

Copyright © 2019 by International Network Center for Fundamental and Applied Research

Copyright © 2019 by Academic Publishing House Researcher s.r.o.



Published in the USA
Co-published in the Slovak Republic
Bylye Gody
Has been issued since 2006.

E-ISSN: 2310-0028
Vol. 53. Is. 3. pp. 1187-1200. 2019
DOI: 10.13187/bg.2019.3.1187
Journal homepage: <http://ejournal52.com>



Urban Kitchen as a Social Space in the Noble-Intellectual Environment of Russia in the second part of the XIX – early XX centuries

Valentina A. Veremenko ^{a, *}

^a Pushkin Leningrad State University, Russian Federation

Abstract

The article explores the noble-intellectual urban kitchen of post-reform Russia as a socio-cultural space. Furnishings of the kitchen and basic elements of household items are characterized. Requirements for this room, raised by the tenants, are determined.

Special attention is paid to the characteristics of the cook's social status. The factors that gave this servant an opportunity to set their own rules in the master's kitchen and contributed to the emergence in the nobility of a stable idea of the "arrogant and drunken cooky" are found out.

At the end of the XIX century under the influence of economic and socio-cultural reasons in the noble-intellectual environment of Russia a request for a partial or even complete rejection of servants is formed. In both cases this meant significant participation of the educated housewives in household chores and, above all, in cooking. Certain changes in the nature of education of noblewomen, appearance of numerous culinary courses and publication of specialized literature created conditions for the realization of this request. The emergence of new gas and kerosene stoves, greatly facilitating the process of cooking, also contributed to attracting housewives to the kitchen. These technical innovations made it possible for the noble-intellectual families to refuse completely from home kitchen, replacing it with a portable roaster used to heat dishes ordered in catering establishments.

Keywords: post-reform Russia, noble-intellectual families, kitchen, housewife, servant, cook, stove, sanitary norms, catering.

1. Введение

Слово «кухня» появилось в России в начале XVIII в. (от нем. Küche – стол, пища). Данное понятие сразу приобрело многозначный характер, при котором только в прямом смысле под ним понималось: 1) помещение, предназначенное для приготовления пищи; 2) тип мебели, главной функцией которой является приготовление и прием пищи, хранение продуктов и кухонных принадлежностей; 3) приготовление пищи (стряпня, поварское искусство); 4) характер пищи (национальный, территориальный и т.д.), подбор кушаний.

В последние годы на волне антропологического поворота в социальных науках (Пушкарева, 2016) возрос интерес к истории повседневности, а вместе с ним и ко всему тому, что включает понятие «кухня». Исследуется место кухни в интерьере жилого пространства в городских домах и усадебных комплексах в различные исторические периоды (Бородина, 2015; Махлина, 2012). Изучаются этапы эволюции кухонного очага (печь – плита – газовая/керосиновая горелка), связанное с этим изменение в домашней технике и социальные последствия массового внедрения в быт новых атрибутов приготовления пищи (Веремченко, 2017). Авторы обращают внимание на специфику стряпни, подбора питания и гастрономических традиций, характерных для представителей разных социальных и национальных групп, проживавших в тех или иных регионах Российской империи и

* Corresponding author

E-mail addresses: v.a.veremenko@ya.ru (V.A. Veremenko)

СССР (Годовова Е.В., Годовова А.С., 2019; Капкан, 2013; Медведева, Васькина, Газиева, 2016; Сактагова, Абдрахманова, 2016; Яхно, 2019). Нашла отражение в литературе даже гастрономическая подоплека «политической кухни» – исследуются меню дипломатических обедов и приемов, столовых «посиделок» представителей различных партий и фракций, вкусы политических лидеров и т.д. (Глушенко, 2015; Неужин, 2017; Шукин, 2017).

Среди сотен трудов, посвященных разным сторонам «кухни», пожалуй, наименьший интерес вызывает изучение ее как специфического социально-культурного пространства. И если коммунальная советская и постсоветская кухня – «полифункциональное коммуникативное пространство» – благодаря, прежде всего, работе И.В. Утехина (Утехин, 2004) изучена достаточно подробно (см. также: Алексеева, 2017; Чебанюк, 2018), то социальный статус данного помещения в дворянско-интеллигентской пореформенной семье не стал до сих пор предметом специального исследования. Практически весь набор сведений о социальном пространстве дореволюционной городской кухни средней руки укладывается в несколько фраз: «... кухня часто служила и жилищем кухарки... Раньше кухни не показывали. Как и ванная комната, она была местом, где, скрытая от глаз посторонних, проходила частная жизнь» (Махлина, 2012: 100).

Целью данной статьи является выявление основных социальных функций городской пореформенной дворянско-интеллигентской кухни, характеристика произошедшей в результате процесса модернизации эволюции социальных ролей жильцов квартиры, ответственных за питание членов семьи, прежде всего хозяйки и прислуги.

Источниками для написания статьи стали публицистические материалы, уставы различных организаций, многочисленные пособия по домоводству и кулинарии, художественная литература, а также дневники и воспоминания российских дворян, и особенно дворянок.

В работе использован методологический подход, сочетающий в себе исследовательские приемы, характерные для истории повседневности (прежде всего метод исторической реконструкции), теории социокультурной динамики и теории топохрона. Эти направления дополняют друг друга и дают возможность всесторонне исследовать межличностные отношения, складывавшиеся на российской съемной кухне «среднего класса» во второй половине XIX – начале XX вв.

Теория топохрона позволяет рассмотреть пространство кухни как целостный культурно-исторический комплекс. В русле этой методологии данное помещение исследуется как феномен культуры, вокруг которого складываются цепочки отношений. История повседневности выявляет за обыденным поведением людей социальные практики, которые генерируют исторический процесс в целом. В данной статье стратегии поведения хозяев и прислуги, направленные на адаптацию к вызванным процессами модернизации условиям жизни, рассматриваются как важная часть процесса изменения социальных практик в исследуемый период. Теория социокультурной динамики предполагает оценку комплекса отдельных социальных и культурных факторов как движущей силы социокультурного изменения.

2. Обсуждение и результаты

Накануне реформы: мечты о новой кухне

Накануне отмены крепостного права среди множества связанных с предстоящей «эмансипацией» тем активно обсуждался в российском образованном обществе и вопрос о влиянии предстоящих кардинальных преобразований на организацию дворянского домашнего хозяйства. А влияние должно было быть тем более серьезным, что, по мнению многих «передовых» современников, освобождение крепостных должно было обязательно идти рука об руку с решением «женского вопроса», мыслимого как выход представительниц привилегированных сословий «из домашнего заточения», предоставление им свободы выбора образования и деятельности (Тишкин, 1984).

В этом плане вполне резонно вставал вопрос о том, что станет с семьей, домом, и особенно кухней, если безропотную крепостную дворню сменит наемная прислуга, да еще и предоставленная сама себе, так как отдавшей общественному служению дворянке будет не до контроля за слугами? Решение этой проблемы виделось только одним способом – создать в каждом городском многоквартирном доме общую кухню, «нечто вроде кухмистерской или гостиницы, где бы можно было во всякое время, за различную цену доставить и обед, и ужин, и завтрак, и вино, и чай, и кофе; и в эту гостиницу посторонние не имели бы право ходить, так что не было бы ни шума, ни беспокойства» (Нечто об устройстве, 1859: 157). Появление такой общей для всех жильцов одного дома кухни должно было создать для городских семей совершенно новые, значительно более комфортные условия жизни. Прежде всего, авторы подобной инициативы указывали на значительную экономию, а следовательно, и возможность потратить освободившиеся ресурсы на другие нужды. Так, каждая из семей, выделявшая ранее одно из помещений квартиры под кухню, теперь могла распорядиться им как-то иначе, а «одна лишняя комната может избавить от многих огорчений». Значительно сокращались расходы на дрова, так как кухня должна была топиться каждый день, вне зависимости от температуры на улице: на воду, на кухонные принадлежности –

а главное, «не нужна кухарка, которую должно кормить, платить ей жалованье и делать обязательные два раза в год подарки». Воздух в квартире, избавленной от ежедневного дыма и чада, стал бы значительно чище, что сказалось бы на здоровье домочадцев. Но основной упор сторонники «нового быта» делали на серьезные социальные последствия отказа от личной кухни: «...женщины были бы избавлены от хозяйственных хлопот и через это избежали бы многих неприятностей, имели бы более времени для других занятий, и следовательно, – могли бы быть более полезны своему семейству. Дети, именно девочки, избавились бы от излишнего учения хозяйству и имели бы более времени выучиться чему-нибудь более полезному. Мы бы избавились от кухарок, которые очень часто делают большие неприятности». Да и вообще семья стала бы более приватной, отказавшись от постоянно находящегося в ней «чужого человека». Ведь совершенно очевидно, что «прислуга не семейство, и каждое лишнее, постороннее лицо в семье всегда более или меньше приносит вред» (*Нечто об устройстве, 1859: 157-159*).

Однако таким радужным пореформенным перспективам не суждено было сбыться. Конечно, в больших городах функционировали меблированные комнаты, в которых помимо помещения можно было получать входящие в стоимость проживания чай и обед. Из числа «среднего класса» подобной услугой, как правило, пользовались студенческая молодежь, а также одинокие женщины и холостяки разных возрастов и профессий. Жилец, снявший такую комнату, мог ни разу не побывать в местной кухне, так как либо получал всю еду на подносе в свою комнату, либо пил чай «у себя», а на обед приглашался в общую столовую. Красочные описания бытовых условий проживания в меблированных комнатах часто встречаются в произведениях русской классической литературы. Достоверность их не вызывает сомнения, так как многие отечественные писатели провели в них значительную часть жизни... (*Баранцевич, 1894; Куприн, 1912*)

Тем не менее для основной массы дворянско-интеллигентских семей и в течение всего исследуемого периода оставалось актуальным съемное отдельное жилье со своей кухней и личной прислугой (*Панникова, 2017: 61-62*).

Обустройство домашней кухни

Многочисленные пореформенные пособия по домоводству советовали хозяйкам при выборе той или иной квартиры обращать самое пристальное внимание на кухню: «В больших городах, в наемных квартирах, где каждый аршин места составляет экономию для домовладельца, кухни нередко не удовлетворяют самым скромным требованиям. Но еще чаще сами хозяйки при найме квартир не обращают внимания на устройство кухонных помещений. «Квартира хороша, только кухня очень тесная!» – сколько раз приходится слышать подобные сетования. Очень многие хозяйки мирятся с такими недостатками квартир, не считая даже их особенно существенными. А между тем устройство кухни, в которой готовят продукты, необходимые для поддержания человеческой деятельности и жизни, казалось бы, не только не могло бы, но и не должно было бы идти в разрез с основными правилами гигиены...» (*Носкова, 1905: 4*). Мало того, молодоженам, снимавшим свою первую самостоятельную квартиру и впервые занимавшимся покупкой мебели и предметов домашнего обихода, рекомендовалось, прежде всего, до перехода к оснащению собственно жилых помещений, позаботиться об устройстве кухни и места (желательно отдельной комнаты) для прислуги. Так, многоопытная и гордящаяся своим «интересом к делу» «тонкой и многоохватывающей науки – хозяйства», А. Нельсина, настоятельно советовала новобрачной, выбрав понравившееся наемное жилье, привести для осмотра кухни кухарку своей матери, чтобы «эта особа сказала свое компетентное слово». Далее следовало обязательно договориться с домохозяином о ремонте помещения, причем, если он не согласится вложиться – сделать его за свой счет. Самой подобрать светлую масляную краску для стен кухни, походить по магазинам и найти удобную и практичную мебель, а все, что не удастся купить, заказать (*Нельсина, 1913: 10-14*).

На деле, как и отмечали сами авторы пособий, мало кто из нанимателей интересовался качеством кухни, ведь найти в крупном городе квартиру, отвечающую всем необходимым требованиям по расположению, цене, метражу, удобству («светлая», «сухая», оснащенная новшествами – водопровод, канализация, телефон, электричество и т.д.) было практически невозможно (*Веремченко, 2019b*). Надо было чем-то жертвовать... Большинство хозяев предпочитали жертвовать кухней как местом, скрытым от глаз гостей, да и редко посещаемым самими хозяевами...

В результате наниматели могли считать, что им повезло, если их кухня не была «сырой, холодной, с большой бочкой воды (без водопровода)», с брошенной у ее дверей дворником «скудной, казенной охалкой дров», а именно так описывала это помещение в своей первой питерской квартире жена офицера Генерального штаба – О.М. Меницкая (*Меницкая, 2017: 132*).

Наибольшее по размеру место «всякой кухни», ее «главным центром» являлась «горизонтальная кухонная печь, плита», состоящая из «трех главных частей: топки, где горят дрова, торф или каменный уголь, дымоходов со стенками и дымовой трубы... Кухонные очаги бывают кирпичные (часто изразцовые) и металлические, обычно чугунные» (*Б-ий, 1902: 29*). На протяжении второй половины XIX в. произошло окончательное вытеснение из городской кухни русской печки (*Веремченко, 2017*) и замена ее плитой «с духовками и открытыми конфорками, на которых удобно

было жарить, особенно в большом количестве жира. ... На плите нельзя томить и запекать, зато можно варить и жарить – варить прозрачные бульоны и заправочные супы, жарить порционные куски мяса и рыбы, овощи, печь (т.е. жарить, а не выпекать) блины и т.д. Соответственно, на смену глиняным горшкам и латкам (особым сковородкам с носиком) приходят кастрюли, противни, сковороды и другая новая металлическая кухонная утварь. Посуда из керамики перестает использоваться, для плиты она не годится, у нее низкая теплопроводность, особая форма (малая площадь дна) рассчитана на то, что нагрев будет осуществляться не снизу, как на плите, а по всей поверхности. Наоборот, кастрюля и тем более противень созданы именно для плиты – как, впрочем, и металлическая сковорода с крышкой» (Бородина, 2015: 83-84).

Все перечисленное означало, что крестьянские девушки, с малолетства осваивавшие науку домоводства и уверенные в том, что они легко смогут работать прислугой, оказывались совершенно неспособны ничего приготовить на плите, так как умения управляться с печкой для плиты были бесполезными. Таким образом, к плите можно было поставить только городскую кухарку, чтобы стать потехой, деревенской девушке надо было долго учиться. Недаром кухарки считались своего рода аристократией среди прислуги, и их зарплата могла в два раза превышать заработок крестьянских неумех – «сущест», умеющих «лишь наполнять горшки, кастрюлю и сковороду и ставить в печь» (см. Веремченко, 2013; КИЕЗ, 1864: 3).

Помимо плиты в кухне находились хозяйственный стол/столы, табуреты, шкаф, шкафчики и полки для хранения непортящихся продуктов и кухонной утвари, бак с водой, раковина, поленица для дров, за окном (если оно было) висел ящик для хранения скоропортящихся продуктов. Одну из стен загромождать было нельзя, так как там находился выход на «черную лестницу», которым полагалось пользоваться домашней прислуге, а также дворникам и посыльным, приносящим продукты из магазинов, лавок и рынка (Махлина, 2012: 100-101; Нельсина, 1913: 32-35).

Заполненная до отказа различными предметами кухня могла оказываться еще и жилым помещением – значительное число дворянско-интеллигентских семейств не хотели тратить на оплату отдельной комнаты для прислуги и предпочитали селить свою кухарку прямо по месту работы. В хозяйских дневниках и мемуарах, как правило, такая форма жилья описывалась как типичная и казавшаяся вполне разумной: «Кухарка помещалась в кухне, просторной и светлой, с большой плитой и железным навесом над нею» (ОР РНБ. Ф. 163. Д. 313. Л. 35). В лучшем случае жилой «угол» отделялся от остального помещения шкафом или ширмой. Там же, где соорудить такую нишу не представлялось возможным, устраивали «нечто вроде деревенских полатей, под самым потолком возле плиты» (Бородин, 1910: 91, де-Турже-Туржанская, 1906: 6; Невский, 1917: 4).

Авторы пособий по домоводству, выступая против «неаппетитного, негигиеничного и примитивного» обычая «постель прислуги устраивать на кухне», обращали внимание, что такая экономия в конце концов обязательно обернется головной болью для хозяйки и даже может стать причиной семейных конфликтов. Ведь «само собой разумеется – порядочная прислуга при таких условиях долго в доме не останется; пойдут испорченные обеды, битые посуды, постоянные перемены кухарок...» (Нельсина, 1913: 21). Действительно, хорошо знавшая свое дело и успевшая заработать значительный собственный скарб кухарка, если и соглашалась поместиться на кухне, то только в том случае, если «отгороженный угол» в ней, мало того, что был с окном, но и позволял вместить ее личные вещи: «и кровать, и комод, и сундук, и зеркало, и два Божьих милосердия» (Лейкин, 1903: 288).

Описание кухни будет не полным, если мы не обратим внимание на неофициальных жильцов – тараканов, клопов и крыс. Борьбу со всей этой живностью постоянно, но безуспешно вели практически во всех многоквартирных городских домах страны. В качестве главного средства избавления от насекомых пособия рекомендовали безукоризненное соблюдение на кухне чистоты: своевременную чистку и мытье кухонной посуды, уборку остатков пищи и ненужных продуктов, мытье полов и стен. Для облегчения последней задачи рекомендовалось не оклеивать кухню обоями, а окрашивать стены масляной краской (Нельсина, 1913: 24-32; Носкова, 1905: 4-7). Вместе с тем многие кухарки, да и хозяйки так привыкли к тараканам, что переставали обращать на них внимание. В том случае, если для начитавшейся литературы по гигиене и санитарии хозяйки качество уборки и борьба с насекомыми имели принципиальное значение, а кухарка относилась к тараканам более «спокойно», это могло стать серьезной проблемой во взаимоотношениях господ с прислугой. Подобные конфликты нередко становились частью сюжета юмористических рассказов. Вот, например, какой монолог произносит кухарка в рассказе Н.А. Лейкина «Горничная»: «Давече пришла в кухню и начала браниться: зачем, видишь ли, я тараканов развела. Разве я их разводила, разве можно при хлебе без них быть? Да я на одиннадцати местах выжила, и везде тараканы были. У одной купчихи жила, так та нарочно черных тараканов разводила; „Ты, говорит, не бей их, Акулинушка, потому что они счастье приносят“... да...» (Лейкин, 1871: 261)

Лучшими средствами от грызунов, помимо чистоты, считался съём квартиры на верхних (3–4) этажах зданий (Синицына, 1899: 13-14) и наличие в кухне кота. Недаром кот как обязательный атрибут данного помещения повсеместно встречается в произведениях русской классической литературы, особенно детской (см. напр. Баранцевич, 1894; Попов (Алешин), 1911).

В отдельных, редких случаях кот мог поменять свой статус «кухонного работника» и, превратившись в любимца хозяев, получить свободу передвижения по квартире и право на «особое» деликатесное питание. Так, например, подобный «господин» жил в дворянской семье Огородниковых. Посещавшая это семейство гостя и спустя десятилетия вспоминала о большом и холемом рыжем коте – общем баловне: «Ему первому наливают на блюде сладкого кофе со сливками, крошат туда свежую сдобную булочку и любезно упрашивают покушать, – а он важно и нехотя, как бы снисходя к уговорам, из одолжения, осторожно лакает его» (ОР РНБ. Ф. 163. Д. 313. Л. 56-57). В большинстве же городских квартир коты не имели права ходить в господские покои, спать приходили к плите, честно ловили крыс и мышей, за что иногда могли получить от кухарки что-нибудь «вкусненькое».

Кто на кухне хозяйка?

Пособия по домоводству настоятельно рекомендовали хозяйке «ежедневно, хотя на непродолжительное время, побывать в кухне, во-первых, для наблюдения за чистотой и опрятностью как посуды, полотенец, фартуков, так и самого помещения кухни; во-вторых, для осмотра купленной кухаркой провизии и проверки счетов. ... Далеко не всегда можно иметь опытную, честную и трезвую кухарку» (Хмелевская, 1906: 7).

На деле хозяйка (не говоря уже о других членах семьи) действительно появлялась на кухне достаточно редко, предпочитая даже для заказа обеда не ходить в это, наполненное чадом и дымом жаркое помещение, по которому гуляли сквозняки от постоянно открытой двери на черную лестницу (Попов, 1907: 10). Отдельные исключения были связаны либо с установившейся практикой использования кухни для каких-то не связанных с приготовлением еды семейных нужд (напр. в качестве ванны), либо с большими праздниками, при подготовке к которым хозяйке приходилось помогать кухарке с приготовлением праздничного стола. Последнее особенно часто практиковалось перед Пасхой, когда к украшению куличей, баб и пасхи нередко привлекались даже хозяйские дети (Лейкин, 1903: 291; ОР РНБ. Ф. 163. Д. 313. Л. 39-45; ИРЛИ РАН. Ф. 15. Д. 1. Л. 72; Пасхальные истории; Луговой, 1909: 166).

Можно было бы подумать, что кухарка проводила все время на кухне одна, на деле, как правило, там практически всегда был кто-то еще.

Прежде всего на кухне полагалось принимать пищу всей домашней прислуге. Традиционным и достаточным считался «комплект» из двух женщин – кухарки и горничной (ОР РНБ. Ф. 163. Д. 313. Л. 91; Нельсина, 1913: 25). В наименее обеспеченных семьях обе эти функции выполняла одна женщина, которая так и называлась – «прислуга» (Веремченко, 2013). Для питания слуг руководства по домоводству рекомендовали завести отдельный комплект посуды «6 глубоких, и 6 мелких тарелок, и 3 простые фаянсовые кружки, ... а также скатерть-клеенку по размеру ... кухонного стола». После каждого завтрака и обеда прислуге такую скатерть следовало вымывать теплой водой, свертывать трубкой и ставить на свое место (Нельсина, 1913: 48-49). Если слуги не имели своей комнаты, то и мыться им приходилось на кухне, в хозяйственной раковине. Последнее обстоятельство, по мнению авторов пособий, служило дополнительным аргументом для решения выделить прислуге собственное помещение, что оградило бы домашних «от неприятного сознания, что прислуга моется на кухне и от еще более неприятной возможности застать их за этой операцией в воскресный день, например, когда одна из них готовится к праздничному «выходу со Двора» (Нельсина, 1913: 25).

Помимо «своего» персонала, на кухне довольно часто можно было увидеть представителей нарождавшейся сферы услуг – артельную мужскую прислугу.

В пореформенный период в связи с ухудшением материального положения дворянских семей и происходившим одновременно ростом числа чиновничье-мещанских семей среднего достатка предъявлялись новые требования к ныне свободным лицам, работавшим по домашнему найму. Главными из них стали дешевизна и отсутствие специализации (Веремченко, 2013). А так как нанять на домашние работы мужчину дешевле, чем за 10–12 руб. в месяц, уже не представлялось возможным (Рыкачев, 1911; Широкогоров, 2006), то именно эта категория слуг и попала под сокращение первой. Не имея возможности постоянно содержать дорогую мужскую домашнюю прислугу, но периодически нуждаясь в ее услугах, хозяева начали нанимать себе работников для выполнения временных поручений. Подобный спрос стимулировал создание общественных организаций (артелей) мужской прислуги, предлагавших широкий спектр услуг за небольшую фиксированную плату.

Так, например, артель московских полотеров занималась производством «работ по натиранию полов мастикой и воском как в казенных, так и в частных домах Москвы» (уже в начале 80-х гг. XIX в. число участников артели составляло 100 чел.) (Устав Московской артели полотеров..., 1882: 1). Южно-Русская артель официантов «приискивала разные работы», принимала «заказы на балы, званые и свадебные вечера со своей сервировкой и без нее» (Южно-Русская артель официантов в Одессе..., 1901: 5). Варшавская артель посыльных, помимо собственно доставки корреспонденции и товаров, предлагала «прислуживать на определенное время, чистить на улицах платье и сапоги, ... натирать полы и прочее» (Устав Варшавской артели посыльных, 1905: 1).

Приглашенные на временную работу или пришедшие с поручением попадали в квартиру через кухню, куда выходила «черная лестница», здесь они обязательно перекидывались несколькими словами с местной прислугой и, как правило, получали от кухарки предложение отведать чай или кофе (очевидно, хозяйский). Особого внимания заслуживал местный дворник – бывший частым гостем на кухнях своих жильцов. Ведь с ним и самим хозяевам следовало поддерживать максимально любезные отношения, «слегка заинтересовывая денежно», так как, с одной стороны, именно к нему прежде всего обращались с различными мелкими просьбами – принести воду (если отсутствовал водопровод), погрузить мебель при переезде, перенести корзины с выстиранным бельем из прачечной на чердак и т.д., а с другой – конфликт жильцов с дворником мог сделать жизнь квартиросъемщиков совершенно невыносимой (Веремеенко, 2019b; Нельсина, 1913: 28).

Помимо пришедших «по делу», в кухне нередко находились зашедшие к прислуге, и, прежде всего, к самой кухарке гости. Довольно часто это были «коллеги по цеху». Особенно любило такое «гостевание» прислуга безместная, использующая подобные посиделки как для поиска нового места службы, так и просто для «получения куска хлеба» в условиях безденежья. Вот как рисует один из таких визитов Н.А. Лейкин:

«–Покормлю, покормлю. Еще бы не покормить! Я тебе даже бифштекс выкрою, душенька.

– Ну, вот видишь. Сегодня ты покормишь, завтра другая кухарка, послезавтра третья, а я сыта. А у меня знакомых-то кухарок, слава Богу, до Москвы не перевешаешь. Сама всех безместных кормила, так уж не уж то меня то!.. Ведь люди тоже... Так вот я, милушка, месяца три и отдохну в своем уголке от злой неволи.

– А вот перво-наперво я тебя кофейком попою, – суегилась рыжая кухарка. – Ведь выпьешь, что ли?

– От денег да от кофею никто не отказывается. Заваривай» (Лейкин, 1903: 277).

Если среди зашедших в гости оказывались «ухажеры» или «личные друзья» кухарки, одним «кофием» дело не ограничивалось – доставалось и спиртное, как правило, тоже хозяйское. Прекрасное описание встречи возможного жениха со своей потенциальной невестой на хозяйской кухне дает А.П. Чехов в рассказе «Кухарка женится»:

«Гриша, маленький семилетний карапузик, стоял около кухонной двери, подслушивал и заглядывал в замочную скважину. В кухне происходило нечто, по его мнению, необыкновенное, доселе невиданное. За кухонным столом, на котором обыкновенно рубят мясо и крошат лук, сидел большой, плотный мужик в извозчиьем кафтане, рыжий, бородастый, с большой каплей пота на носу. Он держал на пяти пальцах правой руки блюдечко и пил чай, причем так громко кусал сахар, что Гришину спину подирал мороз. Против него на грязном табурете сидела старуха нянька Акусья Степановна и тоже пила чай. ... Кухарка Пелагея возилась около печки и, видимо, старалась спрятать куда-нибудь подальше свое лицо. ... На стол, за которым пили чай, она ни разу не взглянула, а на вопросы, задаваемые нянькой, отвечала отрывисто, сурово, не поворачивая лица.

– Кушайте, Данило Семеныч! – угощала нянька извозчика. – Да что вы все чай да чай? Вы бы водочки выкушали!

И нянька придвигала к гостю сороковушку и рюмку, причем лицо ее принимало ехиднейшее выражение.

– Не употребляю-с... нет-с... – отнекивался извозчик. – Не невольте, Акусья Степановна.

– Какой же вы... Извозчики, а не пьете... Холостому человеку невозможно, чтоб не пить. Выкушайте!» (Чехов).

Но так как квартира (и кухня в ней) все-таки была хозяйская и существовала опасность появления на ее пороге владельцев, то более личные контакты, за пределами простого застолья, были крайне затруднительны. В результате стремление устроить свою личную жизнь могло стать одним из факторов, способствовавших желанию кухарки поменять место: «А я пуце из-за помещения думаю уходить. Комнаты мне нет, и сплю я в кухне за перегородкой. Придет мерзавец-то, посидит-посидит, и некуда его спрятать. Все на юру, все на юру. Войдет барыня в кухню, и он перед ней как на ладони» (Лейкин, 1903: 272).

Хотя были и такие кухарки, которые предпочитали свое «личное пространство на кухне» возможности делить общую комнату с горничной: «главное, чтоб поместиться одной, без другой прислуги, чтоб комната была моя собственная ... потому, ... надо тоже и гостей принять» (Лейкин, 1903: 288).

Помимо ежедневных «приемов», кухня была центром праздников прислуги. Служанки и их гости отмечали на хозяйской кухне не только религиозные, но и личные праздники – чаще всего именины, а иногда и свадьбы.

Конечно, юмористический рассказ Н.А. Лейкина «Именины кухарки», где в начале сюжета хозяйка просит мужа остаться дома и не ходить в клуб, так как «сегодня именины нашей кухарки» и к ней придут гости: «придет ее кум – пожарный, придет кум – солдат, дядя – сторож из Александровского театра и еще кто-то», и хозяйка боится остаться с ними одна, представляет собой творческое преувеличение. Недаром в конце истории хозяин присоединяется к кухаркиным гостям и они продолжают праздник уже в господских комнатах (Лейкин, 1881: 126-129). Но сам факт того, что в

особые дни на кухне могло оказаться сразу несколько гостей прислуги, которых она собирала и угощала официально за свой счет, не подлежит сомнению. Тем более это касалось такого исключительного события, как свадьба кухарки, когда кухня «битком была набита народом. Тут были кухарки со всего двора, дворник, два городских, унтер с нашивками, мальчик Филька...» (Чехов).

Как правило, визиты «чужих» людей, а особенно «кухаркиных кавалеров», в свою кухню хозяева не одобряли. Но в большинстве случаев ничего не могли поделать. Прежде всего довольно сложно было отделить пришедших по делу от зашедших в гости. А главное, подобные бесконечные посиделки позволяли себе, как правило, опытные кухарки, уверенные в том, что хозяева многократно подумают, прежде чем их уволить, а если и уволят, то с их сноровкой они легко найдут себе новое место. Эти «бой-бабы», которые очень хорошо знали свое дело, и «указывать в нем им было нечего», но при этом готовые «выпить на выгаданные от покупки провизии деньги» и не стеснявшиеся «часто принимать у себя своих знакомых – либо или нелюбо было это ... господам»; да еще «порядочно» «зубастые и грубые» (Нестеров, 1866: 13) стали в пореформенной России главной головной болью городских хозяек.

Таким образом, в большинстве городских дворянско-интеллигентских кухонь страны реальной хозяйкой была кухарка, которая, подвергаясь минимальному контролю со стороны барыни, получала значительные возможности для «экономии продуктов», растраты предназначенных для их покупки господских денег и приема гостей. Такие возможности, как и наличие в рецептуре многих блюд спиртного, создавали условия для ее злоупотреблений и формировали устойчивый образ «вечно пьяной, вороватой и наглой кухарки» (Веретенко, 2013; Хмелевская, 1906: 7). Сама же кухня превращалась в помещение, где барская пища готовилась в условиях крайней антисанитарии: здесь жила и мылась прислуга; ее использовали как проходной двор – для прохода и приноса разных вещей; здесь же постоянно находились «чужие» люди, большинство из которых садилось попить «кофий», не сняв верхней одежды, в грязной обуви и положив шапку прямо на стол, рядом с продуктами, а то и уже готовыми блюдами ...

«Хозяйка в кухне»

К концу XIX в. все больше дворянско-интеллигентских семейств начали тяготиться положением, при которой кухня образовывала в господской квартире своеобразное «государство в государстве». Желание кардинальным образом изменить ситуацию определялось целым комплексом причин. Прежде всего, для многих дворян казалась излишней роскошью уже не только домашняя мужская прислуга, но и традиционной «комплект» женской, состоящий из кухарки и горничной, а в семьях с детьми – еще и няни. Попытка ограничиться одной прислугой, которая должна была выполнять весь комплекс домашних работ, на деле оборачивался необходимостью для матери семейства также включаться в домашние работы, беря на себя часть поручений, с которыми прислуга просто не могла справиться (Веретенко, 2013). Отдельные пособия рекомендовали хозяйке подключиться к уборке: «Если в доме одна только прислуга, то хозяйка прекрасно поступит, взяв на себя обтирание пыли; она, во-первых, исполнит это всегда старательнее, чем прислуга; а во-вторых, намного облегчит единственную прислугу, у которой и без того еще очень много дел» (Обязанности хозяйки дома, 1908: 7). Большинство же специализированных руководств советовали матери семейства отправиться «в кухню» и, освоив приготовление блюд с помощью книг, а еще лучше – закончив курс в кулинарной школе, обеспечить родных качественной, недорогой и приготовленной с учетом всех последних знаний о гигиене и санитарии пищей (см. напр.: Готовить без кухарки, 1874; Б-ий, 1902; Сеницына, 1899; Хозяйка в кухне, 1886).

Вопрос о гигиене и санитарии в приготовлении пищи был в данное время далеко не праздным, выступая еще одним важным аргументом в стремлении прекратить всевластие кухарки на господской кухне. Чем больше образованные женщины узнавали о «гигиеническом питании», чем шире в дворянско-интеллигентской среде распространялась информация о смертельном вреде «невидимых простому глазу бактерий», уберечься от которых возможно только при условии соблюдения целого комплекса гигиенических норм, начиная от использования исключительно кипяченой воды и заканчивая необходимостью контролировать качество продуктов питания с помощью специальных приборов, тем сложнее хозяйкам было примириться с той антисанитарией, которую разводили их кухарки на господской кухне (Никольский, 1912; Веретенко, 2019а). Любые же попытки изменения заведенного кухаркой «порядка» оборачивались скандалом – опытная и уверенная в себе специалистка не терпела никакого вмешательства в свои дела.

Проблему наглости и всевластия опытной прислуги, конечно, можно было решить, наняв только что приехавшую из деревни крестьянскую девушку, которая была готова за минимальную плату выполнять весь ворох домашней работы и терпеть любые унижения и издевательства. Но, как уже отмечалась, ее надо было долго учить готовить на плите, использовать неизвестную ей домашнюю утварь, да и сам характер блюд, которые она могла предложить своим господам, категорически не соответствовал городскому вкусу, так как «кухня крестьянского сословия» опиралась «на традиционные продукты и технологии их обработки». Вкус же горожан из дворянско-интеллигентской среды был ориентирован на «изысканные, заведомо усложненные способы

обработки сырья и нестандартные сочетания ингредиентов в блюдах». Очевидно, что «принципы этого типа кухни» требовали «письменной фиксации, а также специального обучения» (Капкан, 2013: 20). Таким образом, если хозяева принимали решение взять себе в услужение молодую неумеху и этим получить значительную экономию средств, а также гарантию, что она не будет заводит своих порядков, станет беспрекословно подчиняться хозяйке, полностью откажется от своей частной жизни и не приведет в дом гостей, то одновременно это означало, что мать семейства должна была взять на себя ее учебу и осуществлять неусыпный контроль за каждым действием прислуги. Ведь, как характеризовала свою служанку жена офицера О.М. Меницкая, привезшая прислугу в Петербург из деревни, «это был второй ребенок, трудно сгибаемый... Настоящий первобытный человек» (Меницкая, 2017: 132).

В итоге перед образованной хозяйкой стоял непростой выбор: можно было нанять опытную кухарку, к ней не заглядывать, чтобы лишний раз не расстраиваться и не конфликтовать с прислугой, и жить надеждой, что на кухне соблюдаются хоть какие-то из гигиенических правил... А можно было, освоив кулинарную книгу или пройдя специализированные курсы, самой встать у плиты, полностью отказавшись от прислуги или используя ее для подсобных и менее важных для здоровья семьи работ.

То, что второй подход постепенно завоевывал поддержку в дворянской среде, отчетливо видно при анализе учебных планов Ксениинского института – привилегированного учебного заведения, открывшегося в С.-Петербурге в 1895 г. Этот институт, предназначенный исключительно для дворянских полусирот (имевших в живых только одного родителя), изначально позиционировался как передовое учебное заведение, обучавшее девочек, принадлежавших к высшему сословию, тому, что должно было пригодиться им во взрослой жизни (РГИА. Ф. 759. Оп. 24. Д. 715. Л. 30). Для достижения этой цели в нем были открыты 7 классов общего курса и три класса специально-профессиональных. И если общий курс в целом соответствовал «курсу прочих институтов Императрицы Марии», то в специальных классах «воспитанницам преподавали те практические сведения, которые делали женщину полезной в семье, а также могли быть заработком в дальнейшем для окончивших обучение девиц» (ЦГИА СПб. Ф. 9. Оп. 1. Д. 9. Л. 17-18). То есть создатели данного заведения изначально исходили из того, что российской дворянке начала XX в. будет жизненно необходима и востребованная интеллигентная профессия (бухгалтера, переводчика, конторского служащего, преподавателя), и умение самостоятельно (без прислуги или с использованием только подсобного труда) вести свой дом на основе передовых достижений гигиены и санитарии. Последнее достигалось тем, что девушек приучали выполнять многое из того, что в других институтах делалось «наемными руками»: убирать, следить за чистотой в помещениях, поддерживать в порядке свои личные вещи, готовить, дежурить в кладовых, участвовать в составлении счетов по произведенным расходам (РГИА. Ф. 759. Оп. 28. Д. 55. Л. 102-103).

Таким образом, в начале XX в. стала складываться группа образованных женщин, которые уже по окончании обучения обладали необходимыми навыками для самостоятельного заведывания кухней. Для тех же, у кого не было достаточной подготовки, создавались специальные курсы по домоводству. Так, в Москве с 1887 г. с большим успехом действовало «Общество распространения между образованными женщинами практических знаний, необходимых в домашнем быту», открывшее многочисленные курсы и школы. Одним из наиболее успешных проектов данного общества стала кулинарная школа, для руководства которой приглашались повара известных ресторанов. Для обучающихся было подготовлено несколько программ разного уровня – от «общих» 3–1,5-месячных курсов, гарантировавших умение приготовить 36 четырехблюдных обеда, до специализированных – кондитерских и предназначенных для «производства запасов» (ОРМОЖПЗ, 1900: 52-55; 36 обедов, 1897). В этом учреждении, заявленном как всесословное, почти половина учащихся (44,7 %) составляли дворянки, что, очевидно, отражало потребность в получении подобных знаний именно среди представительниц первенствующего сословия (ОРМОЖПЗ, 1900).

Дополнительным стимулом к переходу хозяек к самостоятельной готовке стало появление новых типов плит, значительно облегчавших процесс приготовления пищи. Речь идет о газовых и керосиновых жаровнях, в которых, как указывалось в рекламе, отсутствовали копать, грязь и т.д., а вместе с тем существовала возможность «иметь огонь днем и ночью во всякий момент без особых приготовлений», расположить же их можно было на самом небольшом пространстве, а при необходимости перенести и, наконец, как особо отмечалось, они «не нагревают помещение и дают возможность обходиться без прислуги» (выделено в источнике) (Дамский календарь, 1898: 106).

Вместе с тем такие жаровни имели существенный недостаток: небольшая варочная поверхность не давала возможности готовить более двух блюд одновременно, в упрощенных же образцах вообще можно было «ставить на газ» только что-то одно. Однако как раз на рубеже XIX–XX вв. этот недостаток казался не столь существенным на фоне активного развития сети общественного питания. В результате наличие в доме такой жаровни, используемой для редкого самостоятельного приготовления 1–2 блюд, подогрева пищи и кипячения воды для чая и кофе, становилось прекрасной альтернативой дорогой и «грязной дровяной кухне, с ночующей в ней пьяной кухаркой» (Б-ий, 1902: 29). Блюда же для торжественного приема, всевозможные куличи, пасхи и т.д. на праздник, а то и просто ежедневные «домашние обеды» при желании можно было заказать в ресторанах,

кондитерских или кухмистерских (столовых). На случай большого домашнего банкета можно было нанять и лакеев (официантов). Объявления с предложением подобных услуг постоянно появлялись в разнообразных изданиях (Богданов, 1991; Южнорусская артель официантов в Одессе..., 1901). Вот, например, какую информацию можно было найти в «Дамском календаре»: «Польская столовая. Невский проспект № 51. Под личным ведением самого хозяина-повара отпускает всевозможные порции и обеды на месте и на дом по самым умеренным ценам. Меню обедов меняется ежедневно. Цены обедов: из 2-х блюд – 35 коп.; из 3-х блюд – 40 коп.; из 4 блюд – 50 коп. Кофе стак. 10 коп. Чая стак. 10 коп.» (Дамский календарь, 1898: 69).

Все это вместе означало, что на рубеже XIX–XX вв. дворянско-интеллигентская семья вполне могла жить вообще без кухни. Ведь жаровню можно было поместить и в столовой, и этим не только сэкономить на прислуге, но и на необходимости съема квартиры с данным помещением...

3. Заключение

В пореформенный период пространство городской дворянско-интеллигентской кухни становится местом ежедневного пересечения интересов представителей разных социальных страт. Прислуга и хозяйка, выступая носителями кардинально отличных представлений о правилах поведения, бытовой культуре, гигиенических практиках и санитарных нормах вынуждены были выстраивать на этой территории свои взаимоотношения.

Формирование специфической городской «изысканной» кухни, использование для приготовления пищи плиты и многочисленных домашних приспособлений требовало значительной квалификации от лица, ответственного за питание членов семьи. Кухарки справедливо считались аристократией среди домашней прислуги. Такой статус давал им возможность предъявлять к своим работодателям многочисленные претензии по организации проживания, характеру взаимоотношений с хозяевами, возможности приема гостей на господской кухне и т.д. Общеизвестная «наглость» кухарок, как и «разводимая ими грязь», вместе со значительными затратами на их содержание являлись мощным стимулом к отказу от их услуг. Вместе с тем заменить их неквалифицированной, но значительно более уступчивой и дешевой прислугой не представлялось возможным.

Хозяйкам оставалось либо терпеть и предоставить кухню в полное распоряжение кухарки, ограничив любые визиты туда и отказавшись от какого-либо контроля за организацией питания членов семьи, либо самой встать у плиты и превратить готовку, а затем и другие домашние дела во вполне интеллигентное занятие, достойное представительницы высшего сословия. Впрочем, в начале XX в. набирал популярность и третий вариант – полный отказ от семейной кухни с заменой ее переносной жаровней, предназначенной для подогрева заказанной на вынос еды и кипячения воды.

Таким образом, в пореформенный период в дворянско-интеллигентской среде сложилось три подхода к кухне, каждый из которых создавал свою своеобразную систему социальных связей и отношений.

4. Благодарности

Исследование выполнено при финансовой поддержке РФФИ в рамках научного проекта № 19-09-00297.

Литература

36 обедов, 1897 – 36 Обедов кулинарной школы Общества распространения между образованными женщинами практических знаний. М.: Тип. К.Ф. Александрова, 1897. 101 с.

Алексеева, 2017 – Алексеева А. Почему советская современность начинается на хрущевской кухне? // Историк-марксист. Альманах / Под ред. А.В. Очкиной, Б.Ю. Кагарлицкого. Пенза, 2017. С. 102-109.

Баранцевич, 1894 – Баранцевич К.С. Квартирная хозяйка // Картинки жизни. М.: Унив. тип., 1894. С. 10-17.

Б-ий, 1902 – Б-ий И.Ф. Гигиенический стол. Питательные и вкусные обеды на каждый день. Настольная книга для каждой семьи. СПб.: Электротпечатня, 1902. 492 с.

Богданов, 1991 – Богданов И.А. Гостиница «Европейская». Л.: Путь, 1991. 51 с.

Бородин, 1910 – Бородин Д.Н. Алкоголизм и проституция. СПб.: Типо-литография Виленчик, 1910. 118 с.

Бородина, 2015 – Бородина С. О прихотях и вкусах: история гастрономической культуры русской усадьбы // Мир искусств: Вестник международного института антиквариата. 2015. № 2. С. 80-92.

Веретенко, 2013 – Веретенко В.А. «Дура в доме» – женская домашняя прислуга в дворянских семьях России второй половины XIX – начала XX вв. // Альманах гендерной истории «Адам и Ева». 2013. (21). С. 241-273.

Веретенко, 2017 – Веретенко В.А. «Кухонная модернизация» и дворянская семья в России второй половины XIX – начала XX века // Государство, капитализм и общество в России второй

половины XIX – начала XX вв.: Материалы Всероссийского (с международным участием) научного семинара (г. Череповец, 19–21 октября 2017 г.): Сборник научных работ / Отв. ред. А.Н. Егоров, А.Е. Новиков, О.Ю. Солодянкина. Череповец: Череповец. гос. ун-т, 2017. С. 180–185.

Веремченко, 2019a – *Веремченко В.А.* Хозяйские заботы: жизнь замужней дворянки в провинциальном городе России в конце XIX – начале XX вв. // *Уральский исторический вестник*. 2019. № 1 (62). С. 71–78.

Веремченко, 2019b – *Веремченко В.А.* Факторы, определявшие выбор места жительства столичной дворянско-интеллигентской семьи в последней трети XIX – начале XX вв. / *Природно-географические факторы в повседневной жизни населения России: история и современность. Материалы Междунар. науч. конф.* / Отв. ред. В.А. Веремченко. СПб.: ЛГУ им. А.С. Пушкина, 2019. Т. 2. С. 22–31.

Глуценко, 2015 – *Глуценко И.* Общепит. Микоян и советская кухня. 2-е изд. М.: Высшая школа экономики, 2015. 240 с.

Годовова, Годовова, 2019 – *Годовова Е.В., Годовова А.С.* Культура питания в повседневной казачьей жизни / *Природно-географические факторы в повседневной жизни населения России: история и современность: Материалы Междунар. науч. конф.* / Отв. ред. В.А. Веремченко. СПб.: ЛГУ им. А.С. Пушкина, 2019. Т. 2. С. 95–98.

Готовить без кухарки, 1874 – Приготовление кушаний без кухарки. Необходимая книжка для каждой начинающей хозяйки. СПб.: Тип. Ретгера, 1874. 36 с.

Дамский календарь, 1898 – Дамский календарь. На 1898 год. 1-й год издания. Издание И.В. Бартошевича. М.: Тов. И.Н. Кушнерев, 1898. 152 с.

де-Турже-Туржанская, 1906 – *де-Турже-Туржанская Е.* Белые невольники. (Домашняя прислуга в России). Смоленск: Паровая типо-лит. Я.Н. Подземского, 1906. 12 с.

ИРЛИ РАН – Институт русской литературы Российской академии наук (Пушкинский дом).

Капкан, 2013 – *Капкан М.В.* Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX–XX вв. // *Человек в мире культуры*. 2013. № 3. С. 15–26.

Куприн, 1912 – *Куприн А.И.* Квартирная хозяйка. Изд. 1912 г. [Электронный ресурс]. URL: https://нэб.рф/catalog/010000_000060_ART-f8fff84a-fbe6-4c03-b51e-effbe2cccebc (дата обращения – 24.04.2019).

КИЕЗ – Кухня, искусство есть здорово, вкусно и дешево. М.: Тип. В. Грачева и Ко, 1864. 120 с.

Лейкин, 1871 – *Лейкин Н.А.* Повести, рассказы и драматические сочинения. Т. 2. СПб.: Издан. книгопродавца К.Н. Плотнокова, 1871. 432 с.

Лейкин, 1881 – *Лейкин Н.А.* Наши забавники. Юмористические рассказы. СПб.: Тип. д-ра М.А. Хана, 1881. 315 с.

Лейкин, 1903 – *Лейкин Н.А.* Господа и слуги. Рассказы. СПб.: Тов-во «Печатня С.П. Яковлева», 1903. 353 с.

Луговой, 1909 – *Луговой А.* Как росла моя вера // *Вестник Европы*. 1909. Кн. 3. С. 160–182.

Махлина, 2012 – *Махлина С.Т.* Кухня в жилом интерьере // *Клио*. 2012. № 12 (72). С. 100–101.

Медведева и др., 2016 – *Медведева З.А., Васькина О.Э., Газиева А.Ф.* Рацион питания в крестьянской среде в конце XIX – начале XX вв. // *Система ценностей современного общества*. 2016. № 46. С. 98–103.

Меницкая, 2017 – *Меницкая-Зоммар О.М.* «Я вышла замуж за любимого...». Мемуары О.М. Меницкой-Зоммар (01.03.1874 – 31.01.1967). Публик. и ком. В.А. Веремченко, В.В. Каминский // *История повседневности*. 2017. № 1. С. 109–150.

Невежин, 2017 – *Невежин В.А.* Дипломатические приемы И.В. Сталина 1941–1945 гг.: кремлевский протокол и особая кухня // *Российская история*. 2017. № 2. С. 139–153.

Нестеров, 1866 – *Нестеров А.К.* Война кухарки с барыней, или нашла коса на камень. М.: Универ. тип., 1866. 32 с.

Нечто об устройстве..., 1859 – Нечто об устройстве квартир и домов // *Указатель политико-экономический. Статистический и промышленный журнал* / Под ред. И.В. Вернадского. 1859. № 111 (14/26 февраля). С. 156–159.

Невский, 1917 – *Невский В.Л.* Домашняя прислуга. Пг.: Прибой, 1917. 21 с.

Нельсина, 1913 – *Нельсина А.* Молодая хозяйка. Руководство к практ. постановке и ведению дома. СПб.: Тип. т-ва А.С. Суворина «Новое время», 1913, 443 с.

Никольский, 1912 – *Никольский М.* Гигиена школьного юношества. Краткие общедоступные правила для сохранения здоровья учащихся. СПб.: Изд. тов. М.О. Вольф, 1912. 12 с.

Носкова, 1905 – *Носкова Е.К.* Дом и хозяйство. Скоромный и постный стол, с отделением вегетарианской кухни: Подарок хозяйкам. СПб.: П.П. Сошкин, 1905. 250 с.

Обязанности хозяйки дома, 1908 – Обязанности хозяйки дома // *Хозяйка*. 1908. № 1. С. 2–8.

ОРМОЖПЗ, 1900 – Общество распространения между образованными женщинами практических знаний основано 27 марта 1888 г. Отчет с 1888–1898 год. М.: Тип. А.В. Васильева, 1900. 127 с.

ОР РНБ – Отдел рукописей Российской национальной библиотеки.

- Пасхальные истории, 1914** – Пасхальные истории. Нарцисс (рассказ) // *Новое время. Иллюстрированное приложение к газете*. 1914. 5 апреля
- Попов, 1907** – Попов Н.А. Хозяева и прислуга. СПб.: Тип. СПб, 1907. 16 с.
- Попов (Алешин), 1911** – Попов (Алешин) Вл. Кошачьи истории. СПб.: Изд. тов. И.Д. Сытина, 1911. 36 с.
- Панникова, 2017** – Панникова А.В. Отношения частной собственности в жилищной сфере России: исторический контекст г. Санкт-Петербурга конца XIX – начала XX вв. // *Научный вестник Волгоградского филиала РАНХиГС. Серия: Политология и социология*. 2017. № 4. С. 59-62.
- Пушкарева, 2016** – Пушкарева Н.Л. Научное направление «история повседневности» в отечественной и зарубежной историографии (к оценке итогов историко-антропологического поворота в социальных науках) // *Вестник антропологии*. 2016. № 3. С. 121-140.
- РГИА** – Российский государственный исторический архив.
- Рыкачев, 1911** – Рыкачев А. Цены на хлеб и труд в С.-Петербурге за 58 лет // *Вестник финансов*. 1911. № 31. С. 25-27.]
- Сактагова, Абдрахманова, 2016** – Сактагова З.Г., Абдрахманова К.К. Вопросы питания в повседневной жизни горожан Центрального Казахстана в 1950–1970-е гг. // *История повседневности*. 2016. № 2 (2). С. 43-58.
- Синицына, 1899** – Синицына М. Хорошая хозяйка. Настольная книга для каждой хозяйки, советы о разумном и выгоднейшем ведении домашнего хозяйства. М.: Тип. И.Д. Сытина, 1899. 304 с.
- Тишкин, 1984** – Тишкин Г.А. Женский вопрос в России, 50–60-е гг. XIX в. Л.: Изд-во ЛГУ, 1984. 239 с.
- Устав Варшавской артели посыльных, 1905** – Устав Варшавской артели посыльных (Утв. 15 апреля 1905 г.). Варшава: б.и., 1905. 57 с.
- Устав Московской артели полотеров..., 1882** – Устав Московской артели полотеров (утв. 4 августа 1882 г.). М.: б.и., 1882. 16 с.
- Утехин, 2004** – Утехин И.В. Очерки коммунального быта. М.: ОГИ, 2004. 277 с.: ил.
- Хмелевская, 1906** – Хмелевская М.И. Экономная кухарка. Полтава: Электрич. тип.-лит. торг. д. «Л. Фришберг и С. Зохорович», 1906. 344 с.
- Хозяйка в кухне, 1886** – Хозяйка в кухне. Самоучитель поварского дела, как приготовить вкусные, здоровые и дешевые кушанья. М.: Д.И. Преснов, 1886. 400 с.
- ЦГИА СПб** – Центральный государственный исторический архив г. С.-Петербурга.
- Чебанюк, 2018** – Чебанюк Т.А. Кухня в социокультурном пространстве России // *Ученые записки Комсомольского-на-Амуре государственного технического университета*. 2018. Т. 2. № 2 (34). С. 61-67.
- Чехов** – Чехов А.П. Кухарка женится [Электронный ресурс]. URL: <http://онлайн-читать.рф/чехов-кухарка-женится/>
- Широкогоров, 2006** – Широкогоров В.Л. Цены и оклады: дореволюционная Россия // *Позитивный маркетинг*. 2006. № 3. С. 6-8.
- Щукин, 2017** – Щукин Д.В. От тарелки и буфета до ресторана: «кухня» в политических процессах и повседневности российского парламентаризма начала XX века (по воспоминаниям членов партии кадетов) / *Таврические чтения 2016. Актуальные проблемы парламентаризма: история и современность. Материалы Междунар. науч. конф.* Под ред. А.Б. Николаева. СПб., 2017. С. 304-314.
- Южнорусская артель..., 1901** – Южнорусская артель официантов в Одессе. Одесса: б.и., 1901. 19 с.
- Яхно, 2019** – Яхно О.Н. Кулинарные книги как источник реконструкции гастрономической культуры // *Уральский исторический вестник*. 2019. № 1 (62). С. 133-120.

References

- 36 obedov, 1897** – 36 Obedov kulinarnoj shkoly Obshhestva rasprostraneniya mezhdu obrazovannymi zhenshhinami prakticheskikh znaniy [36 Lunches of the culinary school of the Society for the distribution of practical knowledge among educated women]. 1897. M. [in Russian]
- Alekseeva, 2017** – Alekseeva A. (2017). Pochemu sovetskaja sovremennost' nachinaetsja na hrushhevskoj kuhne? [Why does the Soviet modernity begins in the Khrushchev kitchen?]. *Istoriik-marksist. Al'manah*. Penza. pp. 102-109. [in Russian]
- Barancevich, 1894** – Barancevich K.S. (1894). Kvartirnaja hozjajka [The landlady]. *Kartinki zhizni*. M. pp. 10-17. [in Russian]
- B-ij, 1902** – B-ij I.F. (1902). Gigienicheskij stol. Pitatel'nye i vkusnye obedy na kazhdyj den'. Nastol'naja kniga dlja kazhdoj sem'i [Hygienic table. Nutritious and delicious meals for every day. Handbook for each family]. SPb. [in Russian]
- Bogdanov, 1991** – Bogdanov I.A. (1991). Gostinica «Evropejskaja» [Hotel «Evropejskaja»]. L. [in Russian]
- Borodin, 1910** – Borodin D.N. (1910). Alkogolizm i prostitucija [Alcoholism and prostitution]. SPb. [in Russian]

Borodina, 2015 – *Borodina S.* (2015). O prihotjah i vkusah: istorija gastronomicheskoj kul'tury ruskoj usad'by [On whims and tastes: history of the gastronomic culture of the Russian estate]. *Mir iskusstv: Vestnik mezhdunarodnogo institute antikvariata*. № 2. pp. 80-92. [in Russian]

CGLA SPb – Central'nyj gosudarstvennyj istoricheskij arhiv g. S.-Peterburga [Central State Historical Archive of St. Petersburg].

Chebanjuk, 2018 – *Chebanjuk T.A.* (2018). Kuhnja v sociokul'turnom prostranstve Rossii [Kitchen in the socio-cultural space of Russia]. *Uchenye zapiski Komsomol'skogo-na-Amure gosudarstvennogo tehničeskogo universiteta*. Vol.2. № 2 (34). pp. 61-67. [in Russian]

Chehov – *Chehov A.P.* Kuharka zhenitsja [A cook marries]. [Electronic resource]. URL: <http://onlajn-chitat'.rf/chehov-kuharka-zhenitsja/> [in Russian]

Damskij kalendar', 1898 – *Damskij kalendar'*. Na 1898 god [Ladies calendar. 1898 year]. M. [in Russian]

de-Turzhe-Turzhanskaja, 1906 – *de-Turzhe-Turzhanskaja E.* (1906). Belye nevol'niki. (Domashnjaja prisluga v Rossii) [White slaves. (Domestic servants in Russia)]. Smolensk. [in Russian]

Glushhenko, 2015 – *Glushhenko I.* (2015). Obshhepit. Mikojan i sovetskaja kuhnja [Public Catering. Mikoyan and Soviet cuisine]. M. [in Russian]

Godovova, Godovova, 2019 – *Godovova E.V., Godovova A.S.* (2019). Kul'tura pitaniya v povsednevnoj kazach'ej zhizni [Nutrition culture in the everyday Cossack life]. *Prirodno-geograficheskie faktory v pousednevnoj zhizni naselenija Rossii: istorija i sovremennost': materialy mezhdunar. nauch. konf.* SPb. T. 2. pp. 95-98. [in Russian]

Gotovit' bez kuharki, 1874 – Prigotovlenie kushanij bez kuharki. Neobhodimaja knizhka dlja kazhdoj nachinajushhej hozjajki [Cooking dishes without a cook. Necessary book for every beginning mistress] (1874). SPb. [in Russian]

Hmelevskaja, 1906 – *Hmelevskaja M.I.* (1906). Ekonomnaja kuharka [Economical cook]. Poltava. [in Russian]

IRLI RAN – Institut ruskoj literatury Rossijskoj akademii nauk (Pushkinskij dom) [Institute of Russian Literature of the Russian Academy of Sciences (Pushkin House)].

Jahno, 2019 – *Jahno O.N.* (2019). Kulinarne knigi kak istochnik rekonstrukcii gastronomicheskoj kul'tury [Cookbooks as a source of the reconstruction of gastronomic culture]. *Ural'skij istoricheskij vestnik*, № 1 (62), pp. 133-120. [in Russian]

Kapkan, 2013 – *Kapkan M.V.* (2013). Nacional'naja kuhnja kak jelement nacional'noj kul'tury Rossii: dinamika istoricheskijh izmenenij v XIX–XX vv. [National cuisine as an element of the national culture of Russia: the dynamics of historical changes in the XIX – XX centuries]. *Chelovek v mire kul'tury*, № 3, pp. 15-26. [in Russian]

Khozyaika v kuhne, 1886 – *Khozyaika v kuhne*. Samouchitel' povarskogo dela, kak prigotovyat' vkusnye, zdorovyje i deshevyje kushan'ya. [Hostess in the kitchen. Self-teaching cooking guide, how to cook delicious, healthy and cheap food]. M. [in Russian]

KIEZ – Kuhnja, iskusstvo est' zdorovo, vkusno i deshevo [Kitchen, art of healthy, tasty and cheap food]. 1864. M. [in Russian]

Kuprin, 1912 – *Kuprin A.I.* (1912). Kvartirnaja hozjajka [The landlady]. [Electronic resource]. URL: https://njb.rf/catalog/010000_000060_ART-f8fff84a-fbe6-4c03-b51e-effbe2cccebc (data obrashhenija – 24.04.2019). [in Russian]

Lejkin, 1871 – *Lejkin N.A.* (1871). Povesti, rasskazy i dramatičeskie sochinenija [Novels, stories and dramatic compositions]. T. 2. SPb. [in Russian]

Lejkin, 1881 – *Lejkin N.A.* (1881). Nashi zabavniki. Jumorističeskie rasskazy [Our jokers. Humorous stories]. SPb. [in Russian]

Lejkin, 1903 – *Lejkin N.A.* (1903). Gospoda i slugi. Rasskazy [Masters and servants. Stories]. SPb. [in Russian]

Lugovoj, 1909 – *Lugovoj A.* (1909). Kak rosła moja vera [How my faith grew]. *Vestnik Evropy*. Book 3. pp. 160-182. [in Russian]

Mahlina, 2012 – *Mahlina S.T.* (2012). Kuhnja v zhilom inter'ere [Kitchen in a residential interior]. *Klio*, № 12 (72), pp. 100-101. [in Russian]

Medvedeva i dr., 2016 – *Medvedeva Z.A., Vas'kina O.Je., Gazieva A.F.* (2016). Racion pitaniya v krest'janskoj srede v konce XIX – nachale XX vv. [Food ration in the peasant environment in the late XIX – early XX centuries]. *Sistema cennostej sovremennogo obshhestva*, № 46, pp. 98-103. [in Russian]

Menickaja, 2017 – *Menickaja Zommar O.M.* «Ja vyshla zamuzh za ljubimogo...» memuary O.M. Menickoj-Zommar (01.03.1874 – 31.01.1967) [“I married a beloved one...” O.M. Menitskaja-Zommar memoirs (03/01/1874 – 01/31/1967)]. Publik. I kom. V.A. Veremenko, V.V. Kaminskij (2017). *Istorija pousednevnosti*. № 1. pp. 109-150. [in Russian]

Nechto ob ustrojstve..., 1859 – *Nechto ob ustrojstve kvartir i domov* [Something about the arrangement of apartments and houses]. *Ukazatel' politiko-jekonomičeskij. Statističeskij i promyšlennyj zhurnal*. 1859. № 111 (14/26 fevralja). pp. 156-159. [in Russian]

- Nel'sina, 1913** – *Nel'sina A.* (1913). Molodaja hozjajka. Rukovodstvo k prakt. postanovke i vedeniju doma [Young mistress. Guide to pract. staging and housekeeping]. SPb. [in Russian]
- Nesterov, 1866** – *Nesterov A.K.* (1866). Vojna kuharki s barynej, ili nashla kosa na kamen' [The war of the cook with the mistress, or diamond cut diamond]. M. [in Russian]
- Nevezhin, 2017** – *Nevezhin V.A.* (2017). Diplomaticheskie priemy I.V. Stalina 1941-1945 gg.: kremlevskij protokol i osobaja kuhnja [Diplomatic receptions of I.V. Stalin, 1941-1945: Kremlin protocol and special cuisine]. *Rossijskaja istorija*. № 2. pp. 139–153. [in Russian]
- Nevskij, 1917** – *Nevskij V.L.* (1917). Domashnjaja prisluga [Domestic servants]. Pg. [in Russian]
- Nikol'skij, 1912** – *Nikol'skij M.* (1912). Gigena shkol'nogo junoshestva. Kratkie obshhedostupnye pravila dlja sohraneniya zdorov'ja uchashhihsja [Hygiene of school youth. Brief publicly available rules for maintaining student health]. SPb. [in Russian]
- Noskova, 1905** – *Noskova E.K.* (1905). Dom i hozjajstvo. Skoromnyj i postnyj stol, s otdeleniem vegetarianskoj kuhni: Podarok hozjajkam [House and household. Fast and lean table, with separation of vegetarian cuisine: a gift to hostesses]. SPb. [in Russian]
- Objazannosti hozjajki doma, 1908** – Objazannosti hozjajki doma [Duties of the housewife]. *Khozyaika*, 1908, № 1. pp. 2-8. [in Russian]
- OR RNB** – Otdel rukopisej Rossijskoj nacional'noj biblioteki [Department of Manuscripts of the Russian National Library].
- ORMOZhPZ, 1900** – Obshhestvo rasprostraneniya mezhdru obrazovannymi zhenshinami prakticheskikh znanij. Osnovano 27 marta 1888 g. Otchet s 1888–1898 god [The Society of practical knowledge spread between educated women, founded on March 27, 1888. Report from 1888–98]. 1900. M. [in Russian]
- Pannikova, 2017** – *Pannikova A.V.* (2017). Otnosheniya chastnoj sobstvennosti v zhilishhnoj sfere Rossii: istoricheskij kontekst g. Sankt-Peterburga konca XIX – nachala XX vv. [Relations of private property in the housing sphere of Russia: historical context of St. Petersburg at the end of the XIX – beginning of the XX centuries]. *Nauchnyj vestnik Volgogradskogo filial RANHiGS*. Serija: Politologija i sociologija. № 4. pp. 59-62. [in Russian]
- Pashal'nye istorii..., 1914** – Pashal'nye istorii. Narciss (rasskaz) [Easter stories. Narcissus (story)]. *Novoe vremja*. Illjustrirovanoe prilozhenie k gazete. 1914, 5 aprelya. [in Russian]
- Popov (Aleshin), 1911** – *Popov (Aleshin) Vl.* (1911). Koshach'i istorii [Cat stories]. SPb. [in Russian]
- Popov, 1907** – *Popov N.A.* (1907). Khozyaeva i prisluga [Masters and servants]. SPb. [in Russian]
- Pushkareva, 2016** – *Pushkareva N.L.* (2016). Nauchnoe napravlenie «istorija povsednevnosti» v otechestvennoj i zarubezhnoj istoriografii (k ocenke itogov istoriko-antropologicheskogo povorota v social'nyh naukah [The scientific direction “history of everyday life” in domestic and foreign historiography (on the evaluation of the results of historical and anthropological turn in the social sciences)]. *Vestnik antropologii*. № 3. pp. 121-140. [in Russian]
- RGIA** – Rossijskij gosudarstvennyj istoricheskij arhiv [Russian state historical archive].
- Rykachev, 1911** – *Rykachev A.* (1911). Ceny na hleb i trud v S.-Peterburge za 58 let [Prices for bread and labor in St. Petersburg for 58 years]. *Vestnik finansov*. № 31. pp. 25-27. [in Russian]
- Saktagova, Abdrahmanova, 2016** – *Saktagova Z.G., Abdrahmanova K.K.* (2016). Voprosy pitaniya v povsednevnoj zhizni gorozhan Central'nogo Kazahstana v 1950–1970-e gg. [Nutrition issues in the daily life of citizens of Central Kazakhstan in the 1950–1970s]. *Istorija povsednevnosti*, № 2 (2), pp. 43-58. [in Russian]
- Shhukin, 2017** – *Shhukin D.V.* (2017). Ot tarelki i bufeta, do restorana: «kuhnja» v politicheskikh processah i povsednevnosti rossijskogo parlamentarizma nachala XX veka (po vospominanijam chlenov partii kadetov) [From the plate and buffet to the restaurant: “kitchen” in the political processes and everyday life of the Russian parliamentarism of the early XX century (according to the recollections of members of the Cadet party)]. *Tavricheskie chteniya 2016. Aktual'nye problem parlamentarizma: istorija i sovremennost'*. *Materialy mezhdunar. nauch. konf.* SPb. pp. 304–314. [in Russian]
- Shirokogorov, 2006** – *Shirokogorov V.L.* (2006). Ceny i oklady: dorevoljucionnaja Rossija [Prices and salaries: pre-revolutionary Russia]. *Pozitivnyj marketing*. № 3. pp. 6-8. [in Russian]
- Sinicyna, 1899** – *Sinicyna M.* (1899). Horoshaja hozjajka. Nastol'naja kniga dlja kazhdoj hozjajki, sovery o razumnom i vygodnejšem vedenii domashnego hozjajstva [A good hostess. Handbook for each housewife, advices on reasonable and profitable housekeeping]. M. [in Russian]
- Tishkin, 1984** – *Tishkin G.A.* (1984). Zhenskij vopros v Rossii, 50-60-e gg. XIX v. [Women question in Russia, the 50-60s of the XIX century]. L. [in Russian]
- Ustav Moskovskoj arteli poloterov..., 1882** – Ustav Moskovskoj arteli poloterov (utv. 4 avgusta 1882 g.) [Statute of the Moscow artel of polishers (approved on August 4, 1882)]. 1882. M. [in Russian]
- Ustav Varshavskoj arteli posyl'nyh, 1905** – Ustav Varshavskoj arteli posyl'nyh (Utv. 15 aprelya 1905 g.) [Statute of the Warsaw artel of couriers (approved on April 15, 1905)]. 1905. Varshava. [in Russian]
- Utehin, 2004** – *Utehin I.V.* (2004). Oчерki kommunal'nogo byta [Sketches of communal life]. M. [in Russian]

Veremenko, 2013 – Veremenko V.A. (2013). «Dura v dome» – zhenskaja domashnjaja prisluga v dvorjanskikh sem'jah Rossii vtoroj poloviny XIX – nachala XX vv. [“Fool in the House” – female domestic servants in the noble families of Russia in the second half of the XIX – early XX centuries]. *Al'manah gendernoj istorii «Adam i Eva»*. (21). pp. 241-273. [in Russian]

Veremenko, 2017 – Veremenko V.A. (2017). «Kuhonnaja modernizacija» i dvorjanskaja sem'ja v Rossii vtoroj poloviny XIX – nachala XX veka [“Kitchen Modernization” and a noble family in Russia in the second half of the XIX – early XX centuries]. *Gosudarstvo, kapitalizm i obshhestvo v Rossiivtorojpoloviny XIX – nachala XX vv.*: Materialy Vserossijskogo (s mezhdunarodnym uchastiem) nauchnogo seminar (g. Cherepovec, 19-21 oktjabrja 2017 g.): Sbornik nauchnyh rabot. Cherepovec. pp. 180-185. [in Russian]

Veremenko, 2019a – Veremenko V.A. (2019). Hozjajskie zaboty: zhizn' zamuzhnej dvorjanki v provincial'nom gorode Rossii v konce XIX – nachale XX vv. [Master's cares: life of a married noblewoman in a provincial city of Russia in the late XIX – early XX centuries]. *Ural'skij istoricheskij vestnik*. № 1 (62). pp. 71-78. [in Russian]

Veremenko, 2019b – Veremenko V.A. (2019). Faktory, opredeljavshie vybor mesta zhitel'stva stolichnoj dvorjansko-intelligentskoj sem'i v poslednej treti XIX – nachale XX v. [Factors determining the choice of place of residence of the metropolitan noble-intelligent family in the last third of the XIX – early XX centuries]. *Prirodno-geograficheskie faktory v povsednevnoj zhizni naselenija Rossii: istorija i sovremennost'*. Materialy mezhdunar. nauch. konf. SPb. T. 2. pp. 22-31. [in Russian]

Yuzhnorusskaya artel'..., 1901 – Yuzhnorusskaya artel' ofitsiantov v Odesse [South Russian artel of waiters in Odessa]. 1901. Odessa. [in Russian]

Городская кухня как социальное пространство в дворянско-интеллигентской среде России во второй половине XIX – начале XX вв.

Валентина Александровна Веремёнко ^{a,*}

^a Ленинградский государственный университет им. А.С. Пушкина, Российская Федерация

Аннотация. В статье исследуется дворянско-интеллигентская городская кухня пореформенной России как социально-культурное пространство. Характеризуется обстановка кухни и основные элементы домашнего обихода. Определяются требования, предъявляемые к этому помещению жильцами.

Особое внимание отводится характеристике социального статуса кухарки. Выявляются факторы, дававшие этой прислуге возможность устанавливать свои порядки на хозяйской кухне и способствовавшие появлению в дворянской среде устойчивого представления о «наглой и пьяной кухарке».

В конце XIX в. под воздействием экономических и социально-культурных причин в дворянско-интеллигентской среде России формируется запрос на частичный или даже полный отказ от прислуги. В обоих случаях это означало значительное участие самих образованных хозяек в выполнении домашних дел, и, прежде всего, в приготовлении пищи. Определенные изменения характера образования дворянок, появление многочисленных кулинарных курсов и издание специализированной литературы создавали условия для реализации этого запроса. Способствовало привлечению хозяек на кухню и появление новых газовых и керосиновых плит, значительно облегчавших процесс приготовления пищи. Данные технические новшества делали возможным и полный отказ дворянско-интеллигентских семей от домашней кухни с заменой ее переносной жаровней, используемой для подогрева заказанных в учреждениях общественного питания блюд.

Ключевые слова: пореформенная Россия, дворянско-интеллигентские семьи, кухня, хозяйка, прислуга, кухарка, плита, санитарные нормы, общественное питание.

* Корреспондирующий автор

Адреса электронной почты: v.a.veremenko@ya.ru (В.А. Веремёнко)