

ДМИТРИЙ ПЕТРОВ
Общество историков архитектуры
(Москва, Россия)

**Лебеди как блюдо первой подачи
на великокняжеских и царских пирах
в XVI–XVII вв.
(по письменным источникам)**

Swan as a dish of the first course of the tsar's banquet

ABSTRACT: The article is devoted to the history of one of the most famous dishes of Russian ceremonial cuisine, the princely and the royal - roasted swans. This dish opened tsars banquets was considered prestigious and status. Already for the XVII century, we know that wild swans, caught on the lake by special hunters – “swans”, were kept after capture in special ponds at the royal palaces. For an earlier time (starting from the 12th century), numerous references to swan hunting have been preserved, all related to princely life. The article describes the descriptions by foreign ambassadors of the procedure of tsars and princely banquets and the nature of dishes from the swan. Numerous examples from Russian folklore and literary monuments are given.

KEYWORDS: tsar's cuisine, the history of Russian swan hunting, the ceremony of the tsar's feast

В многочисленных современных сочинениях, посвященных истории русской кухни, при описании официальных пиров при великокняжеском и царском дворе на Руси рассказывается о лебедях в качестве блюда первой подачи, ср.:

1) *Украшением царского и боярского стола были изысканные блюда из дичи. Жареные лебеди подавались на пирах с соусом из бастра (привозное вино) с добавлением шафрана* [Вдовина 1979: 224];

2) *Первым блюдом всегда были жареные лебеди* [Романов 2000];

3) *В старину на пирах в богатых домах подавали жареных лебедей. На Руси образцом служили, разумеется, великокняжеские и боярские застолья. <...> После раздачи хлеба из рук царя в пиршественный зал на золотых и серебряных*

блюдах торжественно вносили украшенных перьями жареных лебедей с позолоченными клювами [Сюткин / Сюткина 2010: 222];

4) *Первым блюдом практически всегда были жареные лебеди (птиц специально разводили на Лебяжьем пруду, образованным запрудой при впадении реки Неглинки в Москву-реку у Водовзводной башни Кремля). Сначала слуги выносили на больших подносах неразделанных зажаренных лебедей и показывали их царю и, получив его разрешение, уносили, нарезали небольшими кусками и затем уже обносили гостей <...> Как не раз отмечали европейцы, практически вся русская пища – «никогда не виденная у нас». Вначале, чаще всего подавали жареных гусей или лебедей, а иногда и журавлей [Черная 2013: 280];*

5) *С древних времен пирьы на Руси начинались с выноса целиком зажаренных лебедей на больших серебряных блюдах. Лебедей показывали царю и гостям и уносили на кормовые поставцы, где их разрезали на куски и снова вносили [Рощина 2011];*

6) *<...> М. Ракитина: Традиционное свадебное блюдо на всяком свадебном пиру – это жареный лебедь, первое, что выносили гостям в Грановитую палату. <...> У нас рядом с Кремлем Лебяжий переулок, где находились лебяжьи пруды, где лебедей разводили специально для царских пиров. <...> На лебедей охотились еще, так что с лебедями все было в порядке тогда, в XVII веке. Первое блюдо, которым обносили всех гостей – это жареный лебедь, потом подавались другие мясные блюда [Радиопередача 2006].*

Возможно, что периодически воспоминания о «царской птице» всплывали в умах некоторых людей «Екатерининского века». Мы знаем, что жареных лебедей ели баре-оригиналы и в конце XVIII в.: «Однажды повар братьев Баташёвых (Андрея (1724–1799) и Ивана (1732–1821) – Д. П.) Селиван сотворил в Выксе настоящее чудо. На пасхальный стол было водружено изысканное блюдо – жареный лебедь. Когда стали разрезать фаршированную птицу, внутри оказались яйца, а в каждом яйце – мясо тушеного бекаса. Еще один надрез – и вылетела стайка воробьев – по числу гостей. На шеях воробьев были прикреплены ленточки с именами и миниатюрными подарками. Нужно было только поймать птичку» [Степанов 2015]. Однако такие случаи надо скорее рассматривать как исключение, чудачество, баловство.

По-видимому, впервые упомянул о подаче лебедей к столу А. Терещенко, написавший в 1848 г. о том, что «в XVII в. столы при дворе начинались с жареного, и преимущественно с жареных лебедей», и указавший ряд западных источников, свидетельствующих об этом (Герберштейн, Петр Петрей, Даниил Принц фон Бухау) [Терещенко 1997: 153]. Информация была подтверждена Н. И. Костомаровым, в 1860 г. пересказавшим рецепт из «Домостроя»: «Другие птицы, употребляемые в пищу, были утки, гуси, лебеди, журавли, цапли, тетерева, рябчики,

куропатки, перепела, жаворонки. <...> Лебеди во всякое время считались изысканным блюдом: их подавали под взваром с топешками, т.е. изрезанными ломтиками калача, опущенном в коровье масло; потроха лебязьки как и гусиные, подавались под медвяным взваром, иногда же с говядиной, или в пирогах и перепечах [Костомаров 1860: 85].

Хотя в тексте автора о первенстве лебедей в подаче блюд не говорится, но использованные в этой работе источники (Герберштейн и Коллинз) прямо называют лебедей как первое блюдо подачи на стол. Затем о лебедях написал И. С. Забелин в 1862 г.: «В скромный день первым блюдом был жареный лебедь» или «Самым первенствующим блюдом бывали лебеди», указавший также на «Роспись царским кушаньям» 1610-1613 гг. [Роспись царским кушаньям 1841: 426-438], в которой содержались краткие описания блюд из лебедей [Забелин 2014: 909].

Славянофильство и мода на неорусский стиль также повлияли на «реинкарнацию» «лебедя на блюде» как в реальной жизни, так и в изобразительном искусстве.

Жареные лебеди, журавли, павлины, фазаны, украшенные перьями, красовались на столах богатых хозяев. Один из «московских оригиналов былых времен», некто Петр Иванович, «разъезжал по всем знакомым домам, приглашая их отведать лебедя, приготовленного его Каремом, по образцу, как готовили его для торжественных обедов древних русских царей. И в доказательство истины своих слов он вынимал записки археологической комиссии, прочитывал весьма подробно описание, с чем и как приготавливали наши кухари лебедей, павлинов и журавлей. Начинка этих птиц, составленная по указанию книги из разных пахучих трав, шафрана и тому подобных, могла быть переварима только прежними желудками, но для П. И. было немислимо, чтоб его лебедь, изжаренный целиком, с позолоченным носом и привязанными огромными крыльями, мог кому-нибудь не понравиться из присутствовавших. На него нашла вдруг пассия давать славянские обеды; он вдался, вместе с Яшкой, в изучение кухни допетровской старины, составил из своих дворовых нечто в роде рынд, нарядил Трошку как какого-нибудь боярина в лисью шубу, повыващил из своих шкапов все родовые кубки, закупал дорогою ценою павлинов и журавлей». Известно, что еще древние римляне подавали к столу жареных павлинов, украшенных перьями. В XIX веке перья снова вошли в кулинарную моду. В Париже, например, существовали лавки, где давали хвосты и головы фазанов напрокат [Лаврентьева 1999: 83].

Выход в 1863 г. романа А. К. Толстого «Князь Серебряный», где в восьмой главе «Пир» были описаны царские кушанья и где пир начинался с подачи лебедей, ярко характеризует ситуацию: «Множество слуг, в бархатных кафтанах фиалкового цвета, с золотым шитьем, стали перед государем, поклонились ему в пояс и по два в ряд отправились за кушаньем. Вскоре они возвратились, неся сотни две жареных лебедей на золотых блюдах <...> но в это время подошел к ним стольник и сказал, ставя перед Серебряным блюдо жаркого: «Никита-ста!

Великий государь жалует тебя блюдом с своего стола!» Князь встал и, следуя обычаю, низко поклонился царю <...> Когда съели лебедей, слуги вышли, попарно, из палаты».

К концу XIX – началу XX вв. тема подачи лебедей как блюда, по-видимому, перестала интересовать кулинаров и потребителей: «В старинное время разводили его (лебеда – Д. П.) из-за мяса, шедшего на великокняжеский стол и на стол вельмож, теперь же мясо дикого лебедя едят в простонародье и даже готовят впрок, но держат эту птицу исключительно как декоративную» [Полная энциклопедия 1901: 1224-1225].

Последнее известное нам упоминание о подаче лебедя к царскому столу относится к маю 1896 г., когда в Москве состоялась коронация Николая II, сопровождавшаяся чередой торжественных трапез: «Празднование, во время которого император был с короной и скипетром, продолжалось весь день. На банкете его величество сидел на троне перед небольшим столом, на котором было только три прибора – один для него, другой – для императрицы, а третий – для вдовствующей императрицы. Антикварный сервиз из старинного золота был очень красив. Их величествам прислуживали придворные сановники, а тарелки подавали бывшие офицеры знатного происхождения. Меню было таким же, как и для нескольких предшествующих поколений, два главных блюда – осетр длиной в метр и лебедь, подаваемый со всем оперением» [Брятинская 2006: 50].

Отметим, что в доступных нам меню обедов 15 и 19 мая, а также ужинов 20, 23, 25, 26 мая 1896 г. названных выше блюд нет [Меню званых обедов 2019]. Романтическое очарование русского пира, с непременно лебедем на блюде, вдохновляло многих русских художников. Головокружительный успех имела картина К. Е. Маковского «Боярский свадебный пир в XVII веке» [Hillwood Estate 1883], в 1883 году на Всемирной выставке в Антверпене удостоенной Большой золотой медали, предваренная показами «живых картин» у Маковских (живая картина «Боярский пир» была даже повторена в особняке А. Н. Нарышкиной для императора) [Журавлева 1972], где лебеда несут гостям на высоко поднятом блюде, создали «лебедю на блюде» своеобразную рекламу как «герою» русских пиров. Складывается впечатление, что именно эта картина закрепила в сознании образ русского пира с непременно подачей лебедей, хотя сам такой сюжетный элемент известен и ранее.

Подача лебедей (или неопределимой крупной птицы) при изображении пира Ивана Грозного встречается в иллюстрациях к «Песне про царя Ивана Васильевича, молодого опричника и удалого купца Калашникова» М. Ю. Лермонтова. На рисунке В. Г. Шварца (1862 г.) царю подают блюдо, где к тушке птицы, по-видимому, прикреплены перья хвоста. Близкое по характеру изображение мы видим росписи сводов дворца Юсуповых 1890-х гг., где художник изобразил подачу на блюде большой птицы (вероятно, имелся ввиду лебедь) в виде приготовленной тушки с воткнутым бумажным (?) хвостом, а на рисунке Виктора Васнецова (1891 г.) достоверно изображена подача лебедя.

Известны и другие сюжеты с изображением пира, где подают лебедей, например на акварели и литографии по ней Н. Н. Каразина «Пир у князя Владимира». Подача лебедей присутствует в художественно оформленных меню обедов, сопровождавших государственные церемонии. Известны два меню, исполненные Н. Н. Каразиным, где изображены лебеди на блюдах. Первое – литографированное меню обеда, данного волостным старшинам у Петровского дворца 21 мая 1883 г. после коронации Александра III [Юхименко / Фалалеева 2002: 41]. На нем блюдо с лебедями изображено дважды: среди других блюд в обрамлении текста и в центральном картуше, где помещена картина древнерусского княжеского пира. Второе – меню данного императором в Петровском зале Большого Петергофского дворца парадного обеда в честь персидского шаха Музаффер-Эддина 5 июля 1900 г. Здесь мы видим череду слуг, несущих блюда к столу. Наиболее выразительным и художественно выделенным представлено блюдо с лебедем в перьях [Там же: 102]. На меню высочайшего обеда 19 мая 1883 г. для особ первых двух классов и высшего духовенства в Грановитой палате во время коронационных торжеств, выполненного В. Д. Поленовым [Там же; Зимин / Соколов / Лазерсон 2014] изображен пир у князя Владимира Красное Солнышко, которому слуги несут на стол блюда, среди них – лебедя в перьях. Сюда можно отнести и опубликованное М. Я. Чапкиной меню обеда 15 января 1899 г., (место его проведения не определено) выполненное М. Шибаевым, где изображена подача лебедя в перьях на блюде к свадебному (?) столу [Чапкина 2019]. Возможно, подобные сцены помещались и на предметах столового обихода. Изображение царского пира с царем, боярами и рындами и с лебедем в перьях, обложенного яблоками (?), на блюде посреди стола, помещено на «кузнецовское» фарфоровое блюдо начала XX в. [Там же]. Эта тема продолжает развиваться и до сего дня, ср., например, гравюры и картины современных художников: Кончаловская 1972; иллюстрации В. А. Фаворского, М. Фаворской, И. В. Федяевской; картины Сергеева [1994]. Лебедь на блюде постоянно используется в изображениях сказочного русского пира, лебедь в яблоках изображен даже на обложке книги Е. М. Величко, Н. И. Ковалева, В. В. Усова «Русская народная кухня» [Величко / Ковалев / Усов 1992], встречается в живописи Палеха и в книжной иллюстрации. Сцена с подачей лебедей на блюдах вошла и в фильм С. Эйзенштейна «Иван Грозный». Фактически «лебедь на блюде» стал стандартным элементом современного представления о древнерусском пире – т.е. о древнерусской кухне.

К сегодняшнему дню сложился образ, ярко выраженный в словах авторов популярных изданий по русской и советской кулинарии О. и П. Сюткиных: «Какое праздничное застолье ни возьми на картинах русских художников, везде они – лебеди, гуси, утки. Под золотистой корочкой, с перьями, уже украшающими прожаренную тушку, обложенные яблоками и пирогами. Вот он – лебедь, плывет над головами гостей <...> Издавна лебедь был на русском столе <...> Но даже в ту изобильную эпоху лебеди считались изысканным блюдом» [Сюткин / Сюткина 2014: 90].

Современные авторы, пишущие об истории русской кухни, фактически ограничиваются явным или скрытым цитированием «Домостроя», Костомарова, Забелина и иностранных авторов XVI-XVII вв. (Герберштейна, Коллинза, Петрея и т.д.). Никаких новых источников за прошедшие 150 лет в научный оборот не введено. Фактически все публикации, а их множество, особенно в интернете, имеют популярный или научно-популярный характер. Кажется, вопрос о лебедях как блюде русской кухни «закрыт»: «Уже давно подсчитаны все лебеди, которых подавали Ивану Грозному» [Сюткин / Сюткина 2011: 7].

К сожалению, существует ряд вопросов, на которые до сих пор нет ясных ответов. Когда возникла традиция подачи лебедей в качестве первого блюда? Какие лебеди использовались в великокняжеской и царской кухне – дикие или одомашненные? Как подавались лебеди, в виде зажаренной (?) тушки, с имитацией живой птицы или как-то иначе? Как соотносится европейская и русская традиция приготовления и подачи лебедей? Ответить на эти вопросы мы сейчас не можем, однако полагаем полезным попробовать систематизировать наши знания о лебедях как блюдах русской кухни в XII-XVII вв.

Наиболее древние сведения об использовании лебедей в качестве продукта питания обнаруживаются в результатах находок костей лебедей в археологических исследованиях в Новгороде. Они известны в слоях IX-X вв. на Городище [Спаская / Саблин / Михайлов 2011: 53] и в слоях XI, XII, XIII вв. в самом Новгороде [Зиновьев 2011: 283]. В Новогрудке в слоях XII в. были найдены кости нескольких лебедей [Бурчак-Абрамович / Цалкин 1972: 55]. В древнерусских письменных источниках нам известно несколько упоминаний о лебедях [Кочин 1937: 169, 173].

Можно сопоставить сведения о размерах штрафов за воровство (из охотничьих силков?) лебедей в Краткой и Пространной редакциях «Русской Правды» (XII-XIII вв.): «36. А въ голубѣ и въ куряти 9 кунь, а въ уткѣ, и въ гусѣ, и въ жеравѣ, и въ лебеди 30 рѣзань; а продажи 60 рѣзань» (Краткая редакция 2); «81. Аже кто украдетъ въ чьемъ перевѣсѣ ястрябъ или соколъ, то продажѣ 3 гривны, а господину гривна; а за голубъ 9 кунь, а за куря 9 кунь, а за утовъ 30 кунь, а за гусь 30 кунь, а за лебедь 30 кунь, а за жеравь 30 кунь» («Русская правда») и «Правосудия митрополичья» (XIV-XV (?) вв.) («За голубъ 9 коунь, за утку 30 коунь, за гусь 30 кунь, за лебедь 30 коунь, за жеравь 30 кунь, за кошку 3 гривны, за собаку 3 гривны, за кобылу 60 кунь, за волъ 3 гривны, за корову 40 кунь, за третьак 30 кунь, за лонщину полгривны, за теля 5 кунь, за борань ногата, за порося ногота, за овцу 5 кунь, за жеребца гривна, за жеребя 6 ноготь» [Юшков 1950: 176; Тихомиров 1964: 44]. Результаты сравнения показывают, что в XII-XIV вв. лебеди ценились так же, как журавли, гуси и утки.

Интересно, что в Псковской судной грамоте ни лебеди, ни журавли не упоминаются: «112. А боран присужать 6 денег, а за овцу 10 денег государю, а судьи 3 денги, старая Правда. А за гусак и за гусыню присужати по 2 денги государю, да судье 3 денги. А за утицу, и за селезня, и за кур, и за кокошь, присужать по 2 денги» [Законодательство Древней Руси 1984: 342]. Вероятно, это

связано с возможным статусом этих птиц как предмета привилегированной княжеской охоты. Отсутствие княжеской власти в Псковской республике предполагает и отсутствие наказания за охоту на «княжескую» птицу

В «Слове о полку Игоревом» лебеди упоминаются неоднократно, но в рассказе о побеге Игоря, который «полетѣ соколомъ подь мьглами, избивая гуси и лебеди завтраку, и обѣду, и ужинѣ» очевидно, что лебеди рассматриваются и как продукты питания. Первым на это обратил внимание еще И. С. Забелин [Забелин 2014: 917-918]. В «Задонщине» и былинах также упоминаются лебеди [Словарь-справочник 1969: 49-50]. По летописному известию под 1283 г. о землях князя Олега, Рыльского и Воргольского говорится о местах для охоты на лебедей: «есть бо во княжении его ловища лебединые» [ПСРЛ 1885: 163; ПСРЛ 1913: 79; ПСРЛ 1949: 154]. По-видимому, память о таких охотах сохранилась в записях русских былин:

Как жил на Руси Суroveň – молодец,
Суroveň – богатырь, он Суроженин,
По роду города Суздаля,
Сын отца гостя богатого.
Охоч он ездить за охотою,
За гусями, лебедями,
За серыми утицами,
Ездит он день до вечера,
А покушать молодцу нечего» [Былины XVII-XVIII 1960: 205].

Герой очень популярной, сохранившейся во множестве записей былины о Михаиле Потоке хочет убить лебедя в море. Из контекста повествования следует, что это достаточно ординарное событие, соотносимое с обычной охотничьей практикой:

Михайла Поток Иванович
Поехал возле моря синева.
Ажно по морю плавает лебядь белая.
И Михайла вымает из налучи свой крепкий лук,
И из колчана калену стрелу,
И хочет убить лебядь белую [Былины XVII-XVIII 1960: 221].

Таким образом, мы видим, что в IX-XV вв. лебедь был обычным блюдом русской кухни. Конечно, следует заметить, что в контексте упоминаний о лебедях в письменных источниках замечен определенный «княжеский» акцент: городище под Новгородом было княжеской резиденцией, и охотятся на лебедей князя Игорь и Олег.

Упоминание о лебедях как продукте питания мы встречаем и в более позднее время. В описании Голинского погоста Шелонской пятины Великого Новгорода («К Дворцу ж приписан великого князя погост Голинский») 1501 г. читаем: «А по новому письму <...> оброку на ту волость положено <...> мяса: 2 яловицы,

4 борова, 20 баранов, 10 лебедей» [Новгородские писцовые книги 1905: 304]. Там же, в писцовой книге 1524 г. указана и стоимость лебедя: «А мелкий доход имати деньгами: за яловицу 3 гривны Новгородские, за боров полторы гривны, за баран 4 денги, за лебедь гривна, за гусь 2 денги, за куря денга, за сыр денга, за сто яиц 3 денги, за пуд масла полторы гривны» [Дела Тайного приказа 1907: 387]. Хорошо заметна разница в стоимости лебедей и домашней птицы (гусей и кур). Куда поставлялись эти лебеди, непонятно, но, несомненно, эта птица добывалась для великого князя. Возможно, ее отправляли в Москву. Это единственное упоминание лебедя в новгородских писцовых книгах среди оброка в виде мяса домашних животных, но это не должно нас смущать, т.к. в писцовых книгах неоднократно упоминаются и другие дикие животные и птицы (заяц, терев) [Бассальго 1999: 314].

Нам известно еще одно упоминание 1585 г. о лебедях как предмете добычи: «И с онбаров, и за лебединую ловлю и с мельниц денежного оброку 10 рублей 28 алтын 2 деньги» [Езовая книга Кирилло-Белозерского монастыря; цит. по: Словарь промысловой лексики 2005: 171].

На свадебных пирах у знати во 2-й пол. XVI-XVII вв., возможно, подавали лебедей. Во всяком случае «Чин свадебный» описывает такую подачу: «А как войдут в комнаты и, поклонясь, сядут по своим местам, тесть поднесет новобрачному вино, и лучшие вина понесут, но тот отпробует сначала только горбушку и сыр. И прежде всего понесут на столы лебедя, поставят перед новобрачным, и он, приняв, наложит руку да велит разрезать. И ставят на стол лебедя и посылают тестю, и теще, и приглашенным боярам и боярыням, по блюду раскладывая по кусочкам, да по кубку романи, и подают птицу» [Домострой 1990: 96]. Лебеди, по-видимому, могли входить и в кормовые выдачи: «Наиболее ярким доказательством дружбы Царя с Горсеем была присланная на другой день провизия: 16 живых быков, 70 овец, 600 кур, 25 окороков, 80 кулей муки, 600 караваев хлеба, 2000 яиц, 10 гусей, 2 журавля, 2 лебедя, 65 галлонов меда, 40 галлонов водки, 60 галлонов пива, 3 молодых медведя, 4 сокола, запас лука и чеснока, 10 свежих семг, дикий кабан» [Горсей 1990: 150].

По-видимому, в это время лебедь попадал на княжескую кухню только в результате охоты. Никакой информации о других способах добычи и разведения лебедей мы не знаем. Судя по приведенным ниже сообщениям, и в XVI в. и в XVII в. способы получения лебедей остались прежними – лов диких лебедей.

Как пишет Павел Иовий: «Как и у нас, более вкусные блюда приготавливаются у них из добычи охотника и птицелова. При помощи охотничьих собак и тетнет они ловят всякого рода зверей, а при помощи ястребов и соколов, удивительная порода которых водится в Печорской области, они преследуют не только фазанов и уток, но также лебедей и журавлей [Новокомский 1836: 49]. Этот текст повторяется у Фоскарино: «У них водится замечательная дичь; они ловят ее силками, разного рода сетками и при помощи соколов, которые у них прекрасной породы. С ястребами они охотятся не только за фазанами и утками, но даже за лебедями и журавлями, [ибо] у них имеются ястреба и одна порода не-

больших орлов» [Фоскарино 2010: 64-65]. Его сообщение описывает ситуацию первой трети XVI в., которая косвенно подтверждается перечнем штрафов за воровство Судебника 1550 г.: «6. О гнезде соколем и о лебедином и о перевесех. Кто у кого гнездо соколье испортит или подсчет, или сокола на гнезде помкнет, или из гнезда соколы молоды покрал, и в том его уличать в правду, и за то гнездо испорченное взяти исцу на виноватом 6 рублей; а за то лебединое гнездо, кто у кого с гнезда яйца поберет и гнездо испортит, и за то лебединое гнездо взяти на том 3 рубли денег» [Архив 1855: 81]. Заметим, что в описание судебных санкций попали только ловчие птицы и лебеди, что подчеркивает их высокий промысловый статус.

И в начале XVII в. мы наблюдаем ту же картину:

1) *В особенности Русская земля берет преимущество пред другими странами множеством соколов, ястребов, орлов, кобчиков и коришунов и таким изобилием в журавлях, лебедях и диких гусях, что часто встречаются они сотнями* [Петрей 1997: 423];

2) *Да в том же приказе ведомо царская летняя потеха, птицы кречеты, соколы, ястребы, челики, и иные; а бывает теми птицами потеха на лебеди, на гуси, на утки, на жеравли, и на иные птицы* [Котошихин 2000: 78].

Несколько противоречит приведенным сведениям необъяснимое утверждение А. Олеария о том, что «так как пернатой дичи у них имеется громадное количество, то ее не считают у них такой редкостью и не ценят так, как у нас: глухарей, тетеревов и рябчиков разных пород, диких гусей и уток можно получать у крестьян за небольшую сумму денег, а журавли, лебеди и небольшие птицы, вроде серых и иных дроздов, жаворонков, зябликов и тому подобных, хотя и встречаются очень часто, но считаются нестоящими того, чтобы за ними охотиться и употреблять их в пищу [Олеарий 2003: 157].

В третьей четверти XVII в. известны целые деревни, занимавшиеся ловлей диких водоплавающих птиц (лебедей, гусей, журавлей) на территориях между Рязанью и Симбирском (Керенск, Шацк, Нижний Ломов, Пенза и т.д.): 1) «Да конные казаки лебединые ловли <...> Лебетчиков всего пять человек <...> [Строельная книга 1898: 49]; 2) Лебяжьей слободы казаков, подле Долгого озера [Книга строельная 1897: 8]; 3) «Жителей махонькой деревеньки Сандерки из пяти дворов, расположенной в опасной близости от Сурского брода, записали в «конные казаки лебединые ловли» [Саляев 2011: 148]; 4) «За военными хлопотами Е. П. Лачинов (пензенский воевода – Д.П.) не забывал и о хозяйственных делах. Казалось бы, он вполне мог поверстать в казаки и небольшую, в шесть дворов, уже существовавшую деревню Усть-Вазерок и пополнить её людьми. Ан нет, воевода поступил иначе: так как рядом гнездились большое количество лебедей, то он записал жителей в лебедчики – ловцов лебедей, освободив их от казацкой службы. Вполне понятно, что в данном случае воевода исходил из

чисто экономических соображений: лебедь тогда оценивался в 50 копеек, а, скажем, шкурка куницы – в 40, жёлтого бобра – в 30, а белки – всего в 1 копейку (цены из писцовых книг 1616 года)» [Саляев 2011: 147].

За дикими птицами посылались дворцовые служащие из Москвы. В 1663 году «в окрестностях Нижнего Ломова московские стрельцы закупили для царского двора сразу 19 лебедей и 28 журавлей, заплатив за них несколько десятков рублей: «За гнездо старых лебедей платили по 2 рубли, а за молодых за гнездо лебедей по рублю, а за журавлей за старые за гнездо по рублю по 16 алтын по 4 деньги, а за молодых журавлей по рублю, и всего за те лебеди и журавли денег изошло 32 рубля». В Керенске же в 1664 году стрельцы купили у соборного попа Сергия лебедей по рублю за штуку. Те упомянутые 14 молодых, 5 старых лебедей (вообще-то их поймали шесть, но одного лебедя ловцы упустили) и 28 журавлей не сразу были отправлены к царскому столу. Птиц сначала откормили, для чего нижнеломовский воевода отпустил 100 рублей медными деньгами из таможенного и кружечного сбора. Обслуживающий персонал получил за работу по 1 рублю 16 алтын 4 деньги с каждого гнезда (жалованье за год)» [Саляев 2011: 147-148].

Документ XVII в. донес до нас живую речь таких добытчиков лебедей: «Слышал я и то будто он Павел говорил чтоб промыслит гнездо лебедей да другое гнездо жаравлей и жаравли мочно промыслит хотя и не одно гнездо» [Памятники деловой письменности 1984: 269].

Материалы конца XIX в. свидетельствуют об уменьшении масштабов лебединой ловли.

1) *Лебедь в Астраханской губернии появляется вслед за мартышками (чайками), и пожалуй, чуть-ли не раньше их прилетает; по крайней мере, можно, хоть и редко, встретить нескольких лебедей на полыньях и оттаявших закрайках озёр. Когда же начинается пролёт и вскрываются ильмени, тут лебедей можно считать целыми тысячами. По прилёте лебедь бывает весьма тощ; вероятно, зимой корм его неудовлетворителен. Ильмени он выбирает открытые со всех сторон и держится на самой середине, так что стрелять его приходится лишь из хороших штуцеров и винтовок, каких у наших промышленников не имеется. С озёр, где прикормился лебедь, далеко слышен, в особенности по ветру, его звонкий, мелодичный голос, с оригинальным гого-каньем. Движения этой птицы необыкновенно деликатны и грациозны, в особенности у самцов, когда они ухаживают за самками. Тут лебедь то обовьёт подругу своей длинной, тонкой шеей, то припадает к ней нежно головой и ни на минуту не оставляет свою избранницу. Мясо лебедя подаётся только за самыми роскошными обедами* [Природа и охота 1878: 21-22].

2) *Не понимаю, отчего лебедь считался в старину лакомым или почетным блюдом у наших великих князей и даже царей; вероятно, знали искусство делать его мясо мягким, а мысль, что лебедь служил только украшением стола,*

должна быть несправедлива. Лебедь живет в старинных наших песнях, очевидно сложенных на юге России, живет также до сих пор в народной речи, хотя там, где теперь обитает настоящая Русь, лебедь не мог войти ни в песню, ни в речь, так мало знает и видит его народ. На юге, в Киеве, попал он в народные песни и на великокняжеские столы; его рушала, то есть разрезывала, сама великая княгиня, следовательно лебеда ели. Вероятно, оттуда, по преданию и старому обычаю, перебрался он на столы великих князей и царей московских и в народную современную речь, где слова лебедка и лебедушка остались навсегда выражением ласки и участия.

3) Мясо старых журавлей всегда сухо и довольно черство, но имеет весьма приятный вкус и запах дичины. Мясо же молодых отлично хорошо, мягко и сочно. Журавли никогда не бывают жирны, даже перед своим отлетом, несмотря иногда на питательную хлебную пищу. Самый сытый осенний журавль имеет только на своей хлупи тонкую пелену жира, лежащую двумя полосами, да по небольшому куску сала подмышками, но во внутренности жиру бывает довольно. Молодой жареный журавль, по-моему, очень вкусен; всего же пригоднее он для фарша в паитет и для окрошки. Старинные охотники, да и теперь охотники деревенские, дорожат журавлями за их величину: хотя мясо и жестковато, зато есть, что поест [Аксаков 1966: 310].

Еще в сер. XIX в. лебеди были широко распространены «в долинах Суры, Хопра <...> Медведицы, Усы, <...> Вятки» [Богданов 1871: 146]. Ср.: «Лет 30–40 назад кликун был <...> обыкновенной гнездящейся птицей Симбирской губернии <...> в пределах губернии кликуны <...> гнездились прежде, следы чего остались в названиях многочисленных «Лебяжьих» озер» [Житков / Бутурлин 1906: 231-232]. К XX в. лебеди почти полностью исчезли из этих мест [Симаков 1914 1913: 44-75].

Вероятно, посылка «ловецких команд» выглядела так: «сентября в 22 день (1672 г. – Д. П.) по указу великого государя послан в Резанской уезд в село Дехтяное да Шацкого уезду в село Сасово сокольник Фома Долгинской да ястребник, да с ними стадной конюх, для ловли диких гусей; и о послушных памятях государев указ послан в Хлебной Приказ, велено тот отпуск учинить против прошлого 180-го году. Тому ж сокольнику на всякие расходы к ловле и на покупку диких гусей дано 15 рублей» [Дела Тайного Приказа 1907: 1603-1604]. Пойманные дикие птицы доставлялись в Москву. Для их содержания в самом городе и окрестных дворцовых селах были выстроены специальные Лебедные (птичьи) дворы. О наличии у нас в конце XVI в. «ручных» птиц, т.е. содержащихся в неволе, в садке, где кормят «руками» лебедей, сообщает Дж. Флетчер: «Из других птиц основные – лебедь, ручной и дикий (их весьма много), цапля, журавль» [Флетчер 1991: 35]. Судебнике 1550 г. упоминается «домовой лебедь»: «Цена птицамъ домовым: гусь 2 алтына; петух вальшеной 2 алтына; курица 3 денги; утка грош; селезень 2 денги; голубь 2 денги; утка, которая сидит на кругу,

6 рублей; пава или пав 2 рубли с четвертью; лебедь домовая 2 рубли с четвертью» [Архив 1855: 82]. «Утка, которая сидит на кругу» – подсадная утка, специально дрессируемая для охоты [Рябов 1950: 84-89], ее стоимость сопоставима со стоимостью ловчей птицы по тому же «Судебнику»: «10. О птицах ловчих держаных: кречет красной 12 рублей; белой кречет 10 рублей; серой кречет 6 рублей; сокол 6 рублей; ястреб большой 3 рубли; балобан 2 рубли; за ястребца или за чеглока рубль; за дерлика полтина».

Один, по-видимому, главный с точки зрения непосредственной доставки птицы на кухни Кормового дворца, Лебяжий двор, находился непосредственно около него – за кремлевской стеной. По неподтвержденным данным: «В XVII веке, близ пруда в Нижнем Александровском саду, находился Лебяжий двор, и в пруду плавали лебеди, которые предназначались для царского стола. Пруд и Лебяжий двор были уничтожены в начале XVIII в. Память о них осталась в названии существующего здесь сейчас Лебяжьего переулка» [Сыгин 1958: 162]¹.

Эта информация, вероятно, была почерпнута у И. М. Снегирева, который, без ссылки на источник, сообщал: «Лебеди величаемы были царскою птицею, которая прославляется в народных песнях; они составляли почетное блюдо на царских столах <...> От Лебединого двора, занимавшего прежде место у Ниротворцева дома у Каменного моста, и от Лебединого пруда самый переулок носит название Лебяжьего» [Снегирев 1860]. Ср.: «Один из прудов, здесь (у Водовзводной и Боровицкой башен – Д. П.) бывших, назывался Лебединым, потому что на нем плавали и береглись царские лебеди – первое кушание того времени. У пруда стоял Лебединый двор. Подле того места один переулок и теперь носит название Лебяжего» [Забелин 2014: 116-117]. Заметим, что с другой стороны стены, за Боровицкой башней, размещался «Куретный двор» Кормового дворца, где содержались, по словам Забелина, «куры, гуси, утки всякая другая птица» [Там же: 112].

Как выглядел такой двор, мы не знаем, но описания других подобных ему учреждений дворцового хозяйства дают некоторое представление об его внутреннем устройстве: «Да к реке Яузе двор Птичей, огорожен на осмеро, а у них 12 ворота, на всех дворах по 7 анбаров мшених, крытых дранью. На оном дворе: 144 гуся диких, 40 гусей да 24 гусыни Руских, 4 петуха Индейских, 84 курицы <...> под селцом же Княжчины на реке Яузе для диких гусей и уток сад, огорожен кругом забором 236 прясл, а в нем построено для зимнего времени диким уткам 2 избы: одна изба на воде на сваях 6 сажень, окно большое, а въ нем решетка железная; другая жь изба против ее на берегу 4-хъ сажен, а в ней печь муравленая, пол кирпичной, 4 окошка болших, а в них решетки железные, промежь их переходы, а в ней 43 утки диких» [Дела Тайного приказа 1907]. То, что в этом тексте не упоминаются лебеди, не должно нас смущать, т.к. очевидно, что различия между дикими лебедями, утками и журавлями с точки зрения их отлова или охоты в XVI XVII вв. не было.

¹ Ср. также: «Лебяжий переулок. Здесь упоминается в 1670 г. Лебяжий, Лебедчиков каменный с большим прудом двор, сгоревший в пожаре 1737 года...» [Мартынов 1881: 106-107].

На плане «Кремленаград», датируемом ок. 1600 г., мы видим пруд между Боровицкой и Беклемишевской башнями. На восточном берегу этого пруда показаны два домика, один из них с навесом (?). Заметим, что это единственные сооружения, показанные на этом плане за периметром кремлевских стен, исключая, конечно, Красную площадь и Васильевский спуск [Памятники архитектуры 1983].

«Сигизмундов план» 1610 г. [Скворцов 1913; Бартенев 1912] показывает огражденный забором большой двор с постройками у Боровицкой башни. К сожалению, реки Неглинной нет на этом плане, но очевидно, что двор находится рядом с Боровицкой башней. На «Несвижском» (1611 г.) плане Москвы [Александрович 1976], мы видим огороженную забором территорию на западном берегу пруда (Яузы), с какими-то строениями около забора.

На плане Москвы Олеария 1630-х гг. [Олеарий 1996: 165-166] на западном берегу пруда, на пустом месте, показан прямоугольный двор в ограде. Внутри, с трех сторон, вдоль ограды изображены небольшие постройки.

На плане Москвы 1638 года Мериана [d'Avity 1638] мы видим западный берег пруда, почти полностью огороженный деревянной оградой, к которой примыкает прямоугольная выгородка. У начала Боровицкого моста, у башни, изображены строения (домик). Точно также изображена эта территория и на «Годуновском плане» Москвы [Назаревский 1914] и на т.н. «Петровом чертеже» [Молева 1997]².

На плане Москвы Августина Меерберга 1660-1661 гг. под № 45 «Лебедный пруд» показан пруд на устье Неглинной. У Водовзводной башни, на берегу пруда нарисованы домики и такие же – по берегу вдоль Боровицкого моста [Памятники архитектуры 1983].

Нет сомнений, что «Лебяжий двор» у Кремля достоверно существовал в XVII в. Можно осторожно предположить, что «Лебяжий двор» в Москве, у Боровицкой башни, был устроен ранее, в XVI в. Удивительно, что он не упоминается в письменных источниках, описывающих хозяйство «Дворца», в таких, например, как сочинение Г. Котошихина или «Делах тайного Приказа». Не упоминает о них и И. Е. Забелин в своих работах, посвященных жизни царей, хотя и говорит о лебедях и Лебяжьем дворе в коротком исследовании о царских зверинцах [Снегирев 1860]. Когда был создан кремлевский «Лебяжий двор», не совсем ясно, но, например, в самом начале XVII в. или, возможно, ранее, как минимум, в последней четверти XVI в. Лебяжий двор был устроен в Борисовом городке – великолепной загородной резиденции Бориса Годунова, бывшей, по-видимому, ранее дворцовым селом: «А ниже того места на лугу бывал Лебя-

² Вокруг истории этого плана существуют разночтения. Н. М. Молева в книге «Москвы ожившие придания» относит его к периоду между 1597 и 1599 годами, а первое издание датирует 1662 годом, указывая на второй том «Космографии» Блавиана, изданной в Амстердаме. В книге «Архитектурные ансамбли Москвы XV–начала XX веков» под редакцией Т. Ф. Саваренской он относится к началу 1600-х годов и считается впервые изданным Г. Гарритсом в 1613 году (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Moscow_1662_Atlas_Maior.png).

жий двор» [Опись Борисова городка 1955]. Как пишет И. Е. Забелин, «В Семеновском и Измайловском потешных дворах содержали разных редких, диковинных птиц отечественных и чужестранных. Там были лебеди, китайские гуси, павлины, английские куры, гуси и утки, цесарки и пр., которых старались у нас акклиматизировать. <...> За лебедями ходил лебедчик» [Снегирев 1860]. Возможно, что в Измайлове лебеди содержались на «Птичьем дворе» на берегу Лебедевского пруда [Чернов 2008: 62-63]. По словам А. Малиновского, это был «птичий двор. Лебедей, павлинов, гусей, уток и разных охотничих кур было там 484» [Малиновский 1821].

Мы встречаем указание на существование Лебяжьего двора в селе Преображенском: «Позади дома расположен хорошенький сад (с прекрасным прудом) <...> Кроме того, там было все, что нужно для небольшого поместья, как-то: куры, каплуны, гуси, редкие утки, индейки, лебеди, журавли, павлины и другие птицы» [Берхгольц 2018: 510]. Около дворца находилась Лебяжья березовая роща, а на другой стороне Яузы – Лебяжий пруд, в котором разводили лебедей [Бугров 2004].

В селе Воздвиженском в конце 1670-х гг. «числились государев двор с Воздвиженской церковью; двумя прудами с каменными плотинами, в которых водились щуки, лещи, язи, окуни, плотва и плавали лебеди; дворы дворцовой администрации: приказчиков, прудовых сторожей, лебедчиков, воловиков <...> По переписным книгам 1646 г. в Воздвиженском было два двора сторожей при государевом дворце, два двора прудовых сторожей, 65 дворов крестьян» [Исторические материалы 1886].

Мы полагаем, что дикие птицы (лебеди и гуси) содержались в «Лебяжьих» и «Птичьих» дворах дворцовых сел и при надобности доставлялись в Москву, на «Лебяжий» двор у Кремля. Распоряжения об этом могли выглядеть приблизительно так: «Декабря в 22 день по указу великого государя велено прислать на Аптекарской двор ис Степановского к празднику Рождества Христова 34 гуся да 100 уток живых. Память о том Приказу Тайных Дел подъячому Данилу Полянскому дана <...> Декабря в 24 день <...> на Аптекарской же двор велено прислать из Осеева 10 кур Индейских декабря к 25-му числу; и указ о том къ Юрию Лутохину послан <...> Генваря в 17 день послана память в село Чашниково к Никите Непоставову, велено села Чашникова, со крестьян собрав оброчныхъ 150 кур Рускихъ живых, прислать къ Москве на Обтекарской двор генваря къ 18-му числу за 5 часов до света» [Дела Тайного Приказа 1907].

Возможно, что, минуя московский «Лебяжий двор», птица в виде полуфабриката доставлялась из подмосковных птичьих дворов прямо во дворец: «Декабря в 8 день <...> Того ж числа послана память в Домодедово, велено в Домодедовской волости и в селе Ермолине за племянными оставить к Светлой неделе на убой кур Индейскихъ и гусей и уток по 50, а досталных велел кормить, а по кормя побить; а побитыхъ гусей и уток крылье отсекаать на вабила, а перье и пух збирать вместе, так ж и потрохи вязать порознь. А учиня прислать все на Аптекарской двор к празднику Рождества Христова» [Дела Тайного Приказа 1907].

«Вабило» – приспособление для охоты с хищными птицами. Представляет собою соединенные вместе кожаным элементом два крыла птицы на веревке [Забелин 1957].

Лебязьи дворы обслуживали специально обученные люди – «лебедчики». Мы знаем, что в Новгороде, в период шведской оккупации в 1611–1617 гг. существовал садок, где содержались пойманные дикие лебеди. Они периодически подавались на стол шведского губернатора Новгорода Якоба Понтуса Делагарди, а их убиток восполнялся поимкой новых птиц, за которых «лебедчик» Тренка Якольцев получал вознаграждение. Птица кормилась зерном (овес) из казны. Судя по документу, в садке постоянно пребывало 10-20 лебедей [Löfstrand / Nordquist 2005: 152]³. Мы знаем о существовании в 1617 г. в Новгороде «дворцовых доходов с рыбных и с лебединых и с утячих ловель» [Опись Новгорода 1984/1: 137; II: 254].

По-видимому, для ухода за такой птицей требовалась определенная квалификация, о чем косвенно свидетельствуют документы середины 1660-х гг. – указ царя от 17 марта 1664 года о найме «в украинских городах черкас, умеющих водить всякую животину и дворовых птиц» [Салеев 2011: 148] и распоряжение 1665 г.: «да потому ж промыслять огородниками, скотниками, и которые умеют птиц водить лебедей, гусей, утят, кур Индейских и Руских, и прислать их к Москве ж» [Дела Тайного Приказа 1907: 1166].

Подробности жизни таких дворов, передачи птицы с одного двора на другой, мы можем увидеть из писем приказчиков Б. И. Морозова своему боярину: «Да по твоему государеву указу собрано <...> да два гнезда гусей. А кормили г., в саду 2 недели; а овес, г., и вода перед ними безпристани была а <...> не отъелись, что вешня дела, дерутца на волю. А достальных г., осталось в саду трое гусей за тем и не послано, что отъядаюца худо» [Акты хозяйства 1940: 215], «что отпущено с ним с Москвы <...> да 40 гусей, да 39 уток, да 3 лебеда. И лебеди г., и гуси и утки против памяти приняты все сполна» [Там же: 180].

Нет никаких сомнений, что «лебеди на блюде» на великокняжеском пиру стали известными благодаря детальному рассказу Сигизмунда Герберштейна [Барбаро и Контарини 1971: 231]⁴. Он дважды (в 1517 и 1526 гг.) побывал в Москве и написал книгу, впервые напечатанную на латыни в 1549 г. и ставшую на 150 лет базовым источником знаний иностранцев о России. Эта книга сразу же была переведена на немецкий (перевод 1557 г. сделан автором и отличается от латинского текста Herberstein 1855⁵) и итальянский языки и неоднократно переиздавался вплоть до нашего времени. Существует четыре издания С. Герберштейна на русском языке [Герберштейн 1866; Герберштейн 1908; Герберштейн 2008]. Мы приводим те фрагменты, где говорится о лебедях (в переводе И. Ано-

³ Благодарю А. А. Турилова за указание на этот источник.

⁴ А. Контарини, которому принадлежит самое раннее упоминание о великокняжеском угощении, описывает пир у Ивана III в 1477 г. очень кратко и без представления блюд.

⁵ Autobiographie S. Herbersteins. Hrsg. Th. Karajan, [in:] Fontes rerum Austriacarum. Abt. 1. Wien. 1855. Bd.1. S. 67 -396.

нимова 1866 г., сделанном только с латинского издания 1556 г., они названы «журавлями») по последнему изданию 2008 г., в котором напечатаны латинские и немецкие тексты и уточненный перевод:

1) *Наконец стольники вышли за кушаньем [снова не оказав никакой чести государю] и принесли водку, которую они всегда пьют в начале обеда, а затем жареных лебедей, которых в мясные дни они почти всегда подают гостям в качестве первого блюда. Трех из них поставили перед государем; он проколол их ножом, чтобы узнать, который лучше и предпочтительнее перед остальными: после чего тут же велел их унести. Все сейчас же вышли в том же порядке, в каком вошли, и положили разделанных и разрезанных на части лебедей на меньшие блюда, по четыре куска на каждое. Войдя, они поставили перед государем пять блюд остальные же распределили [по чину] между его братьями, советниками, послами и другими. При государе стоит человек, который подает ему чашу; через него-то государь и посылает отдельным (лицам) хлеб и другие кушанья. Государь обыкновенно дает отведать предварительно кусочек стольнику, затем отрезает от разных кусков и про-бует, после чего посылает брату или какому-нибудь советнику или послам одно блюдо, от которого кушал сам.*

2) *Затем стольникам велят идти за кушаньями. Между тем приносят водку, которую они обычно пьют перед едой. По мясным дням на первое всегда подают жареных лебедей; из них два или три были поставлены перед великим князем, который ткнул в них ножом, чтобы узнать, который мягче и нежнее. Прочие стольники держали свои блюда с лебедями в руках. Потом государь велит убрать поставленных перед ним, и с тем все они вместе выходят в двери. Прямо перед дверью в залу стоит разделочный стол, на нем лебедей разрезают и на каждое блюдо кладут по четыре крыла или по четыре ножки (по два крыла и по две ножки – в «Автобиографии» – Д. П.), а затем и прочее по их обыкновению. Затем стольники вносят блюда вновь и ставят перед государем четыре или пять из них, меньших, потом – его братьям, его старейшим советникам (для остальных предназначены грудки и гузки в «Автобиографии» – Д. П.), потом – послам, а затем и остальным. Государь же выбирает (нежные) куски, отрезает от каждого, подзывает своего стольника и дает ему одно блюдо, чтобы тот отнес его одному из его братьев, еще одно – его старейшим советникам, потом послам. Кому такое присылается, тот встает, и встанут все остальные, дабы почтить его; он благодарит государя и других наклоном головы (в немецком переводе – Д. П.) [Герберштейн 2008: 559].*

3) *Когда мы начали есть жареных лебедей, они приправляли их уксусом, добавляя к нему соль и перец [это у них употребляется как соус или подливка]. Кроме того, [для той же цели] было поставлено кислое молоко, а также соленые огурцы, равно как и сливы, приготовленные таким же способом, (или сливы (?),*

которые они хранят в течение всего года (в немецком переводе – Д. П.) это стоит на столе в течение всего обеда. Тот же порядок соблюдается при внесении других блюд, за исключением того, что они не выносятся обратно, как жаркое (лебеди – в немецком переводе – Д. П.) [Герберштейн 2008: 561].

Герберштейн описывает подачу лебедей как двухчастную процедуру. Сначала некоторые целые тушки лебедей на больших блюдах приносят великому князю, который пробует их все, выбирая лучшие. В это время другие лебеди остаются на руках у стольников, которые после выбора их уносят и на разделочном столе в соседнем помещении разрезают на порционные куски, перекладывая на «меньшие, небольшие, блюда» (тарелки?), укладывая на каждое по четыре куска (по четыре крыла, четыре ножки или по два крыла и по две ножки). Грудки и гузки раскладывают по другим блюдам (тарелкам). Великому князю подается четыре или пять таких блюд с лучшими частями, другие ставят перед его братьями и боярами и послами. Остальные участники пира получают менее качественные куски птицы. Большое количество блюд, которые подавались великому князю, очевидно, связано с тем, что не ел их все, но отсылал со стольниками другим участникам пира. В качестве приправы использовались стоявшие на столе перец и уксус, а также кислое молоко, соленые огурцы и сливы. Герберштейн утверждает, что жареные лебеди всегда подаются первым блюдом в скоромные дни.

Каким образом Герберштейн понимал, что перед ним – жареные лебеди? Есть только два варианта объяснения: 1. Императорскому послу изустно объявлялось название блюда; 2. Лебеди подавались в перьях или с головой, хвостом и крыльями. Комментируя первый вариант, приведем фрагмент описания приема у конюшенного Б. Годунова имперского посла Н. Варкоча в 1595 г.:

1) В переднем покое сидели наши приставы и все мы. После совещания польский переводчик позвал нас опять туда, и Борис Федорович дал знать через него г. послу, чтобы он откушал у него хлеба-соли. Затем мы отправились в наше помещение. Когда пришли туда, были уже приготовлены столы: Годунов прислал г. послу 100 кушаньев, все на серебряных блюдах, и разного рода напитков, меду, вина, также много кубков и серебряных кружек. Все эти кушанья и напитки подносились г. послу в прежнем порядке, как и на велико-княжеском обеде, и при каждом кушанье или напитке было сказано его название (разрядка моя – Д.П.). После того обедали до поздней ночи, а тут все разъехались по домам [Гизен / Гейс 1991: 155].

2) Спустя полчаса потом приехал Великокняжеский кравчий князь Андрей Андреевич Телятевский и тотчас же за ним прислано 150 кушаньев, все на серебряных блюдах, накрытых такими же блюдами. Кравчий велел подносить их одно за другим, потому что мы еще не садились за стол, и при каждом сказывал, что это за кушанье (разрядка моя – Д.П.). В переднем

покое сидели наши приставы и все мы. После совещания польский переводчик позвал нас опять туда, и Борис Федорович дал знать через него г. послу, чтобы он откушал у него хлеба-соли. Затем мы отправились в наше помещение. Когда пришли туда, были уже приготовлены столы: Годунов прислал г. послу 100 кушаньев, все на серебряных блюдах, и разного рода напитков, меду, вина, также много кубков и серебряных кружек. Все эти кушанья и напитки подносились г. послу в прежнем порядке, как и на Великокняжеском обеде, и при каждом кушанье или напитке было сказано его название (разрядка моя – Д.П.). После того обедали до поздней ночи, а тут все разъехались по домам [Варкоч 1874: 19, 21].

Однако нам кажется более правильным второй вариант объяснения. Ср.:

1) *Спустя немного времени опять явились те, которые встречали нас на дороге, принесли сь собой роскошную царскую трапезу изъ 50-60 блюд разнообразных, превосходных яств. Их несли монастырские служители, стрельцы. Вошел казначей, поклонился и остался внутри (дома), а его уполномоченные стояли вне вместе с писцом, который держал в руках список и читал: начал перечислением хлебов, а потом перечислял блюда с кушаньем по их сортам, выкрикивая громким голосом: «блюдо такое-то с такой-то рыбой» – одно за другим, с величайшей точностью и подробностями. Его вносили внутрь и казначей подавал собственноручно: сначала черный хлеб, потом разные сорта белаго, затем блюдо за блюдом, при чемъ он говорил: «архимандрит и прочие отцы подносятъ твоей святости, блаженнейший, то-то и то-то и т.д. до конца, как это установлено, в величайшемъ порядке, пока не покончил с кушаньями, после чего начал подносить напитки в больших оловянных кувшинах: разные сорта меда и пр. [Путешествие антиохийского патриарха 1898: 25].*

2) *После полудня нас пожаловали пищей и напитками с царского стола, но не «угощением», чтобы мы веселились по случаю рождения царевича. Пища состояла из мяса и выпечки, разных напитков, соусов и супов, жареной дичи, кусков лося и оленя, лебедей, гусей и журавлей [Витсен 1996: 159].*

Сохранилось несколько описаний царских пиров, относящихся к 2-й пол. XVI в. Наиболее ранним, после Герберштейна, является рассказ Ричарда Ченслора, которого Иван Грозный принимал в конце 1553 – начале 1554 гг. Рассказ Р. Ченслора, несомненно, принадлежит очевидцу и участнику пира. Его описание царского дворца (довольно скептические) и пира – наполнены подробностями, отсутствующими у других иностранцев. В приведенных ниже текстах разрядкой отмечены детали, отсутствующие в рассказе Герберштейна: «Тогда вносят царское угощение из лебедей, *нарезанных кусками* (разрядка моя – Д. П.), каждый лебедь на отдельном блюде. Великий князь рассылает их так же, как хлеб, и подающий говорит те же слова, как и раньше. Как я уже сказал, кушанья подаются без определенного порядка, но блюдо за блюдом» [Ченслор 1937: 59]. Ченслор описывает порционно нарезанных лебедей. Оче-

видно, что в таком случае на пиру подавали просто жареную птицу, разрезанную и разложенную (вероятно, тушку целиком) на блюда.

Рассказ Климента Адамса, спутника Ченслора, отличается указанием на возраст подаваемой птицы: «Когда подношения кончаются, входит придворный в сопровождении прислужников и, поклонившись князю, ставит на стол на золотом блюде *молодого* (разрядка моя – Д. П.) лебеда (*signellum*); чрез полминуты снимает со стола и отдает кравчему с семью товарищами, чтобы нарезать кусками. Потом блюдо ставится на стол и предлагается гостям с прежней торжественностью» [Адамс 1838: 53].

Определить возраст лебеда, не попробовав его, не представляется возможным. Вероятно, это тоже объявлялось изустно, ср. мнение А. Дюма-старшего о молодых лебедах: «Но с точки зрения кулинарной, он никогда не занял бы свою позицию, если бы мясо молодого лебеда, особенно дикого, не было более нежным и вкусным, чем мясо наших лучших перепончатых птиц» [Дюма 2006: 343].

Даниил принц фон Бухау был на пиру у Ивана Грозного в 1576 г.: «Затем все стольники (*dariferi*), выступая по порядку и постояв немного пред столом своего государя, снова выходят и приносят изжаренных, но не разрезанных еще, лебедей на тарелках и, показав их, опять уносят <...> Немного спустя стольники приносят разрезанных уже, разложенных по частям в меньшие блюда и приправленных луком лебедей, и предлагают их своему государю. Отведавши, он пересылает некоторые части своим вельможам и нам» [Бухау 1877: 56].

Петр Петрей сообщает о несколько ином порядке подачи лебедей при этом он утверждает, что «жареный лебедь» был статусным, престижным блюдом:

1) *После того раскладываются и подаются кушанья по пяти блюд разом; их подают великому князю, потом посланникам, советникам и другим, в том порядке, как они сидят и в каком уважении у великого князя. Затем приносят разные напитки, рейнские, испанские и французские вина, разные меда и пиво и потчуют ими гостей. После того стольники приносят несколько жареных лебедей для великого князя; он сам дотрагивается до них ножом и пробует, которые лучше изжарились, разрезает их на малые куски и посылает советникам и послам, если эти сидят за столом, причем стольник говорит им: «Великий князь всея Руси пожаловал вас сим и просит, чтобы вы кушали», – они благодарят, встают, снимают шапки, наклоняют головы и говорят: «Дай, Боже, счастья и здоровья нашему милостивому великому князю!»*

Когда великий князь начнет есть какое-либо кушанье, кравчий берет уксус, перец и немного соли и кладет все это на блюдо, в которое великий князь обмакивает и ест. То же самое делают и приставы для посланников и соблюдают все русские за обедом, потому что все кушанья у них готовятся без соли [Петрей 1997: 403-404; Лимонов 1998]⁶.

⁶ Петр Петрей жил в России в 1601-1605 гг. См.: Петрей 1997: 403-404; Лимонов 1998. Об использовании им разных источников, в т.ч. и Герберштейна – С.109.

2) *На своих пирах и вечеринках москвитяне употребляют вдоволь кушаньев и напитков, так что часто велят подавать до 30 и 40 блюд, как рыбных, так и мясных, особливо же студеной и сладких пирогов, также жареных лебедей, которых если не бывает когда, хозяину тогда не много чести* [Петрей 1997: 420].

Возможно, что иногда вместо лебедей подавали журавлей, хотя гость мог и перепутать, особенно в таком контексте:

1) *Вскоре прибыл пользующийся большим уважением князь Петр Семенович Прозоровский-меньшой с «царским столом» угостить посла. Стол накрыли белой скатертью и поставили тарелку, нож и вилку, три-четыре пустых кувшинчика, все из серебра, но металл так потемнел, что едва был похож на серебро <...> Посол повелел помолиться перед едой, но русский помешал, сказав, что это он может делать у себя за собственным столом, эта же пища царская, которая уже благословлена. Первым блюдом был жареный гусь, около него стоял шафрановый соус. Одно за другим было подано 70 блюд, которые мы все попробовали. Выпечка была вкусная, но мясо было так сильно нашпиговано чесноком, луком, лимонами и маринованными огурцами, что наши языки не выдерживали. Все было холодное как лед. Среди всего был старый жесткий жареный журавль, много соусов, а в них куски курятины, нашпигованные круглыми жареными шариками, и т.д. и т.д.; короче – вся пища, никогда не виденная у нас* [Витсен 1996: 100].

2) *Лета 7192 Июня въ 24 день <...> Въ указе В. Г-рей въ приказъ Болшого дворца, къ боярину и дворецкому ко князю Василью Федоровичю Одоевскому съ товарищи, изъ Посолского приказу, за приписью дьяка Ивана Волкова, написано: <...> указали послать своего, В. Г-рей, жалованья цесарскимъ посломъ съ дворцовъ въ стола место питья и ествъ; а что какихъ питей и ествъ послано будетъ, и о томъ отписать для ведома въ Посолской приказъ къ тебе боярину ко князю Василью Васильевичю Голицыну <...> послано съ Сытного и съ Кормового и съ Хлебного дворцовъ цесарскимъ посломъ на приезде и на отпуске въ стола место питей и ествъ; а что какихъ ествъ и питей послано, и тому роспись. На приезде: <...> съ Кормового: лебедь, жаравль, гусь, утя* [Памятники дипломатических сношений 1862: 726].

Последнее упоминание о лебединой подаче в допетровское время содержится в рассказе И. Г. Корба о присланном в 1699 г. имперскому послу от имени царя обеде: «наконец, стали разносить кушанья, среди жарких был даже лебедь» [Корб 1906: 85].

Из русских источников известно, как и что подавали иностранным послам на стол. Имперскому послу бургграфу Аврааму фон Донау в 1597 г. подавали «с Кормового Дворца: лебедь на восемь блюд, на блюде крыло лебяжья потроху» [Памятники дипломатических сношений 1852: 497]. Имперским послам

баронам Иоганну Жировскому и Себастьяну фон Блюмбергу в 1684 г. «послано <...> по приезде и на отпуске в стола питей и еств <...> с Кормового: лебедь, жаравль, гусь, утя» [Памятники дипломатических сношений 1862: 726].

Относительно упоминаний лебедей на царском столе во время приемов послов существует одна проблема. Судя по записям о порядке царских пиров в посольских отчетах и воспоминаниях, жареные лебеди не всегда были обязательным блюдом. Упоминаний о лебедях, несмотря на совпадение описания церемоний на царском пире, нет ни у неизвестного английского дворянина, бывшего при дворе Ивана Грозного в 1557-1558 гг. [Описание России 1884: 15], ни у Р. Барберини (1565 г.) [Путешествие в Московию 1842: 19-20], ни у Дж. Бауса в 1583 г. [Баус 1884: 99], ни у Н. Варкоча (1593 г.) [Описание путешествия 1991: 159], ни у дона Хуана Персидского (Хосейна Али-бека Байата, 1599-1600 гг.) [Путешествие персидского посольства 1991: 181], ни у Георга Паэрле (1606 г.) [Паэрле 1859: 190], ни у В. Х. Гилденлеве (1642 г.) [Известие о поездке 1867: 12], ни у Ф. Гундулича (1655 г.) [Путевой дневник 1869: 155].

Однако, возможно и другое. Мы не находим упоминания о лебедях и у польских послов (1667 г.), приехавших в Москву утвердить мир, после окончания русско-польской войны 1654-1667 гг. [Исторический рассказ 1991: 332-333]. Однако этом случае мы имеем счастливую возможность проверить достоверность сообщения. Еще в 1854 г. был издан «Чиновный список, составленный по указу 21 ноября 7180/1671 года, в Приказе Большого Дворца, посольским столам и разным произведенным выдачам польским послам в 7176/1667 году от приезда их до отпуску» [Чиновный список 1854: 400-444]. Из него мы с удивлением узнаем, что, на пиру после «подтверждения» мирного договора 12 ноября 1667 г. в Грановитой палате «в столовое же кушанье про Великого Государя приказных еств подавали <...> лебедь жаркой под крыльи <...> да сверх приказных еств в стол и на подачи: 2 лебеда жаркие» [Чиновный список 1854: 420]. Кроме того, достоверно известно, что посол С. К. Беневский (глава посольства) получил в первой подаче «крыло лебяжье», посол Ц. П. Бжостовский – «ходило лебяжье» в третью подачу, а королевский дворянин М. Карнитцкий – «лебяжью охлупь» [Там же: 423-424]. Перед этим, 20 октября 1667 г., после официальной церемонии вручения «королевских поминков» со стольником Н. И. Шереметьевым на Посольский двор был послан «стол» от царя, в состав которого входили «лебедь под крыльи, жаравль под шафранным взваром жаркой <...> потрох лебедей в обертках» [Там же 1854: 404-405].

Думаем, что по принятой процедуре посылки царем лучших частей лебеда почетным гостям, послы и получили в «подачах» крыло и «ходило». Таким образом, отсутствие упоминаний о подачах лебедей не обязательно должно означать их действительное отсутствие. Ответ на вопрос, «почему основная масса упоминаний о лебединых «подачах» находится в посольских отчетах или рассказах иностранцев, на наш взгляд очень прост. Документов о «меню» повседневной царской еды, кроме официальных приемов в честь послов, очень мало. Их перечень фактически ограничен «Росписью царских кушаний 1610-1613 гг.»

[Акты исторические 1841], созданной, вероятно, для того, чтобы ознакомить королевича Владислава с обычаями русского двора, и «Росписью столовому кушанью для царевичей и Натальи Кирилловны» с перечнями блюд [Роспись столовому кушанью 1861: 345-348], а также, в какой-то степени, перечнем блюд боярина Б. И. Морозова [Росписи кушанью 1850: 31-34]. Весьма вероятно, что именно подача лебедей (журавлей, цапель) составляла главное отличие церемониального пира от повседневного [Юзефович 1977: 336].

Как нам кажется, «народное» представление о «жареном лебеде», непреходящем атрибуте роскошного пира или царского пира – эквиваленте высшей формы кулинарного богатства и изысканности, сложилось уже ко 2-й пол. XVII в. Протопоп Аввакум в 1670-х гг. (до 1676 г.) говорит о лебедях как о характерной черте греховной роскошной жизни: «любил вино и мед пить, и жареные лебеди и гуси и рафленные куры» [Аввакум 1960: 148].

В сатирическом сочинении XVII в. «Сказание о роскошном житии и веселии» лебеди упоминаются как элемент сытой и богатой жизни: «А на них колобы и колачи, пироги и блины, мясные части и кисель, рыбные звена и уши, гуси жареные и журавли, лебеди и чапли и индейские куры, и курята и утята, кокоши и чирята, кулики и тетеревы, воробьи и цыплята, хлебы ситные и пирошки, и сосуды с разными напитками» [Русская демократическая сатира 1977: 32]. В былине «Алеша Попович и Тугарин Змеевич», записанной во 2-й пол. XVII в., мы читаем: «И приходит день к вечеру, а уже идет пир на вечере, подадут еству девяную лебят белою» [Былины XVII-XVIII 1960: 132], ср. Также в комментарии к первому изданию «Слова о полку Игореве» находим: «у князя у Владимира было пирование почетное <...> вполсыта баря наедалися, вполпына баря напивалися, последняя ества на стол пошла, последняя ества лебединая» [Былины XVII-XVIII 1960: 250]. Проникновение этого образа в «народную» литературу, как нам, кажется, косвенно свидетельствует о том, что подача лебедей в XVII в. была привычной практикой на царских пирах, причем лебеди были «маркирующим» блюдом высшей степени церемониальной роскоши. Наверное, статус этих «царских» птиц (лебедей, цапель, журавлей) как дорогих охотничьих трофеев нашло отражение в поговорках «Журавль не каша, еда не наша», «Соколу лебедь не в диво» [Старинные сборники 1899: 195]. Высокий статус лебеда фиксирует и источник нач. XVII в., несомненно, отражающий реалии предыдущего столетия. В «Словаре – дневнике» из записной книжки Ричарда Джемса (1618-1619 гг.) мы встречаем следующий текст, названный Б. А. Лариным «скоморошней пародийной попевкой»: «гуси – крестьяне, стучки – попы, лебеди – дворяне, жэравли – разбойники, тетери – (г)лухоманы, вши – попадьи» [Ларин 1959].

Известно еще одно фольклорное произведение, изображающего в аллегорических образах птиц представителей русского общества XVII–XVIII веков. Нам кажется, что оно отвечает по смыслу и форме (хотя и не по размеру) фрагменту из «Словаря» Р. Джемса:

Гой еси ты, малая птица <...>
Скажи нам всю истинную правду <...>
Кто у вас на море большие,
Кто у вас на море меньшие?.
Повещает малая птица <...>
Орел на море – воевода,
Перепел на море – подъячий,
Петух на море – целовальник,
Журавль на море – водоливец <...>
Чиж на море – живописец,
Клест на море – портный мастер,
Сова у нас на море – графиня <...>
Гуси на море – бояра,
Утята на море – дворяне,
Чирята на море – крестьяне,
Воробьи на море – холопя,
Лебеди на море – князи,
Лебедушки на море – княгини,
Желна у нас на море – трубачей,
Ворон на море – игумен <...>
Грачики на море – старцы,
Галочки – старочки, черънички,
Ласточки – молодички,
Касаточки – красные девочки,
Рыболов на море – хорчевник,
Дятел на море – плотник,
Сокол у нас на море – наездник <...>
Кулик на море – россыльщик,
Кокушка та – вздорная кликушка,
Блинница на море – цапля,
Чечет – гость торговый,
Сорока – то у нас щеголиха [Былины XVII-XVIII 1960: 215-216, 301].

Хорошо заметно, что лебеди в этом иерархическом описании занимают высшую ступень дворянской иерархии – они названы «князьями» и сравнимы только с орлом, занимающим высшую административную должность – «воевода».

Представляется возможным попытаться хотя бы частично реконструировать «подачу лебедя». И. Е. Забелин переиздал «Роспись царским кушаниям» (1610-1613 гг.) [Акты исторические 1841: 426-438; Коваленко 1988: 179-183]⁷, снабдив ее своими комментариями. В интересующем нас месте читаем: «На Ве-

⁷ На рукописи имеются польские названия: «Register potraw Moskiewskich», «Obiad Wielkonocny Cara Moskowskiego». По мнению издателя, о. Иоанна Григоровича, этот документ составлен «по вызову Польского правительства, чтоб ознакомить нового королевича Владислава с учреждениями и обычаями Русских» [Акты исторические 1841: 8]. Рукопись находилась в коллекции актов, вывезенных С. В. Соловьевым из Швеции в 1837-1841 гг.

лик день государю подавали есты: 1) Три лебеда, а к лебедям на скрыли (на вскрылья, возле вскрылий или крыл). 2) Три перепечи; а в них 12 лопаток муки крупчатые, 60 яиц, да от тех лебедей. 3) Потрохи. А к лебедям во взвар и в потрохи 45 золотников шафрану, 3 ковшу бастру (вина), да в потрохи ж 18 частей говядины» [Забелин 2014: 918]. Очевидна ошибка исследователя, опубликованный текст подлинника выглядит так: «Есты. Три лебеди, а к лебедем наскрыли три перепечи а в них 12 лопаток муки крупчатые, 60 яиц, да от тех лебедей потрохи. А к лебедям во взвар и в потрохи 45 золотников шафрану, 3 ковшу бастру (вина), да в потрохи ж 18 частей говядины» [Акты исторические 1841: 426].

Лебеди в этом документе упоминаются еще дважды: «В *Оспожинской мясоед* подается государю в стол: «Есты: 2 лебеди, а к лебедем наскрыли 2 перепечи, а в них 6 лопаток муки крупчатые, 40 яиц, да во взвар 2 ковшу бастру, от 2 лебедей потрох, а на лебеди во взвар и в потрохи лебязь 30 золотник шафрану, да в потрохи ж 12 частей говядины» [Акты исторические 1841: 429], и «На праздник на Рождество Христово Государю подается: <...> Про государя ж: Три лебеди, а к лебедем наскрыли три перепечи а в них 12 лопаток муки крупчатые, 60 яиц, 3 потрохи лебязь, а в них 18 частей говядины, да к лебедем во взвар и в потрохи 45 золотников шафрану, да во взвар же 3 ковшу бастру» [Там же: 434].

Как написано в «Росписи», на стол подавались лебеди под взваром (густым соусом), состоявшим из бастра и шафрана, как основных составляющих. Взвар – это по-видимому, доведенный до кипения состав из нескольких ингредиентов. Ср.: «Взваривать что вскипятить, кипятить или варить до кипения <...> Взвар муж. отвар, навар; вода, в которой распустилась часть того, что в ней варилось. Взвар грудной травы, декокт <...> Взвар или взварец (яросл., костр.) говяжий навар, подаваемый по обычаю на свадьбах; (вологод.) похлебка из отварных луковиц на квасу; Компот, сушеные плоды и ягоды, вареные и подслащенные изюмом или медом; такой же жидкий отвар, для питья, из сухой малины, изюма и пр. Стоит град пуст, а около града растет куст, из града идет старец, несет в руках ставец, в ставце то взварец, а во взварце то сладость; <...> В сиб. взварец готовят на пиве, с черносливом, изюмом, имбирем, калганом, ино с сарачинским пшеном; глинтвейн; смесь пива, вина, меда, с пряностями; варенуха, душепарка» [Даль 1882/I:192] «Взварить» <...> довести до кипения, вскипятить. Да в сковоротке кравя масла взварит что бы скипело <...>»; «Взваривать» <...> Держать в кипящей жидкости. Смешати и вложите в горшечик <...> да замазати горшочик тестом и взваривати как водку чтоб упрело <...>» [СОРЯ XVI-XVII/2: 155]. См. также: «взвар», «взварец».

Под бастром скорее всего имеется ввиду сладкое вино (смешанное с сахаром) [Аникин 2009: 257].

Что такое «наскрыли» также достаточно понятно. В словаре В. И. Даля читаем: «Наскрылокъ – м. пск. твер. кость птичьего крыла, отвечающая локтю, папороток» [Даль 1882: 483]. Сам собой напрашивается вопрос: если в тушке лебеда уже есть два крыла, то почему составители цитируемых документов специально отмечают наличие еще двух крыльев. Ответ представляется очевид-

ным – это дополнительные, декоративные крылья, придающие тушке образ живой птицы. Они должны были выглядеть как аналогичные элементы описанных выше «вабил».

Выражение «а к лебедем наскрыли три перепечи», возможно следует понимать как соединение тушки лебеда, украшенной крыльями («наскрыли»), хвостом (?) или головой с шеей (?), и «перепечи». «Перепечи» – высокие пироги, возможно, повторно ставившиеся в печь (Ср.: «перепеча» – род кулича, каравая, папушника) [Даль 1882: 72]. Н. М. Ковалев полагал, что «перепеча»: 1) сдобный кулич или каравай; 2) выпеченный из пресного сдобного теста постамент для подачи жареных лебедей» [Ковалев / Куткина / Карцева 2000: 490]. Мы полагаем, однако, что в данном случае перед нами – догадка талантливого исследователя, а не результат использования письменных источников. Несомненно, «перепеча» – это пирог из пшеничной муки, который мог подноситься царской семье, ср.: подношение 14 боярынями царице Марии Ильиничне и царевнам 426 перепечь на Рождество в 1663 г. [Забелин 1862: 310] или готовиться к особым случаям: «а в трапезе на Велик ден перепечи привозные белые да калачи», «а в трапезе в понедельник перепечи привозные пшеничные белые и ржаные да рыба» [Устав Кириллова монастыря; цит. по: Судаков 1998: 90]. Ср.: «Апреля в 22 день, во святую и великую неделю Пасхи, к святейшему Патриарху была присылка с перепечами от благоверных великия Государыни Царицы и великия Княгини Наталии Кириловны, и от благоверных Государынь Царевен приходил с перепечами» [Записки некоторым обрядам 1788: 316]. Перепечи являлись традиционным свадебным блюдом, используемым в начале свадьбы [Домострой 1990: 91, 92, 94].

Вероятно, речь идет о фигуре лебеда (фазана, утки, индейки и т.д.), устанавливаемой на пироге с высокими боковыми стенками и начинкой, вроде тех, которые любят показывать на современных гастрономических реконструкциях в Европе и которые изображались на натюрмортах голландских художников 1-й четв. XVII в. П. Брейгеля Мл., Ф. Франкена II, Д. Тениерса Мл., Г. Верворна, П. Клеша и др.: шея и голова укреплялась на лучинке, воткнутой в корку, хвост и крылья втыкались по краям пирога, между стенками и начинкой.

Совершенно очевидно, что «потрох лебяжий» «от тех лебедей», «от 2 лебедей» смешанный (?) с говядиной и шафраном связан (как начинка?) с лебедями или перепечей. Остается неясным, имеет ли это соединение (в виде фарша?) отношение к лебедям или перепечам. Была ли начинка у перепечей, до конца не ясно, в «Росписи» указываются и просто «перепечи». Интересно, что соединение «лебеда» и «потроха лебяжьего» характерно и для перечня блюд в сложносоставном литературном блоке, находящемся в некоторых рукописях «Домостроя» под № 64 «Книги во весь год, что в столы еству подают», датировка которого неясна, но, по-видимому, приводимые здесь блюда актуальны для 2-й пол. XVI в.: «С Велика дни в мясоед в стол еству подают лебеди, потрох лебежеи, жаравли, чапли, утки, тетереви, ряби <...> С Петрова дни в мясоед в стол еству подают. Лебеди, потрох лебяжеи, жаравли, чапли <...> В Оспожын

мясоед в стол еству подают: лебеди, потрох лебежей, жаравли, чапли, утки <...> В Великой мясоед после Рождества Христова в стол еству подают: лебеди, потрох лебежей, гуси верченые, тетереви, курошоты, ряби» [Домострой 1990: 83-85]. В другой части этого сочинения, выделенной подзаголовком «Книги ин перевод во весь год столовые еству подают <...>», читаем: «В Госпожин мясоед <...> С Покрова: подтрых лебязей с шафраном с тапешками, шеика лебязья с шафраном, а кладетца по ней тапешки, а по нашему, тапешки – колач в масле пряжен ломтями. А гусь дикой так же даетца, что и лебедь; да гусь кормленой даетца с Покрова, жаравли под зваром с шафраном даетца с Покрова, чапля под зваром с шафраном <дается> с Покрова, утка верченая с простым зваром даетца с Покрова <...> В Великоденской мясоед в стол есты подают: лебеди, потрох лебежей, жаравли, чапли, утки, тетереви, ряби <...> В Петров мясоед в стол подаетца: лебеди, потрох лебежей, жаравли, чапли, утки» [Там же: 89-90]. Здесь упомянуты еще два блюда – «потрох лебязей с шафраном с тапешками» и «шеика лебязья с шафраном, а кладетца по ней тапешки», причем разъясняется, что «по нашему, тапешки – колач в масле пряжен ломтями». Ср.: Тапешка (кур.) – хлебная лепешка [Даль 1882: 400].

1) *С самого Оспожина дни промеж говейна, до Семенова дни <...> лебедь медвенной, в взваре, под шафраном* [Яковлев 1867, 176].

2) *В Петров мясоед в стол еству подают лебедь под зваром с шафраном; а даетца лебедь на шесть блюд; а потрох лебязей: голова даетца на два блюда, папоротки на два блюда, ножки на два блюда, и всего потрох лебязей даетца на шесть блюд; и обоего лебедь и с потрохом даетца на двенадцать блюд; журавли под зваром под белым под медвяным, даетца на шесть блюд: два папоротка на два блюда, два ходила на два блюда, сахабы да душка-блюдо, памяти-блюдо, чапля под зваром водяным, даетца на пять блюд: крыле на два блюда, ходила на два блюда, хлуп на блюдо; гусь верченый даетца с уксусе на три блюда: два папоротка на два блюда, два ходила на блюдо; тушка блюдо* [Яковлев 1867: 181-182].

3) *Потрох» – Так называются крайния части птицы, как то: голова, шея и ноги, папоротки крыл, печенки и пупки. Приготавлиют из оных похлебку, турты и фрикасе. Для похлебки очистив и разняв в куски варят потрох в бульоне, приправляют петрушкою и белым перцем. После подбивают яичными желтками и лимонным соком. Таковым же образом приготавлиют их в фрикасе и турты* [Словарь поваренный 1796: 138].

Проблема интерпретации разделки тушки лебедя для подачи составляет отдельный вопрос, рассмотренный М. А. Бобрик [Бобрик 2015: 46-48].

Неясность трактовок всех этих текстов, на наш взгляд, иногда может приводить к появлению описания парадного блюда царского стола в виде совершенно

экзотическом, не совместимом с кулинарной традицией и практикой: «Обычно царский пир начинался с лебедя. Мелко рубленое мясо птицы запекали в форме из ржаного теста, а затем на нее устанавливали фигуру птицы, выполненную из теста или сахарной массы и раскрашенную под лимоны, шафран или огурец (в желтый, оранжевый или зеленый цвета. Фигуру птицы могли покрыть настоящими перьями. Подавали лебедя с лебедиными яйцами («наскрылями») и взваром» [Топычканов 2014: 45]. Эти фантазмагии реализованы и в действующей музейной экспозиции в павильоне «Дворец Алексея Михайловича» в Коломенском.

Русские послы, по-видимому, обращали внимание на блюда и их подачу во время пиров у иноземных государей: «А ествы были перед Максимилианом розные многие и урядные орлы, и павы, и гуси, и утки и великие птицы всякие в перье золочены, и рыбная ества деланы киты и щуки и иные рыбы, и пироги розными образцы золочены, еств с пятдесят, да овощей сахаров на тридцати на пяти блюдах» [Посольство Афанасия Власьева 1852: 743-744].

Итак, рассмотренные выше материалы письменных источников позволяют представить себе, о каких блюдах из лебедей идет речь в описаниях царских пиров. Очевидно, что перед нами описания разных блюд, с разными приемами подачи и разным символическим наполнением.

Первое блюдо можно условно назвать «жареный лебедь». Оно подавалось великому князю или царю, который пробовал его, проверяя мягкость мяса и отсылал лучшие куски тем, кого хотел пожаловать – послам или ближним боярам. По-видимому, птица подавалась в виде жареной тушки, без особых украшений. Она нарезалась на порции, где парные части составляли одну порцию. Это блюдо имело церемониальный характер, оно часто подавалось в присутствии государя, который и осуществлял процедуру пробы и раздачи блюда.

Второе блюдо – это лебедь, также жареный, но украшенный приставными крыльями (и, возможно, хвостом и головой) – «лебедь жареный наскрыли». Возможно, что второе блюдо – это только разновидность первого.

Третье блюдо – «лебеди, а к лебедем наскрыли перепечи», как нам кажется, представляли собою «перепечью» (высокий пирог) с начинкой из лебединых потрохов и говядины. В этом блюде использовался «взвар» (соус) из бастра с шафраном. Пирог должен был быть украшен крыльями, шей с головой и, возможно, хвостом лебедя. Возможен вариант, когда на пироге, как на постаменте, лежала тушка жареного лебедя. Такое блюдо уже вряд ли могло участвовать в церемониальном разделе тушки государем, но оно могло проноситься и показываться гостям.

Таким образом, предположительно мы можем говорить о существовании в XVII в. следующих блюд из лебедей (добавлены и упомянутые в источниках блюда из журавлей и цапель): «лебеди жареные», «потрох лебежей», «потрох лебязей в обертках», «лебеди, а к лебедем наскрыли перепечи, (мука крупичатая, 40 яиц), да во взвар с бастром, от лебедей потрох, а на лебеди во взвар и в потрохи лебязьи шафрану, да в потрохи ж 12 частей говядины», «лебедь

медвенной, в взваре, под шафраном», «потрох лебязей с шафраном с тапешками», «шеика лебязя с шафраном, а кладется по ней тапешки», «журавли под зваром под белым под медвяным», «жаравли под зваром с шафраном», «чапля под зваром с шафраном», «чапля под зваром водяным».

Интересно, что традиция подачи блюда, когда сначала оно вносилось и показывалось гостям, сохранялась очень долго и даже в XIX в. во Франции называлась «подачей по-русски»: «Мы должны предать анафеме манеру подавать за столом «по-русски». Этот способ состоит в том, что вам показывают блюда, которое вы сейчас будете есть (под блюдом я понимаю его содержимое), а затем вдали от стола его разрезает слуга. Он же и кладет вам на тарелку не тот кусок, который вы были бы рады съесть, а тот, который ему понравится» [Дюма 2006: 58].

Описания этого действия в русских источниках нам не известны, за одним исключением – описанием пира царя Алексея Михайловича с грузинским царевичем Николаем Давыдовичем 8 мая 1660 г. в Грановитой палате: «А как Великий Государь за стол сели околничей и оружничей Богданъ Матвеевичъ Хитрово явиль чашниковъ и стольниковъ, пришедь съ правые стороны, и, постоявъ против Государя у столпа немного, пошел за поставецъ; а за нимъ шли до столпа чашники и стольники, в золотах же, по два человека в рядъ, и обошли около столпа для объявки и пошли к поставцамъ» [Дворцовые разряды 1852: 519]. По-видимому, «объявка» – это и есть показ блюд гостям.

Мы рассмотрели сведения о употреблении лебедей на пирах русских князей и царей в XII-XVII вв. Очевидно, что с самого начала это были блюда, доступные только представителям самого высшего слоя русского общества. Так оно вошло в фольклорную традицию и сохранилось в изобразительном искусстве.

Библиография / References

- Аввакум 1960: Avvakum (1960), *Kniga besed. / Žitie protopopa Avvakuma im samim napisannoe i drugie ego sočineniâ*. Moskva. [Книга бесед / Житие протопопа Аввакума им самим написанное и другие его сочинения. Москва].
- Адамс 1838: Adams, K. (1838): *Anglijskoe putešestvie k moskovitam / Pervoe putešestvie angličan v Rossiû v 1553 godu*, [v:] *Žurnal Ministerstva narodnogo prosvetešeniâ*. Č. 20. № 10. [Английское путешествие к москвитам / Первое путешествие англичан в Россию в 1553 году, [v:] Журнал Министерства народного просвещения. Ч. 20. № 10].
- Аксаков 1966: Aksakov, S. T. (1966), *Zapiski ružejnogo ohotnika Orenburgskoj gubernii*, [v:] S. T. Aksakov, *Sobranie sočinenij v 5 tomah*. Т. 5. Moskva, 1966. [Записки ружейного охотника Оренбургской губернии, [v:] С. Т. Аксаков, Собрание сочинений в 5 томах. Т. 5. Москва, 1966].
- Акты исторические 1841: *Akty istoričeskie, sobrannye i izdannye Arheografičeskoj komissiej*. Т. II. 1598 – 1613. Sankt-Peterburg, 1841. [Акты исторические, собранные и изданные Археографической комиссией. Т. II. 1598 – 1613. Санкт-Петербург, 1841].

- Акты хозяйства 1940: Akty hozâjstva boârina B. I. Morozova. Č. 1. Moskva-Leningrad, 1940. [Акты хозяйства боярина Б. И. Морозова. Ч. 1. Москва-Ленинград, 1940].
- Александрович 1976: Aleksandrovič, S. A. (1976), Nesvižskij plan Moskvu 1611 g., [v:] Kul'turnyjesvâzi narodov Vostočnoj Evropy v XVI v. Moskva. 208–227. [Несвижский план Москвы 1611 г., [v:] Культурные связи народов Восточной Европы в XVI в. Москва. 208–227].
- Аникин 2009: Anikin A. E. (2009), Russkij ètimologičeskij slovar'. Вып. 2(б–бдын"). Moskva [Аникин, А. Е. (2009), Русский этимологический словарь. Вып. 2 (б–бдынъ). Москва].
- Артоболевский 1923-24: Artobolevskij, V. M. (1923-24), Materialy k poznaniû ptic ũ.-v. Penzenskoj gub. (Uu. Gorodišenskij, Penzenskij, Čeboksarskij, Insarskij, Saranskij i priligaŭšie k nim mesta), [v:] Bŭlleten' Moskovskogo Obšestva ispytatelejprirody. Novaâ seriâ. T. XXXII. Вып. 1-2. Moskva [Артоболевский, В. М. (1923-24), Материалы к познанию птиц ю.-в. Пензенской губ. (Уу. Городищенский, Пензенский, Чебоксарский, Инсарский, Саранский и прилегающие к ним места), [v:] Бюллетень Московского Общества испытателей природы. Новая серия. Т. XXXII. Вып. 1-2. Москва].
- Архив 1855: Dopolnitel'nye stat'i k Sudebniku carâ Ioannavasil'eviča, izdavaemye pervyj raz po spisku Èrmitažnoj biblioteki. Soobšeny Byčkovym A. F. s predisloviem redaktora, [v:] Arhiv istoriko-ŭridičeskikh svedenij,otnosâsihsâ do Rossii, izdavaemyj Nikolaem Kalačevym. Kniga vtorââ. Otd. II. Moskva [Дополнительные статьи к Судебнику царя Иоанна Васильевича, издаваемые первый раз по списку Эрмитажной библиотеки. Сообщены Бычковым А. Ф. с предисловием редактора, [v:] Архив историко-юридических сведений, относящихся до России, издаваемый Николаем Калачевым. Книга вторая. Отд. II. Москва].
- Барбаро и Контарини 1971: Barbaro i Kontarini o Rossii. Moskva, 1971. [Барбаро и Контарини о России. Москва, 1971].
- Бартенев 1912: Bartenev, S. P. (1912), Moskovskij Krem' v starinu i teper'. Kniga pervââ. Moskva [Бартенев, С. П. (1912), Московский Кремль в старину и теперь. Книга первая. Москва].
- Барятинская 2006: Barâtinskaâ, M. (2006), Moâ russkaâ žizn'.Vospominaniâ velikosvetskoj damy. 1870-1918. Moskva. [Барятинская, М. (2006), Моя русская жизнь. Воспоминания великосветской дамы. 1870-1918. Москва].
- Бассальго 1999: Bassalygo, A. L. (1999), Novgorodskie Piscovye knigi rubeža 15-16 vv.: spravočnik po stat'âm dohodov, meram i cenam, [v:] Piscovye knigi Obonežskoj pâtiny. Sost. K. V. Baranov. Sankt-Petersburg [Бассальго, А. Л. (1999), Новгородские Писцовые книги рубежа 15-16 вв.: справочник по статьям доходов, мерам и ценам, [v:] Писцовые книги Обонежской пятины. Сост. К. В. Баранов. Санкт-Петербург].
- Баус 1884: Vaus, D. (1884), Posol'stvo Er. Vausa (1583-84gg.) / Izvestiâ angličan o Rossii XVI v., [v:] Čtenia v imperatorskom obšestve istorii i drevnostej Rossijskikh. Nr 4. Moskva [Баус, Д. (1884), Посольство Ер. Бауса (1583-84 гг.) / Известия англичан о России XVI в., [v:] Чтения в императорском обществе истории и древностей Российских. № 4. Москва].
- Берхгольц 2018: Berhgoľc F. V. (2018), Dnevnik kamer-ŭnkera Fridriha Berhgoľca. 1721-1726. Č. III. Moskva [Берхгольц Ф. В. (2018), Дневник камер-юнкера Фридриха Вильгельма Берхгольца. 1721–1726. Ч. III. Москва].

- Бобрик 2015: Bobrik, M. A. (2015), Značenie dr.-rus. *plurale tantum* ПАМЯТИ [Бобрик, М. А. (2015), Значение др.-рус. *plurale tantum* ПАМЯТИ, [v:] Slověne. Slověne. International Journal of Slavic Studies. Vypusk 1. T. IV. 46-48. [v:] Slověne. Словѣне. International Journal of Slavic Studies. Выпуск 1. Т. IV. 46-48].
- Богданов 1871: Bogdanov, M. (1871), Pticy i zveri černozemnoj polosy Povolž'â i doliny srednej i nižnej Volgi. (biogeografičeskie materialy). Kazan'. [Богданов, М. (1871), Птицы и звери черноземной полосы Поволжья и долины средней и нижней Волги. (биогеографические материалы). Казань].
- Бугров 2004: Бугров, А. В. (2004), Преображенское и окрестности. Очерки истории. Москва.
- Бурчак-Абрамович / Цалкин 1972: Burčak-Abramovič, N. I./ Calkin, V. I. (1972), Materialy k izučeniû ptic Evropejskoj časti RSFSR (po dannym arheologičeskikh raskopok), [v:] Bûlleten' Moskovskogo Obšestva ispytatelej prirody. Novaâ seriâ. Otdel biologičeskij. T. LXXVII. Vyr. 2. Mart-aprel'. Moskva [Бурчак-Абрамович, Н. И./ Цалкин, В. И. (1972), Материалы к изучению птиц Европейской части РСФСР (по данным археологических раскопок), [v:] Бюллетень Московского Общества испытателей природы. Новая серия. Отдел биологический. Т. LXXVII. Вып. 2. Март-апрель. Москва].
- Бухау 1877: Buhau, D. (1877), Načalo i vozvyšenie Moskovii. Sočinenie Daniila Princa iz Buhova, sovetnika avgustejših imperatorov Maksimiliana II i Rudol'fa II i dvaždy byvšego črezvyčajnym poslom u Ivana Vasil'eviča, velikogo knâzâ Moskovskogo, [v:] Obšestvo Istorii i Drevnostej Rossijskih pri Moskovskom universitete. Moskva [Бухау, Д. (1877), Начало и возвышение Московии. Сочинение Даниила Принца из Бухова, советника августейших императоров Максимилиана II и Рудольфа II и дважды бывшего чрезвычайным послом у Ивана Васильевича, великого князя Московского, [v:] Общество Истории и Древностей Российских при Московском университете. Москва].
- Былины XVII-XVIII 1960: Byliny v zapisâh i pereskazah XVII-XVIII vv. Podgot. A. M. Astahova, V. V. Mitrofanova, M. O. Skripil'. Moskva-Leningrad, 1960 [Былины в записях и пересказах XVII-XVIII вв. Подгот. А. М. Астахова, В. В. Митрофанова, М. О. Скрипиль. Москва-Ленинград, 1960].
- Варкоч 1874: Varkoč, N. (1874), Opisanie putešestviâ v Moskvu Nikolaâ Varkoča, posla Rimskogo imperatora, s 22 iûlâ 1593 godu, [v:] Čtenîâ Imperatorskogo Obšestva Istorii i Drevnostej Rossijskih. №. 4. Moskva [Варкоч, Н. (1874), Описание путешествия в Москву Николая Варкоча, посла Римского императора, с 22 июля 1593 году, [v:] Чтения императорского Общества Истории и Древностей Российских. №. 4. Москва].
- Вдовина 1979: Vdovina, L. N. (1979), Piša i utvar', [v:] Očerki russkoj kul'tury XVII veka. Č. I. Moskva [Вдовина, Л. Н. (1979), Пища и утварь, [v:] Очерки русской культуры XVII века. Ч. I. Москва].
- Величко / Ковалев / Усов 1992: Veličko, E. M. / Kovalev, N. I. / Usov, V. V. (1992), Russkaâ narodnaâ kuhna. Moskva [Величко, Е. М. / Ковалев, Н. И. / Усов, В. В. (1992), Русская народная кухня. Москва].
- Витсен 1996: Vitsen, N. (1996), Putešestvie v Moskoviu. 1664-1665. Dnevnik. Sankt-Peterburg [Витсен, Н. (1996), Путешествие в Московию. 1664-1665. Дневник. Санкт-Петербург].

- Герберштейн 1866: *Zapiski o Moskovii (Rerum moscoviticarum commentarii) barona Gerberštejna*. Pervod I. Anonimova. Sankt-Peterburg, 1866 [Записки о Московии (Rerum moscoviticarum commentarii) барона Герберштейна. Перевод И. Анонимова. Санкт-Петербург, 1866].
- Герберштейн 1908: *Zapiski o moskovitskih delah Sigizmunda, vol'nogo barona v Gerberštejne, Nejperge i Güttenge, [v:] Baron Sigizmund Gerberštejn. Zapiski o moskovitskih delah. Pavel Iovij Novokomskij. Kniga o moskovitskom posol'stve*. Pervod A. I. Maleina. Sankt-Peterburg, 1908 [Записки о московитских делах Сигизмунда, вольного барона в Герберштейне, Нейперге и Гюттенгаге, [в:] Барон Сигизмунд Герберштейн. Записки о московитских делах. Павел Иовий Новокомский. Книга о московитском посольстве. Перевод А. И. Малеина. Санкт-Петербург, 1908].
- Герберштейн 2008: Gerberštejn, S. (2008). *Zapiski o Moskovii*. Pod red. Horoškevič A. L., per. Maleina A. I., Nazarenko A. V. V 2 tomah. Moskva. [Герберштейн, С. (2008). Записки о Московии. Под ред. Хорошкевич А. Л., пер. Малеина А. И., Назаренко А. В. В 2 томах. Москва].
- Горсей 1990: Gorsej, D. (1990), *Zapiski o Rossii. XVI – načalo XVII v.* Moskva [Горсей, Д. (1990), Записки о России. XVI – начало XVII в. Москва].
- Даль 1880-1882: Dal', V. I. (1880-1882), *Tolkovyj slovar' živogovelikorusskogo âzyka*. Sankt-Peterburg [Даль, В. И. (1880-1882), Толковый словарь живого великорусского языка. Санкт-Петербург].
- Дворцовые разряды 1852: *Dvorcovye razrâdy, po vysočajšemu poveleniû izdannye II-m otdeleniem sobstvennoj Ego Imperatorskogo Veličestva kancelârii. Tom 3 (s 1645 po 1676 g.)*. Sankt-Peterburg [Дворцовые разряды, по высочайшему повелению изданные II-м отделением собственной Его Императорского Величества канцелярии. Том 3. (с 1645 по 1676 г.). Санкт-Петербург, 1852].
- Дела Тайного Приказа 1907: *Kniga zapisnaâ o vsâkih deleh Prikazu Tajnyh Del 173-go godu, [v:] Russkaâ istoričeskaâ biblioteka izdavaemaâ imperatorskoû arheografičeskoû komissieû. Tom dvadcat' pervyj. Dela Tajnogo Prikaza. Kniga pervaa*. Sankt-Peterburg, 1907 [Книга записная о всяких делах Приказу Тайных Дел 173-го году, [в:] Русская историческая библиотека издаваемая императорскою археографическую комиссию. Том двадцать первый. Дела Тайного Приказа. Книга первая. Санкт-Петербург, 1907].
- Домострой 1990: *Domostroj (1990), Podgotovka teksta, perevod i komentarii V. V. Kolesova, Moskva* [Домострой (1990), Подготовка текста, перевод и комментарии В. В. Колесова, Москва].
- Дюма 2006: Dûma, A. (2006), *Bol'šoj kulinarnej slovar' (Le grand dictionnaire de cuisine)*. Moskva [Дюма, А. (2006), Большой кулинарный словарь (Le grand dictionnaire de cuisine). Москва].
- Журавлева 1972: Žuravleva, V. E. (1972), *Vladimir Egorovič Makovskij, Moskva* [Журавлева, В. Е. (1972), Владимир Егорович Маковский, Москва].
- Забелин 1857: Zabelin, I. E. (1857), *Čerty russkoj žizni VXVII stoletii, [v:] Otečestvennye zapiski. 1857. Ânvar'*. Sankt-Peterburg [Забелин, И. Е. (1857), Черты русской жизни в XVII столетии, [в:] Отечественные записки. 1857. Январь. Санкт-Петербург].
- Забелин 1862: Zabelin, I. (1862), *Domašnij byt russkago narodav XVI i XVII st.: T. 1. Domašnij byt russkih carej. Č. 1*. Moskva. [Забелин, И. (1862), Домашний быт русского народа в XVI и XVII ст.: Т. 1. Домашний быт русских царей. Ч. 1. Москва].

- Забелин 2014: Zabelin, I. (2014), *Domašnij byt russkich carej v XVI i XVII stoletijah*. Moskva [Забелин, И. (2014), *Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях*. Москва].
- Записки некоторым обрядам 1788: Zapiski nekotorym obrâdam, proishodivšim meždu Gosudarem i Patriarhom, [v:] Drevnââ rossijskaâ vivliofika, sodëržasaâ vsebe: sobranie drevnostej rossijskich, do istorii, geografii i genealogii rossijskiâ kasaûsihsâ Izdanaâ Nikolaem Novikovym, Členom Vol'nago Rossijskago Sobraniâ pri Imperatorskom Moskovskom Universitete. Izdanie vtoroje, Vnov' ispravlennoe, umnožennoe i v porâdok Hronologičeskoj po vozmožnosti privedennoe. Čast' VI. Mosva [Записки некоторым обрядам, происходившим между Государем и Патриархом, [в:] Древняя российская вивлиофика, содержащая в себе: собрание древностей российских, до истории, географии и генеалогии российских касающихся Изданная Николаем Новиковым, Членом Вольного Российскаго Собрания при Императорском Московском Университете. Издание второе, Вновь исправленное, умноженное и в порядок Хронологической по возможности приведенное. Часть VI. Москва, 1788].
- Зиновьев 2011: Zinov'ev, A. V. (2011), Pticy Srednevekovogo Novgoroda (X–XIV vv.): faunističeskij sostav i hozâjstvennoe značenie (na osnove materialov iz raskopa Desâtinnj – 1), [v:] Novgorod i Novgorodskââ zemlâ. T. 25. Novgorod Velikij [Зиновьев, А. В. (2011), Птицы средневекового Новгорода (X–XIV вв.): фаунистический состав и хозяйственное значение (на основе материалов из раскопа Десятинный – 1), [в:] Новгород и Новгородская земля. Т. 25. Новгород Великий].
- Известие о поездке 1867: Izvestie o poezdke v Rossiû Vol'demara Hristiana Gil'denleve, grafa Šlezvig-Gol'stinskogo, syna datskogo korolâ Hristiana IV ot Hristiny Munk, dlâ supružestva s dočer'û carâ Mihaila Fedoroviča, Irinoû, [v:] Čteniâ v Imperatorskom Obšestve Istorii i Drevnostej Rossijskich. № 4. Moskva, 1867] Известие о поездке в Россию Вольдемара Христиана Гильденлеве, графа Шлезвиг-Гольштинского, сына датского короля Христиана IV от Христины Мунк, для супружества с дочерью царя Михаила Федоровича, Ириною, [в:] Чтения в Императорском Обществе Истории и Древностей Российских. № 4. Москва, 1867.
- Исторический рассказ 1991: Istoričeskij rasskaz o putešestvii pol'skich poslov v Moskoviu, imi predprinâtom v 1667 g., [v:] Proežzaâ po Moskovii. (Rosciâ XVI – XVII vekov glazami diplomatov). Moskva, 1991. 332-333 [Исторический рассказ о путешествии польских послов в Московию, ими предпринятом в 1667 г., [в:] Проезжая по Московии. (Россия XVI – XVII веков глазами дипломатов). Москва, 1991. 332-333].
- Исторические материалы 1886: Istoričeskie materialy dlâ sostavleniâ cerkovnyh letopisej Moskovskoj eparhii. Sobrany V. Holmogorovym i diakonom G. Holmogorovym. Vyr. 5. Radonežskaâ desâtina. Moskva, 1886 [Исторические материалы для составления церковных летописей Московской епархии. Собраны В. Холмогоровым и диаконом Г. Холмогоровым. Вып. 5. Радонежская десятина. Москва, 1886].
- Книга строельная 1897: Kniga stroel'naâ goroda Sinbirska. 161-162 gg. (1653-1654 g.). Izdanie Simbirskoj gubernskoj učenoj arhivnoj komissii. Simbirsk, 1897 [Книга строельная города Синбирска. 161-162 гг. (1653-1654 г.). Издание Симбирской губернской ученой архивной комиссии. Симбирск, 1897].
- Ковалев / Куткина / Карцева 2000: Kovalev, N. I. / Kutkina, M. N. / Karceva, N. Â. (2000), Russkaâ kuhnâ. Moskva [Ковалев, Н. И. / Куткина, М. Н. / Карцева, Н. Я. (2000), Русская кухня. Москва].

- Коваленко 1998: Kovalenko, G. M. (1988), *Arhivnye izyskaniâ S.V. Solov'eva v Švecii*, [v:] *Skandinavskij sbornik*. T. 32, 179-183 [Коваленко, Г. М. (1988), *Архивные изыскания С. В. Соловьева в Швеции*, [в:] *Скандинавский сборник*. Т. 32, 179-183].
- Кончаловская 1972: Končalovskaâ, N. (1972), *Naša drevnââ stolica. Kartiny iz prošlogo Moskvu*. Moskva [Кончаловская, Н. (1972), *Наша древняя столица. Картины из прошлого Москвы*. Москва].
- Корб 1906: Korb, I. G. (1906), *Dnevnik putešestviâ v Moskoviiu*. (1698 i 1699 gg.). Sankt-Peterburg [Корб, И. Г. (1906), *Дневник путешествия в Московию*. (1698 и 1699 гг.). Санкт-Петербург].
- Костомаров 1860: Kostomarov, N. I. (1860), *Očerok domašnej žizni i npravov velikoruskogo naroda v XVI i XVII stoletiiâh*. Sankt-Peterburg [Костомаров, Н. И. (1860), *Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях*. Санкт-Петербург].
- Котошихин 2000: Kotošihin, G. K. (2000), *O Rossii v carstvovanie Alekseâ Mihajloviča*, [v:] *Moskoviâ i Evropa*. Moskva [Котошихин, Г. К. (2000), *О России в царствование Алексея Михайловича*, [в:] *Московия и Европа*. Москва].
- Кочин 1937: Kočin, G. E. (1937), *Materialy dlâ terminologičeskogo slovarâ drevnej Rossii*. Moskva [Кочин, Г. Е. (1937), *Материалы для терминологического словаря древней России*. Москва].
- Лаврентьева 1999: Lavrent'eva, E. V. (1999), *Kul'tura zastol'â XIX veka. Puškinskaâ pora*. Moskva [Лаврентьева, Е. В. (1999), *Культура застолья XIX века. Пушкинская пора*. Москва].
- Ларин 1959: Larin, B. A. (1959), *Russko-anglijskij slovar' – dnevnik Ričarda Džemsa (1618–1619 gg.)*. Leningrad [Ларин, Б. А. (1959), *Русско-английский словарь – дневник Ричарда Джемса (1618 – 1619 гг.)*. Ленинград].
- Лимонов 1998: Limonov, Ū. A. (1998), *Sočinenie švedskogo istoriografa načala XVII v. Petra Petreâ o Rossii*, [v:] *Skandinavskie čteniiâ*. Sankt-Peterburg [Лимонов, Ю. А. (1998), *Сочинение шведского историографа начала XVII в. Петра Петрея о России*, [в:] *Скандинавские чтения*. Санкт-Петербург].
- Малиновский 1821: Malinovskij, A. (1821), *O preždebyvših v sele Izmajlove carskih, hozâjstvennyh zavedeniâh*, [v:] *Zemledel'českij žurnal, izdavaemyj Imperatorskim Moskovskim Obšestvom sel'skogo hozâjstva*. I. Moskva [Малиновский, А. (1821), *О преждебывших в селе Измайлове царских, хозяйственных заведениях*, [в:] *Земледельческий журнал, издаваемый Императорским Московским Обществом сельского хозяйства*. I. Москва].
- Мартынов 1881: Martynov, A. (1881), *Nazvaniâ Moskovskih ulic ipereulkov s istoričeskimi ob"âsneniâmi*. Moskva [Мартынов, А. (1881), *Названия Московских улиц и переулков с историческими объяснениями*. Москва].
- Меню званых обедов 2019: Menû [Меню]. URL: <http://arborio.ru/menyu-zvanux-obedov-i-uzhinov-nikolaya-ii-pir-vo-vremya-chumy/> [08.10. 2019]
- Молева 1997: Moleva, N. M. (1997), *Moskvu oživšie predaniâ*. Moskva. [Молева, Н. М. (1997), *Москвы ожившие предания*. Москва].
- Назаревский 1914: Nazarevskij, V. V. (1914), *Iz istorii Moskvyy1147-1913: Illüstrirovannye očerki*. Moskva [Назаревский, В. В. (1914), *Из истории Москвы 1147-1913: Иллюстрированные очерки*. Москва].
- Новгородские писцовые книги 1905: Spiski s knigi Šelonskiâ pâtiny pis'ma Matfeâ Ivanoviča Valueva 7009 goda, a v nih pisany velikogo knâzâ volosti, i sely, i derevni, i pogosty,

- [v:]Novgorodskie piscovye knigi, izdannye Arheografičeskoj komissieju. Tom p'jatyj. Knigi Šelonsoj p'atiny. III. Sankt-Peterburg [Списки с книги Шелонския пятины письма Матфея Ивановича Валуева 7009 года, а в них писаны великого князя волости, и селы, и деревни, и погосты, [в:] Новгородские писцовые книги, изданные Археографической комиссией. Том пятый. Книги Шелонской пятины. III. Санкт-Петербург].
- Олеарий 2003: Olearij, A. (2003), Opisanie putešestviâ v Moskoviu. Moskva [Олеарий, А. (2003), Описание путешествия в Московию. Москва].
- Олеарий 1996: Moscv. Des grossen Zaars Residentz Stadt in Russlandt, [v:] Olearij A. Opisanie putešestviâ v Moskoviu. Moskva [Олеарий А. Описание путешествия в Московию. Москва].
- Описание России 1884: Opisanie Rossii neizvestnogo angličanina služivšego zimu 57-58 godov pri Carskom dvore / Izvestiâ angličan o Rossii XVI v., [v:] Čtenîâ v Imperatorskom Obšestve Istorii i Drevnostej Rossijskih. № 4. Moskva, 1884 [Описание России неизвестного англичанина служившего зиму 57-58 годов при Царском дворе / Известия англичан о России XVI в., [в:] Чтения в Императорском Обществе истории и древностей Российских. № 4. Москва, 1884].
- Опись Борисова городка 1955: Opis' Borisova gorodka 1664 g. / Rappoport P. A. Borisov gorodok. Materialy kistorii stroitel'stva Borisa Godunova, [v:] Materialy i issledovaniâ po arheologii SSSR. № 44. Moskva [Опись Борисова городка 1664 г. / Раппопорт П. А. Борисов городок. Материалы к истории строительства Бориса Годунова, [в:] Материалы и исследования по археологии СССР. № 44. Москва, 1955].
- Опись Новгорода 1984: Opis' Novgoroda 1617 goda. Čast' I, II. Moskva, 1984 [Опись Новгорода 1617 года. Часть I, II. Москва].
- Описание путешествия 1991: Opisanie putešestviâ v Moskvu Nikolaâ Varkoča, posla rimskogo imperatora v 1593 g., [v:] Proezžaâ po Moskovii. Rossiâ XVI - XVII vekov glazami diplomatov. Moskva [Описание путешествия в Москву Николая Варкоча, посла римского императора в 1593 г., [в:] Проезжая по Московии. Россия XVI–XVII веков глазами дипломатов. Москва].
- Паерле 1859: Paerle G. (1859), Паерле, Г. (1859), Opisanie putešestviâ Gansa Georga Paerle, [v:] Skazaniâ sovremennikov o Dmitrii Samozvance. T. 2. Sankt-Peterburg [Описание путешествия Ганса Георга Паерле, [в:] Сказания современников о Дмитрие Самозванце. Т. 2. Санкт-Петербург].
- Памятники дипломатических сношений 1852: Pamâtniki diplomatičeskikh snošenij Drevnej Rossii s deržavami inostrannymi. Sankt-Peterburg [Памятники дипломатических сношений древней России с державами иностранными. Санкт-Петербург, 1852].
- Памятники дипломатических сношений 1862: Pamâtniki diplomatičeskikh snošenij Drevnej Rossii s deržavami inostrannymi. T. VI. (s 1682 po 1685 g.). Sankt-Peterburg [Памятники дипломатических сношений древней России с державами иностранными. Т. VI. (с 1682 по 1685 г.). Санкт-Петербург, 1862].
- Памятники архитектуры 1983: Pamâtniki arhitektury Moskvu. Kreml'. Kitaj-gorod. Central'nye plošadi. Moskva, [Памятники архитектуры Москвы. Кремль. Китай-город. Центральные площади. Москва, 1983].
- Памятники деловой письменности 1984: Pamâtniki delovoj pis'mennosti XVII v.: Vladimirskej kraj. Moskva [Памятники деловой письменности XVII в.: Владимирский край. Москва].
- Петрей 1997: Petrej, P. (1997), Istorîâ o velikom knâžestve Moskovskom, proishoždenii velikih russkih knâžej, nedavnih smutah, proizvedennyh tam tremâ Lžedmitriâmi,

i o moskovskih zakonah, npravah, pravlenii, vere i obrâdah, ktoruû sobral, opisal i obnarodoval Petr Petrej de Urlezunda v Lejpcige 1620 goda, [v:] Isaak Massa, Petr Petrej. O načale vojn i smut v Moskovii. Moskva [Петрей, П. (1997), История о великом княжестве Московском, происхождении великих русских князей, недавних смутах, произведенных там тремя Лжедмитриями, и о московских законах, нравах, правлении, вере и обрядах, которую собрал, описал и обнародовал Петр Петрей де Урлезунда в Лейпциге 1620 года, [в:] Исаак Масса, Петр Петрей. О начале войн и смут в Московии. Москва].

Полная энциклопедия 1901: Polnaâ ênciklopediâ russkogo sel'skogo hozâjstva i sopriksaûšihšâ s nim nauk. T. VI. Moskva [Полная энциклопедия русского сельского хозяйства и соприкасающихся с ним наук. Т. IV. Москва, 1901].

Посольство Афанасия Власьева 1852: Posol'stvo Afanasîâ Vlas'eva k êrcgercogu Maksimilianu i imperatoru Rudol'fu II. 1559 g., [v:] Pamâtniki diplomaticheskikh snošenij Drevnej Rossii s deržavami inostrannymi. Sankt-Peterburg, 1852 [Посольство Афанасия Власьева к эрцгерцогу Максимилиану и императору Рудольфу II. 1599 г., [в:] Памятники дипломатических сношений древней России с державами иностранными. Санкт-Петербург, 1852]

Природа и охота 1878: Priroda i ohotâ. Êžemesâčnyj illûstrirovannyj žurnal. 1878. Nr 4 [Природа и охота. Ежемесячный иллюстрированный журнал. 1878, №4].

ПСРЛ 1885: Polnoe sobranie russkikh letopisej. T. X. Sankt-Peterburg [Полное собрание русских летописей. Т. X., Санкт-Петербург].

ПСРЛ 1913: Polnoe sobranie russkikh letopisej. T. XVIII. Sankt-Peterburg [Полное собрание русских летописей. Т. XVIII. Санкт-Петербург]

ПСРЛ 1949: Polnoe sobranie russkikh letopisej. T. XXV. Moskva-Leningrad [Полное собрание русских летописей. Т. XXV. Москва-Ленинград].

Путешествие антиохийскаго патриарха 1898: Putešestvie antiohijskago patriarha Makariâ v Rossiû v polovine XVII veka, opisannoe ego synom, arhidiakonom Pavlom Aleppskim. Perevod s arabaskago g. Murkosa (po rukopisi Moskovskago Glavnago Arhiva Ministerstva Inostrannyh Del). Vypusk četvertyj. (Moskva, Novgorod i put' ot' Moskvy do Dnestra). Moskva, 1898 [Путешествие антиохийскаго патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Перевод с арабскаго г. Муркоса (по рукописи Московскаго Главнаго Архива Министерства Иностранных Дел). Выпуск четвертый. (Москва, Новгород и путь отъ Москвы до Днестра). Москва, 1898].

Путевой дневник 1869: Putevoj dnevnik raguzskogo dvorânina Franciska Gunduliça, soprovoždavšego posol'stvo germanskogo imperatora Ferdinanda III k carû Alekseû Mihajloviçu. Putešestvie iz Veny v Moskvu v 1655 g., [v:] Russkij vestnik. 1869. № 9. [Путевой дневник рагузского дворянина Франциска Гундулича, сопровождавшего посольство германского императора Фердинанда III к царю Алексею Михайловичу. Путешествие из Вены в Москву в 1655 г., [в:] Русский вестник. 1869. № 9].

Путешествие персидскаго посольства 1991: Putešestvie persidskogo posol'stva čerez Rossiû ot Astrahani do Arhangel'ska v 1599-1600 gg., [v:] Proezžaâ po Moskovii. Rossiâ XVI–XVII vekov glazami diplomatov. Moskva [Путешествие персидскаго посольства через Россию от Астрахани до Архангельска в 1599–1600 гг., [в:] Проезжая по Московии. Россия XVI–XVII веков глазами дипломатов. Москва].

- Путешествие в Московию 1842: Putešestvie v Moskoviiu Rafaèlâ Barberini v 1565 godu, [v:] Syn Otečestva. 1842. Nr 7 [Путешествие в Московию Рафаэля Барберини в 1565 году, [в:] Сын Отечества. 1842. № 7].
- Радиопередача 2006: Kremlëvskie palaty / Muzei Moskovskogo Kremlâ. Radiopeređača na radiostancii «Èho Moskvu» 25 fevralâ 2006 g. [Кремлёвские палаты / Музеи Московского Кремля. Радиопередача на радиостанции «Эхо Москвы» 25 Февраля 2006 г.]
- Романов 2000: Romanov, P. V. (2000), Zastol'naâ istoriâ gosudarstva Rossijskogo. Sankt-Peterburg [Романов, П. В. (2000), Застольная история государства Российского. Санкт-Петербург].
- 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. 31-34].
- Роспись столовому кушанью 1861: Rospis' stolovomu kušan'û gosudaryni caricy Natal'î Kirilovny i gosudarem" carevičem", [v:] Zapiski otdeleniâ Russkoj i Slavânskoj Arheologii imperatorskago russkago arheologičeskago obšestva. Tom" vtoroj. Sankt-Peterburg, 1861. 345-348 [Роспись столовому кушанью государыни царицы Натальи Кириловны и государемъ царевичемъ, [в:] Записки отделения Русской и Славянской Археологии императорского русского археологического общества. Томъ второй. Санкт-Петербург, 1861. 345-348].
- Рощина 2011: Rošina, N. V. (2011), Carskij pir. Kniga dlâ semejnogo čteniâ. FGUK «Gosudarstvennyj istoriko-kul'turnyj muzej-zapovednik "Moskovskij Kreml'"». Moskva. [Рощина, Н. В. (2011), Царский пир. Книга для семейного чтения. ФГУК «Государственный историко-культурный музей-заповедник "Московский Кремль"». Москва].
- Русская Правда: Russkaâ Pravda. (Prostrannaâ redakciâ.). Èlektronnye publikacii Instituta russkoj literatury Puškinskogo Doma) RAN. Podgotovka teksta, perevod i kommentarii Sverdlova M. B. Русская Правда. (Пространная редакция). [Электронные публикации Института русской литературы (Пушкинского Дома) РАН. Подготовка текста, перевод и комментарии Свердлова М. Б.] URL: <http://lib.pushkinskijdom.ru/Default.aspx?tabid=4947> [27.09. 2019]
- Русская демократическая сатира 1977: Russkaâ demokratičeskaâ satira XVII veka. Moskva, 1977 [Русская демократическая сатира XVII века. Москва, 1977].
- Рябов 1950: Râbov, V. V. (1950), Ohota na utok i gusej. Moskva [Рябов, В. В. (1950), Охота на уток и гусей. Москва].
- Саляев 2011: Salâev E. (2011), Prisu'r'e v seredine XVII veka, [v:] Sura. Nr 1 [Саляев Е. (2011), Присурье в середине XVII века, [в:] Сура. № 1].
- Сергеев 1994: Sergeev, Ū. A. (1994), Pir Ivana IV v Aleksandrovskoj slobode [Сергеев, Ю. А. (1994), Пир Ивана IV в Александровской слободе].
- Симаков 1914 (1913): Simakov, A. T. (1914 (1913)), Kratie zametki o prilete i otlete ptic, o vremeni gnezdov'â ih i pr., [v:] Trudy Penzenskogo obšestva lûbitelej estestvoznaniâ. Vur. 1. Penza. 44-75 [Симаков, А. Т. (1914 (1913)), Краткие заметки о прилете и отлете птиц, о времени гнездовья их и пр., [в:] Труды Пензенского общества любителей естествознания. Вып. 1. Пенза. 44-75].
- Скворцов 1913: Skvorcov, N. A. (1913), Sigizmundovskij čertež Moskvu. Arheologiâ i topografiâ Moskvu: Kurs lekcij, čitannij v Imperatorskom Moskovskom arheologi-

- českom institute im. imperatora Nikolaâ II v 1912013 g. Moskva [Скворцов, Н. А. (1913), Сигизмундовский чертеж Москвы. Археология и топография Москвы: Курс лекций, читанный в Императорском Московском археологическом институте им. императора Николая II-го в 1912–13 г. Москва].
- Словарь поваренный 1706: Slovar' povarenyj, prispešničij, kanditorskij i distillatorskij. Čast' p'ataâ. Po R.S. do St. Moskva, 1706 [Словарь поваренный, приспешничий, каниторский и дистиллаторский. Часть пятая. По Р.С. до Ст. Москва, 1706].
- Словарь промысловой лексики 2005: Slovar' promyslovoj leksiki Severnoj Rusi XV-XVII vv. Выпуск 2. К-О. Sankt-Peterburg, 2005 [Словарь промысловой лексики Северной Руси XV-XVII вв. Выпуск 2. К-О. Санкт-Петербург, 2005].
- Словарь-справочник 1969: Slovar'-spravočnik «Slova o polku Igoreve». Вып. 3. Korabl'-Nunešnij. Leningrad [Словарь-справочник «Слова о полку Игореве». Вып. 3. Корабль-Нынешний. Ленинград, 1969].
- Снегирев 1860: Snegirev, I. M. (1860), O zverinoj i ptič'ej ohote i zverincah v Moskve do XVIII veka, [v:] Vestnik estestvennyh nauk, izdavaemyj Moskovskim Obšestvom ispytatelej prirody. № 43/44. Moskva [Снегирев, И. М. (1860), О звериной и птичьей охоте и зверинцах в Москве до XVIII века, [в:] Вестник естественных наук, издаваемый Московским Обществом испытателей природы. № 43/44. Москва].
- СОПЯ 2006: Slovar' obihodnogo russkogo âzyka Moskovskoj Rusi XVI-XVII vv. Вып. 2. V-Vop'. Sankt-Peterburg, 2006 [Словарь обиходного русского языка Московской Руси XVI-XVII вв. Вып. 2. В-Вопь. Санкт-Петербург, 2006].
- Спаская / Саблин / Михайлов 2011: Spasskaâ, N. N., Sablin, M. V., Mihajlov, K. A. (2011), Rannesrednevekovye lošadi vtoroj poloviny IX-načala X v. na Rûrikovom gorodiše, [v:] Rossijskaâ arheologija. Nr 4, 53, tabl. 1 [Спаская, Н. Н., Саблин, М. В., Михайлов, К. А. (2011), Раннесредневековые лошади второй половины IX-начала X в. на Рюриковом городище. Российская археология. № 4, 53, табл. 1].
- Степанов 2015: Stepanov, S. (2015), Čto eli v Nižnem v starinu. Davno zabytoe [Степанов, С. (2015), Что ели в Нижнем в старину. Давно забытое] URL: <http://nn.mk.ru/articles/2015/07/20/chto-eli-v-nizhnem-v-starinu.html> [27.09.2019].
- Судаков, Г. В. (1998), Монастырская трапеза в XVI веке, [в:] Кириллов: краеведческий альманах. Вологда: «Легия», Вып. 3, 90.
- Сытин 1958: Sytin, P. V. (1958), Iz istorii moskovskih ulic. Moskva [Сытин, П. В. (1958), Из истории московских улиц. Москва].
- Сюткин / Сюткина 2010: Sûtkin, P., Sûtkina, O. (2010), Carskaâ dič', [v:] Vokrug sveta. Nr 12, 222 [Сюткин, П., Сюткина, О. (2010), Царская дичь, [в:] Вокруг света. № 12, 222].
- Сюткин / Сюткина 2011: Sûtkin, P., Sûtkina, O. (2011), Nepridumannaâ istoriâ russkoj kuhni. Moskva [Сюткин, П., Сюткина, О. (2011), Непридуманная история русской кухни. Москва].
- Сюткин / Сюткина 2014: Sûtkin, P., Sûtkina, O. (2014), «Ptica na prazdnik», [v:] Hleb & Sol'. Nr 10 (58) [Сюткин, П., Сюткина, О. (2014), «Птица на праздник», [в:] Хлеб & Соль. № 10 (58)].
- Старинные сборники 1899: Starinnye sborniki russkih" poslovic", pogovorok", zagadok" i proč. XVII-XIX stoletij. Sobral" i prigotovil" k" pečati Pavel" Simoni. I-II, [v:] Sbornik" Otdeleniâ russkago âzyka i Slovesnosti Imperatorskoj Akademii Nauk". Tom" LXVI. Nr 7. Sankt-Peterburg [Старинные сборники русских пословиц, поговорок, загадок и проч. XVII-XIX столетий. Собралъ и приготовилъ къ печати Павелъ

- Симони. I-II, [в:] Сборникъ Отделения русскаго языка и словесности Императорской Академии наукъ. Томъ LXVI. № 7. Санкт-Петербург, 1899].
- Строельная книга 1898: Stroel'naâ kniga goroda Penzy. Moskva, [v:] Čtenîâ v Imperatorskom Obšestve Istorii i Drevnostej Rossijskich pri Moskovskom Universitete. Moskva [Строельная книга города Пензы. Москва, [в:] Чтения в Императорском Обществе Истории и Древностей Российских при Московском Университете. Москва, 1898].
- Терещенко 1964: Terešenko, A. (1997), *Byt russkogo naroda. Č. I.* Moskva [Терещенко, А. (1997), Быт русского народа. Ч. I. Москва].
- Тихомиров 1964: Tihomirov, M. N. (1964), *Pravosudie mitropolič'e*, [v:] *Arheografičeskij ežegodnik za 1963 g.* Moskva [Тихомиров, М. Н. (1964), Правосудие митрополичье, [в:] Археографический ежегодник за 1963 г. Москва].
- Топычканов 2014: Topyčkanov, A. V. (2014), *Carskij pir ot Mihaila Fedoroviča do Petra I.* Moskva [Топычканов, А. В. (2014), Царский пир от Михаила Федоровича до Петра I. Москва].
- Флетчер 1991: Fletčer, Dž. (1991), *O gosudarstve russkom*, [v:] *Proezžaâ po Moskovii.* Moskva [Флетчер, Дж. (1991), О государстве русском, [в:] Проезжая по Московии. Москва].
- Фоскарино 2010: Foskarino, M. (2010), *Donesenie o Moskovii*, [v:] Marko Foskarino. *Donesenie o Moskovii et al. Râzan'* [Фоскарино, М. (2010), Донесение о Московии, [в:] Марко Фоскарино. Донесение о Московии и др. Рязань].
- Чапкина 2019: Čapkina M. Â. *Russkij modern i paradnye menû* [Чапкина М. Я. Русский модерн и парадные меню]. URL: <http://www.raruss.ru/russe-moderne/3841-chapkina-menu-moderne.html> [27.09.2019].
- Ченслор 1937: Čenslor, R. (1937), *Kniga o velikom i mogušestvennom care Rossii i knâze Moskovskom, o prinadležaših emu vladeniâh, o gosudarstvennom stroe i o tovarah ego strany, napisannaâ Ričardom Čenslorom*, [v:] *Anglijskie putešestvenniki v Moskovskom gosudarstve v XVI veke.* Moskva [Ченслор, Р. (1937), Книга о великом и могущественном царе России и князе Московском, о принадлежащих ему владениях, о государственном строе и о товарах его страны, написанная Ричардом Ченслором, [в:] Английские путешественники в Московском государстве в XVI веке. Москва].
- Чернов 2008: Černov, S. Z. (2008), *Istoričeskie landšafty Izmajlova: pervye opyty naturnyh issledovanij*, [v:] Kolomenskoe. *Materialy i issledovaniâ. Vyp. 11.* Moskva [Чернов, С. З. (2008), Исторические ландшафты Измайлова: первые опыты натуральных исследований, [в:] Коломенское. Материалы и исследования. Вып. 11. Москва].
- Черная 2013: Černaâ, L. (2013), *Povsednevnaâ žizn' moskovskih gosudarej v XVII veke.* Moskva [Черная, Л. (2013), Повседневная жизнь московских государей в XVII веке. Москва].
- Чиновный список 1854: Činovnyj spisok, sostavlennyj po ukazu 21 noâbrâ 7180 / 1671 goda, v Prikaze Bol'shego Dvorca, posol'skim stolam i raznym proizvedennym vydačam pol'skim poslam v 7176 / 1667 godu ot priezda ih do otpuska, [v:] *Dopolneniâ k tomu III-mu Dvorcovyh Razrâdov, izdavaemyh po Vysočajšemu poveleniâ II-m otdeleniem sobstvennoj ego Imperatorskogo Veličestva kancelârii.* Sankt-Peterburg.400-444 [Чиновный список, составленный по указу 21 ноября 7180 / 1671 года, в Приказе Большого Дворца, посольским столам и разным произведенным выдачам польским послам в 7176 / 1667 году от приезда их до отпуска, [в:] Дополнения к тому III-му Дворцовых Разрядов, издаваемых по Высочайшему повелению II-м отделением собственной его Императорского Величества канцелярии. Санкт-Петербург. 400-444].

- Юзефович 1977: Ūzefovič, L. A. (1977), *Iz istorii posol'skogo obyčaja konca XV–XVII v. (Stolovuj ceremonial moskovskogo dvora)*, [v:] *Istoričeskie zapiski*. 98. Moskva [Юзефович, Л. А. (1977), *Из истории посольского обычая конца XV–XVII в. (Столовый церемониал московского двора)*, [в:] *Исторические записки*. 98. Москва].
- Юхименко / Фалалеева 2002: Ūhimenko, E./ Falaleeva, M. (2002), *Russkij paradnyj obed. Menû iz kolekcii Gosudarstvennogo Istoričeskogo muzeâ*. Moskva, 2002 [Юхименко, Е./ Фалалеева, М. (2002), *Русский парадный обед. Меню из коллекции Государственного Исторического музея*. Москва, 2002].
- Юшков 1950: Ūškov, S. V. (1950), *Ruskaâ Pravda: Proishoždenie, istočniki, ee značenie*. Moskva [Юшков, С. В. (1950), *Русская Правда: Происхождение, источники, ее значение*. Москва].
- Яковлев 1867: Âkovlev, V. A. (1867), *Domostroj po rukopisâm Imperatorskoj publičnoj biblioteki*. Sankt-Peterburg [Яковлев, В. А. (1867), *Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки*. Санкт-Петербург].
- Herberstein 1855: *Autobiographie S. Herbersteins*. Hrsg. Th. Karajan, [in:] *Fontes rerum Austriacarum*. Abt. 1. Wien. 1855. Bd. 1. S. 67 -396.
- D'Avity, P. (1638), *Neue Archontologia cosmica*. Franckfurt-a.-M.
- Hillwood Estate (1883), *Museum & Gardens*. Washington.
- Löfstrand E. / Nordquist L. *Accounts of an Occupied City Catalogue of the Novgorod Occupation Archives 1611-1617*. Stockholm, 2005.