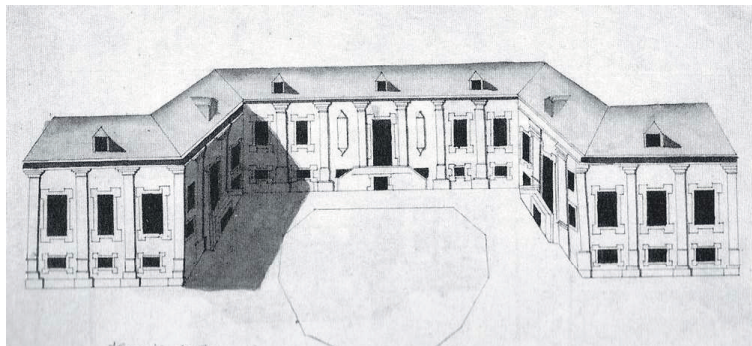


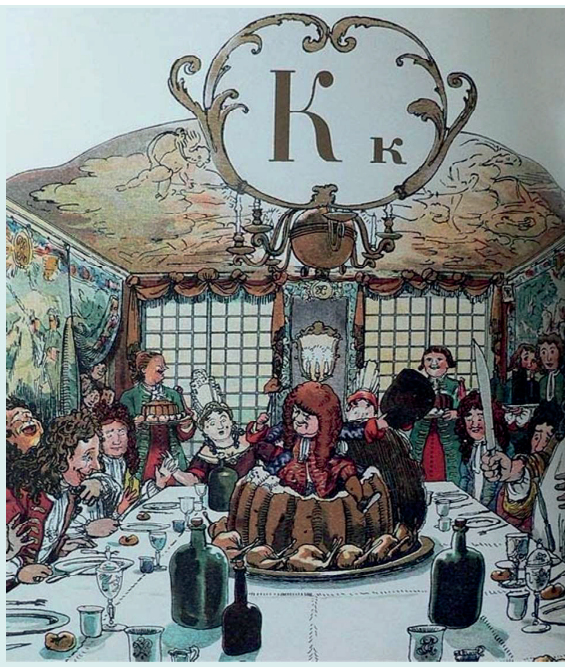


Проект деревянного дворца Меншикова на Васильевском острове

«**Был я у князя Меншикова. Живет он в Немецкой слободе, то есть в пригороде, на большом, великолепном подворье. Все у него было пышнее, чем у других русских сановников и бояр, и кушанье приготовлено лучше. Гости сидят за прекрасным серебряным столом**».

Из записок датского посланника Юста Юля

Страница из книги «Азбука в картинках Александра Бенуа»



Пироги с сюрпризами

Последователем Петра в деле развития российской гастрономии, законодателем мод в приготовлении кушаний на новый манер и в организации пиров стал ближайший друг и сподвижник царя, первый губернатор новой столицы империи Александр Данилович Меншиков. Тот же Юст Юль, добравшийся до Петербурга через Москву, побывав в московской резиденции петербургского губернатора, записал в дневнике: «Был я у князя Меншикова. Живет он в Немецкой слободе, то есть в пригороде, на большом, великолепном подворье. Все у него было пышнее, чем у других русских сановников и бояр, и кушанье приготовлено лучше. Гости сидят за прекрасным серебряным столом».

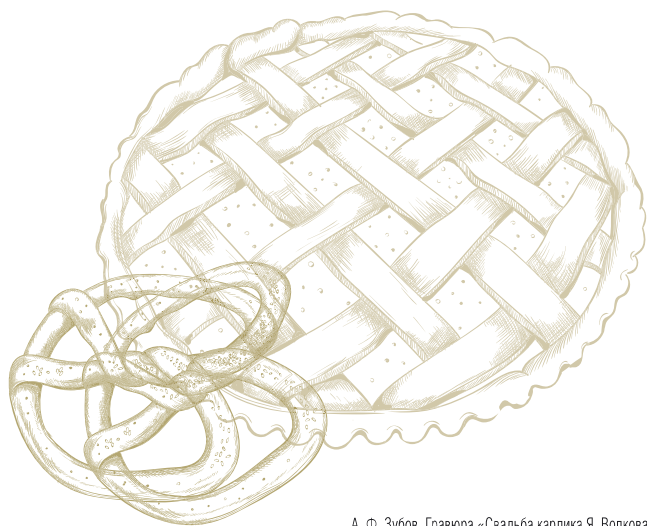
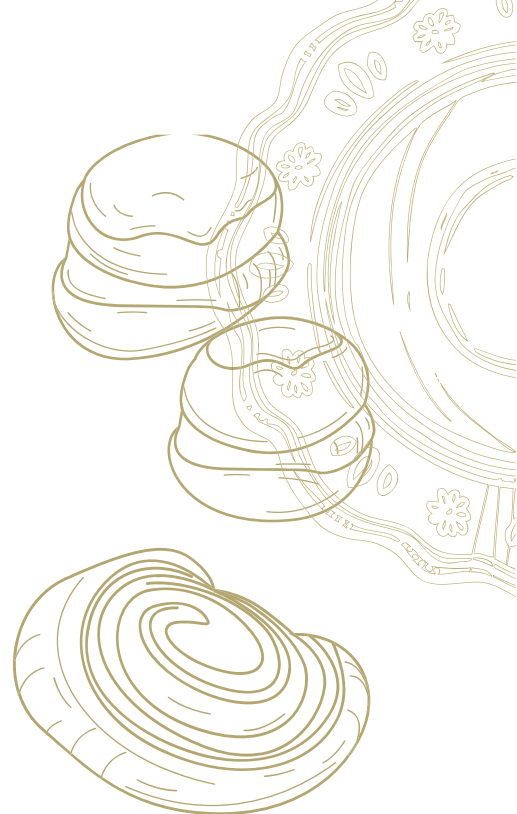
В Петербурге Меншиков на подаренном ему Петром Васильевском острове сначала выстроил деревянный дворец «на итальянский манер». (Исследователи петербургской истории считают, что автором проекта мог быть Доменико Трезини.) Именно в этом дворце проходили официальные приемы и главные светские торжества. В 1710 году здесь была устроена свадьба племянницы Петра I Анны Иоанновны и герцога Курляндского Фридриха Вильгельма. Этим браком Петр надеялся обеспечить должное влияние на правителей Курляндии и породниться с королем Пруссии – дядей Фридриха Вильгельма.

Маршалом на свадьбе стал хозяин дома – светлейший князь Меншиков: он сам встречал новобрачных и многочисленных гостей на пристани у дворца. Торжества длились не один день, во время свадебного пира каждый гость выпил 17 заздравных чар, тосты сопровождалась выстрелами. И наконец, всех ждал сюрприз. Посланник Юст Юль, который там был и мед-пиво пил, записал в дневнике: «По окончании обеда в залу внесли два пирога; один поставили на стол, за которым сидел я, другой – на стол к новобрачным. Когда пироги взрезали, то оказалось, что в каждом из них лежит по карлице. Обе затянуты были во французское платье и имели самую модную высокую прическу. Та, что была в пироге на столе новобрачных, поднялась и, стоя в пироге, сказала по-русски речь в стихах, так же смело, как на сцене самая привычная и лучшая актриса. Затем, вылезши из пирога, она поздоровалась с новобрачными и с прочими, сидевшими

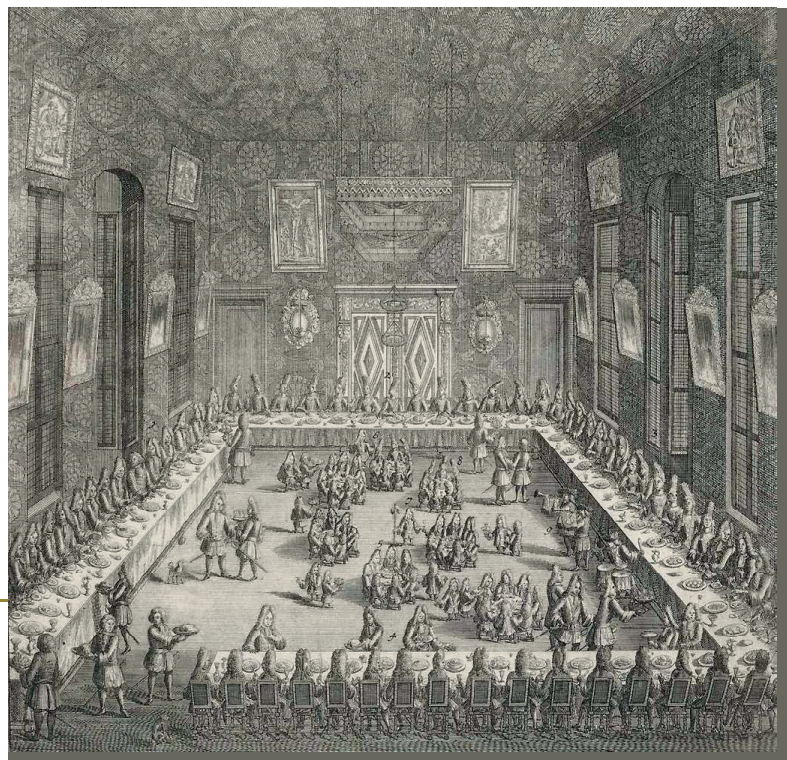
за их столом. Карлицу из пирога на нашем столе Царь сам перенес и поставил на стол к молодым. Тут заиграли менуэт, и карлицы весьма изящно протанцевали этот танец на столе пред новобрачными. Каждая из них была ростом в локоть».

Похожий сюрприз был преподнесен гостям в 1725 году, на свадьбе дочери уже покойного императора Анны Петровны и Карла Фридриха – племянника шведского короля Карла XII. Четыреста гостей стали свидетелями, как из «огромного паштета» со стола невесты «с необыкновенным проворством выскочил очень красивый карлик в костюме скорохода, который держал в руках бутылку и стаканы, чтобы пить за здоровье царственной новобрачной; а с другого, стоявшего на столе его королевского высочества жениха, вышла в то же время прехорошенькая, одетая пастушкой, карлица, которая после глубоких реверансов перед его высочеством и после отданного всему обществу поклона протанцевала вокруг паштета». (Следует пояснить, что название «паштет» здесь не имеет ничего общего с привычным нам шпореобразным продуктом, который намазывают на хлеб, – в те времена паштетом называли высокий пирог из теста, похожего на то, что мы называли бы песочным.)

На этом свадебные сюрпризы не закончились. «После обеда, длившегося восемь часов, через императорский сад вышли на луг. На этом лугу для народа пущено было из обоих устроенных там фонтанов красное и белое вино и выставлено два жирных, целиком зажаренных быка, которые снаружи были как бы прошигиваны множеством жареных птиц, зайцов», – читаем далее запись из дневника Фридриха Берггольца. К быкам и вину были допущены гвардейцы, которые тогда знатно попиروвали.



А. Ф. Зубов. Гравюра «Свадьба карлика Я. Волкова во дворце Меншикова»

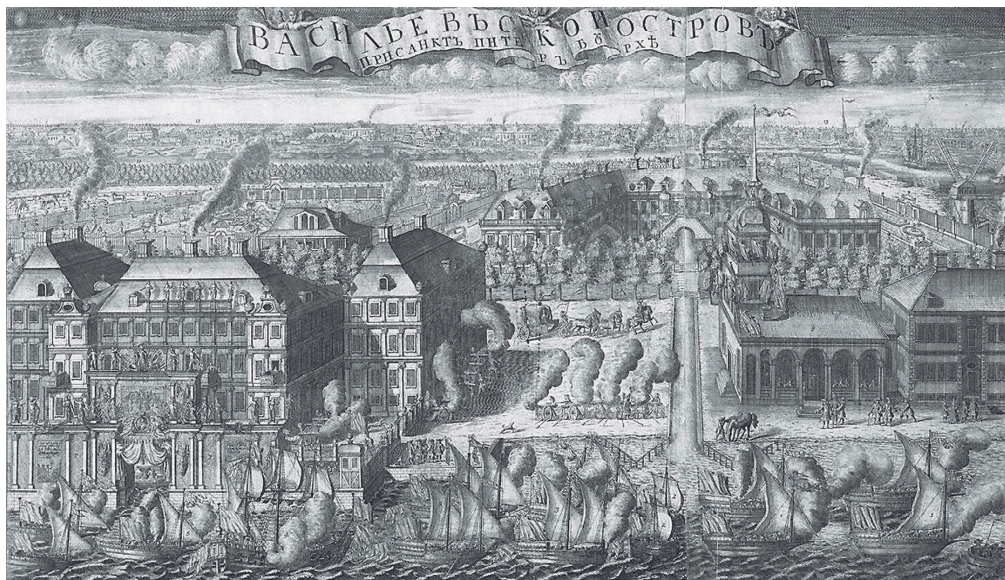


*«Нигде в Петербурге так хорошо
не обедают, как у князя»*

В 1710 году светлейший князь Меншиков приступил к строительству на своем острове нового дома. Уже в 1714-м губернаторское семейство справило новоселье. Построенный на берегу большой Невы по проекту архитектора Фельтена в стиле петровского барокко, дворец стал украшением города, первым каменным домом в Санкт-Петербурге, роскошным и гостеприимным. Здесь проходили приемы, пиры и ассамблеи, великосветские вечеринки с танцами. В своем новом доме князь устроил и первую в Петербурге поварню с девятиметровой печью. Над нею высился колпак – специальная вытяжка, чтобы кухонные запахи не проникали в залы. В поварне не готовили – для этого на территории дворца имелся большой кухонный комплекс. Поварня же служила для подогрева и оформления кушаний на европейский манер.

В 1720 году Меншиков первым в столице завел иноземного повара – им стал австриец Иоганн Фукс, которого в то время считали «едва ли не единственным хорошим поваром на весь Петербург». «Родом я шленской нации из Цесарии, – написал о себе Фукс при опросе, обязательном для сановников, госслужащих и придворных при дворе Елизаветы Петровны. – В Россию выехал в 1719 году, и в 1720-м принят в дом бывшего князя Меншикова кухмистером, а в 1723 году пожалован в службу ко двору по именному блаженныя и вечной славы достойныя памяти государя императора Петра Великого указу мундкохом. А по кончине Его Величества, в 1725 году, остался тем же чином при Ея Величестве блаженныя и вечно достойныя памяти государыне императрице Екатерине Алексеевне...» Был Иван Федорович, как его звали в России, очень уважаем, кухмистером трудился 46 лет, почти при всех царских дворах, закончив службу у Елизаветы Петровны.

А. Ф. Зубов. Гравюра «Дворец Меншикова
на Васильевском острове»



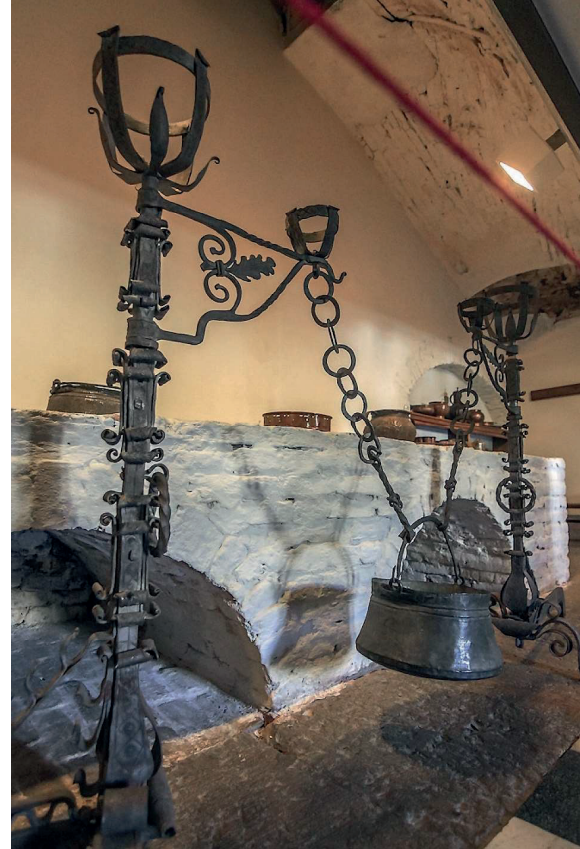


Кухня у Меншикова, и это признавал весь свет, стала лучшей в Петербурге. Камер-юнкер Бергхольц был частым гостем у светлейшего князя и утверждал: «...угощали необыкновенно роскошно: подавали страшное множество блюд и три раза накрывали на стол. Известно, что нигде в Петербурге так хорошо не обедают, как у князя. Общество, говорят, было у него очень многочисленно: <...> царь, царица и много дам и кавалеров. После обеда гости осматривали дом, в котором много прекрасных комнат; потом ходили в сад, считающийся после царского обширнейшим и лучшим в Петербурге». Очевидцы рассказывали, что столы в доме Меншикова просто ломились от дорогих яств – иногда подавалось одновременно до 200 различных блюд.

Вслед за Меншиковым иностранных поваров стали заводить и другие богатые вельможи. Особенным гостеприимством отличались приближенные царя. «Веселую, широкую жизнь вели по собственной склонности и должны были вести по приказу и другие сановники. Граф Федор Матвеевич Апраксин так втянулся в это занятие, что у него каждый день был открытый стол для званных и незванных. Хозяин сам встречал гостей и сам радушно просил пить и есть, особенно пить. Без большого стакана любимой царской «приказной» водки к столу никого не подпускали, и старик генерал-адмирал приставал к упрямому гостю до тех пор, пока тот не осушал стакана, – читаем в очерках историка и писателя Сергея Князькова. – Зато не терпел делать у себя приемы и обеды скряга Головкин. В обширной приемной его дома, как украшение, красовался на подставке пышный парик хозяина. Этот парик, как утверждали злые языки, хозяин дома по скупости никогда не надевал, боясь износить дорогую вещь».

Князь-кесарь Ромодановский и вовсе слыл большим оригиналом: гостей в его доме встречал ручной медведь, который ходил на задних лапах, держа поднос с большим стаканом данцигской водки. И как пишет Князьков, «мало у кого хватало храбрости отказаться взять угощение у этого редкостного слуги, сердито рычавшего на всякого медлившего осушить стакан за здоровье гостеприимного хозяина».

Обеды длились долго, состояли из множества блюд и плавно перетекали в ужины. Бергхольц после вечера у Кантемира Валашского оставил запись в дневнике: «Танцевали после обеда несколько часов, и если бы не уехала княгиня Трубецкая, так еще бы и танцевали. Потом начинались приготовления к ужину. Наконец, когда стол был готов, все отправились ужинать и после танцев кушали с большим аппетитом».



Посуда и воссозданный очаг в Поварне Меншиковского дворца

«...угощали необыкновенно роскошно: подавали страшное множество блюд и три раза накрывали на стол. Известно, что нигде в Петербурге так хорошо не обедают, как у князя. Общество, говорят, было у него очень многочисленно: <...> царь, царица и много дам и кавалеров. После обеда гости осматривали дом, в котором много прекрасных комнат; потом ходили в сад, считающийся после царского обширнейшим и лучшим в Петербурге».

Из дневника камер-юнкера
Фридриха Бергхольца