

ДМИТРИЙ ПЕТРОВ

Общество историков архитектуры (Москва)

## Упоминание о мясе и мясо-молочных продуктах в берестяных грамотах (часть II)

### Records about meat, cheese and butter in the Old Russian birch bark

ABSTRACT: The article deals with cases mentions of the meat, cheese and butter in the birch bark. Meat is most often mentioned when feudal rent in the form of dried or smoked half of pig meat (“polt”). The issue of the use of horse meat, hare meat and black grouse in eating in the XI–XII century (despite the ecclesiastical prohibition of this) is considered. The issue of the earliest references in the history of Russian cuisine to smoked sausage and smoked bacon is considered.

KEYWORDS: meat, cheese, butter, horse meat, smoked sausage, smoked bacon, birch bark.

Настоящая работа продолжает начатый ранее обзор новгородских берестяных грамот, в которых упоминаются продукты питания [Петров 2015; Петров 2016]. (Первая часть статьи опубликована в первом номере *Fontes Slavicae Orthodoxae* за 2017 г.).

#### 4. Дичь

Грамота № 774 найдена на Троицком раскопе на мостовой между усадьбами «В» и «Г» и датируется сер. 40-х-70-ми гг. XII в. [Зализняк 2004: 455].

ВЪЗЫМЪШИ А ТАКО СОБЪЪ ВЪЗМ [...] [...] [о]ДО ПЕ[Л]ЬПЬЛОКЕ НА КЪ [...]

В тексте упоминается *перепелка* вне гастрономического контекста. Хотя мы и не знаем упоминаний перепелов в ранних письменных источниках (о более поздних упоминаниях см.: Ларин 2002: 117, № 424), тем не менее сделаем одно замечание. Косвенным показателем обыденного характера слова *перепел* для человека, жившего в XV в., на наш взгляд, является характерная описка/ошибка переписчика, который в преисполненном обличительного пафоса «Слове святаго Григорья, изобретено в тольцех о том, како

первое погани суще языци кланялися идолом и требы им клали, то и ныне творят», заменил в тексте непонятное ему «мясо Пелопса, которым насыщают богов» «мясом перепелки» — понятным и близким ему бытовым словом: «[...] в Паисиевом Сборнике нач. XV в. (в слове Григория Богослова): пелепелово (от пелепел = перепел) темное мясо (вм. Пелопово — Пелоп, Пелопс, лицо греческой мифологии — темное мясотворение) [...]» [Соболевский 2005: 44].

В грамоте № 842 упоминаются тетерев и заяц. Она будет рассмотрена ниже.

## 5. Масло и сыр

Масло упоминается в грамотах №№ 220, 406, 528, 718, 842 и, возможно, в грамоте № 687. «Деревянное масло» упоминается в Грамоте № 178, но к продуктам питания не относится. Сыр (сыры) упоминается в грамотах №№ 406, 528, 831.

### 5.1. Грамота № 220

Ѹ попа на церменце двѣ горшка масла · а Ѹ нездѣле Ѹ старосте поло деже пше-  
нице · а Ѹ кюриле горохѸ четвѣртина · Ѹ свѣто же петра а т[о] приказѸ нездѣле  
же · а Ѹ манвиле поло деже рожѸ тѸ же

Перевод: У попа на Черменце два горшка масла. У Несдылы, старосты, полдежи пшеницы. У Кюрилы четвертина гороху — тоже при церкви святого Петра; это я поручил тому же Несдыле. У Мануйлы полдежи ржи там же [Арциховский / Борковский 1963: 42; Зализняк 2004: 487].

Грамота найдена на Неревском раскопе на усадьбе «К» в слоях, датированных 1240-1260-ми гг. В грамоте содержится упоминание о «2 горшках масла». В тексте проекта торгового соглашения Новгорода с Любеком и Готландом 1268/1269 гг. есть почти тождественная формулировка: «каждая лодья даст перевозчикам 4 хлеба и одну чашку масла» [Бондарь / Хрусталева 2011: 467]. В латинском тексте употреблено слово *scutella* (в переводе авторов: ‘чашка, крынка, общепринятая емкость для масла’). Думаем, что здесь имеется ввиду горшок, возможно небольших размеров. Гастрономической информации в грамоте нет.

### 5.2. Грамота № 406

Грамота была рассмотрена нами ранее [Петров 2015: 72]. «Масло и сыры», упоминаемые в ней, — это составная часть «празги», арендной платы. Гастрономической информации в грамоте нет.

### 5.3. Грамота № 718

на городыцькемъ погород(ьє) дани ·л· гр(и)внъ бѣжи(ц)ькаа църнѣхъ кѣнъ ·м·(·)  
меѡ ·г· бѣрковскє · аловицє ·г· дар[г] ·в· гривнє · дѣцкы[м](ъ) ... (гри)внє ·  
польти ·в· [г](ърнѣ)ць масла · сани ·в· поп[он](є) ·в· меѡ ·в· клетича

Перевод: В Городецком погороде: дани 30 гривен бежецких, черных кун 40 [гривен], меда 3 берковца, 3 яловые коровы, дара 2 гривны; детским [столько-то] гривен, 2 полти, горшок масла, сани, 2 попоны, 2 мешка, 2 клетчатины [Зализняк 2004: 468-469].

Грамота найдена на Михаилоархангельском раскопе, датируется широко началом XIII в. (1229 г.?). «Масла 300 горнцев» упомянуто в «Краткой редакции Русской Правды» [Правда Русская 1940: 353, 379]. Словарь Срезневского дает много ранних, XI-XII вв., примеров употребления этого слова в значении 'сосуд' [Срезневский 1893: 616-617]. В новгородских писцовых книгах кон. XV-XVI вв. упоминаются следующие меры для масла: блюдо, ковш, ставец, чаша, денежник, мера, подойник, ведро, молостов [Бассалыго 1999: 311]. Гастрономической информации в грамоте нет.

### 5.4. Грамота № 528

от[о]ци поклонъ к олескадру [сто б]ы [еси] д[об]..пѣле сто у тьбь сырѣ то бѣ  
еси ма[сло] то бѣ еси продаде с климомъ а а тобѣ кланюса продава да бѣ еси  
климу (г иевъка стопана братомъ г акова).

Перевод: Отчий поклон к Олеска(н)дру. Управился бы ты хорошенько с теми, что у тебя, сырами; а масло бы продал с помощью Клима (или: [отправив] с Климом)» или «Если ты [уже] хорошо управился с теми, что у тебя, сырами, то продал бы ты [и] масло с помощью Клима А я тебе кланяюсь: продавал бы ты Климу [Зализняк 2004: 577-578].

Грамота найдена на Троицком раскопе на усадьбе «А». Она датируется 60-80 гг. XIV в. Независимо от вариантов перевода здесь речь идет о *сырах* и *масле*. Такое соединение показывает, что *масло* — это, конечно, сливочное масло, результат переработки молока («Масло коровье» новгородских писцовых книг [Бассалыго 1999: 311]). Какое это было масло, каков был его вкус, достоверно не известно. Скорее всего, это было топленое масло. Оно отличается от сливочного вкусом (не соленое, в отличие от сливочного, куда соль добавляется в качестве консерванта) и технологией приготовления (сбивается из сливок или сметаны, потом перетапливается в печи в горшках, в отличие от сливочного, которое после сбивания промывается в нескольких водах). Считается, что сливочное масло под названием «чухонского» появляется на русской кухне только со второй половины XVIII в. В литературе

сложился устойчивый образ «горького» русского топленого масла, получавшегося вследствие некачественного приготовления (для продажи на рынке) или неправильного хранения [Сюткина / Сюткин 2014: 98-102]. Представляется, что это, конечно, следствие предостережений неопытным хозяйкам от авторов кулинарных книг кон. XVIII-XIX вв. (В. Левшина, Н. Осипова, Е. Авдеевой, Е. Молоховец) и совершенно неверного представления о сроке хранения кисломолочных продуктов в русском средневековье. Довольно странно предполагать, что наши предки готовили пищу, используя горьковатое масло. Топленое масло само по себе хранится, не портясь, достаточно долго. Учитывая нашу погоду, в течение восьми месяцев низкие температуры для хранения обеспечивает природа. В оставшееся время скоропортящиеся продукты сохранялись в ледниках и погребках:

И всякая ества, что от стола останетца, цела и едена, и ух, и приспеху всякого, целую еству перебрати, и почятое — особе, и мясное и рыбное, и покласти в суды в чистые в твердые, и покрыт и в лед всечь [...] А в погребех и на ледникех, и на погребницам хлеб и колачи, сыры, и яйца, и забела, лук, чеснок, и мясо всякое, свежое и солонина, и рыба свежая и просолная, и мед пресной, и ества вареная, мясная и рыбная, студеню, и всякои запас естьмо, и огурци, и капуста свежая и соленая, и репа, и всякие овощи, и рыжки, и икра, и росолы ставленные [Домострой 1990: 46, 76].

Очевидно, что если исходный продукт для масла — «забела» (сметана) хранилась в леднике, то и само масло достаточно долго могло храниться там же.

Наиболее раннее упоминание масла, сливочного, которое «едят», мы знаем из «Пространной редакции Правды русской» (см. выше о грамоте 718). В памятнике 2-й четв. XII в. «Вопрошание Кирика» [Парфененков 1999] читаем: «а черньцемъ или черницамъ рече ни масла ясти в сре(д) и в пяток аще и троп(а)рь боудеть» [Мильков / Симонов 2011: 362].

Другие упоминания масла в некоторых списках этого сочинения («На Въздвижение Кр(е)ста не достоить рыбъ ести черньцем, а белцемъ — масло». «коли мажутъ миромъ. а маслом реч(е) не мазати»), по-видимому, ошибочны, и в последней по времени публикации текста, *масло* заменено на *мясо* [Мильков / Симонов 2011: 368 прим. 6]. Лаврентьевская летопись, рассказывая о событиях 1168 г., упоминает масло: «В то бо время запретилъ бе Поликарпа игумена Печерьского про Гсдьскыѣ праздницы не веля ему ести масла ни молока въ среды и в пяткы въ Гсдьскыѣ празьдницы [...]» [ПСРЛ 1997: 354].

Масло упоминается и в поучении «Слово святого отца нашего Иоанна Златоустаго, архиепископа Костянтина града, о томъ, како първое погании вѣровали въ идолы и требы имъ клали, и имена имъ нарекали, яже и нынѣ мнози тако творять, и въ крестьянстве суще, а не вѣдають, что есть крестьянство» (список кон. XIV-XV вв.): «и проповедающе мясо и молоко, и масла,

и яйца, и вся потребная бесомъ, и на печь и льюще въ бани» [Бобров 2004: 108; прим. 110, 109].

Археологический материал, свидетельствующий о приготовлении масла, хорошо известен. Это огромное количество мутовок, находимых при раскопках в Новгороде и других городах. Древнейшие из них относятся к сер. VIII в. [Рябинин 1999: 185; рис. 2; 10-12, 14].

В этой же грамоте говорится о *сырах*. Какими были древнерусские сыры и что имеется в виду в древнерусских источниках под словом *сыр* (сыр или творог), до конца не ясно. Научные исследования [Бабурина 1998: 81-87] почти не касаются этого вопроса, а в популярных публикациях присутствуют разные мнения (См.: Загадка древнерусского сыра, Часть I; Загадка древнерусского сыра. Часть II; Сыр или творог; Русский сыр; Сюткин).

Наиболее раннее известное нам упоминание о *сырах* содержится в «Русской Правде»: «А се поконь вирныи: вирникоу взяти 7 ведорь солодоу на неделю, тьже овень любо полоть, или две ногате; а въ средоу резаноу, въже сыры, в пятницу тако же; а хлеба по колькоу моугоуть ясти, и пшена; а курь по двое на день; [...] или ся пригоди в говение рьбами, то взяти за рыбы 7 резань; ть всехь коунь 15 коунь на неделю, а борошна колько могоуть изьясти; [...]»; «А от того скота сыров 300 и 600 сыров» [Правда Русская 1940: 81, 105, 123, 149, 168, 187, 216, 246, 283, 301, 330, 353, 383, 378, 400].

К этому же времени относится и упоминание свадебного сыра в «Церковном уставе Ярослава»: «Про девку сыр краяши, за сором ей 3 гривны» [Древнерусские княжеские уставы XI-XV вв. 1976: 89, 97, 101, 105, 135]. *Сыр* как скоромный продукт упомянут в «Послании князю Изяславу» Феодосия Печерского: «Тако бо законъ положиша да всякъ крестьянинъ постився в среду и в пятокъ — белцы отъ мясь и отъ молока, черьнцы отъ сыра» [Еремин 1947: 169]. В «Вопрошании Кирика» описаны сыры, приносимые в жертву Роду: «Иже се Родоу и рожанице крають хлебы и сыры и медь брашняше вельми» [Мильков / Симонов 2011: 369].

*Сыр, сыры* упоминаются в 56 правиле Трулльского собора в «Ефремовской Кормчей» XII в. и в «Послании папе римскому Клименту» русского митрополита Иоанна II (1080-1089) [Пихоя 1973: 308-309]. Сыр упомянут в «Правиле митрополита Максима» (1283-1305 гг.) [РИБ 1880: 140]. В детинце Холма была построена башня, цвет обмазки которой, летописец под 1259 г. описал, сравнивая его с белизной «сыра»: «вежа же среде города высока, [...] и оубелена яко сыръ, светящися на всеи стороны» [ПСРЛ 1998: 844]. Здесь можно увидеть косвенное подтверждение того, что древнерусские сыры были чисто белыми, т.е., скорее всего, мягкими.

По источникам XVI-XVII вв. мы знаем, что сыры бывали разных сортов или разновидностей: «сыры молодые, сыры кислые, сыры сметанные» (1569 г.) [Новгородская летописи 1879: 99], «сыры сметанные сухие, сыры губчатые» [Домострой 1990: 83, 85], «сыр кислые, сыр губчатый» (1610-1613 гг.) [Акты

исторические 1841; Дополнения; №356: 427, 428, 431, 435, 436], «сыры толченые» (1661 г.) [Временник Императорского Московского Истории и Древностей Российских 1850: 35], «сыры кислые, сыры (сырцы) сметанные, сыр масляный» (1680-е гг.) [Старина и новизна 1905: 392, 402]. Сыр имел большое обрядовое значение в церемониях русской свадьбы [Бабурина 1998: 82], а также был одним из главных ритуальных продуктов разговления после Петровского поста (исключавшего из рациона молочные продукты) [Коршунов 2009].

В грамоте говорится о *сырах* во множественном числе. Вероятно, это подразумевает *сыр* как изделие, а не как продукт (с возможной заменой на «творог»). *Творог* появляется в литературных текстах не ранее XVI в. [Бабурина 1998: 85], «Парижский словарь московитов» 1586 г. переводит *сыр* (*chira*) как *du fromage* [Ларин 2002: 127]. В словаре Ричарда Джемса 1620-х гг. слово *сыр* («*siġe*») переведено как *cheese*, но упоминается и «творожина» (кислое молоко) [Ларин 2002: 219]. В словаре Лудольфа (1696 г.) *сыр* переведен как *kase* и *caseus* [Ларин 2002: 568]. Во всех случаях имеется ввиду сыр, а не творог.

Учитывая, что в берестяной грамоте речь идет о продаже масла, которое во многих источниках упоминается вместе с сыром, мы можем предположить, что здесь говорится о сырах, приготовленных на продажу, что представляется уникальным свидетельством, т.к. все более поздние упоминания *сыров* (во множественном числе) относятся к разного рода податям и «кормам».

## 5.5. Грамота 687

вологоу соби коупи а дитьмо пор[т]и к [...] [д]аі грамоти оуцити а кони [...]

Перевод: Масло себе купи, а детям одежду [купи], [кого-то, очевидно, сына или дочь] отдай грамоте учить, а коней [...].

Грамота найдена на Троицком раскопе на усадьбе «М» в слоях, датированных 1360-1380 гг. А. А. Зализняк считает, что «перевод слова *волога* как ‘масло’ [Янин / Зализняк 1993: 73] — несколько упрощенный, это слово могло означать вообще любой вид жира (масло, сало, сметану и т.д.) или несколько иначе — все виды молочных продуктов (масла, сметану, молоко, творог) см. СРНГ, 5: 47, статья *волога*, значения 5 и 6» [Зализняк 2004: 577]. С этим предположением можно согласиться, однако нельзя не отметить, что здесь следует учитывать и другие, хорошо известные по этнографическим источникам значения слова *волога*: жидкие супы (1, 2), приправа к еде (3), всякая пища (6), съестные припасы (7) [СРНГ 1970/5: 46]. У Фасмера мы также видим разнообразие значений этого слова: ‘воло́га’ — ‘жидкость, жидкий жир как приправа; кушанье’ (Кирша Данилов), ‘вареная говядина,

рыба и вообще приправа к шам, ухе, а также вареная жидкая пища', арханг. (Подв.), 'приправа к еде', олонек. (Кулик.), укр. волога 'жирная жидкость' [Фасмер 1986: 340].

Значение 'жидкие супы' мы, по-видимому, находим в «Домострое»:

А подле тына, около всего огороду, где крапива растет, тут борщу насеяти; и с весны его варити щи и разведёной борщ делати, и того в торгу не купиш и нужному, Бога ради, даш, ино спасение, а толко у молодого человека, ино и упродаш на иную вологу. А как насадит капусты и свеклы посеят, — капуста листие варити, как учнет витися в клубы, толко часто, ино изретка секучи варити; а лист, обламываючи животина кормити [Домострой 1990: 74].

Очевидно, что *волога* поставлена здесь в один ряд с борщом и щами. Однако, по тому же «Домострою» *волога* как то связана с перетапливанием говяжьего сала: «А на коже и на сале половину возмешь денег, а про себя сало, и ты перетопишь на год с вологою» [Домострой 1990: 71]. В другом месте «Домостроя» читаем: «А хто покупает на дворои обиход всякой запас, на еству рыбу и мясо, и всякую вологу, ино давати ему денег на неделю или на месяц» [Домострой 1990: 46]. Древнейшее упоминание *вологи* известно в Пространной редакции Русской Правды:

А се закладаюче городъ. А се уроци городнику: закладаюче городню, куну взяти, а кончавше ногата; а за кормъ, и за вологу, и за мяса, и за рыбы 7 кунъ на недѣлю, 7 хлѣбовъ, 7 уборковъ пшена, 7 луконь овса на 4 кони; имати же ему, донелѣ городъ срубать; а солоду одну дадать 10 луконь [Правда Русская 1940: 114, 132, 160, 197, 227, 258, 290, 312, 338, 386, 444, 445].

*Волога* переводится как питье (перевод А. А. Зимина) [Памятники русского права 1952: 133]. Из текста этой статьи трудно понять, что имеется ввиду под *вологой*, поскольку мы не совсем ясно понимаем, какое конкретное содержание было вложено в слово *корм*. Здесь говорится о денежном эквиваленте, а не о натуральной выдаче продукта. Возможно, то же значение должно иметь выражение «а хлеба и вологи» в «Рядной крестьян Робичинской волости с Юрьевским монастырем» XV в.:

А коли архимандрить приеде на подъездъ, стояти ему на стану две ночи, а пива положити христьяномъ довольно, а хлеба и вологи, рыбное и мясное довольно, а конемъ овса и сена довольно [Грамоты Великого Новгорода и Пскова 1949: 174, № 115].

Однако если принимать такое значение, то получается, что и в XII, и в XV вв. *городник* или *архимандрит* получал на месте жидкую пищу, что не имеет аналогий в практике кормов в русской истории. В то же время очевидно, что речь идет и не о питье: в одном случае *городник* обеспечивается солодом, а в другом, *архимандрит* — уже сваренным пивом.

Псковская II летопись под 1472, 1473, 1476-1477 гг. содержит несколько упоминаний *вологи*. Пребывание Зои Палеолог в Пскове по дороге в Москву летопись описывает так:

Бывшоу же царевне в домоу святеи Троици <...> и поиде на князь двор своего гударя; тоуто же ея паки посадники псковскийи и бояре и весь Псковъ чествствова виномъ и медом и всяческу кормом, самой, и всем ея приателемъ и слоугамъ и конем <...> на вашем честноприати и на вашем хлебе и на *вологе* и на вине и на меду кланяюся <...> посадниковъ псковских и бояръ с вином и с медом и с хлебом, и по всемъ станомъ конем доволно корму давати и самемъ и тако препроводиша ея за рубежь с великою честью (1472 г.) [ПСЛР. Т. V. Вып. 2: 190-191.].

Пребывание войск Д. Д. Холмского описано так:

И Псков в тыа часы отрядивъ посадников и соцких и бояр ис концовъ противоу их с хлебомъи с *вологодю* и с медом въстречю с честью послалпротвоу их <...> начаша оу посадниковъ псковских, тако же и оу всего Пскова великого князя воевода князь Данилеи, инии князи и бояре и все воиско и Татари примати пословно какъ себе кормъ, хлебъ и вологоу и медъ и пиво, и конемъ своим овесъ, и сено начаша к ним на Завеличье по чередамъ вожити ис коньчовъ. Князь же Данилеи и сво всеми князьми и с бояри поклонивсе домоу святыя Троици и всему Псковоу добро слово давъ за кормъ и за вологоу и за все сполу и поеха изо Пскова (1476 г.) [ПСЛР. Т. V. Вып. 2.: 195, 198.].

Так описан отъезд князя Я. В. Оболенского из Пскова в 1477 г.:

Того же месяца 23, въ сборную неделю по обеде, поеха изо Пскова Ярославъ на Москву и с своею княгинею и съ всем своимъ дворомъ ...а весь Псковвъ, всего того не рядя, таки слалы на всякъ стан емоу кормъ из града и мед и вологоу и всякую приправоу с честью [ПСЛР. Т. V. Вып. 2: 207 -208].

Легко заметить, что *волога* является частью общего перечня продуктов (хлеб, вино, мед, пиво), поставляемых знатным гостям. При прочтении этих текстов возникает ощущение, что под *вологодю* следует понимать всю остальную еду, съестные припасы вообще.

Приведенный в «Словаре русского языка XI-XVII вв.» пример из сборника XV в. («И призвавъ повара и рех ему приготовить вологу») [1975: 317], к сожалению, не добавляет никакой новой информации, кроме той, что в данном случае, *волога* готовилась поваром, т.е., что в данном случае имеется в виду какое-то блюдо. Возможно, в раннее время значение слова *волога* могло быть не таким конкретным, как в XVI-XIX вв.

Таким образом, определить, в каком значении употреблено в грамоте это слово, известное нам по поздним этнографическим источникам, затрудни-



тельно. Контекст, скорее всего, исключает значение ‘жидкая пища, жидкие супы’. Возможно, здесь имелись в виду какие-то кисломолочные продукты или жиры, добавляемые в пищу для сытности, но нам кажется, что наиболее предпочтительным был бы перевод ‘съестные припасы’.

## 6. Разные продукты

### 6.1. Грамота № 254

[ст]а лече а е[си](ф)[у] [...] [б]орови[ц]ки  $\overline{\text{в}}$ . короби пшеници  $\overline{\text{в}}$ . короби оши кола-  
чицкии во жи и во пшеници а с ве[...]еи пшеници а в[о]скои ржи и во жи-----  
скини дружини а ко м...мо [д]а[л]е ли есиѳе рубеле у[...]емли вереше[...]

Предположительный перевод: [...] триста (или: четыреста) яиц. А Есифу [...] (общий смысл: «должны давать») боровицкие две короби пшеницы, две короби [ржи (?)] [...], колачицкие [несут повинность] по ржи и по пшенице, причем из [такой-то] пше-  
ницы, а по войсковой (т. е. идущей в войсковой провиант) ржи и по ячменю о [...]ски-  
ной дружине. А ко [мне весть пришли о] том, дал ли Есиф рубль [...] После разрыва:  
[...] бери зерно [Зализняк\_2004: 584].

Грамота найдена на Неревском раскопе на усадьбе «Е» и датируется 50-70 гг. XIV в. Очевидно, что речь идет о сотнях яиц, т.е. не о кулинарных действиях, а о каком-то снабжении или торговле.

### 6.2. Грамота № 842

В тексте грамоты содержатся как рассмотренные выше категории про-  
дуктов, так и совершенно уникальные, нигде больше не встречающиеся.

+ ѿ дѣака и ѿ илькѣ се послахоуѣ лоукънѣ  $\overline{\text{с}}$  на  $\overline{\text{и}}$ . а масла  $\overline{\text{г}}$ . молоствъ а середѣ  
 $\overline{\text{в}}$ . свињи хрьбѣта  $\overline{\text{в}}$ . а  $\overline{\text{г}}$ . заацѣ и тетереѣвѣ · и кълъбасоу а кона  $\overline{\text{в}}$ . и сторова

Перевод: От дьяка и от Ильки. Вот мы [двое] послали 16 луконов (очевидно, меда), а масла три горшка. А в среду две свињи, два хребта (видимо, хребтовая часть туши), да три зайца и тетерева и колбасу, да два коня, причем здоровых [Зализняк 2004: 311].

Грамота найдена на Троицком раскопе на усадьбе «Е» и датируется 1120-1140 гг. Приведем комментарий А. А. Зализняка: «Кони здесь — это, по-видимому, конские туши; (ср. грамоту Торж.8)». А. А. Зализняк также отмечает, что «слова *кълъбаса* и *молоствъ*» ‘горшок для молока, масла’» представляют «древнейшие их фиксации во всем славянском мире» [Зализняк 2004: 311]. Для наших дальнейших рассуждений, думаем, полезно использовать не литературный перевод исследователя, а подстрочник: «От

дьяка и от Ильки. Вот послали лукон 16, да масла 3 горшка, да в среду 2 свињи хребта 2 да 3 зайца и тетеревов и колбасу, да коней 2 и здоровых». По мнению А. А. Гиппиуса (устное сообщение), возможен такой вариант интерпретации текста: «От дьяка и от Ильки. Вот послали лукон 16, да масла 3 горшка, — да в среду 2 свињи хребта 2 (т.е. «2 свиных «хребта») да 3 зайца — и тетеревов и колбасу, — да коней 2 (возможно, половинки конских туш («полти») — и (сообщаем вам, что мы) здоровы». Таким образом, выражение «и сторова» не относится к коням, а является сообщением о здоровье отправителя письма.

Это, на наш взгляд, одна из наиболее интересных в гастрономическом отношении берестяных грамот. Здесь упомянуто 6 или 8 видов продуктов одновременно. Грамота, без привлечения гастрономического комментария, плохо поддается осмыслению. О чем говорит эта грамота? Она говорит о пересылке продуктов (вероятно, адресатам в Новгород). Это похоже на сопроводительную записку при посылке (16 лукон и 3 горшка масла), посланной во второй половине недели, и одновременно отчет, т.к. в ней упоминается предыдущая посылка (свињи / хребты, зайцы, тетерева, колбаса, кони), организованная на этой же неделе, но в среду (иначе было бы пояснено, в среду какой недели они это послали) и, возможно, содержится сообщение, что отправители грамоты здоровы. Такие записки совершенно аналогичные по форме и содержанию писались и пятьсот лет спустя:

Многолетстуй, государыня моя, светь кнеиня Парасковья Андреевна, на многия лета и съ светами моими, съ твоими детушки. Челомъ бью, матушка моя, деревенскими гостинцы, пожалуй прикажи принять: туша свинины рознята, молостопь масла коровья, мехъ крупъ грешневыхъ, мехъ мучки пшенишной, три куры индейскихъ, три гуся, три уточки, десять асосовъ, десять куроць русскихъ, штобъ тебе свету моему кушать на здоровье; да льну кербъ, пожалуй, светь моя, прикажи принять, да три калачика муромскихъ. Да прикажи ко мне, — здорово-ль Андрей Петровичъ ездилъ? [Старина и Новизна 1905: 420, № 144].

На первый взгляд, ничего сложного в интерпретации рассматриваемой берестяной грамоты нет. Однако это не совсем так. В ней содержатся два не совсем обычных русской кухни XI-XVII вв. продукта: *хребты* и *колбаса*. Рассмотрим перечисленные в грамоте продукты.

Упоминаемый в грамоте *хребет* или *свиной хребет* совершенно не привлек внимания исследователей (только А. Л. Бассальго отметил отсутствие *колбасы* и *хребта* в новгородских писцовых книгах — 1999: 317) и напрасно. Слово *хребет* в древнерусских письменных памятниках, судя по всему, имело то же значение, что и теперь: ‘позвоночник, ясно читающийся под кожей спины’. У Срезневского приведено 20 примеров использования этого слова в ука-

занном смысле [1902, 1408-1409], ср. также у Р. Джемса: «*Xrebeti, the backs of etc.* — хребты (~хребеты?) — спины») [Ларин 2002: 219].

Но о *хребте* как о продукте питания совершенно ничего не известно. *Хребет*, как таковой, почти не имеет кулинарного значения. Это субпродукт, такой же, как кости, хрящи, кожа и т.д. Специальных блюд из него в русской кухне нет. Нам известен только венгерский суп *orjaleves* из специально обваленных свиных хребтов (их обрезают так, чтобы сохранить мясо около позвонков) [Ecsedi 1935: 29].

Очевидно, что автор письма вряд ли стал посылать куда-то кости свиного позвоночника. Можно ли попытаться догадаться, что же в грамоте № 842 имеется в виду под *свиным хребтом*. Нам кажется, что это возможно. Какие мясные продукты посылаются вместе с хребтом? — Колбаса, зайцы, тетерева, полти конины (?). Что их объединяет, кроме канонических запретов? Нам кажется, что все эти продукты в посылке может объединять одно качество — все они тем или иным способом должны были быть приготовлены для длительного хранения. Конина, скорее всего, вялилась или коптилась, колбаса коптилась, правильно подготовленная тушка зайца или тетерева могла сохраняться до недели, а осенью-зимой и дольше. И тетерев, и заяц могут быть закопчены.

Кажется очевидным предположить, что *свиной хребет* грамоты — это тоже, скорее всего, закопченный продукт. Если это так, то становится очевидным, какой именно хорошо известный продукт из свинины, с удовольствием употребляемый в пищу и сегодня имеется в виду. Это копченая корейка. Копчение на дыму производится без всяких сложных приготовлений и может производиться практически где угодно. Корейка непосредственно примыкает к свиному хребту, облегая его с двух сторон. При разделке туши сегодня хребет отделяется от мяса корейки. Вероятно, в древности, какая-то из половин корейки могла оставаться с хребтом или за отсутствием других частей мяса у хребта, корейка могла так называться. Копчение корейки — это традиционный способ ее приготовления (обо всех видах сохранения и приготовления мяса и дичи см: Онищенко 2012; Поклад / Поклад 1975: 22-23).

Для получения сырокопченых окороков, кореек и груденок их следует коптить таким способом в течение 2-3 суток. Готовность кореек и груденок наступает раньше, чем у окороков. У хорошо прокопченных продуктов поверхность сухая и равномерно окрашена в желтовато-коричневый цвет — они приятно пахнут копченостью. После копчения эти продукты следует выдержать в подвешенном виде в сухом помещении около месяца. За это время они подсохнут и, как говорят, окончательно созреют, после чего их можно будет употреблять в пищу [Демезер / Дзюба 1959].

Набор из колбасы (скорее всего, из свиного мяса) и корейки, подсказывает нам время написания грамоты — поздняя осень, начало зимы. Поздней осенью происходит забой свиней, в это время можно охотиться на тетеревов.

Совпадает ли перечень мясных изделий берестяных грамот с известным нам ассортиментом по документам XVI-XVII вв.? Думаем, что совпадает в той степени, в какой обширные списки могут совпадать со случайными упоминаниями. Приведем здесь перечень мясных блюд из «Домостроя». Хотя время «Домостроя» отстоит от времени написания последней из найденных берестяных грамот минимум на сто лет (так же, как и упомянутых выше писцовых книг), мы полагаем, что пропорция распределения видов мяса в кулинарной практике в более раннее время могла быть приблизительно такой же. Блюда и продукты из говядины: *солонина, солонина с чесноком, солонина с зелем, солонина старая, солонина с чесноком и з зелем, солонина с чабром простая; говядина, говядина с чесноком, часть говяжься верченая, говядина росолная, говядина шесная, ноги говяжи, части говяжься верченые; языки, языки говяжи, языки говяжи верченые, языки верченые, язык верченой под простым зваром сухие; квашнина (квашнина ‘телячьи ноги’ — Ларин 2002: 278), уха в зверине, а делается в гряде говяжьсье, смолочи говяжи, рубцы, сычюги, кишки, желудки, колбасы, студень мясной, мясо ветренное, мясо полтевое. Блюда и продукты из свинины: свинина, ветчина, буженина, голова свиная под чесноком, свинина шестная, середки свиные, середки свиные верченые под зваром простым, свинина росолная, головы и ноги свиные, смолочи свиные, поросята верченые, поросята росолные, потрох поросячей, сальцо ветчинное, каша с ветчиною житкая, а иногда густая, с салом, переменяя. Блюда из баранины: боранина, боранина росолная, боранина печеная, груди борании верченые, грудь бораня верченая с шафраном, печени белые борани с перцом и з шафраном, пироги подовые з бораниною [Домострой 1990: 83-85, 89-90]. Очевидно большее разнообразие блюд из говядины по сравнению со свининой и бараниной. В то же время, в середине XVII в. в царских кладовых хранились: *мясо свиное, свиные мяса тушами, свиные мяса полтями, полоть свинины, полоть свинины соленой (ветчина), полоть ветчины, полоть ветчины нынешнего соленья, окорока копченой ветчины, середок ветчины, грудинка свиная, кавардак ветчинный приказной, кавардак ветчинный расхожий, сало свиное, свиное соленое сало, сало ветчинное, свиные потроха, поросята (ососы), поросята колотые (замороженные), язык говяжьсий провесной «прошлого году» [Дела Тайного Приказа 1907].**

Заячина упоминается в «Повести временных лет» в рассказе о выборе веры князем Владимиром в ответе Жидов: «свинины не ясти, ни зачины» [Кочин 1937: 125]. Мы знаем упоминание под 1270 г. о княжеских заячьих ловцах в Новгороде: «А к князю послаша на Городище, исписавшее на грамоту всю вину его: «чему еси отъяль у нас Волховъ гогольными ловцы а поле отъял еси заячими ловцы [...]» [Новгородская первая летопись 1950: 88]. Ср.: «Того же лета Всеволоду деящу лову за Вышегородомъ и меташа тенета на заяца (1098 г.) [ПСРЛ 2000, Стб. 206].

Один из литературных образов зайца прочно связан с орудием его лова: «Пролог Погодина XIV века № 50: «Рад заяц избег оть тенета, та(ко) писецъ кончав последнюю строку». Триодь 1466 года (Публичн. Библ.): «Строце последней конецъ, а уму несть конца. Якоже рад заяцъ сети избег, тако рад писецъ последнюю строку дописав». Маргарит 1499 (?) года (Синод. Библ.): «[...] якоже радуется заец избегши ис тенета, тако же радуется раб Божий Микула, по благословению отца своего игумена Варлама написав сию книгу». Пролог Ундольского 1570 года: «[...] рад заец, тенета избыв, тако же рад писец, дописав последнюю строку» [Соболевский 2005: 20-21].

Аналогичную картины мы видим и в пословицах: «Авось, что заяц, в тенета попадает» [Даль 1989: 99]; «Где заяц не бегал, а в тенета попал» [Мокиенко / Никитина / Николаева 2010: 366]; «(Заяц) вилял-вилял — в тенета попал» [Надель-Червинская 2011: 79].

Кости зайца встречаются среди костных остатков средневекового Новгорода [Зиновьев 2014: 86-94], он зафиксирован в оброчных платежах новгородских писцовых книг [Бассальго 1999: 314] более 50 раз [Кочин 1937: 125].

Заяц, формально, относится к запрещенной пище по двум категориям — как продукт, полученный в результате «удавления» в силках и как жующий жвачку при отсутствии раздвоенных копыт: «только сих не ешьте из жующих жвачку и имеющих раздвоенные копыта: [...] и зайца, потому что он жует жвачку, но копыта у него не раздвоены, нечист он для вас» (Левит 11:2,6; Второзаконие 14:7). «Поскольку заяц воспринимался как животное нечистое, демоническое, опасное для человека [...] отношение к зайцу, как к нечистому, дьявольскому животному в значительной мере обусловил запрет употребления в пищу заячьего мяса, отмеченный у южных и восточных славян» [Гура 1997: 190]. До конца XVII в. в рассказах иностранцев мы читаем о пищевых запретах для зайчатины: «Зайца русские не употребляют в пищу, потому что он родится слепым [Лизек 1991: 366]; «Того, что называется поганым, нельзя есть ни в какое время; сюда относятся: конина, кобылье молоко, ослиное молоко, зайцы, белки, кролики и олени» [Коллинс 1997: 192]; «Такое же отвращение, доходящее до тошноты, питают они и к зайцам, ракам, голубям и ко всему, убитому посредством удушения, при чем кровь застаивается» [Рейтенфельс 1997: 356].

Тетерев упомянут в известной истории о том, как новгородскому епископу Нифонту поднесли для пира тетерева, но он от него отказался:

Тетеривоу принесли бяхоу емоу на пирь. И повеле емоу переметати черес тынь и причащатися не достоить рече ядше: Ияковъ братъ гнь ничего не възбраняи рече разве блоуда идоложрѣтвена давленины крове звероядины мретвечины а смердь дея помолвихъ иже по селомъ живоуть а покаються оу нас аже то друзии едетъ веверичиноу а ино зле рече въ зле ести давлена

аще быша и веверичиноу ели или ино недавлено нетоу беды велеми легчае [Мильков, Симонов 2011: 390-391].

Согласимся с П. И. Гайденко, что вызывает удивление сам факт поднесения мясного продукта монаху [Гайденко 2016: 17-19], свидетельствующий о некоторых, не до конца оформившихся к середине XII в. и реально действующих пищевых запретах.

*Тетеревник* (вероятно, *ловец*, аналогичный по характеру названия *осетриннику* договоров князей с Новгородом и «гогольным ловцам» и «заячьим ловцам» по смыслу) известен из Уставной грамоты святого князя Ростислава Смоленской епископской кафедре 1150 г. [Смоленские грамоты XIII-XIV вв. 1963: 77]. Тетерев упомянут среди других блюд из птиц при описании стола богача («Брашно много и различно: тетеря, гоуси, жеравие и ряби голоуби, коури, зайцы и елени») в «Слове о богаче и о Лазаре» XII в. [Срезневский 1866: 30]. Тетерев неоднократно (не менее 35 раз — Кочин 1937: 360) встречается в писцовых книгах [Бассальго 1999, 314].

Вопрос канонического запрета на употребление «удавленины» волновал уже Кирика Новгородца:

Рехъ емоу творять инии слышавше от инехъ епспъ. яко застанеши в силъце оуже оуда вившесе тоу зарежи не выинимая. а силъце того деля естъ поставиль [Мильков 2011: 390].

Новгородский владыка в своем ответе не дал никаких рекомендаций, кроме указания на строгое соблюдения заветов («Ияковъ братъ гнь ничего не възбраняи рече разве [...] давленины крове звероядины мретвечины»). Другие иерархи подходили к решению этой проблемы более прагматически. Запрет на употребление «удавленины» мог быть легко обойден, если птица или зверь в силках была еще жива и убита уже вне силков. Это прямо рекомендуется недатированным святительским поучением, по-видимому, времени митрополита Фотия:

Благословение детемъ моимъ, княземъ и бояромъ идетемъ боярскимъ, и гостемъ и всемъ людемъ городскимъ и селскимъ: чтобы есте удавленины не ели и звероядины, зайца, тетерева и всякой птицы съестной. А вы бы, священници, сами не ели и детемъ духовнымъ своимъ такова ясти не велели. Изымавъ зайца, и ты поколи въ горло, да выточи кровь; а тетерева или иную птицю съестную изымавъ, и ты зарежи живу; а котораа птица увязла въ силъце, да удавилася, и вы бы тое не ели; а заецъ же удавился которой въ слонцы, и въ которой ни буди ловушке умереть не заколоть, и вы бы того не ели. А у собаки отнявъ заеца, да заколи, а будеть не живъ отгымешъ, и вымечите собакамъ. А кто съестъ таковое удавленное, или звероядину, чрезъ нашу заповедь, — и написано въ привалехъ святыхъ Отець: тотъ грехъ съ душегубствомъ ровень. А язъ сведаю кого, и язъ

его отлучю отъ причастия и отъ церкви. А вы бы, священницы, того не творили, а детей своихъ духовныхъ ото всего того уимали.» [РИБ 1908: 923<sup>1</sup>; см. также: Арциховский 1969: 302, прим. 29 (ссылка на источник указана некорректно)].

Рассматривая упоминание о конях, наверное, можно согласиться с проведенной А. А. Зализняком параллелью с грамотой Торж. № 8, где речь, скорее всего, идет о полтях конины, хотя прямого указания в тексте грамоты № 842 на это нет. Действительно, в грамоте идет речь исключительно о присылке продуктов питания, и в контексте этого присылка двух полутуш конины выглядит очень естественно.

«Домострой» знает такие блюда из дичи: *тетереви, каля [...] тетеревина, ряби, ряби верченые, куропоти* [Домострой 1990: 83, 84, 85], а «Роспись царским кушаньям»: *ряби, а к ним лимон; тетерев* [Акты исторические 1841; Дополнения; № 356: 426], «Роспись кушанью боярина Б. И. Морозова показывает нам: тетерева под огурцы, тетерева мохового под серым зваром, тетерева под сливы, рябь под лимоны [Временник Императорского Московского Истории и Древностей Российских 1850: 32, 33].

По «Домострою» нам известны в русской кухне следующие блюда из зайца: *заец черной, зайцы в репе, зайцы в сковородах, зайцы ярыи в сковородах, зайцы росолные, зайцы печены, зайцы в лапше, смолочи* ('вымя' — Словарь русского языка 1996: 203), *заячи, почки заечи с простым зваром, почки заячи в росоле, почки заечи верченые, печени заечи, кости заечи, короваи заечи* [Домострой 1990: 83, 84, 85, 89, 90].

По приведенным выше примерам XV-XVII вв., очевидно, что канонические пищевые запреты, в реальности, по крайней мере для дворянства и бояр, не говоря уже о царском дворе, не влияли на рацион русских людей. Материалы берестяных грамот говорят о том же.

В тоже время для нас интересно описание быта северных крестьян в Новое время.

Дичь дополняла запасы мяса домашних животных, а в некоторых случаях попросту восполняла их отсутствие. Охотились на медведей, волков, изредка — на лосей, оленей и зайцев, а также на птиц - рябчиков, глухарей, тетеревов и уток. Однако чаще старались продать пойманную добычу; диких птиц, а также зайцев не ели. На Кокшеньге охота на рябчиков велась исключительно для сбыта их торговцам и составляла приличную статью дохода местных жителей. Рябчиков отправляли в Москву: там их выгодно продавали [Воронина 1997: 137].

По-видимому, в быте крестьян XIX в. все-таки отразилось многовековое воздействие канонических пищевых запретов, хотя своеобразно, «мозаично» и выборочно.

<sup>1</sup> Благодарю А. А. Турилова за помощь, оказанную в разыскании этого документа.

Во всех упомянутых источниках *тетерев* и *заяц* оказываются связанными с бытом высших слоев русского средневекового общества. Однако, и берестяные грамоты описывают отнюдь не крестьянский быт, а жизнь городских собственников — т.е. высшего социального слоя Новгорода. Полагаем, что существенных различий в быту в среде бояр и житых, а в более раннее время, в XII-XIII вв., других высших социальных категорий, не было.

Об упоминаниях *колбасы* в древнерусских источниках есть обстоятельная статья А. Г. Кравецкого [Кравецкий 2016: 93-112], где рассмотрены вопросы появления этого слова в русских текстах Кормчей: «Неции уобо оужождения ради чревьнаго кровь коего любо животьнаго хытростью некакою стваряють сънедно, еже глаголють колбасы и тако кровь ядять» [Кормчая 1280; цит. по: Кравецкий 2016: 93] и соответствующей статье «Стоглава».

И того ради благочестивому царю повелети по всем градом свою царскую заповедь послати и по торгомь многожды кликати, чтобы удувленных тетеревей и утичь и зайцовь удувленных в торгъ не возили, и православныа бы христиане удувленины тетереваи, и зайцовь, и утичь удувленныхъ не покупали, и удувленины бы и всякого животнаго крови не ели, темь бы себя не осквернили и Бога темь не гневали, и боялися бы священных правил запрещения, да не осужени будуть отлучениемъ ото всякоа святыни. Так же священнический чинь да постражет конечным извержениемъ по тем же священнымъ правилом [Емченко 2000: 399].

Исследователь отметил, что слово *колбаса* отсутствует в греческих текстах Кормчей и является вставкой, сделанной уже в русском тексте (недавно К. А. Максимович нашел такую вставку в сербских Кормчих — сообщение А. Г. Кравецкого), причем слово *колбаса* возводится к древнееврейскому *kôlbāsār* ‘мясо, всякая плоть’.

Косвенным свидетельством того, что за колбасой русских Кормчих стоит еврейское слово, а не реальный продукт русской кухни, является то, что нам не известны случаи запрета употребления колбасы по каноническим соображениям, хотя Кормчая книга — основной славянский канонический справочник — подобный запрет содержит. И это при том, что проблема употребления в пищу крови в древнерусской литературе активно обсуждалась. [...] колбаса древнерусских кормчих является книжным словом, а не ответом на бытовые реалии Средневековой Руси [...] не исключено, что колбаса Кормчих книг и колбаса книг поваренных имеет разные этимоны [Кравецкий 2016: 97, 107, 109].

Не имея возможности вдаваться в текстологические детали, заметим, что, во-первых, рассматриваемая грамота датируется 1-й пол. XII в. и является более древним текстом, чем сербская Кормчая; во-вторых, в Кормчей, несомненно, имеется в виду кровяная колбаса, хорошо известная и сегодня;



в-третьих, после Кормчей *колбаса* упоминается только один раз в «Домострое» и в «Росписи царских кушаний» (1610-1613 гг.), где в изобилии представлены продукты (тетерев, заяц), запрещенные почти по той же причине (наличие неспущенной крови); в-четвертых, в грамоте № 842 *колбаса* упоминается в абсолютно бытовом документе среди других продуктов питания как совершенно ординарный продукт.

Обратим внимание на то, что текст Кормчей 1280 г., наверное, первый в русской культурной традиции, говорящий о гастрономическом искусстве: «Некоторые, ради получения плотского удовольствия, животную кровь *своим загадочным мастерством превращают в [съедобное] изделие, называемое колбасой* и, таким образом, потребляют кровь».

В статье А. Г. Кравецкого был дан также ряд гастрономических комментариев, требующих, на наш взгляд, некоторой корректировки. Прежде всего, по прочтении кажется, что древнерусская *колбаса*, по меньшей мере в XVI-XVII вв., — это свиные или бараньи кишки, наполненные кашей. Аналогичное мнение было в свое время опубликовано М. Г. Рабиновичем: «Использовались и все внутренности животного: кишки рекомендовалось начинать ячневой, гречневой или овсяной кашей (колбасы в теперешнем смысле тогдашняя русская кухня не знала), из губ, ушей и голеностопной части ног делали студень и т. п.» [Рабинович 1988: 227].

В то же время, почти все приведенные исследователем аналогии и параллели говорят о обычной колбасе, неважно, сделанной с кровью или нет. *Крваваца* сербской редакции XIV в. «Синтагмы» Матфея Властаря [Кравецкий 2016: 107] — это кровяная колбаса (что очевидно из ее названия и значения в современном сербском языке.). Рецепты из «Артикула поварнича», перевода польского сочинения «Compendium ferculorum albo Zebranie potraw» [Compendium ferculorum 1682], выполненного в России до конца XVII в.<sup>2</sup>, конечно, относятся к польской кулинарной традиции, но для такого традиционного продукта, как колбаса, нам представляется возможным учесть и их: «Возми мяса свинова, изсеки на мелко, изотри сыра о соли всыпь перцу мушкату, начини калбасу или баранью кишку, очисти пари, пренису пода на стол (Артикул поварнич: 100) [...] Возми мяса свинова, иссеки на мелко всыпь перцу, муштату, соли или чесноку, начини тонкую колбасу или кишку барану, очисти или испеки, или свари, в чем хочешь подай на стол (Артикул поварнич: 101)» [Кравецкий 2016: 95-96].

Аналоги из словарей XVIII в., приведенные А. Г. Кравецким, также все относятся к обычной (мясной) колбасе. Думаем, что иллюзию отсутствия в традиционном древнерусском мясном столе мясной (кровяной) колбасы создал использованный исследователем [ibid.: 95, 96] следующий фрагмент

<sup>2</sup> Нам известны три рукописных экземпляра: РГАДА, ф. 1274, оп. 1, ед. хр. 3169 (указана мне О.С. Смирновой); РНБ, Q. X. 4.; РГБ, Мс. 931. и приведенные А. Г. Кравецким по экземпляру РНБ.

сочинения начала XVII в.: «На блюдо — колбасов, а въ нихъ чюмичь крупъ гречневыхъ. На блюдо кишокъ с крупой, а в них чюмичь крупъ гречневыхъ [Роспись царским кушаньям: 431]. Нечто похожее делали в XIX в.: «свиные кишки набивали овсяной крупой, с обеих сторон закалывая лучинками, и запекали в печи; во время еды поливали растопленным свиным салом (Выдрино)» [Воронина 1992: 91]. Однако, рецепт XX в. раскрывает технологию приготовления таких колбас, оказывающихся той же кровяной колбасой:

Кровяная колбаса. Для приготовления кровяной колбасы жидкую кровь пролеживают через дуршлак или решето, выложенные марлей. Сгустки крови, если они есть, необходимо повернуть через мясорубку или протереть через решето. Для мясо-растительной кровяной колбасы берут сваренную рассыпчатую кашу (гречневую, перловую, рисовую, пшеничную или ячневую), жареную жирную свинину, измельченную на мясорубке или мелко нарубленную ножом, жареный лук, перец, соль [...] Всю эту массу перемешивают и наполняют ею широкие свиные кишки, хорошо промытые и вывернутые, концы колбасного батона плотно завязывают. Затем колбасу укладывают на противень и запекают в печи или духовке [Журко / Полетаев 1958; Эпнер 1911: 50-52].

Завершая этот небольшой экскурс, отметим свою уверенность в том, что в грамоте № 842 упоминается обычная (кровяная) колбаса, сделанная из свиного мяса, сваренная (запеченная) и закопченная, изготовленная точно также, как это делают и сейчас.

## Библиография

- АРЦИХОВСКИЙ / БОРКОВСКИЙ 1963: Arcihovskij, A. V. / Borkovskij V. I. (1963), *Novgorodskie gramoty na bereste (iz raskopok 1956-1957 gg.)*, Moskva [Арциховский, А. В. / Борковский В. И. (1963): Новгородские грамоты на бересте (из раскопок 1956-1957 гг.), Москва].
- АРЦИХОВСКИЙ 1969: Arcihovskij, A. V. Arcihovskij, A. V. (1969), *Piša i utvar'*, [v:] *Očerki russkoj kul'tury XIII-XV vekov. Čast' 1*, Moskva, s. 297-306 [Арциховский, А. В. (1969), *Пища и утварь*, [v:] *Очерки русской культуры XIII-XV веков. Часть 1*, Москва, с. 297-306].
- БАБУРИНА 1998: Baburina, K. B. (1998), *Syr v âzyke i obyčajah ruskogo naroda*, [v:] *Russkaâ reč'*. 2, s. 81-87 [Бабурина, К. Б. (1998), *Сыр в языке и обычаях русского народа*, [v:] *Русская речь*, 2, с. 81-87].
- БАССАЛЫГО 1999: Bassalygo, L. A. (1999), *Novgorodskie piscovyje knigi rubeža XV-XVI vv.: Spravočnik po stat'âm dohodov, meram i cenam*, [v:] *Piscovyje knigi Novgorodskoj zemli. T. 2: Piscovyje knigi Obonežskoj pâtiny XVI v.*, Sankt-Peterburg, s. 297-335 [Бассалыго, Л. А. (1999), *Новгородские писцовые книги рубежа XV-XVI вв.: Справочник по статьям доходов, мерам и ценам*, [v:] *Писцовые книги Новгородской земли. Т. 2: Писцовые книги Обонежской пятины XVI в.*, Санкт-Петербург, с. 297-335].
- БОБРОВ 2004: Bobrov A.G. *Drevnerusskaâ «mov'»*, [v:] *Trudy Otdela drevnerusskoj literatury. T. 56*, Sankt-Peterburg, s. 94-120 [Бобров, А. Г. (2004), *Древнерусская*

- «мовь», [в:] Труды Отдела древнерусской литературы. Т. 56, Санкт-Петербург, с. 94-120.
- Бондарь / Хрусталеv 2011: Bondar', L. D. / Hrustalev D. G. (2011), Proekt trgovogo soglašenîâ Novgoroda s Lûbekom i Gotlandom 1268 /1269 gg. (latinskaâ gramota), [v:] Novgorodskij istoričeskij sbornik (NIS). 12 (22), Sankt-Peterburg, s. 453-480 [Бондарь, Л. Д. / Хрусталеv Д. Г. (2011), Проект торгового соглашения Новгорода с Любеком и Готландом 1268 /1269 гг. (латинская грамота), [в:] Новгородский исторический сборник (НИС). 12 (22), Санкт-Петербург, с. 453-480.
- Воронина 1992: Voronina, T. A. (1992), Tradicionnaâ i sovremennaâ piša ruskogo naselenîâ Vologodskoj oblasti, [v:] Russkij sever. Arealy i kul'turnye tradicii. Sankt-Peterburg, s. 78-101 [Воронина, Т. А. (1992), Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области, [в:] Русский север. Ареалы и культурные традиции, Санкт-Петербург, с. 78-101].
- Воронина 1997: Voronina, T. A. (1997), Ob osobennostâh pitaniâ krest'ân Totemskogo uezda v konce XIX veka, [v:] Tot'ma. Kraevedčeskij al'manah. Выр. II. Vologda, s. 132-164 [Воронина, Т. А. (1997), Об особенностях питания крестьян Тотемского уезда в конце XIX века, [в:] Тотьма. Краеведческий альманах. Вып. II, Вологда, с. 132-164].
- Гайденко 2016 : Gajdenko, P. I. (2016), Byt i nnavy arhierееv i ih pastvy v Kievskoj Rusi (XI-XIII vv.), Sankt-Peterburg [Гайденко, П. И. (2016), Быт и нравы архиереев и их паствы в Киевской Руси (XI-XIII вв.), Санкт-Петербург].
- Гура, 1997: Gura, A. V. (1997), Simvolika životnyh v slavânskoj narodnoj tradicii, Moskva [Гура, А. В. (1997), Символика животных в славянской народной традиции, Москва].
- Dal 1989: Dal', V. I. (1989), Poslovcy ruskogo naroda, Moskva [Даль, В. И. (1989), Пословицы русского народа, Москва].
- Дела Тайного Приказа 1907: Dela Tajnogo Prikaza. Kniga pervaa. Russkaâ istoričeskaâ biblioteka izdavaemaâ Imperatorskoû Arheografičeskoû komissieû. Tom dvadcat' pervuj. Sankt-Peterburg 1907 [Дела Тайного Приказа. Книга первая. Русская историческая библиотека издаваемая Императорскою Археографическою коммиссиею. Том двадцать первый, Санкт-Петербург, 1907].
- Демезер / Дзюба 1959: Demezer, A. / Dzûba, L. (1959), Domovodstvo, Moskva [Демезер, А. / Дзюба, Л. (1959), Домоводство, Москва].
- Домострой 1990: Domostroj (1990), Podgotovka teksta, perevod i kommentarii V. V. Kolesova, Moskva [Домострой (1990), Подготовка текста, перевод и комментарии В. В. Колесова, Москва].
- Емченко 2000: Emčenko, E. B. (2000), Stoglav. Issledovaniâ i tekst, Moskva [Емченко, Е. Б. (2000), Стоглав. Исследования и текст, Москва].
- Загадка древнерусского сыра 2017: Zagadka drevnerusskogo syra (2017), Russkij syr. Čast' I. [Русский сыр. Часть I.] URL: <http://bufetum.livejournal.com/45390.html>. [07.01.2018]
- Загадка древнерусского сыра 2017: Zagadka drevnerusskogo syra (2017), Russkij syr. Čast' II. [Загадка древнерусского сыра (2017), Русский сыр. Часть II]. URL: <http://bufetum.livejournal.com/45723.html>. [07.01.2018]
- Зализняк 2004: Zaliznâk, A. A. (2004), Drevnenovgorodskij dialekt, Moskva [Зализняк, А. А. (2004), Древненовгородский диалект, Москва].
- Зиновьев 2014: Zinov'ev, A. V. (2014), Ohotnič'i vidy mlekopitaûsîh srednevekovogo Novgoroda Velikogo (po arheozoologičeskim dannym), [v:] Vestnik Tverskogo gosudarstvennogo universiteta. Seriâ Biologiâ i êkologiâ. Т. 4, s. 86-94 [Зиновьев, А. В. (2014), Охотничьи виды млекопитающих средневекового Новгорода

- Великого (по археозоологическим данным), [в:] Вестник Тверского государственного университета. Серия Биология и экология. Т. 4, с. 86-94].
- Коллинс 1997: Samuël' Kollins, Nyněšnee sostoânie Rossii, izložennoe v pis'me k drugu, živušemu v Londone. Sočinenie Samuila Kollinsa, kotoryj devât' let provel pri dvore moskovskom i byl vračem carâ Alekseâ Mihajloviča 1667 g., [v:] Utverždenie dinastii. Moskva, s. 185-229 [Самуэль Коллинс, Нынешнее состояние России, изложенное в письме к другу, живущему в Лондоне. Сочинение Самуила Коллинса, который девять лет провел при дворе московском и был врачом царя Алексея Михайловича 1667 г., [в:] Утверждение Династии. Москва, с. 185-229].
- Кормчая 1280: Kormčâ kniga po drevnejšemu Novgorodskomu Sinodal'nomu spisku. Osnovnoj spisok (ГИМ, Син. 132) [Кормчая книга по древнейшему Новгородскому Синодальному списку. Основной список (ГИМ, Син. 132)].
- Коршунков 2009: Koršunkov, V. A. (2009), Сыр на Петров день: Narodnyj obyčaj russkikh žitelej Vâtskogo kraâ v vostočnoslavjânskom obrâdovom kontekste, [v:] Gercenka: Vâtskie zapiski. Вып. 15. Киров [Коршунков, В. А. (2009), Сыр на Петров день: Народный обычай русских жителей Вятского края в восточнославянском обрядовом контексте, [в:] Герценка: Вятские записки. Вып. 15. Киров]. URL: <http://www.herzenlib.ru/almanac/number/index.php?NUMBER=number15> [07.01.2018]
- Костомаров 1992: Kostomarov, N. I. (1992), Očerк domašnej žizni i npravov velikorussskogo naroda v XVI i XVII stoletijâh, Moskva [Костомаров, Н. И. (1992), Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях, Москва].
- Кочин 1937: Kočîn, G. E. (1937), Materialy dlâ terminologičeskogo slovarâ drevnej Rossii, Moskva-Leningrad. [Кочин, Г. Е. (1937), Материалы для терминологического словаря древней России, Москва-Ленинград].
- Кравецкий 2016: Kraveckij, A. (2016), Kolbasa drevnerusskikh Kormčih [v:] Slawische Geisteskultur: ethnolinguistische und philologische Forschungen. Teil 2. Zum 90. Geburtstag von N. I. Tolstoy, [v:] Philologica Slavica Vindobonensia. Band 3, Frankfurt am Main, s. 93-112. [Кравецкий, А. (2016), Колбаса древнерусских Кормчих, [в:] Slawische Geisteskultur: ethnolinguistische und philologische Forschungen. Teil 2. Zum 90. Geburtstag von N. I. Tolstoy (Славянская духовная культура: этнолингвистические и филологические исследования. Часть 2. К 90-летию Никиты Ильича Толстого). Philologica Slavica Vindobonensia. Band 3, Frankfurt am Main, с. 93-112].
- Курко / Полетаев 1958: Kurko, V. I. / Poletaev T. N. (1958), Pererabotka mâsa v domašnih usloviâh, Moskva [Курко, В. И. / Полетаев Т. Н. (1958), Переработка мяса в домашних условиях, Москва].
- Колпачева 2018: Kolpačeva, E. A. (red.) (2018), Kniga kulinara. Ènciklopedičeskoe èlektronnoe izdanie [Колпачева, Е. А. (ред.) (2018), Книга кулинара. Энциклопедическое электронное издание]. URL: [knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000019/st049.shtml](http://knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000019/st049.shtml) [29.04.2018].
- Ларин 2002: Larin, V. A. (2002), Tri inostrannyh istočnika po razgovornoj reči Moskovskoj Rusi XVI-XVII vekov, Sankt-Peterburg [Ларин, В. А. (2002), Три иностранных источника по разговорной речи Московской Руси XVI-XVII веков, Санкт-Петербург].
- Левшин 1816: Levšin, V. (1816), Ruskaâ povarnâ, ili nastavlenie o prigotovlenii vsâkago roda nastoâših russkikh kušan'ev i o zagotovlenij v prok raznyh" pripasov, Moskva [Левшин, В. (1816), Русская поварня, или наставление о приготовлении всякаго рода настоящих русских кушаньев и о заготовлений в прок разныхъ припасов, Москва (репринтное издание)].
- Лизек 1991: Lizek, A. (1991), Skazaniâ Adol'fa Lizeka o posol'stve ot Imperatora Rimsskogo Leopold'a k Velikommu carû Moskovskomu Alekseû Mihajloviču v 1675 godu,

- [v:] Moskva XV-XVII vekov. Moskva, s. 329-394 [Лизек, А. (1991), Сказания Адольфа Лизека о посольстве от Императора Римского Леопольда к Великому царю Московскому Алексею Михайловичу в 1675 году, [в:] Москва XV-XVII веков. Москва, с. 329-394.
- Мильков / Симонов 2011: Mil'kov, V. V./ Simonov, R. A. (2011), Kirik Novgorodec: učenyj i myslitel', Moskva [Мильков, В. В./ Симонов, Р. А. (2011), Кирик Новгородец: ученый и мыслитель, Москва].
- Мокиенко / Никитина / Николаева 2010: Mokienko, V./ Nikitina, T./ Nikolaeva, E. (2010), Bol'shoj slovar' russkikh poslovič, Moskva [Мокиенко, В./ Никитина, Т./ Николаева, Е. (2010), Большой словарь русских пословиц, Москва].
- Надель-Червинская 2011: Nadel'-Červinskaja, M. (2011), Semantičeskie kody ŗazyka fol'klora, Ternopol' [Надель-Червинская, М. (2011), Семантические коды языка фольклора, Тернополь].
- Новгородские летописи 1879: Novgorodskie letopisi (1879), Sankt-Peterburg [Новгородские летописи (1879), Санкт-Петербург].
- Онищенко 2012: Onišenko, V. (2012), Kopčenie, vālenie i solenie māsa [Онищенко, В. (2012), Копчение, вяление и соление мяса]. URL: <https://www.litres.ru/vladimir-onischenko/kopchenie-vyalenie-i-solenie-myasa/>. [29.04.2018]
- Памятники русского права 1952: Pamātniki russkogo prava (1952), Вып. I: Pamātniki prava Kievskogo gosudarstva X-XII vv., Moskva [Памятники русского права (1952), Вып. I: Памятники права Киевского государства X-XII вв., Москва].
- Парфененков 1999: Parfenenkov, V. O. (1999), Drevnerusskoe Sočineniexii veka «Voprošanie Kirika»: Istoriā teksta. Avtoreferat dissertacii na soiskanie učenoj stepeni kandidata istoričeskikh nauk, Sankt-Peterburg [Парфененков, В. О. (1999), Древнерусское сочинение XII века «Вопрошание Кирика»: История текста. Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук, Санкт-Петербург].
- Петров 2015: Petrov, D. A. (2015), Upominaniā o rybe i blūdah iz ryby v novgorodskih berestānyh gramotah, [v:] Fontes Slavia Orthodoxa. II, Olsztyn, s. 59-88 [Петров, Д. А. (2015), Упоминания о рыбе и блюдах из рыбы в новгородских берестяных грамотах, [в:] Fontes Slavia Orthodoxa. II. Православная культура вчера и сегодня, Olsztyn, с. 59-88].
- Петров 2016: Petrov, D. A. (2016), Upominaniā o vine, mede, pive, solode i hmele v drevnerusskikh berestānyh gramotah, [v:] Fontes Slavia Orthodoxa. III, Olsztyn, s. 37-70 [Петров, Д. А. (2016), Упоминания о вине, меде, пиве, солоде и хмеле в древнерусских берестяных грамотах, [в:] Fontes Slavia Orthodoxa. III. Православная культура: История и современность. Под редакцией Елены Потехиной и Александра Кравецкого, Olsztyn, с. 37-70].
- Пихоя 1973: Pihoā, R. G. (1973), K voprosu o vremeni perevoda vizantijskoj sintagmy XIV titulov bez tolkovanij v Drevnej Rusi, [v:] Antičnā drevnost' i Srednie veka. T. 10, Sverdlovsk, s. 308-311 [Пихоя, Р. Г. (1973), К вопросу о времени перевода византийской синтагмы XIV титулов без толкований в Древней Руси, [в:] Античная древность и Средние века. Т. 10, Свердловск, с. 308-311].
- Поклад / Поклад 1975: Poklad, S. / Poklad, D. (1975), Hranenie pernatoj diči na ohote, [v:] Ohota i ohotnič'e hozājstvo, № 2, s. 22-23 [Поклад, С./ Поклад Д. (1975), Хранение пернатой дичи на охоте, [в:] Охота и охотничье хозяйство, № 2, с. 22-23].
- Правда Русская 1940, 1947: Pravda Russkaā. Pod redakciej akademika B. D. Grekova. T. I: Teksty. Podgot. k pečati V. P. Lūbimov i dr. (1940); T. II: Kommentarii. Sost. B. V. Aleksandrov i dr. (1847), Moskva-Leningrad [Правда Русская. Под редакцией академика Б. Д. Грекова. Т. I: Тексты. Подгот. к печати В. П. Любимов

- и др. (1940); Т. II: Комментарии. Сост. Б. В. Александров и др. (1947), Москва-Ленинград].
- ПСРЛ 1950: Polnoe sobranie russkikh letopisej. Т. III. Novgorodskaa pervaa letopis', Moskva-Leningrad [Полное собрание русских летописей. Т. III. Новгородская первая летопись, Москва-Ленинград].
- ПСРЛ 1997: Polnoe sobranie russkikh letopisej. Т. I, Moskva [Полное собрание русских летописей. Т. I, Москва].
- ПСРЛ 1998: Polnoe sobranie russkikh letopisej. Т. II, Moskva [Полное собрание русских летописей. Т. II, Москва].
- ПСРЛ 2000: Polnoe sobranie russkikh letopisej. Т. VI, вып. 1, Moskva [Полное собрание русских летописей. Т. VI. Вып. 1, Москва].
- Повесть временных лет 2017: Povest' vremennyh let (2017), Podgotovka teksta, perevod i kommentarii O. V. Tvorogova [Повесть временных лет (2017), Подготовка текста, перевод и комментарии О. В. Творогова]. URL: <http://lib.pushkinskiydom.ru/Default.aspx?tabid=4869>. [7.01.2018]
- Рабинович 1988: Rabinovič, M. G. (1988), Očerki material'noj kul'tury russkogo feodal'nogo goroda, Moskva [Рабинович, М. Г. (1988), Очерки материальной культуры русского феодального города, Москва].
- Рейтенфельс 1997: Åkov Rejtenfel's, Skazaniâ svetlejšemu gercogu Toskanskomu Koz'me Tret'emu o Moskovii, Paduâ, 1680, [v:] Utverždenie dinastii, Moskva, s. 231-406 [Яков Рейтенфельс, Сказания светлейшему герцогу Тосканскому Козьме Третьему о Московии, Падуя, 1680, [в:] Утверждение династии, Москва, с. 231-406].
- РИБ 1880: Russkaâ istoričeskaâ biblioteka, izdavaemaâ arheografičeskoj komissiej. Т. 6, Sankt-Peterburg [Русская историческая библиотека, издаваемая Археографической комиссией. Т. 6, Санкт-Петербург].
- РИБ 1908: Tri svâtitel'skiâ poučeniâ duhovenstvu i mirânam, o raznyh" predmetah cerkovnoj discipliny, [v:] Russkaâ istoričeskaâ biblioteka, Т. 6, Pamâtniki drevnerusskogo kanoničeskogo prava. Č. 1 (Pamâtniki XI-XV v.) 2-e izd., Sankt-Peterburg [Три святительския поучения духовенству и мирянам, о разных предметах церковной дисциплины, [в:] Русская историческая библиотека, Т. 6. Памятники древнерусского канонического права. Ч. 1. (Памятники XI-XV в.) 2-е изд. Санкт-Петербург].
- Роспись царским кушаньям 1610-1613: Rospis' carskim kušan'âm 1610-1613, [v:] Akty istoričeskie, Т. II, 1598-1613; Dopolneniâ №356, Sankt-Peterburg, 1841, s. 425-436 [Роспись царским кушаньям 1610-1613, [в:] Акты исторические, Т. II, 1598-1613; Дополнения №356, Санкт-Петербург, 1841, с. 425-436].
- Росписи кушанию боярина Бориса Ивановича Морозова 1850: Rospisi kušaniû boârina Borisa Ivanoviča Morozova (1850), [v:] Vremennik Imperatorskogo Moskovskogo Obšestva Istorii i Drevnostej Rossijskih, VI, Moskva, s. 31-34 [Росписи кушанию боярина Бориса Ивановича Морозова (1850), [в:] Временник Императорского Московского Общества Истории и Древностей Российских, VI, Москва, с. 31-34].
- Российское законодательство X-XX веков 1984: Rossijskoe zakonodatel'stvo X-XX vekov (1984), [v:] Prostrannaâ redakciâ Ustava knâzâ Åroslava Vladimiroviča «O cerkovnyh sudah». Т. 1. Moskva, s. 189-193 [Российское законодательство X-XX веков (1984), [в:] Пространная редакция Устава князя Ярослава Владимировича «О церковных судах». Т. 1. Москва, с. 189-193].
- Рябинин 1999: Râbinin, E. A. (1999), «Derevânnyj mir» rannesrednevekovoj Ladogi. (Po materialam raskopok Zemlânogo gorodiša v 1973-1985 gg.), [v:] Rannesrednevekovye drevnosti Severnoj Rusi i ee sosedej. Sankt-Peterburg, s. 180-

- 191 [Рябинин, Е. А. (1999), «Деревянный мир» раннесредневековой Ладоги. (По материалам раскопок Земляного городища в 1973-1985 гг.), [в:] Раннесредневековые древности Северной Руси и ее соседей. Санкт-Петербург, с. 180-191].
- Словарь русского языка XI-XVII вв. 1975: Slovar' russkogo âzyka XI-XVII vv. (1975), Выпуск 2, Moskva [Словарь русского языка XI-XVII вв. (1975), Выпуск 2. (В – Волога). Москва].
- Словарь русского языка XI-XVII вв. 1996: Slovar' russkogo âzyka XI-XVII vv. (1996), Выпуск 23, Moskva [Словарь русского языка XI-XVII вв. (1996), Выпуск 23. (Съ – Сдымка). Москва].
- Смоленские грамоты XIII-XIV вв. 1963: Smolenskie gramoty XIII-XIV vv. (1963), Podg. T. A. Sumnikova, V. V. Lopatin; Pod red. R.I. Avanesova, Moskva [Смоленские грамоты XIII-XIV вв. (1963), Подг. Т. А. Сумникова, В. В. Лопатин; Под ред. Р. И. Аванесова, Москва].
- Соболевский 2005: Sobolevskij, A. I. (2005), Slavâno-russkaâ paleografiâ, Moskva [Соболевский, А. И. (2005), Славяно-русская палеография, Москва].
- Срезневский 1893-1903: Sreznevskij, I. I. (1893-1903), Materialy dlâ slovarâ drevnerusskogo âzyka po pis'mennym pamâtnikam. V 3-h tt. Sankt-Peterburg [Срезневский, И. И. (1893-1903), Материалы для словаря древнерусского языка по письменным памятникам. В 3-х тт. Санкт-Петербург].
- Срезневский 1866: Sreznevskij, I. I. (1866), Svedeniâ i zametki o maloizvestnyh i neizvestnyh pamâtnikah // Slovo o bogače i o Lazare po dvum spiskam XII v., [v:] Zapiski Imperatorskoj Akademii nauk. T. 9. Kniga 6. Sankt-Peterburg: «V Tipografii Imperatorskoj Akademii nauk», № XXIII, s. 28-33 [Срезневский, И. И. (1866), Сведения и заметки о малоизвестных и неизвестных памятниках // Слово о богаче и Лазареподдвумспискам XII в., [в:] Записки Императорской Академии наук. Т. 9. Книга 6. Санкт-Петербург.: «В типографии Императорской Академии наук», № XXIII, с. 28-33].
- РНГ 1970: Slovar' russkih narodnyh govorov. Vypusk pätuj (Voenstvo-Vyrastkovyj). Leningrad [Словарь русских народных говоров. Выпуск пятый (Военство-Вырастковий), Ленинград].
- Старина и Новизна 1905: Starina i Novizna (1905). Istoričeskij sbornik, izdavaemyj pri obšestve revnitelej russkago istoričeskago prosvetešeniâ v" Pamât' imperatora Aleksandra III, [v:] Častnaâ perepiska knâzâ Petra Ivanoviča Novanskogo, ego sem'i i rodstvennikov. Kn. 10, Moskva [Старина и Новизна (1905). Исторический сборник, издаваемый при обществе ревнителей русского исторического просвещения въ память Императора Александра III, [в:] Частная переписка князя Петра Ивановича Хованского его семьи и родственников. Кн. 10. Москва].
- Столовая роспись 1850: Stolovaâ rospis' na pomîn boârina B. I. Morozova (1850), [v:] Vremennik Imperatorskogo Moskovskogo Istorii i Drevnostej Rossijskih, VI, Moskva, s. 34-39 [Столовая роспись на помин боярина Б. И. Морозова (1850), [в:] Временник Императорского Московского Истории и Древностей Российских VI, Москва, с. 34-39].
- Сырников 2018: Syrnikov, M. (2018), Russkij syr. Sajt Maksima Syrnikova [Сырников, М. (2018), Русский сыр. Сайт Максима Сырникова]. URL: <http://www.syrnikov.ru/proedu/36-rs> [28.04.2018].
- Сыры в Древней Руси 2017: Syry v Drevnej Rusi (2017). Сыры в Древней Руси (2017). URL: <http://oldrus.livejournal.com/365954.html>. [7.01.2018].
- Сюткин 2003: Sjutkin, P. (2003), Russkij syr i russkij duh [Сюткин, П. (2003), Русский сыр и русский дух]. URL: <http://p-sjutkin.livejournal.com/322177.html>. [7.01.2018].

- Сюткина / Сюткин 2014: Sûtkina, O. / Sûtkin, P. (2014), *Nepridumannaâ istoriâ russkih produktov. Ot Kievskoj Rusi do SSSR*, Moskva [Сюткина, О. / Сюткин, П. (2014), *Непридуманная история русских продуктов. От Киевской Руси до СССР*, Москва].
- Сюткина / Сюткин 2016: Sûtkina, O. / Sûtkin, P. (2016), *A byl li russkij syr? Otveçaût istoriki. 14 oktâbrâ 2016* [Сюткина, О. / Сюткин, П. (2016), *А был ли русский сыр? Отвечают историки. 14 октября 2016*]. URL: [https://life.ru/t/еда/913866/a\\_byl\\_li\\_russkii\\_syr\\_otviechaiut\\_istoriki](https://life.ru/t/еда/913866/a_byl_li_russkii_syr_otviechaiut_istoriki). [7.01.2018].
- Устав князя Ярослава 1976: *Ustav knâzâ Ároslava o cerkovnyh sudah (1976)*, [v:] *Drevnerusskie knâžeskie ustavy XI-XV vv. Podg. Á. N.Šapov*, Moskva, s. 85-139 [Устав князя Ярослава о церковных судах (1976), [в:] *Древнерусские княжеские уставы XI-XV вв. Подг. Я. Н. Шапов*, Москва, с. 85-139].
- Эпнер 1911: Ёпнер, Ф. (1911), *Kolbasnoe proizvodstvo promyšlennoe i domašnee*, Sankt-Peterburg. [Эпнер, Ф. (1911), *Колбасное производство промышленное и домашнее*, Санкт-Петербург].
- Янин / Зализняк 1993: Ánin, V. L./ Zaliznâk, A. A. (1993), *Novgorodskie gramoty na bereste (iz raskopok 1984-1989 gg.)*, Moskva [Янин, В. Л./ Зализняк, А. А. (1993), *Новгородские грамоты на бересте (из раскопок 1984-1989 гг.)*, Москва].
- Compendium ferculorum, albo zebranie potraw (1682)*, przez Urodzonego Stanisława Czernieckiego I. K. M. Sekretarza A Iaśnie Wielmożnego Iego Mości Pana Alexandra Michala Hrabie na Wiśńiczu i Iaroslâwiu Lubomirskiego, Woiewody Krakowskiego, Sandomirskiego, Zatorskiego, Niepołomskiego, Lubaczewskiego, Ryckiego &c. &c. Starosty Kuchmistrza Ad usum Publicum Napisane. W Krakowie, w drukarni Jerzego i Mikołaja Szedlow I. K. M. Typ.
- Ecsedi, I. (1935), *A Debreceni és Tiszántúli Magyar ember táplálkozásáa*, Debrecen.