Стб. 576). «...Да к нему ж послано: 3 сахара больших орлов, 3 сахара малых орлов, 2 четверных с пряными зельи...» (Дела Тайного Приказа. Книга первая. СПб., 1907. С. 1084–1085). Судя по всему, такие подарки не съедались, а сохранялись как память о царской милости. Вот что, среди других «сахаров», хранилось в доме царского тестя «...боярина Ильи Даниловича Милославского в полате сахаров: орел стоячей на колодке, двоеглавой, золоченой; орел двоеглавой, в травах, аршин с четью; ...орел двоеглавой, с травы, трехчетвертной; 2 орла на дереве, двоеглавой, по 9 вершков; 6 орлов двоеглавых, съ травами, по полурашину; в ящике 6 травных, 7-й попорчен по полурашину; 7 орлов одноголавых по чети аршина, ...13 орликов по 2 вершка...» (Дела Тайного Приказа. Книга первая. СПб., 1907. С. 212–213). В 1689 г. в спальне князя В.В. Голицына, хранился «Лебедь сахарной на поддоне, на шее корона золотая. Цена полтина» (Розыскные дела о Федоре Шакловитом и его сообщниках. Том четвертый. СПб., 1893. Стб. 13). Интересно, что эта фигура легко идентифицируется с гербом нескольких английских семей XIV–XVI вв.

Мы знаем, где делались эти фигуры: «На Москве: Оптикарской Новой Дворъ на Смоленской улице ... Да въ хлебне медной посуды: ..., 2 доски коврижешные, 2 покрывши, станокъ сахарной да налитокъ, (по Далю: «*Налитка*, шестик, с означеньем на нем меры жидкости в ведрах, для известной посуды, чана, котла...») — Д.П.) орлик, индрох, лев, ...100 досок розных образцов... Да медных судов, в чем сахар льют: 8 противней» (Дела Тайного Приказа. Книга первая. СПб., 1907. С. 206–213). Судя по приведенным выше описаниям, фигуры раскрашивались разными красками и золотились.

Когда геральдические фигуры стали подаваться на стол московских царей, мы не знаем. Достоверно известно, что в конце XVI в. русские, как минимум, знали о существовании такого приема оформления сладостей: «А ествы были перед Максимильяном розные многие и урядные орлы, и павы, и гуси, и утки и великие птицы всякие в перье золочены, и рыбная ества деланы киты и шуки и иные рыбы, и пироги розными образцы золочены, еств с пятьдесят, да овощей сахаров на тридцати на пяти блюдах» (Посольство Афанасия Власьева к эрцгерцогу Максимилиану и императору Рудольфу II. 1599 г. // Памятники дипломатических сношений древней России с державами иностранными. СПб., 1852. Стб. 743–744). Из этого текста, конечно, трудно понять, что именно было в виде геральдических фигур («орлы, ... великие птицы всякие») – «пироги» или «сахоры», но очевидно, что такая информация в Москве была.

Использование огромных сахарных фигур (в том числе деревьев и геральдических изображений, например, двуглавых орлов и львов с гербовыми щитами) для украшения церемониальных банкетов владетельных государей в Европе и, особенно, в Италии получило широкое распространение с сер. XVI в. (См.: Di Schino, J. The Triumph of Sugar Sculpture in Italy, 1500–1700 // Look and Feel: Studies In Texture, Appearance and Incidental Characteristics of Food: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1993, Oxford. 1994; Brown P. Ivan D. The Pleasures of the Table. Ritual and Display in the European Dining Room 1600–1900. York, 1997; Giusti G. Spinelli R. Dolci Trionfi e Finissime Piegature. Sculture in Zucchero e Tovaglioli per le Nozze Fiorentine di Maria De' Medici. Florence, 2015; The Art of Food for Festivals. Reed M. (ed). Los Angeles, 2015).

Сахар для нас являлся в XV–XVII вв. импортным товаром. Очевидно, что культура устройства геральдических сахарных фигур является прямым заимствованием модного в Европе кулинарного приема, пришедшего вместе с самим продуктом. При современном состоянии исследований источников, достоверно установить время бытования геральдических композиций на столе Московского царя мы можем только во второй половине XVII в. Однако, интенсивность и «размах» производства сахарных фигур (в наш обзор включены только упоминания о строго геральдических фигурах, не включающих в себя такие формы как «петух», «лебедь», «утя», «попугай», «голубь», «город четвероугольной с пушками», «коврижки сахарные, белая да красная; голова большая», «голова большая расписана с цветом», «стерлядь», «узлы травные», «узлы кафимские», «репья» и т.д.) предполагает, что такая подача существовала и раньше.

М.С. Петрова (Москва)

Методы просопографического анализа и реконструкция биографии Марциана Капеллы

Доклад посвящен демонстрации работы методов просопографического анализа при реконструкции биографии Марциана Капеллы, автора «De nuptiis Philologiae et Mercurii» (см. лейпцигское издание под ред. А. Дика 1925 г.).