

*И.Г. ДУРОВ***ОСОБЕННОСТИ ПОВСЕДНЕВНОГО БЫТА ФЛАГМАНОВ ПЕТРОВСКОГО ФЛОТА. 1690-Е — 1720-Е ГГ.**

Становление России в качестве мощной европейской военно-морской державы в эпоху Петра I в связи с почти полным отсутствием в стране военных моряков из «природных» россиян, не могло состояться без привлечения в отечественный флот моряков-иностранцев и освоения зарубежного опыта. В 1697—1698 гг. в результате целенаправленной деятельности Великого посольства и лично царя в Голландии и Англии на русскую службу было нанято около 1000 морских чинов и мастеровых людей, от вице-адмирала до кока включительно¹.

Должность старшего флагмана русского Военно-морского флота с присвоением воинского звания «вице-адмирал» занял помощник экипажмейстера Амстердамского адмиралтейства норвежец по национальности² капитан К.И. Крюйс. К.И. Крюйса, по рекомендации голландского вице-адмирала Схея, нанял лично царь, убедившись в его высоких профессиональных качествах, порядочности и честности. С ним 9 мая 1698 г. в Амстердаме подписали контракт, в котором оговаривались условия службы, взаимные обязательства сторон, льготы и величина жалованья³.

Вице-адмирал был принят в Азовский флот на четырехлетний срок с жалованием 3600 ефимков (1800 рублей) или 9000 голландских гульденов в год, что в 3,75 раза было больше годового должностного оклада вице-адмирала ВМФ Нидерландов⁴. Ему же за время пребывания на берегу выплачивались кормовые деньги из расчета по 16 алтын 4 денги в день⁵.

В последующие годы К.И. Крюйсу за добросовестную службу и выдающийся вклад в укрепление боеготовности русского Военно-морского флота денежное жалованье неоднократно повышалось. По данным В.Н. Берха, в

1706 г. должностной оклад К.И. Крюйса составлял 4000 рублей в год. Кроме того, ему выплачивалось 72 рубля на содержание денщиков и отпускалось хлебное жалованье — 36 четвертей ржаной муки⁶. К 1712 г. денежное содержание вице-адмирала вновь возросло и составило 4500 рублей в год, из которых 4000 ефимков (1 ефимок обменивался на 23 алтына 2 денги⁷) выплачивалось в Амстердаме⁸.

К.И. Крюйс также получал 3 проц. стоимости всех призов со шведских и торговых судов других стран, перевозивших в шведские порты контрабандные товары, захваченные в море русскими военными кораблями, и 3 проц. от общего количества солода, ячменя и овса, ежегодно заготавливаемых в адмиралтейских публичных мызах⁹.

Вместе с ним также был нанят на русскую службу на должность младшего флагмана корабельного флота капитан-лейтенант Амстердамского адмиралтейства Я. ван Реес (фан Рез) с присвоением воинского звания «шаутбенахт», и с жалованьем 3600 голландских гульденов, что в 3 раза было больше годового должностного оклада контр-адмирала ВМФ Нидерландов¹⁰.

В 1703 г. с русским послом в Стамбуле П.А. Толстым подписал контракт грек по национальности галерный шаутбенахт И.Ф. Боцис, продолжительное время командовавший венецианскими гребно-парусными судами. И.Ф. Боцис, назначенный командующим российским галерным флотом на Балтике, в обширном докладе подробно изложил царю боевой состав, организационно-штатную структуру, систему комплектования и тылового обеспечения военноморского флота Венецианской республики¹¹.

Русское правительство для питания флагманов в море ежегодно, с учетом их пожеланий, устанавливало продовольственный паек, широкий по ассортименту продуктов и обильный по калорийности. При этом количество продуктов, отпускаемое каждому флагману, зависело от его воинского звания (должности) и существенно отличалось от пищевого довольствия обер- и штаб-офицеров.

Кроме того, при определении продуктового набора, учитывался род сил флота, жилищно-бытовые условия, а также количество офицеров, содержащих общий стол на флагманском корабле или галере. При этом месячные

порции флагманов имели ярко выраженную тенденцию к улучшению ассортимента и увеличения количества продуктов. Так, на октябрь 1704 г. при прежнем количестве довольствующихся шаутбенахту Яну ван Резу было отпущено вина и продуктов значительно больше, чем в сентябре месяце¹².

Однако даже столь высококалорийный и разнообразный продуктовый набор, предназначенный для котлового довольствия адмиралов, часто не устраивал шаутбенахта галерного флота графа И.Ф. Боциса, который по этому поводу писал жалобы Петру I и адмиралу Ф.А. Головину¹³. Отметим, что просьбы обычно удовлетворялись¹⁴.

Изучение общих списков личного состава Балтийского флота позволило известному историку флота Петра Великого П.А. Кротову сделать весьма примечательный вывод, что «взращенное в годы Северной войны многочисленное офицерство из «природных» россиян по краткости истекшего времени в большей своей части еще не накопило надлежащего опыта для того, чтобы претендовать на получение флагманских чинов, но первые и достойные флагманы из россиян уже появились»¹⁵.

По состоянию на 25 мая 1723 г. в «морском корабельном флоте обрета-етца флагманов»: генерал-адмирал Ф.М. Апраксин, адмирал П.А. Михайлов (царь), вице-адмиралов — 4 (А.Д. Меншиков, голландец П. Сиверс, шотландец Т. Гордон, швед Д. Вильстер); шаутбенахтов — 3 (голландцы Т. Сандерс и Я. ван Гофт, Н.А. Сенявин); капитан-командоров — 3 (немец М. Гослер, норвежец П.Х. Бредаль, И.А. Сенявин), а в галерном флоте — хорват вице-адмирал М.Х. Змаевич¹⁶.

25 ноября 1706 г. Петр I издал указ «О производстве жалования чинам флота». В указе говорилось, что морякам-иностранцам в исполнении контрактов выдавались деньги на наем квартир, их отопление и освещение, а также на съестные припасы в тот период, когда они «бывают в кампании во флоте», но они этой выдачей довольны не были, и о том е[го] ц[арскому] в[еличеству] челом били», вследствие чего Петр I повелел вместо этих денег выдавать каждому моряку-иноземцу, согласно воинскому званию, сверх «окладных годо-

вых дач впредь во вся годы» прибавку в размере месячного должностного оклада¹⁷.

Повседневный ассортимент закусок¹⁸ и обеденных блюд, потребляемых флагманами, обычно не отличались от пищи, приготавливаемой для петербургской знати в дни празднеств и юбилейных торжеств, проводимых в честь выдающихся военных и военно-морских побед русского оружия.

С 1716 г. капитан-командору выплачивалась денежная компенсация за три¹⁹, с 1720 г. — за шесть матросских порций²⁰, а шаутбенахту (контр-адмиралу) — то же, но с 1719 года²¹.

Существенное разнообразие в питание флагмана вносили продукты («столовые запасы»), доставляемые крепостными крестьянами, в виде натурального оброка, к месту его службы. Ведь для флагманов, русских по национальности, владевших большим количеством крепостных крестьян, их высокие годовые должностные оклады (в 1725 г. генерал-адмирал получал 7000, адмирал — 3600, вице-адмирал — 2160, контр-адмирал — 1800, капитан-командор — 600 рублей²²) и порционные деньги (стоимость одной месячной матросской порции в 1725 г. — 2 рубля 35 копеек²³) все-таки составляли в семейном бюджете незначительную часть по сравнению с доходами, получаемыми от крупных поместий и вотчин.

Пожалование морякам земельных наделов с крепостными крестьянами началось в 1700 г. Основным регионом, где находились имения моряков, являлась Санкт-Петербургская губерния, куда на освобожденную от шведов территорию из других уездов страны принудительно направляли крестьян-переселенцев. Наибольшее число крепостных душ, мыз и прилегающих к ним деревень среди моряков получили должностные лица, особо приближенные к государю, и в первую очередь, руководство Адмиралтейского приказа и командование Балтийского флота, в том числе и некоторые флагманы-иноземцы.

Еще 27 декабря 1696 г. Петр I пожаловал адмиралу Ф.Я. Лефорту и генерал-комиссару Ф. А. Головину «за их службу в поход под Азовом», соответственно в Епифановском уезде село Богоявленское (140 дворов) и в Кромском уезде село Молодовское (57 дворов) «со всеми угодыями»²⁴. Монаршие мило-

сти для Ф.А. Головина не закончились, и в 1700 г., он, ставший еще и адмиралом, получил еще 110 дворов. Свои первые имения от царя адмиралтеец Ф.М. Апраксин получил еще в 1701 году²⁵. Затем Петр I пожаловал ему деревню Мокрый Буерак в Лебедянском уезде Азовской губернии, лично записав в указе «за ваши труды в адмиралтействе...»²⁶. В 1711 г. в Копорском уезде генерал-адмирал Ф.М. Апраксин увеличил свою поземельную собственность на 4 мызы (70 дворов), Выборгском уезде — на 8 мыз с деревнями и пустошами²⁷.

Вице-адмиралу К.И. Крюйс Петр I в 1711 г. пожаловал в Выборгском уезде мызу Лахту с 6 деревнями (12 дворов) и 4 пустоши, в 1716 г. — 95 дворов в Новой Кирке, в 1715 г. в Кексгольмском уезде — Кургиодский погост с 17 деревнями (131 крестьянских и бобыльских дворов), одну мызу и 2 пустоши²⁸.

Земельная собственность А.Д. Меншикова находилась в основном в Санкт-Петербургском, Шлиссельбургском, Кексгольмском, Выборгском, Ямбургском и других уездах Санкт-Петербургской губернии. Только в Копорье, Ранненбурге, Ижоре в 1711 г. из 1000 имеющихся в наличии дворов 855 (23 мызы) принадлежали А.Д. Меншикову. В Ямбургском уезде А.Д. Меншикову было пожаловано еще 5 мыз (230 дворов)²⁹. Если до 1710 г. А.Д. Меншиков получил от государя только 2157 дворов (около 8600 душ), то к концу правления Петра I, ему принадлежало около 100 000 душ мужского пола³⁰.

В большинстве случаев для получения имений в собственность, флагманы-иноземцы обращались с просьбами («слезно» и «рабски») к царю, как, например, капитан-командор М. Гослер, обосновывая необходимость получения земельной собственности своей бедностью и обязательством за себя и детей «до гроба верно служить» его величеству³¹.

6 сентября 1716 г. вице-адмирал П.А. Михайлов удовлетворил просьбу М. Гослера, являвшегося долгое время командиром его флагманских кораблей, и тот стал владельцем 2 мыз в Дерптском уезде, с прилегающими к ним гаками³². Мызы приносили капитан-командору М. Гослеру хороший доход. Только с мызы Фонель ее хозяин продал в марте 1719 г. 144 бочки (102 четверти) ржи и ячменя³³.

Другому иноземцу, командующему Котлинской эскадрой, вице-адмиралу П. Сиверсу в 1720 г. были пожалованы в пользование кирки Новая и Какис, а также Березовые острова, взамен данного прежде Курьегоцкого погоста в Выборгском уезде. В 1726 г. он стал еще собственником Гидельского погоста в Кексгольмском уезде³⁴.

После выигранного 24 мая 1719 г. у шведов Эзельского сражения на командующего отрядом русских кораблей капитана 2 ранга Н.А. Сенявина прямо обрушился шквал монарших милостей³⁵. Он был, через воинское звание «капитан 1 ранга», произведен в чин капитан-командора. Ему передали в собственность деревни, расположенные в Нижегородском, Юрьевско-Польском, Гороховецком, Рязанском, Дмитриевском, Орловском уездах (199 дворов), принадлежавшие ранее проходившим по делу царевича Алексея А. Лопухину, Ф.П. Дубровскому³⁶. Кроме того, он получил в Копорском уезде мызу (40 дворов) и в деревни в Рязанском уезде, отобранные у Ф. Соловьева³⁷. В 1729 г. он стал одним из самых богатых помещиков Российской империи, когда ему Петр II пожаловал 1167 душ крестьян из деревень, приписанных к Тырпицкому металлургическому заводу³⁸.

В личной собственности адмирала П.А. Михайлова, то есть самого царя, находилось имение с дворцовыми крестьянами (800 душ), расположенное около г. Остров Псковского уезда. Излишки столовых запасов, собранные в царской вотчине, реализовывались в Адмиралтействе. Так, 11 мая 1724 г. из Острова в Санкт-Петербургский адмиралтейский провиантский магазин с вотчины Петра I отправили 155 пудов 30 фунтов соленого говяжьего и бараньего мяса³⁹.

Для индивидуального питания высшего командования русского Военно-морского флота в новой столице России заготавливалось значительное количество продуктов, для чего в стране и за границей задействовались все имеющиеся силы и средства по их приобретению. Кроме оброчных продуктов и продукции, полученной, непосредственно, в вотчинном (поместном) хозяйстве, из всех губерний необъятной России в качестве дара флагманам привозили съестные деликатесы.

Вполне естественно, что наибольшее количество продуктов и спиртных напитков поставлялось адмиралу П.А. Михайлову. Венценосному моряку везли из Архангельска, Астрахани, Азова, Воронежа, Риги, Яика и других городов белуг и осетров свежих, башки белужьи, косяки свежесоленные белужьи, балыки, сельди копченые, семгу, палтус, навагу, мороженную треску, другие виды речной и морской рыбы, кадочки с икрой, арбузы, виноград, ягоды, фрукты, местное вино⁴⁰; из Эстляндии — овощи и фрукты⁴¹; из Финляндии — мясо- и молокопродукты, живой скот⁴².

Значительное количество высококачественных продуктов поступало на обеденный стол и остальных флагманов русского Военно-морского флота. Только из Або в августе 1718 г. от губернатора Финляндии графа Г.О. Дугласа в дар для генерал-адмирала Ф. М. Апраксина, вице-адмирала К.И. Крюйса, шаутбенахта Дж. Паддона, контр-адмирала А.Д. Меншикова доставили по 35 быков, 5 коров, 78 овец, 3 ягненка, 2 свиньи, 25 кур, 5 цыплят, 95 яиц куриных-⁴³.

Осенью 1718 г. Г.О. Дуглас вновь прислал высшему командованию Балтийского флота подарки в виде крупного рогатого скота. Количество голов скота, подаренного адмиралам, на этот раз губернатор Финляндии отпустил в зависимости от их происхождения, должности и воинского звания. Царь получил 18, Ф.М. Апраксин — 17, А.Д. Меншиков и К.И. Крюйс — 16, обер-сарваер Адмиралтейства генерал-майор И.М. Головин — 12 быков⁴⁴.

Кроме того, флагманы нередко прибегали к пополнению запасов из флотских магазинов по дешевым подрядным (оптовым) ценам. Например, 10 октября 1706 г. А.Д. Меншикову из амбаров Адмиралтейского двора отпустили 10 пудов поваренной соли, фунт оливкового масла⁴⁵.

Также из Санкт-Петербургского адмиралтейского провиантского магазина в период с 1 января по 1 мая 1712 г. Петр I получил $\frac{1}{2}$ осмины солода ячневого, 1 четверть солода ржаного, 7 фунтов хмеля, 11 четвертей овса, 5 четвертей муки ржаной, 1 пуд масла коровьего, 4 ведра масла конопляного, 3 ведра вина хлебного простого⁴⁶.

Для обеспечения генерал-адмирала Ф. М. Апраксина в течение с 1 января 1716 г. по 20 января 1717 г. из Ревельского адмиралтейского провиантского

магазина отпущено 7 ластов ржи⁴⁷, 7 четвертей муки, по 3 четверти гороха и круп, 10 пудов ветчины, 20 ведер вина, 2¹/₂ пуда соли на общую сумму 173 рубля 6 алтын⁴⁸. В марте 1719 г. генерал-адмиралу прислали из Санкт-Петербургского адмиралтейского провиантского магазина одну бочку солонины казанского соления весом 20 пудов, и другую бочку — 18 пудов местного приготовления, полученного во флотской мясосольной избе⁴⁹.

2 января 1720 г. в дом вице-адмирала К.И. Крюйса из Санкт-Петербургского адмиралтейского провиантского магазина за плату отпустили 8 ведер вина хлебного простого⁵⁰.

Спиртные напитки и продукты, захваченные на призовых судах в 1712—1721 гг., в первую очередь реализовывались среди высшего командного состава Балтийского флота, еще более разнообразя, стол флагманов⁵¹. Так, по свидетельству Д. Дена, 8 мая 1713 г. у Гельсингфорса было захвачено с боем торговое любекское судно, нагруженное главным образом винами, что «явилося приятным призом для высших офицеров»⁵².

Адмиралтейские мызы, расположенные в Эстляндии ежегодно обеспечивали их домашние пивоварни отборным ячневым солодом и высококачественным хмелем и другими продуктами⁵³.

К примеру, приведем ассортимент и количество морской провизии, заготовленной для вице-адмирала русского военно-морского флота, шведа по национальности Д. Вильстера, назначенного Петром I командующим экспедицией в составе фрегатов «Амстердам-Галлей» и «Декронделивде», планирующих к убытию в 1723 г. к острову Мадагаскар. По спискам, заблаговременно поданным в Ревельскую провиантскую контору, комиссары заготовили одну бочку муки крупчатой⁵⁴, три бочки сухарей пшеничных, четыре бочки сухарей ржаных ситных⁵⁵, четыре бочки сухарей ржаных, две бочки крупы гречневой, одну бочку крупы овсяной, две бочки гороха, пятьдесят фунтов (20,45 кг) пшена сорочинского (риса), шесть бочек солонины, шесть бочек баранины копченой, двадцать окороков ветчины, одну бочку семги соленой, две бочки лабардану (соленой трески), пять пудов (81,9 кг) трески сушеной, ¹/₂ анкерка (19,2 л) анчоусов (рыба семейства сельдевых), ¹/₂ анкерка оливкового масла, четыре бочки масла коровьего, две головки сыра английского, четыреста яиц куриных.

Внушительны были и запасы спиртных напитков: двенадцать бутылок приказной водки, двенадцать бутылок вина столового, один оксофт (225 л) вина «Пикардон», два оксофта вина французского сладкого, два анкерка вина испанского «Романея», два анкерка вина «Канарское».

Широким ассортиментом противочинготных средств были представлены свежие и переработанные фрукты, овощи. В провиантские кладовые загрузили по $\frac{1}{2}$ анкерка оливок и каперсов, по одной бочке репы белой и моркови, по $\frac{1}{4}$ бочке сельдерея и других разных столовых кореньев, сто кочанов капусты белокочанной, пять пудов изюма, по сто фунтов коринки (мелкий изюм) и чернослива, один анкерок лимонов соленых, сто фунтов сахара канарского, двести фунтов сахара-рафинада.

Для похода также не были забыты и вкусовые продукты, представленные пряностями и специями. Стремление вице-адмирала к употреблению в длительном плавании острой и пряной пищи находит свое объяснение в особых свойствах пряных овощей, специй и приправ увеличивать выделение желудочного сока, возбуждать аппетит и уменьшать воздействие морской болезни.⁵⁶

Для этих целей заготовили два анкерка уксуса винного, $\frac{1}{2}$ бочки уксуса столового, четыре фунта перца черного, шесть фунтов имбиря, два фунта мускатного ореха, один фунт кардамона, двенадцать золотников (51,24 г) шафрана, четыре фунта померанцевых (апельсиновых) сушеных корок, $\frac{1}{4}$ бочки соли белой мелкой, $\frac{1}{2}$ бочки соли поваренной. Кроме того, было закуплено 60 кур, 40 уток, 20 гусей. Для их кормления в плавании из адмиралтейского провиантского магазина поставили по 12 бочек ячменя и овса. Вице-адмирал Д. Вильстер предусматривал еще закупки продуктов в иностранных портах захода: «Буде чего неостанет, надеюсь деньги даны будут, тогда мною все заготовится»⁵⁷.

В начале XVIII в. во всей Европе, включая Россию, а во Франции еще в середине XVII в., резко обозначаются различия между кухней господствующего класса и народной кухней⁵⁸. Отныне они различались не только количеством пищи, разнообразием ее подачи и качеством пищевого сырья, а, главное, ассортиментом блюд, варьированием их компонентов, иной технологией при-

готовления как при нахождении высшего командного состава флота на берегу⁵⁹, так и в море.

Современники отмечали, что из всех русских вельмож Петровской эпохи наиболее славился гостеприимством и содержал хлебосольный стол генерал-адмирал Ф.М. Апраксин⁶⁰.

Анонимный участник событий, находившийся в свите польского посла, при посещении 14 июня 1720 г. Санкт-Петербургского адмиралтейства свидетельствует: «Затем мы пошли в галерею, находящуюся на среднем этаже, где адмирал Апраксин, — а было это в пятницу — потчевал нас одними корабельными блюдами: копченым мясом, зельцами, ветчинами, языками, морской рыбой, а также маслом, сыром, сельдями, повидлом, солеными устрицами, лимонами, сладкими апельсинами, сухарями, осетрами. Было несколько блюд раков, но мелких. Подавали пиво и холодное полпиво, так как здесь повсюду много льда»⁶¹.

А вот как обычно питался высший командный состав русского Военно-морского флота при нахождении на кораблях в море. В дневнике датского посланника в России шаутбенахта Юста Юля находим следующие строки: «21 мая 1710 г. На «Лизете» у царя Апраксин, Брюс и я. Такой попойки и пьянства, как здесь, еще не бывало».

«14 сентября 1710 г. Весь день обильно ели и пили».

«9 октября. Попойка на пиру чудовищная»⁶².

Другой иностранец, брауншвейгский резидент в России Х.-Ф. Вебер, принимавший в июне 1715 г. участие с Петром I в поездках в Кроншлот и Петергоф писал, что попойки на кораблях и на берегу «принимали ужасающие размеры»⁶³.

Однако наибольшие потребления спиртных напитков наблюдались при праздновании спусков новопостроенных кораблей и торжеств в честь побед русского оружия в Северной войне⁶⁴. Так, Ф.В. Берхгольц, камер-юнкер голштинского герцога Карла-Фридриха, прибывшего по приглашению Петра I в Россию в 1721 г., записал в своем дневнике: «...я страшно боялся пооек, особенно зная, что здесь никогда так сильно не пьют, как при спусках кораблей»⁶⁵.

Д. Ден, сообщая о праздновании 27 июля 1720 г. годовщины Гангутской виктории, написал, что на этом празднестве и на подобных торжествах вино подавалось в изобилии⁶⁶.

От систематических перебоев на пирах лечились специально приготовленным блюдом «похмелье». «Похмелье» состояло из мелконакрошенных соленых огурцов, ломтиков холодной баранины, огуречного рассола, уксуса и перца⁶⁷.

Значительные партии импортных дорогостоящих виноградных вин и деликатесных продуктов для довольствия флагманов заказывалось за границей. Иногда высший командный состав Балтийского флота покупал их в «складчину», но чаще всего большее количество приобреталось в индивидуальном порядке. Так, в июне 1718 г. из Голландии на торговом судне доставили для Петра I, А.Д. Меншикова, Ф.М. Апраксина, обер-штер-кригс-комиссара Адмиралтейства генерал-майора Г.П. Чернышева виноградные вина, рейнский уксус, сиропы, мяскопчености, сыры и другие продукты⁶⁸.

Лидером по закупке спиртных напитков и изысканных съестных припасов, субтропических фруктов являлся сам царь⁶⁹.

Закупки деликатесов производились на очень большие суммы. Например, только в июне 1704 г. для монарха воевода В.А. Ржевский закупил виноградных вин и продуктов на 5174 ефимка⁷⁰. В 1712 г. для этих же целей англичанин Я. Спельман получил 10 000 рублей⁷¹. Крупные закупки были сделаны в 1715 году⁷².

Так, 25 октября 1715 г. кабинет-секретарь А.В. Макаров писал из Санкт-Петербурга рижскому губернатору князю П.А. Голицыну: «Ежели будет в Ригу привоз устерсам, то прикажите их також с нарочным сюда по почте прислать, хотя небольшое число, чтобы зело было его величеству угодно...»⁷³.

Не отставали от царя в приобретении заморских питей и еды генерал-адмирал Ф.М. Апраксин и другие флагманы⁷⁴.

В кампанию 1713 г. в результате совместных действий русской армии и галерного флота шведский флот был вытеснен из Финского залива. Десантными войсками была занята одна из его укрепленных военно-морских баз — Гельсингфорс. Как следствие, морская блокада Петербурга навсегда была

прорвана⁷⁵. Поэтому с открытием навигации в 1713 г. Санкт-Петербургская знать получила возможность приобретать заграничные напитки и еду непосредственно в столице⁷⁶. Если в год прорыва шведской блокады в морской порт Петербурга прибыло около десятка иностранных купеческих судов, то в 1714 г. — 16, в 1715 г. — 53, в 1716 г. — 33, в 1717 г. — 51, в 1718 г. — 54, в 1719 г. — 52, в 1720 г. — 75, в 1721 г. — 60. В навигацию 1722 г., первого мирного года на Балтике в XVIII в., к Кроншлоту пришло из зарубежной Европы 120 судов, в 1724 г. — 180 иностранных торговых судов⁷⁷.

В русском обществе считалось признаком хорошего тона, проявлением заботы о подчиненном (начальнике), когда ему в дар посылались продукты питания. Так, генерал-адмирал Ф.М. Апраксин в июле 1717 г. направил из личных запасов командующему Финляндским корпусом генералу М.М. Голицыну бочку полуамную (77,7 л) вина Пантаку, 2 анкерка вина Секту, бочку английской пшеничной муки, 3 четверти (344 кг) муки пшеничной крупитчатой, 11 частей говядины, 20 гусей копченных и некоторые другие продукты⁷⁸.

Также обеды подчиненных в доме начальника — или наоборот — явление весьма типичное для Петровской эпохи. Согласно «Поденным запискам 1719-1720 гг.» вице-адмирал А.Д. Меншиков в январе-феврале 1719 г. шесть раз приглашался на обед к видным Санкт-Петербургским сановникам (дважды к генерал-адмиралу Ф.М. Апраксину, шаутбенахту П. Сиверсу, генерал-полицмейстеру А. Дивиеру, князю Я.Ф. Долгорукому, генералу А.А. Вейде) и шесть раз посещал ассамблеи. Кроме того, у него дома в разное время «купно кушали» от двух до десяти высокопоставленных вельмож, царь и царица. Чаще всех среди моряков разделял трапезу в домах вице-адмирала А.Д. Меншикова обер-штер-кригс-комиссар Адмиралтейства генерал-майор Г.П. Чернышев⁷⁹.

Использование в пищу высококачественных отечественных пищевых продуктов в сочетании со съестными импортными припасами и винами определяло личный вкус Петра I. Но личный вкус царя формировался не в поле, как утверждали Ю.М. Лотман и Е.А. Погосян⁸⁰, а в море, когда царь питался вместе с моряками⁸¹.

Из всех видов пива монарх особенно любил терпкие матросские сорта. Корабельное пиво на царской пивоварне приготавливали специально нанятые голландский⁸² и английский⁸³ пивовары. Сваренное и выдержанное пиво в бочках, а также разлитое в бутылки, всегда имелось в наличии на флагманских линейных кораблях, где держал свой флаг венценосный моряк⁸⁴.

Известно, что любимыми кушаньями государя являлись кислые щи, студень, каша, жаркое с огурцами или солеными лимонами, ветчина, солонина⁸⁵. Первые и вторые блюда он, как правило, употреблял очень горячими⁸⁶. Особое пристрастие царь испытывал к лимбургскому сыру⁸⁷. В производстве солонины для русского Военно-морского флота использовалась голландская технология⁸⁸. Но, проявляя постоянный интерес к иноземной еде, царь ничуть не ограничивал себя в потреблении традиционных блюд русской национальной кухни⁸⁹. Так, среди делопроизводческих материалов фонда «Кабинет Петра Великого» выявлен документ, содержащий подробную роспись продуктов и напитков отечественного производства, отправленных на пяти транспортных и иностранных торговых судах в течении сентября 1716 г. из Санкт-Петербурга для монарха, находившегося с флотом в Копенгагене⁹⁰. В качестве примера приведем только один из пяти перечней съестных припасов и напитков, отправленных с подключником М. Ивиным в Копенгаген 14 сентября 1716 г. на транспортном судне «Золотой кат» 32 куля ржаной муки, 10 четвертей муки пшеничной недомерочной (10 бочек), 5 четвертей муки пшеничной куличной (6 бочек), 5 четвертей крупы гречневой (3 бочки), 5 четвертей овсяной (3 бочки), 3 четверти крупы ячневой (2 бочки), 80 полтей ветчины (2 ящика), 70 окороков, 200 языков копченых (1 ящик), 20 свиных туш в 5 ящиках, 25 белуг, 50 осетров, 100 тешек межкостных⁹¹, 6 тешек «матерых», 3 спины белужьих и 6 осетринных (6 ящиков), 3 четверти 3 четверика снетков псковских⁹² (3 бочки), 5 пудов 10 фунтов икры армянской⁹³ (2 бочки), 5 ведер масла орехового (1 бочка), 10 ведер огурцов соленых (5 бочек), 1 пуд хрену коренчатого (бочонок), 20 ведер уксусу (бочка), 15 ведер приказной водки (3 бочонок), 6 ведер коричной⁹⁴ водки (бочонок), 100 ведер вина хлебного (5 бочек)⁹⁵.

Таким образом, виды провиантского обеспечения, назначенные флагманам флота, учитывали не только их национальность, но и вкусы. Вместе с тем в пищевом довольствии сложилось резкое различие между большинством обер- и штаб-офицеров, с одной стороны, и флагманами — с другой. А питание высшего командного состава флота, по отношению к нижним чинам (с 1720 г. месячная (28 дней) матросская порция: 45 фунтов (18,4 кг) сухарей, 10 фунтов (4,09 кг) гороха, 15 фунтов (6,14 кг) крупы, в т.ч. 5 фунтов гречневой и 10 фунтов овсяной, по 5 фунтов свинины и говядины (всего 4,09 кг солонины), 4 фунта (1,64 кг) сушеной рыбы, 6 фунтов (2,45 кг) коровьего масла, 7 ведер (86,1 л) пива, 16 чарок (1,97 л) хлебного вина, $\frac{1}{2}$ кружки (0,61 л) уксуса, $1\frac{1}{2}$ фунта (0,61 кг) соли), вообще не подлежало никакому сравнению.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ Российский государственный архив древних актов (РГАДА). Ф. 150. Оп. 1, 1698 г. Д. 54. Л. 1; *Веневитинов М.А.* Русские в Голландии. Великое посольство. М., 1897. С. 118; *Бестужев Н.А.* Опыт истории российского флота. Л., 1961. С. 77.

² *Titlestad T.* Tsarens admiral: Cornelius Cruys i Peter den stores tjeneste. Stavanger, 1999.

³ Российский государственный архив Военно-морского флота (РГА ВМФ). Ф. 234. Оп. 1. Д. 72. Л. 5, 6.

⁴ *Марк А. ван Алфен.* Корнелиус Крюйс в Нидерландах // Корнелиус Крюйс: Адмирал Петра Великого. Ставангер; М.; СПб., 1998. С. 166.

⁵ *Елагин С.И.* История русского флота: Период Азовский. СПб., 1864. С. 99, 100. 1 алтын = 3 копейки; 1 копейка = 2 денги.

⁶ *Берх В.Н.* Жизнеописание российского адмирала К.И. Крюйса. СПб., 1825. С. 2. Четверть – мера сыпучих тел. 1 четверть = 2 осминам = 8 четверикам. В XVII в. при сборе с податного населения провиантских налогов употреблялась приемная четверть (московская таможенная мера) с «верхи» и под

«гребло». При выплате хлебного жалованья служилым людям применялась значительно меньшая по объему – «отдаточная» четверть. (*Благовещенский Н.А.* Четвертное право. М., 1899. С. 110). Соотношение приемной четверти с «верхи», приемной четверти под «гребло» и «отдаточной» четверти — 7:6:4, объем соответственно 245, 210, 140 л; ржаной муки вышеуказанные четверти вмещали: 8,57; 7,35; 4,9 пуда. 1 пуд = 40 фунтам = 16,38 кг. 1 фунт = 409,5 г. 23 августа 1713 г. Правительствующий Сенат, основываясь на результатах опытов проведенных в Московской губернии, приговорил принимать и отпускать вес муки (нетто) в четверти 7 пудов 10 фунтов, крупы — 8 пудов. 1 куль (нетто) = 1 четверти ржаной муки = 8 четверикам = 7 пудам 10 фунтов; вес нового рогожного куля = 10 фунтов; 1 четверть крупы = 8 пудам. (РГАДА. Ф. 248. Оп. 2. Кн. 26. Л. 423).

⁷ Серебряный ефимок (Joachimsthaler) в XVII и XVIII вв. являлся обще-европейской валютой. В 1716 г. вексельный курс 1 ефимка (Joachimsthaler) равнялся 30 алтын (90 копеек). (РГА ВМФ. Ф. 234. Оп. 1. Д. 9. Л. 123 а).

⁸ РГАДА. Ф. 248. Оп. 4. Кн. 196. Л. 733-734.

⁹ РГА ВМФ. Ф. 233. Оп. 1. Д. 171. Л. 38, 39.

¹⁰ *Марк А. ван Алфен.* Корнелиус Крюйс в Нидерландах. С. 166.

¹¹ РГАДА. Ф. 41. Оп. 1, 1703 г. Д. 1. Л. 1-13.

¹² РГА ВМФ. Ф. 177. Оп. 1. Д. 34. Л. 80 об.

¹³ РГАДА. Ф. 150. Оп. 1, 1703 г. Д. 19. Л. 5, 6, 17.

¹⁴ РГА ВМФ. Ф. 177. Оп. 1. Д. 51. Л. 457.

¹⁵ *Кротов П.А.* Российский флот на Балтике при Петре Великом. Дисс. ... докт. ист. наук. СПб., 1999. С. 558.

¹⁶ РГА ВМФ. Ф. 212. Оп. 1723 г. Д. 31. Л. 126; РГА ВМФ ЦХСФ (Центр хранения страхового фонда. Ялуторовск Тюменской области). Ф. 220. Оп. 1. Д. 53. Л. 1—2 об.

¹⁷ РГА ВМФ. Ф. 176. Оп. 1. Д. 15. Л. 7, 8.

¹⁸ Холодные закуски, потребляемые знатью в эпоху Петра Великого, отличались завидным разнообразием. По данным Н.И. Ковалева, наиболее часто употребляемые из них: лососина с чесноком, молоки с хреном, икряники,

ксени, щучьи головы под чесноком, щуки соленые, сиги соленые, скаб (бок) белужий, куры соленые, ветчина в студне (с желе), ветчина с квасом и чесноком, тетерева жареные, обложенные солеными сливами, рябчики жареные под лимонами, плечо баранины жареное и обсыпанное рубленным желе («окрошено студенью»), буженина, курица жареная, разрубленная на куски и украшенная сливами, огурцы соленые, капуста квашенная. Много готовили нежных рубленых изделий из рыбы и птицы («тельное»). В качестве приправ к закускам подавали квас, хрен, чеснок толченый с квасом и яйцом и др. (*Ковалев Н.И.* Рассказы о русской кухне. М., 1984. С. 23).

¹⁹ РГА ВМФ, Центр хранения страхового фонда (ЦХСФ). Ф. 220. Оп. 1. Д. 1. Л. 60, 60 об., 132.

²⁰ Книга Устав Морской. СПб., 1763. С. 104—106.

²¹ РГА ВМФ ЦХСФ. Ф. 220. Оп. 1. Д. 4. Л. 200.

²² *Соколов А.П.* Русский флот при кончине Петра Великого, 1725 года // Записки Гидрографического департамента Морского министерства. 1848. Ч. 6. С. 324, 325.

²³ РГА ВМФ. Ф. 233. Оп. 1. Д. 233. Л. 320 об.

²⁴ Полное собрание законов Российской Империи (ПСЗ). Т. III. № 1563.

²⁵ *Индова Е.И.* К вопросу о дворянской собственности в России в поздний феодальный период // Дворянство и крепостной строй России XVI—XVIII вв. Сборник статей посвященных памяти Алексея Андреевича Новосельского. М., 1975. С. 283.

²⁶ Архив СПб Института истории (ИИ) РАН. Ф. 277. Оп. 1. Д. 2. Л. 1.

²⁷ РГАДА. Ф. 9. Отд. II. Д. 30. Л. 395, 411 об. Мыза – отдельный загородный дом с хозяйством, хутор, заимка. Пустошь – незаселенная земля.

²⁸ *Ордин К.* Покорение Финляндии. Опыт описания по неизданным источникам. СПб., 1889. Т. I. Приложения. С. 44, 46. Бобыль – крестьянин, не владеющий землей, работавший батраком, сторожем, пастухом и пр.

²⁹ РГАДА. Ф. 9. Ф. 9. Отд. II. Д. 30. Л. 393, 407.

³⁰ *Сахаров А. Н., Милов Л. В., Зырянов П. Н., Боханов А. Н.* История России. С начала XVII до конца XIX века. М., 1998. С. 60.

³¹ РГАДА. Ф. 9. Отд. II. Д. 22. Л. 167.

³² Там же. Д. 30. Л. 247, 276 об.; Общий морской список (ОМС). СПб., 1885. Ч. I. С. 113-114.

³³ РГА ВМФ. Ф. 176. Оп. 1. Д. 114. Л. 141.

³⁴ ОМС. Ч. I. С. 337. Погост (волость) – сельский приход. Несколько деревень под общим управлением и одного прихода. Кирка (кирха) – протестантская, лютеранская церковь в поселке (деревне).

³⁵ РГА ВМФ. Ф. 212. Оп. 1719 г. Д. 7. Л. 23, 23 об.; Д. 8. Л. 73, 75.

³⁶ РГАДА. Ф. 9. Оп. 1. Д. 12. Л. 14, 14 об.

³⁷ Там же. Л. 52.

³⁸ ОМС. Ч. I. С. 345, 346.

³⁹ РГА ВМФ ЦХСФ. Ф. 220. Оп. 1. Д. 95. Л. 186, 187. Подсчеты наши.

⁴⁰ РГАДА. Ф. 9. Оп. 1. Д. 3. Л. 119 об.; Д. 4. Л. 14, 83 об., 86; Д. 5. Л. 59; Д. 8. Л. 85; Отд. II. Д. 6. Л. 122.

⁴¹ РГА ВМФ. Ф. 233. Оп. 1. Д. 191. Ч. II. Л. 599, 599 об.

⁴² Там же. Д. 168. Л. 137, 137 об.

⁴³ Там же. Л. 138.

⁴⁴ Там же. Л. 139.

⁴⁵ Там же. Ф. 177. Оп. 1. Д. 75. Л. 94.

⁴⁶ РГАДА. Ф. 9. Отд. II. Д. 16. Л. 903—904 об., 907—908 об.

⁴⁷ 1 ласт содержал 117—118 пудов ржи; 55 пудов сухарей; 120 пудов сала свиного, масла коровьего, затаренного в бочки; 45 пудов сухой трески; 120 ведер вина; 145 пудов испанской, 150 пудов русской, 172 пуда французской поваренной соли. (РГА ВМФ. Ф. 234. Оп. 1. Д. 9. Л. 168; *Палли Х.* Между двумя боями за Нарву: Эстония в первые годы Северной войны. Таллин, 1966. С. 287.) Ревель (русская Колывань) — официальное название г. Таллина в 1219—1917 гг.

⁴⁸ РГА ВМФ. Ф. 233. Оп. 1. Д. 156. Л. 280, 280 об.

⁴⁹ РГА ВМФ ЦХСФ. Ф. 220. Оп. 1. Д. 3. Л. 100.

⁵⁰ Там же. Д. 9. Л. 1, 3.

⁵¹ РГА ВМФ. Ф. 234. Оп. 1. Д. 35. Л. 72—75, 107, 108.

⁵² *Ден Д.* История Российского флота в царствование Петра Великого. СПб., 1999. С. 33.

⁵³ РГА ВМФ. Ф. 233. Оп. 1. Д. 171. Л. 38, 39.

⁵⁴ Мука крупчатая считалась пшеничной мукой высшего сорта. Она выработывалась «из самой доброй пшеницы» на ручных жерновах и таких же ситах в «мушных полатах» царей и знатных людей, а также на «крупчатых мельницах», имевшихся во всех крупных городах и монастырях. (Книги во весь год в стол ествы подавать // *Временник императорского Московского общества истории и древностей российских*. М., 1850. Кн. VI. Отд. II. С. 13; *Акты хозяйства боярина Б.И. Морозова*. М.-Л., 1940. Ч. I. С. 136, 186; М.-Л., 1945. Ч. II. С. 88, 89; *Писцовые книги Московского государства*. Писцовые книги XVI в. СПб., 1872. Отд. I. С. 731; РГАДА. Ф. 248. Оп. 11. Кн. 607. Л. 393).

⁵⁵ Ситная (сеянка) мука, просеянная через сита. После помола и повторного просеивания муки выход из 10 пудов ржи составлял 7 пудов. (*Людоговский А.П. и др.* Настольная книга для русских сельских хозяев. СПб., 1875. Ч. II. С. 552, 556; *Домострой по списку императорского общества истории и древностей Российской*. М., 1882. С. 152).

⁵⁶ *Гейнриха В.* Морская болезнь. Одесса, 1844. С. 43.

⁵⁷ РГА ВМФ. Ф. 233. Оп. 1. Д. 29. Л. 100, 101; Д. 224. Л. 72; *Невахович Н.А.* Краткая историческая справка о приготовлении в экспедицию на о. Мадагаскар в 1723 году // *Медицинские прибавления к Морскому сборнику*. 1894. Вып. 3. С. 196—198.

⁵⁸ *Couperie Pirre.* Regimes alimentaires dans la France du XVII^e siècle // *Annales Economies Sociétés Civilisations*. Paris, 1963. N° 6. P. 1133—1140.

⁵⁹ *Похлебкин В.В.* Национальные кухни наших народов. М., 1991. С. 9.

⁶⁰ *Корнилович А.О.* Нравы русских при Петре Великом. СПб., 1901. С. 74, 75; *Соколов А. П.* Русский флот ... С. 280.

⁶¹ Краткое описание города Петербурга и пребывания в нем польского посольства в 1720 году // *Беспярых Ю.Н.* Петербург Петра I в иностранных описаниях. Л., 1991. С. 147.

⁶² Из записок датского посланника Юста Юля // Русский архив. 1892. Кн. 8. С. 504; Кн. 9. С. 24, 29.

⁶³ *Брикнер А.* Хр.-Фр. Вебер (Материалы для источниковедения истории Петра Великого) // Журнал Министерства народного просвещения. 1881. Ч. 213. С. 52, 58.

⁶⁴ *Тимирязев В.А.* Русский двор в XVIII столетии. // Ежемесячные литературные приложения к журналу «Нива». 1901. Январь—апрель. С. 7, 8, 79; *Ден Д.* История ... С. 93.

⁶⁵ *Берхгольц Ф.В.* Дневник камер-юнкера Берхгольца, веденный им в России в царствование Петра Великого с 1721 по 1725 год. М., 1857. Ч. I. С. 121.

⁶⁶ *Ден Д.* История ... С. 93.

⁶⁷ *Пыляев М.* Начало общественной и частной жизни в столице // Труд. 1890. Июль—сентябрь. Кн. VII. С. 282, 283.

⁶⁸ РГА ВМФ. Ф. 233. Оп. 1. Д. 255. Л. 134, 134 об.

⁶⁹ РГАДА. Ф. 9. Оп. 1. Д. 2. Л. 109 об.; Д. 7. Л. 47; Д. 8. Л. 40 об., 46, 85; Д. 9. Л. 31, 31 об., 40 об.; Д. 10. Л. 35, 150; Д. 11. Л. 77 об., 130 об., 236; Д. 13. Л. 103 об.; Д. 14. Л. 66 об.; Отд. II. Д. 23. Л. 13, 15; Д. 24. Л. 453, 453 об.; Д. 52. Л. 4, 5 об., 35 об., 36, 45 об.; Д. 55. Л. 811.

⁷⁰ Там же. Ф. 329. Оп. 1. Д. 69. Л. 193—194 об.

⁷¹ Там же. Ф. 9. Оп. 1. Д. 6. Л. 27 об.

⁷² Доклады и приговоры состоявшиеся в Правительствующем Сенате в царствование Петра Великого. СПб., 1897. Т. V. Кн. II. № 945, № 946.

⁷³ Отдел рукописей Российской Национальной библиотеки (ОР РНБ). Ф. 874. Оп. 2. Д. 207. Л. 10.

⁷⁴ РГА ВМФ. Ф. 233. Оп. 1. Д. 17. Л. 250-250 об., 279; Д. 248. Л. 101 об.-102; Ф. 234. Оп. 1. Д. 6. Л. 68, 92 об.-93 об.; Д. 23. Л. 93.

⁷⁵ *Кротов П. А.* Прорыв шведской морской блокады С.-Петербурга в период Северной войны (1700—1721) // Петербургские чтения — 98—99: Материалы Энциклопедической библиотеки «Санкт-Петербург-2003». СПб., 1999. С. 645—647.

⁷⁶ Походный журнал 1713 г. 2-е изд. СПб., 1913. С. 32—34; *Голиков И.И.* Дополнение к «Деяниям Петра Великого». М., 1792. Т. 10. С. 95; Материалы для истории русского флота (МИРФ). СПб, 1865. Ч. I. С. 381, 422; ОР РНБ. Ф. 480. Оп. 1. Д. 14. Л. 2; *Кротов П.А.* Петербургский порт при Петре I // Феномен Петербурга: Труды Второй международной конференции, состоявшейся 27—30 ноября 2000 года во Всероссийском музее А. С. Пушкина. СПб., 2001. С. 423—433.

⁷⁷ *Кротов П.А.* Российский флот на Балтике при Петре Великом. С. 770, 771.

⁷⁸ РГА ВМФ. Ф. 233. Оп. 1. Д. 144. Л. 113.

⁷⁹ ОР РНБ. Ф. 480. Оп. 1. Д. 2. Л. 1—19. Подсчеты автора.

⁸⁰ *Лотман Ю.М., Погосян Е.А.* Великосветские обеды: Панорама столичной жизни. СПб., 1996. С. 17.

⁸¹ *Нартов А.А.* Рассказы о Петре Великом. СПб., 2001. С. 93, 94, 122—125.

⁸² РГАДА. Ф. 9. Оп. 1. Д. 7. Л. 61 об.

⁸³ Там же. Д. 4. Л. 192.

⁸⁴ РГА ВМФ. Ф. 233. Оп. 1. Д. 121. Л. 133.

⁸⁵ *Нартов А.А.* Рассказы о Петре Великом. С. 73.

⁸⁶ *Майков В.В.* Поступки и забавы Императора Петра Великого. СПб., 1905. С. 15.

⁸⁷ *Князьков С.А.* С.-Петербург и С.-Петербургское общество при Петре Великом. Пг., 1914. С. 31, 32; Рассказы и анекдоты про Петра Великого // Русский архив. 1883. Кн. 4. С. 211.

⁸⁸ РГАДА. Ф. 9. Оп. 1. Д. 11. Л. 217.

⁸⁹ *Медведев М.Н.* Страна кулинария. Л., 1977. С. 74.

⁹⁰ РГАДА. Ф. 9. Отд. II. Д. 28. Л. 156, 170 об., 173 об., 176—178.

⁹¹ Белужина и осетрина в новой столице России при Петре Великом продавались штуками и спинками, что называлось «длинною рыбою», тешами, косяками и списанками; для мелочной продажи они рассекались на звенья. (*Бочагов А.Д.* Наша торговля и промышленность в старину и ныне. (Ис-

торические очерки). Выпуск I. Торговля предметами потребления. СПб., 1891. С. 156).

⁹² Сырьем для производства псковских и белоозерских снетков являлась озерная рыба «вандыш», выловленная в водоемах Северо-Запада России. Выловленный в озерах снеток либо вялился «в лугах», или солился, потом сушился как отдельно, в особо устроенных, так и избных печах, на соломе, и «...в гладких печах и без соломы». (Полная энциклопедия русского сельского хозяйства и соприкасающихся с ним наук. СПб., 1903. Т. VIII. С. 562; *Яковлев В.В.* Зимние рыбные промыслы на Белом озере в XVII столетии. СПб., 1901. С. 57).

⁹³ «Армянская икра» – рецепт приготовления утерян, в нее добавляли специальные пряности, и она приобретала целебные свойства, плодотворно действуя на мужскую потенцию. Название свое получила, потому что вывозилась с понизовых учугов армянскими купцами. (*Марков А.С.* Петр I и Астрахань. Астрахань, 1994. С. 161).

⁹⁴ Хлебное русское вино (водка), настоянное на истолченной корице и на мелко изрезанной померанцевой (апельсиновой) корке и перегнанное в кубе «надлежащим образом». (*Н.О.* Российской хозяйственной винокур, пивовар, медовар, водочной мастер, квасник, уксусник и погребщик. Собрано из разных иностранных и Российских сочинений и записок. СПб., 1792. С. 11, 14).

⁹⁵ РГАДА. Ф. 9. Отд. II. Д. 28. Л. 173 об., 176.

Иван Герасимович Дуров, 1950 года рождения, окончил Военную академию тыла и транспорта, кандидат военных наук, с 1999 года доцент кафедры политологии Нижегородского государственного университета. Автор свыше 50 научных трудов. Область научных исследований — военная политология, безопасность государства и общества, история Военно-морского флота, внешняя и внутренняя политика Петра I. (Нижний Новгород)