Игорь Зимин

ЦАРСКАЯ РАБОТА

XIX — начало XX века

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЖИЗНЬ
РОССИЙСКОГО
ИМПЕРАТОРСКОГО ДВОРА

Игорь Викторович Зимин

Царская работа. XIX – начало XX в.

Серия «Повседневная жизнь Российского императорского двора», книга 4

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=645455
Царская работа. XIX – начало XX в. Повседневная жизнь Российского императорского двора. : Центрполиграф; Москва; 2011
ISBN 978-5-227-02855-6

Аннотация

Автор представляет четвертую книгу из серии «Повседневная жизнь Российского императорского двора». В ней рассказывается о внешней стороне жизни царственных семей, о том, что предназначалось для посторонних взоров, – об интерьерах и рабочих кабинетах монархов, о придворных церемониалах, о личной охране императоров, а также о такой крайне любопытной теме, как императорская кухня.

Содержание

Необходимое пояснение 7
Распорядок дня и рабочие кабинеты российских монархов 10
Распорядок дня Николая I 12
Распорядок дня Александра II 27
Рабочий день Александра III 37
Рабочий день Николая II 51
Рабочий график императрицы Александры Федоровны 75
Рабочие кабинеты императоров 89
Секретари российских императоров 177
Церемониалы российского Императорского двора 206
Дворцовые приемы 219
Дворцовые выходы 225
Церемония у Иордани 242
Представления императорам 246
О манере работы Николая II и его эмоциональном складе 254
Присяга цесаревичей 267
Завещания и похороны монархов 279
За какие воинские заслуги награждались российские императоры орденом Св. 297

Георгия
Георгиевский крест Александра I 305
Георгиевский крест Николая I 312
Георгиевский крест Александра II 316
Георгиевский крест Александра III 321
Орденский день 26 ноября 329
Георгиевский крест Николая II 339
От парадно-боевых подразделений – до спецслужб 353
III Отделение Собственной Его Императорского Величества канцелярии 358
Отдельный корпус жандармов 373
Собственный Его Императорского Величества конвой 386
Рота дворцовых гренадер 408
Дворцовая полиция 418
Специальная Охранительная команда 428
III Отделения Собственной Е.И.В. канцелярии
Департамент полиции Министерства внутренних дел 463
Реформирование личной охраны Александра III 474
Собственный Его Императорского Величества Сводный пехотный полк 490
Собственный Его Императорского 493

Величества железнодорожный полк
Дворцовая полиция после 1881 г 526
Особый отряд охраны по обеспечению безопасности Николая II вне территорий императорских резиденций 545
Русская охранная агентура за границей 576
Руководитель Охраны российских императоров Петр Александрович Черевин 589
Отношение российских императоров к личной охране 632
Императорская кухня 639
Гофмаршальская часть Министерства Императорского двора 639
Кухонные комплексы императорских дворцов 665
Кондитерская часть Императорской кухни 683
Винная часть Императорской кухни 707
Кухонная часть Императорской кухни 769
Организация процесса питания и его стоимость 841
Безопасность и режимные меры Императорской кухни 884
Качество блюд и кулинарные пристрастия российских императоров 915

Алкоголь на императорском столе 993
Придворные поставщики продуктов 1014
Подготовка праздников в императорских резиденциях 1035
Торжественные и будничные трапезы 1045
Примечания 1213
Приложения 1310
Приложение № 1 1310
Приложение № 2 1320
Приложение № 3 1323
Приложение № 4 1325
Приложение № 5 1327
Приложение № 6 1329
Приложение № 7 1332
Источники и литература 1336
Законодательные акты 1336
Архивные источники 1337
Мемуары и дневники 1341
Монографии 1345
Статьи 1346
Периодика 1347
Каталоги 1348
Справочные издания 1349
Различные издания 1350

Игорь Викторович Зимин
Царская работа.
XIX – начало XX в.

Необходимое пояснение

В книге рассказывается о внешней стороне жизни царственных семей, о том, что предназначалось для взоров посторонних, – об интерьерах и расположении рабочих кабинетов монархов, о придворных церемониалах, о личной охране императоров, а также о такой крайней любопытной теме, как Императорская кухня.

Совершенно разнородные материалы объединены под общим названием «Царская работа». Правомерно ли это? Ведь очевидно, подлинно царская работа – это выработка решений, обеспечивающих процветание и безопасность государства и подданных; поддержание достойного международного престижа своей страны, сохранение внутренней стабильности в государстве при соблюдении разумного баланса интересов всех слоев общества и разрешение прочих основополагающих проблем.

В предлагаемом издании обо всем этом нет ни сло-

ва, но в названии не содержится ни явной, ни скрытой иронии.

Обязанность царственных особ практически постоянно пребывать «на виду» тоже своего рода работа. «Не терять лица» в любых ситуациях престолонаследников обучали с детских лет. Подспорьем сохранения властной харизмы монархов служило строгое соблюдение традиционных церемониалов, начиная от дворцовых «выходов» до коронаций, похорон и даже трапез, как парадных, так и будничных.

Преемственность в соблюдении традиций (подчас нелепых на современных взгляд) символизировала стабильность системы управления империей.

Большое внимание в книге уделено истории совершенствования структуры и форм личной охраны российских императоров, тому, как терроризм диктовал «правила игры» тем, кто обеспечивал безопасность государей.

Императорская кухня – одно из важнейших подразделений Министерства Императорского двора, во многом определявшее повседневную жизнь царской семьи. Непосредственно организацией питания занималась Гофмейстерская часть министерства. Эта структура в числе прочего отвечала за безупречное «довольствие» императорской семьи и ее окружения. В деятельности Императорской кухни пересекались

интересы различных ведомств, лиц и «особ». Придворные медики контролировали ежедневное меню российских самодержцев и санитарное состояние кухонь. Не обходили кухню своим вниманием и дворцовые спецслужбы. Личные гастрономические пристрастия не только определяли повседневное меню, но и подчас способствовали «гастрономическим прорывам», формировавшим кулинарную моду эпохи.

Фраза «не царское это дело» и в рабочих, и в житейских ситуациях ныне стала расхожей. Надеюсь, предложенные вниманию читателей малоизвестные сведения в какой-то степени помогут понять буквальный смысл «царского дела» и удовлетворят интерес к повседневной жизни Российского Императорского двора во всей ее полноте.

Распорядок дня и рабочие кабинеты российских монархов

Распорядок дня российских венценосцев был строго регламентирован и расписан по минутам. Только так можно было успешно управлять огромной империей, которую во все времена тяготили внутренние и внешние проблемы. Если в жизни монархов и слу – «спокойные» годы, то вслед за ними в их жизнь или жизнь их преемников приходили годы жестоких потрясений и революционных бурь.

Вместе с тем отношение к своим обязанностям глав огромной империи не было одинаковым на протяжении XIX в. Российские самодержцы были людьми разными по интеллекту и темпераменту, и их отношение к «профессии» несколько отличалось. Если Николай I совершенно справедливо называл себя «каторжником Зимнего дворца», то его сын, Александр II, мог позволить себе периодически впадать в депрессию, передоверяя решение важнейших вопросов своему окружению. Александр III, не блиставший особыми государственными талантами, во многом напоминал деда по своему отношению к «семейному делу». Он добросовестно взвалил груз ответственности на

свои плечи, принимая важнейшие решения. Блестяще образованный Николай II был крайне пунктуален и добросовестен в выполнении царских обязанностей, но многие решаемые им вопросы оставляли царя совершенно равнодушным, а равнодушие к «семейному делу» приводило подчас к трагическим результатам.

Жесткая необходимость ежедневно «разгребать» бесконечное множество дел, выполнять бесчисленные представительские обязанности, поздравлять множество людей с юбилеями характерна и для сегодняшних власть имущих лиц. «Шапка Мономаха» легкой никогда не была. И многие из современников, наблюдая этот бесконечный «бег по кругу», с большой долей сочувствия писали о российских монархах: «Никогда не имеют они возможности с увлечением погрузиться в чтение, беседу или размышление. Часы бьют, – им надо быть на параде, в совете, на прогулке, в театре, на приеме и завести кукольную пружину данного часа, не считаясь с тем, что у них на уме или на сердце»[1].

Таким образом, мы можем констатировать, что именно *личное отношение к делу,* осознание своей *личной ответственности* перед Россией, предками и потомками фактически и определяло плотность и эффективность рабочего графика российских венценосцев.

Распорядок дня Николая I

О распорядке рабочего дня Николая I сохранилось множество мемуарных свидетельств. Если коротко охарактеризовать его рабочий график, то можно сказать, что Николай I «вкалывал» десятилетиями буквально как «каторжный». Эта «каторжность» в работе во многом связана с особенностями его характера. Император отличался недоверчивостью, и у него имелись для этого веские основания. Поэтому он замкнул управление империей лично на себя, без устали проверяя и контролируя выполнение принятых им решений. Эта властно-административная схема была весьма спорной, поскольку дала мощный толчок развитию малоэффективной российской бюрократии. Да и дела, которые подчас лично (и с удовольствием) решал Николай Павлович, часто оказывались совершенно «не царского уровня».

Как и у всех людей, в рабочем «графике» российских императоров были «зимние», «летние» и «возрастные» подвижки. Один график – зимний, когда семья жила в С. – Петербурге, и другой – когда летом переезжали «на дачу» в Царское Село или Петергоф.

Мемуаристы в один голос утверждают, что вставал Николай I рано: «затемно», «на рассвете», «между 7

и 8 часами утра»[2]. Летом царь вставал в 7 часов утра, иногда раньше.

После того как он приводил себя в порядок после сна, Николай Павлович «кушал чай» и около 8 часов утра уже принимал первые доклады[3]. Кстати говоря, именно перед чаем дворцовые медики проводили ежедневный контроль состояния здоровья императора. Летом доклады могли начинаться и раньше. Самые ранние зафиксированные приемы императора начинались в 7 часов утра.

После двух-, трехчасовой работы с министрами следовала прогулка по Дворцовой набережной или по Летнему саду. Николай I гулял с 9 до 10 утра один и без охраны. В простой шинели император вполне демократично раскланивался со встречающимися знакомыми.

А.И. Гебенс. Император Николай I в мундире лейб-гвардии Уланского полка. 1852 г.

Затем он вновь включался в «рабочий график» до обеда. В это время царь в основном работал «с документами». Все пометки Николая I, сделанные карандашом, тщательно сохранялись. Для этого они покрывались лаком, чтобы не стерлись[4]. Работали с документами российские императоры преимущественно с карандашом в руках. Говоря о характере «работы с документами», можно привести слова царя, обращенные к одному из его сановников: «Вы, кажется, забыли, что я привык читать, а не просматривать присылаемые бумаги»[5].

Перед обедом, примерно с половины второго до половины четвертого, вновь повторялась прогулка продолжительностью от 50 минут до полутора часов. Прогулка, как правило, совмещалась с различными «инспекциями». Царь выезжал в город летом в коляске или кабриолете, зимой – в санях, зорко поглядывая по сторонам и отмечая для себя малейший непорядок. Ежедневные прогулки-инспекции императора держали городские власти в постоянном тонусе, поскольку малейший непорядок, замеченный императором, мог стать основанием для серьезнейших карьерных оргвыводов.

После прогулки следовал обед, который при Николае I подавали в 16 часов. После обеда Николай I два-три часа вновь работал в кабинете. Примерно в 19 ча-

сов император заканчивал рабочий день. В 19.30 он пил чай с семьей. После чего начиналась «светская жизнь».

М. Зичи. Николай I на строительных работах. 1853 г.

Николай I мог отправиться на прогулку или в театр, посетить маскарад, заехать в гости или на бал к сановникам. Продолжительность светских мероприятий не лимитировалась. Семья могла вернуться из театра домой около 11 часов вечера, а иногда придворные балы и маскарады заканчивались и около часа ночи.

Работа для царя не прекращалась и во время светских развлечений. Менялся только антураж. Об «объемах» этой работы свидетельствует французский жи-

вописец О. Берне, в одном из писем он упомянул, что «на вчерашнем балу я больше двух часов разговаривал с императором». Император и живописец обсуждали не только сюжеты картин, которые предстояло написать художнику, но и места для них он должен был найти в Зимнем дворце «вместе с Его Величеством»[6]. В другом письме художник вновь пишет, что у него на «императорском балу» состоялся «долгий разговор с государем об Исаакиевской церкви»[7].

Поскольку считалось, что царь в это время отдыхает, то после светского «отдыха» Николай I положил себе за правило еще 1–3 часа ночной работы, она могла продолжаться до двух или даже до трех часов ночи. По свидетельству современников, Николай I от переутомления порой засыпал перед киотом за молитвой.

В этом контексте особенно любопытны описания рабочего дня Николая I, сделанные им самим. В одном из писем к старшему сыну Николай I писал: «Поработав с Чернышевым[8] и Бенкендорфом[9], оделся и отправился с М.П.[10] экзергауз смотреть отправляющиеся команды Образцового кавалерийского полка в пешем строю и нашел их в образцовом порядке, в особенности гусар, которые отлично хороши… Погулял прекрасным утром, поработал прежде один; потом с Нессельродом[11], Волконским и Вилламовым[12],

потом был у меня генерал Готман[13], который приносил мне план Московской части, мы вместе улаживали проект парка, налево не доезжая до ворот; кажется, будет очень хорошо… Работал до 1-го часу и поехал с Захаржевским[14] осматривать работы; делается много, но и остается много еще сделать»[15].

К.К. Пиратский. Николай среди конногвардейцев. 1847 г.

Приведенный рабочий график царя – не догма. Об этом свидетельствует упоминание весьма авторитетного биографа Николая I о том, что царь мог лечь спать и «в 10 часу вечера»[16]. Конечно, император был обычным человеком, несмотря на довольно успешные попытки сформировать у современников образ «железного императора».

А. Ладюрнер. Николай I, принимающий рапорт генерал-адъютанта князя А.Я. Лобанова-Ростовского

Дочь царя Ольга Николаевна приводит в своих записках «летнее расписание» Николая I, относящее-

ся к 1831 г.: «Папа вставал летом в семь часов утра и, в то время как одевался, пил свой стакан мариенбадской воды, потом шел гулять с верным пуделем… в Монплезир, чтобы выпить там свой второй стакан минеральной воды. После этого он садился в экипаж и с Эрдером, своим любимым садовником, осматривал работы в парке. Ровно в девять часов он уже был в Петергофском дворце, на докладе министров. Это длилось до обеда: затем следовали до двух часов осмотр караулов, парады или же представление чиновников»[17]. Затем следовали светские обязанности и летние семейные развлечения. Таким образом, при Николае I складывается традиция, сохранявшаяся вплоть до Николая II: все утренние часы отводились для личных докладов министров.

Как относился император к своей работе? Он прекрасно понимал, что работать ему предстоит, «как медному котелку», без всякой смены, буквально до гробовой доски. У психологов есть определение, связанное с профессиональной деятельностью, – «выгорание». Конечно, все тяжелые мысли Николай I держал при себе, но иногда и у этого «железного» императора прорывалось. Прорывалось тогда, когда становилось буквально невмоготу.

В декабре 1832 г. Николай Павлович писал И.Ф. Паскевичу: «Все сии дни меня замучили бумагами, и я

насилу отделался.

Всякий как бы нарочно ищет свалить с плеч на меня»[18]. Эти реплики мелькают в письмах царя на протяжении десятилетий. В феврале 1844 г. в письме к И.Ф. Паскевичу Николай Павлович обронил: «Я уморился от этой суетной жизни»[19]. Одна из бывших фрейлин императрицы упоминает о примечательном разговоре, состоявшемся у нее с Николаем I в 1845 г.: «Государь сказал мне: «Вот скоро двадцать лет, как я сижу на этом прекрасном местечке. Часто удаются такие дни, что я, смотря на небо, говорю: зачем я не там? Я так устал…». Я хотела продолжить разговор, но он повернул на старые шутки. Пусть не мое перо их передает: я его слишком люблю»[20].

Имелся свой рабочий график и у императрицы Александры Федоровны. Конечно, он не был перегружен и включал в себя преимущественно представительские обязанности и курирование деятельности учебных и благотворительный заведений. Александра Федоровна регулярно принимала «представлявшихся», но интересы императрицы совершенно не выходили за рамки узкого мирка императорских резиденций, который и был для нее зримым, но весьма условным олицетворением бескрайней России.

Великая княгиня Ольга Николаевна упоминает, что

«распределение дня для Мама не было регулярным из-за ее многочисленных обязанностей и различных визитов, которые она должна была принимать. По воскресеньям, после обедни, мужчины, по вечерам – дамы… их бывало от 40 до 50 чел. Это были утомительные обязанности. Мама была освобождена от них только после того, как сдало ее здоровье»[21].

К. Рейхель. Императрица Александра Федоровна

Одной из главных «рабочих» задач императрицы было «блестяще выглядеть». Это желание, конечно, имеет каждая женщина, особенно с «возможностями». Однако это «блестяще выглядеть», Николай I также считал важной частью семейной «профессии» и безжалостно вмешивался, если ему казалось, что что-то в туалете жены не соответствует ситуации. Дочь писала об отце, что он «любил видеть ее нарядно одетой и заботился даже о мелочах ее туалета. Бывали случаи, что, несмотря на все ее прелести, ей приходилось сменить наряд, потому что он ему не нравился. Это, правда, вызывало слезы, но никогда не переходило в сцену, т. к. Мама сейчас же соглашалась с ним»[22].

Это приносило свои плоды. Большая часть населения Российской империи действительно обожала монарха и его семью, и надо признать, что Николай Павлович системно работал над поддержанием высокого «рейтинга» императорской фамилии в глазах подданных. Только небольшая группа фрондирующей интеллигенции, не менее системно, пыталась противостоять этой популярности, и ей удалось добиться многого, но только после смерти Николая I и наступления иных, либеральных времен периода правления Александра II.

Распорядок дня Александра II

Сын Николая I император Александр II во многом сохранил график рабочего дня своего отца, но работал без его фанатизма. Это был слабый царь и слабый работник, хотя, конечно, в уме и видении стратегической перспективы ему отказать нельзя. Однако ему не хватало властной харизмы и внутренней убежденности в правоте своего дела.

Блестяще образованный и годами готовившийся отцом к государственной деятельности Александр Николаевич заметно проигрывал отцу, у которого были серьезные пробелы в образовании. Школа, образование, конечно, очень важны, однако в профессии «топ-менеджера» Российской империи не меньшее значение имеют харизма, сила личности, политическая воля, а уже затем следуют интеллект и уровень образования. Следует признать, что Александр II достойно ответил на вызовы времени, проведя свои знаменитые реформы, придавшие новый импульс развитию России. Проводя реформы, которые по определению тонули в массе спорных, подчас взаимоисключающих мнений, Александр II ставил жесткие сроки подготовки «окончательных» документов, сохраняя высокий темп преобразований. Часто на стол царю в нача-

ле 1860-х гг. ложились объемистые пакеты документов, системно менявших структуру власти. Например, так было при подготовке и принятии знаменитой судебной реформы.

Неизвестный художник. Портрет императора Александра II. ГМЗ «Петергоф»

Деловые качества молодого императора не вдруг появились на пустом месте. Его отец, император Николай I, начал постепенно подключать к работе Александра Николаевича после его совершеннолетия. Именно тогда, в 1835 г., был сформирован штат «Двора Его Императорского Высочества, Государя Наследника Цесаревича, Великого Князя Александра Николаевича», в который вошло 35 человек[23]. Когда император покидал Петербург, отправляясь в свои многочисленные командировки, то в столице «на хозяйстве» он оставлял своего подраставшего сына. Конечно, в окружении и под присмотром опытных соратников.

В целом распорядок дня Александра II воспроизводил рабочий график его отца. Однако утренние доклады у царя начинались не ранее 10 часов утра. Эти доклады не прерывались даже в праздничные дни. Так, 1 января 1874 г. военный министр Д.А. Милютин записал в дневнике: «По заведенному порядку, отправляясь в 10 ч. утра к докладу в Зимний дворец, я взял с собою целый чемодан с подробным отчетом по военному министерству за 1872 год и с планами крепостей»[24]. Отметим, что 1 января был для императора обычным рабочим днем, с несколько большим кругом представительских обязанностей.

Работал император и во время поездок по стра-

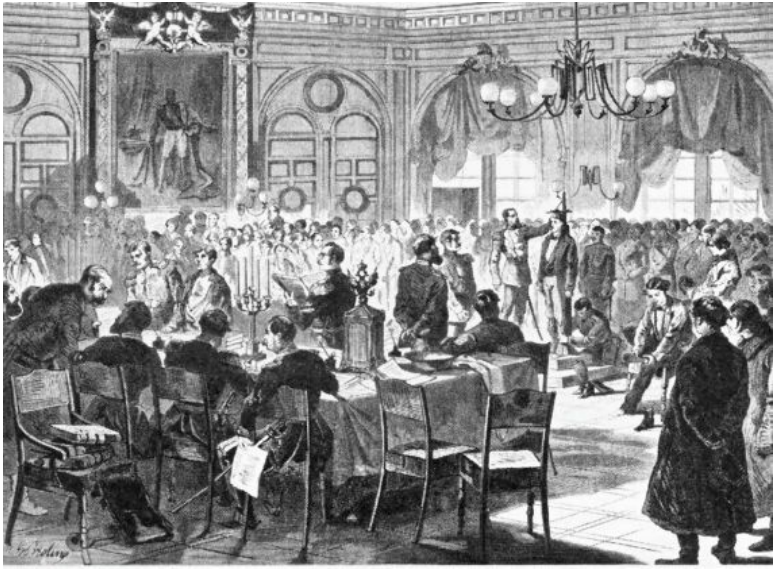
не. На эту работу накладывались обязательные представительские мероприятия, отнимавшие много сил и времени. Тот же Д.А. Милютин, ключевой министр в правительстве Александра II, свидетельствует: «В Варшаве Государь пробыл пять дней, в продолжение которых не было буквально ни одного часа отдыха. С утра до вечера смотры, учения войск, приемы, визиты, посещение разных местных учреждений, парадные обеды, а по вечерам – театр и работа до поздней ночи с бумагами, привозимыми ежедневно фельдъегерями из Петербурга»[25]. Работал император и на отдыхе в Ливадии, куда фельдъегеря три раза в неделю привозили почту из Петербурга[26]. Такой рабочий график с трудом выдерживали и более молодые соратники.

Д.А. Милютин

Говоря о манере работы Александра II, следует отметить его железное спокойствие в острых политических ситуациях. Он, конечно, особенно в 1870-х гг., пытался лавировать между различными политическими лагерями, но представлять его совсем уж слабым человеком и политиком было бы неверно. Хотя в обыденных, житейских ситуациях он часто демонстрировал слабость и инертность. Так, его верный соратник Д.А. Милютин, вспоминая годы, которые он «отработал» с царем, подчеркивал, что «припоминая теперь ту эпоху, я должен сознаться, что мне приходили не раз черные мысли на счет ожидавшей нас развязки тогдашних политических осложнений; но вообще можно сказать, что мы пережили этот критический момент с бодрым духом и какой-то фантастической надеждой на «русского Бога». В особенности, сам Государь высказывал замечательное спокойствие; он сохранял без малейшего отступления свой привычный образ жизни…»[27]. Эти наши неистребимые «авось» и «небось». Авось выйдет… Не вышло?.. Небось проживем.

Однако, в распорядке дня кое-что изменилось. Например, время обеда было передвинуто на более поздние часы. При Александре II обед начинался уже в 18 часов вечера. Именно на это время рассчитывал

народоволец Степан Халтурин, поджигая бикфордов шнур, ведущий к 50-килограммовому фугасу в Зимнем дворце 5 февраля 1880 г.



Измерение роста поступающих на военную службу в Зимнем дворце

Характерно, что Александр II стал первым российским императором, четко разделившим свой день на «рабочее время» и приватные часы. Конечно, это не всегда получалось, однако если в гостиной Николая I было нормой «в свободное время» продолжать обсуждать «рабочие вопросы», то при Александре II «госу-

дарство, перестав быть предметов разговора в гостиной, изолировалось только в его кабинете и в разговорах с министрами и государственными людьми»[28].

Несмотря на довольно плотный рабочий график, Александр II позволял себе заниматься традиционной забавой Романовых – распределять рекрутов по гвардейским полкам, а это было «сложное» дело, поскольку рекрутов распределяли «по мастям». В Преображенский полк определяли самых высоких, в Павловский – маленьких и курносых, таких же, как и их высочайший шеф – Павел I, в Семеновский – мордатых блондинов. Военный министр Д.А. Милютин, хорошо представлявший объем и уровень повседневных проблем, стоящих перед императором, недоумевал по поводу столь, на его взгляд, бессмысленного времяпровождения. В марте 1874 г. он записал в дневнике: «В одной из зал Зимнего дворца государь занимался распределением рекрут по гвардейским полкам. Это уже четвертая или пятая смена приводимых во дворец рекрут, представляемых Его Величеству, по мере прибытия в Петербург из разных округов. Я стараюсь по возможности уклоняться от присутствия при этой операции: мне тяжело видеть самодержца 80 миллионов подданных, занятого таким ничтожным делом»[29]. Это действительно «ничтожное» дело было своеобразной формой отдыха императора, способ

на пару часов отстраниться от необходимости принимать подчас очень трудные решения.

Рабочий день Александра III

В молодые годы будущий император рисовался родственникам «крепким середнячком». Малоспособный и ленивый «по возрасту», он не обещал много в будущем. Это не особенно заботило царственное семейство, ведь трон должен был унаследовать его старший брат, Николай Александрович. Впрочем, последний высоко ценил своего младшего брата за его душевные качества. Со временем Александр Александрович «выровнялся» и, по свидетельству современника, во время Русско-турецкой войны 1877–1878 гг. «был вне упреков и добросовестно исполнял свои нелегкие обязанности; в этот период проявились особенные черты его характера – спокойствие, медлительная вдумчивость, твердость воли и отсутствие интриг»[30]. Тот же мемуарист фактически повторяет эту характеристику царя, относя ее к началу царствования Александра III: «Медлительный в делах и на словах, не принимавший быстрых решений, добросовестный исполнитель своего долга, враг интриг, откровенный до резкости, иногда грубоватой, но ценной по искренности»[31]. Все эти качества и определяли отношение императора к своей работе.

На деловых бумагах Александра III осталось множество резолюций, выходящих за стандартные рамки. Подчас они были очень резкими, резкими настолько, что некоторые из них нельзя приводить по этическим соображениям. Некоторые из резолюций и «деловых» реплик царя вышли за рамки специальных исследований и стали широко известны. Например, после инспирированной англичанами агрессии афганских племен в 1885 г. Александр III приказал их «выгнать и проучить как следует!». Потери афганцев составили 500 человек против 9 русских казаков. Начальника Туркестанского пограничного отряда генерала А.В. Комарова наградили орденом Св. Георгия III степени.

И. Крамской. Портрет АлександраIII. 1886 г.

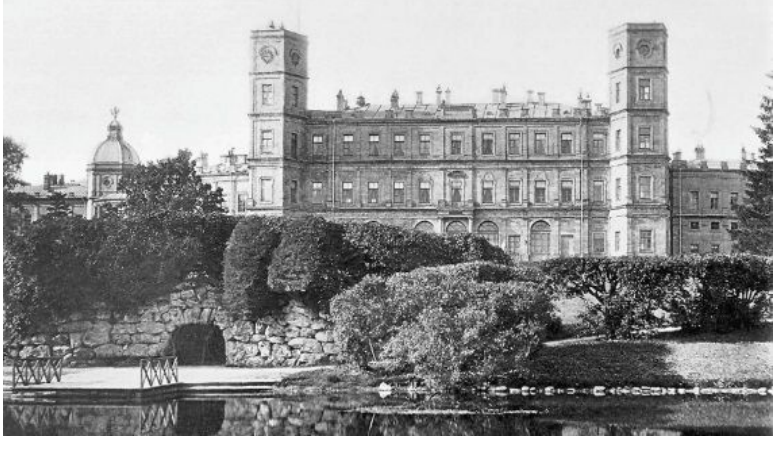
Оценивая действия русских войск в районе Кушки, император решительно заявил: «Я не допущу ничьего посягательства на нашу территорию». А когда англичане начали готовить свой флот к походу на Балтику, Александр III, не поддавшись на дипломатический шантаж, сказал: «Нечего больше с ними переговаривать» и отдал приказ мобилизовать Балтийский флот. Свою принципиальную позицию в конфликте 1885 г. он обозначил словами: «Честь моего народа есть вопрос его жизни; если денег не хватит у казны, я все свои деньги, деньги своего сына отдам, и я твердо уверен, что я не один сделаю это в России».

Столкнувшись с твердой позицией России, Англия отступила, что она не так уж часто делала в XIX в. Все эти и другие события послужили поводом для широко известного тоста Александра III: «Во всем мире у нас только два верных союзника – наша армия и флот. Все остальные, при первой возможности, сами ополчатся на нас». Эти слова императора часто повторяют сегодняшние политики. И слава Богу, что они помнят эти слова.

Рабочий график Александра III во многом воспроизводил график его деда, когда рабочий день разбивался на три неравные части: утренние часы, дообеденные часы (обед начинался в 20 часов) и ночные часы. Много времени занимали различные совершен-

но обязательные традиционные мероприятия, «представления» и светские обязанности. Личного секретаря и вообще какого-либо аппарата помощников у царя фактически не было, и массу «бумажных» дел ему приходилось «разгребать» самому.

В Гатчине, где Александр III проводил осень, зиму и весну, его рабочий день начинался с 8 утра, когда после краткой прогулки до завтрака он принимал представлявшихся и доклады министров.



Гатчинский дворец со стороны Серебряного озера

Чиновники приезжали в назначенные дни или по вызову. Утренняя часть рабочего дня продолжалась до завтрака, который по традиции начинался в 13 часов. «После завтрака Его Величество до 3 ч. занимал-

ся у Себя в кабинете, а с 3 до 5 ч. прогуливался в саду с Государыней императрицей и семейством во всякую погоду; затем Его Величество обыкновенно отдыхал от 15–20 мин., в 8 ч. отправлялся за обеденный стол, а с 9 ч. снова занимался в кабинете до глубокой ночи (до 2 и даже до 3 ч.); в эти часы Его Величество изредка отправлялся на рыбную ловлю острогой в озерах дворцового сада»[32]. Так описывал мемуарист стандартный рабочий день императора.

Сам же император Александр III описывал свой «гатчинский график» следующим образом: «С утра принимаю доклады вплоть до завтрака. После завтрака иду гулять и потом опять принимаюсь за бумаги. В пять часов иду пить чай к жене, это единственное время, когда ее вижу. После обеда хочется что-нибудь почитать, а потом бумаги до третьего часу»[33]. Царь имел в виду «до третьего часу» ночи.

Летом в петергофском Коттедже этот распорядок дня в целом сохранялся без особых изменений. Императрица Мария Федоровна описывала свой режим дня и занятия мужа следующим образом: «До обеда[34] я всегда сижу наверху у Саши с чтением и письмом до 1 часу, когда мы завтракаем все вместе… затем ездим кататься или гуляем с детьми, что доставляет им такое удовольствие, что они умоляют всегда гулять с

ними и могут делать большие прогулки.

И.Е. Репин. Прием императором Александром III волостных старшин. 1885–1886 г.

Затем в 5 часов пьем чай у Саши и, пока он отдыхает немного перед обедом, я большей частью читаю что-нибудь интересное… После обеда мы ездим верхом, или катаемся, или ездим на лодке, как придется и в $^{1}/_{2}$ 10 пьем все вместе чай и идем спать раньше 12»[35].

Фельдъегери регулярно доставляли почту и за границу, если император находился в поездке. Примечательно, что в Дании, на родине жены, для императора Александра III был приобретен небольшой «собственный» домик близ замка Fredensborg, который мест-

ные жители немедленно прозвали «Кайзер-виллой». Там он работал, с буржуазной тщательностью оплачивая все счета по хозяйству этого домика[36]. Очень может быть, что решение о приобретении «собственного» домика было принято прежде всего по режимным соображениям, поскольку император работал с совершенно секретными документами.

Если император путешествовал на яхте «Полярная звезда» в финляндских шхерах или отдыхал в Ливадии, то и туда через день фельдъегери привозили ему толстые портфели с деловыми бумагами. Кроме этого продолжались и регулярные «представления». Например, «представления» в Петергофе проводились по средам и пятницам в Фермерском дворце. Среди представлявшихся были дипломаты, сановники и офицеры. Государственная машина работала без остановок, и российский император – один из главных ее приводных ремней.

Фарфоровая чашка с изображением Кайзер-виллы. ГМЗ «Гатчина»

При Александре III меняется стиль делового общения императора со своим ближайшим окружением. До Александра III российские императоры состояли в личных, тесных отношениях со своими ближайшими сотрудниками, и тем более с лицами своей Свиты, и вообще почти со всем офицерским составом гвардии. Они знали их всех в лицо и благодаря наследственной способности членов дома Романовых запоминать всех, хотя бы однажды им представленных, безоши-

бочно называли каждого по фамилии.

Прежде довольно значительный круг лиц приглашался к царскому столу причем после обеда государи принимали близкое участие в происходившей общей непринужденной беседе. С момента воцарения Александра III традиция резко изменилась[37]. Александр III продолжает развивать тенденцию, наметившуюся при Александре II, связанную с разделением рабочего дня на рабочие и приватные часы, пытаясь выкроить себе время на то, что обычные люди называют «частной жизнью».

Несколько слов следует сказать о степени влиянии императриц на рабочие дела их мужей. Если говорить о жене Николая I – императрице Александре Федоровне, то он категорически не позволял жене выходить за рамки определенных для нее обязанностей. Да и у самой императрицы такого желания не возникало.

Жена Александра II – императрица Мария Александровна – была волевой женщиной с твердыми убеждениями. Имеются основания утверждать, что она стала первой замужней императрицей, пытавшейся вмешиваться в принятие политических решений. Так, хорошо известно, что при императрице еще в конце 1850-х гг. сложился своеобразный славянофильский кружок, главными «лицами» которого стали фрейли-

ны императрицы А. Блудова и А. Тютчева.

Император Александр III и императрица Мария Федоровна. Фотооткрытка. 1890–1893 гг.

Именно они всячески лоббировали политику активного вмешательства России в Балканские дела, что отчасти способствовало вступлению России в Русско-турецкую войну 1877–1878 гг. Кроме того, безусловной заслугой императрицы Марии Александровны была поддержка идеи организации Российского Общества Красного Креста. Одним из инициаторов создания этого общества стала фрейлина императрицы – Мария Петровна Фредерике. Однако переоценивать политическое влияние императрицы Марии Александровны не приходится. Множество детей, сложные отношения с мужем, трагическая смерть старшего сына и собственные болезни – все это постепенно погрузило императрицу в замкнутый, домашний мир.

Жена Александра III – императрица Мария Федоровна периодически пыталась вмешиваться в дела мужа. Впрочем, как и всякая жена. Так, что влияние, конечно, было, однако самое минимальное. Супруги ладили между собой, пожалуй, это была самая благополучная пара в череде императорских семейств XIX – начала XX в. Но при всем этом император Александр III «не допускал ее вмешательства не только в государственные дела, но и в служебные, и если бы-

вали с ее стороны хотя бы самые легкие поползновения, он решительно пресекал их»[38].

У Николая II все было сложнее: и в плане принятия политических решений, и в плане влияния императрицы Александры Федоровны на принятие этих решений. Об этом мы подробнее поговорим ниже.

Рабочий день Николая II

Смерть Александра III в октябре 1894 г., несмотря на участившиеся грозные признаки ухудшения его здоровья, тем не менее оказалась внезапной для цесаревича Николая Александровича. В смерть 49-летнего здоровяка-императора было трудно поверить. 26-летний Николай II психологически был совершенно не готов взвалить на свои плечи весь тяжелейший груз государственных обязанностей. По его признанию, он считал, что у него есть еще по крайней мере два десятка «спокойных» лет в качестве цесаревича.

Действительно, то, что в дневнике 26-летнего цесаревича в октябре 1894 г. подробно описывается, как он кидается шишками, представляет разительный контраст с тем, чем ему пришлось заняться после смерти отца: «Еще накануне предаваясь детским забавам, он, став монархом, сразу влег в рабочий хомут и распределил почти все свое время между своими разнообразными царскими обязанностями»[39].

Кроме похорон отца, женитьбы, обустройства новой квартиры, коронации, рождения дочери на Николая II немедленно навалился весь груз государственных дел. Вскоре после замужества, 4 февраля 1895 г., императрица Александра Федоровна писала своей

старшей сестре Виктории Баттенбергской: «…Ники все это время занят со своими бумагами. У него так много работы, что нам почти никогда не удается побыть наедине»[40]. Прошло чуть более десяти лет, однако, Александра Федоровна писала сестре о муже почти то же самое (23 декабря 1905 г.): «Ники работает, как негр. Иногда ему даже не удается выйти подышать воздухом – разве что уже в полной темноте. Он страшно устает, но держится молодцом и продолжает уповать на милость Господа»[41]. Прошло еще шесть лет и опять почти те же самые слова (31 мая 1911 г.): «Нам совершенно необходим этот отдых: мой муж работал как негр целых 7 месяцев. Я же почти все это время была больна. Спокойная, уютная жизнь на борту яхты всегда оказывала на нас самое благотворное воздействие»[42].

Поначалу при принятии политических и служебных решений Николай II «советовался» с мамой, с дядьями, с друзьями, но со временем у него сформировались навыки решения государственных проблем, он начал постепенно вырабатывать собственный стратегический курс развития российской государственности. Царю пришлось нелегко, поскольку ему пришлось столкнуться с огромным множеством проблем – от радикального революционного терроризма до

широкого рабочего и крестьянского движения, вылившихся в Первую русскую революцию.

И. Галкин. Портрет императора Николая II. 1895 г.

Со временем у него сложился и «свой» распоря-

док дня. Даже если светские мероприятия заканчивались очень поздно, Николай II поднимался около 8.30 утра. Конечно, были возможны варианты, как и у всех: «Сильно разоспался и не мог проснуться раньше 9 $^{1}/_{4}$». У царя очень долго оставалось школярское отношение к возможности «поспать подольше» (впрочем, как и у многих из нас). Когда это удавалось, он искренне радовался. Но царь обладал чувством долга, поэтому в другие дни: «Встали пораньше, благодаря чему многое прочел и успел погулять. Были все три доклада».

На первый завтрак (около 9 часов, о котором в дневнике царя вообще не упоминается) Николай II пил у себя в кабинете чай, а затем до 10 часов совершал короткую прогулку по парку.

Рабочий день царя начинался в 10 часов утра с рутинных докладов министров. Как правило, утром следовало не более трех докладов, которые занимали около трех часов. У каждого из министров был «свой день», когда они появлялись перед императором, докладывая о ситуации в «своих» сферах ведения и решая возникающие проблемы. Существовал определенный регламент министерских докладов. В дневнике часто встречается фраза: «Доклады закончились вовремя». Если докладов бывало меньше, то царь старался до завтрака прогуляться, чтобы «освежить

голову». Иногда царь с облегчением отмечал: «Сегодня мне вышел легкий день. До завтрака два доклада», но иногда: «Был занят все утро до часа». Деловая загруженность рабочего дня с 10 до 13 часов могла быть очень разной и зависела от конкретной ситуации. В дневнике царя появлялись и следующие записи: «Долго спал, много читал и погулял $^1/_4$ часа. Принял только Коковцева» или «Утро было занятое с 9 $^1/_2$ до часа».

К.Е. Маковский. В ожидании аудиенции

После докладов министров в распорядок дня вклинивали «представлявшихся». Например, в начале своей «трудовой деятельности», 12 января 1895 г. царь записал: «Имел только доклады Дурново, Рихтера и гр. Воронцова; никого, к счастью, не принимал». Представления бывали коллективные и индивидуальные: «После докладов принял 21 человека», «До завтрака принял 56 чел. военных и моряков в Ротонде».

Школярская радость по поводу не состоявшегося по тем или иным причинам министерского доклада сохранялась в дневнике царя очень долго. Психологически записи напоминали реакцию школьника по поводу внезапно отмененной контрольной работы. Впрочем, по-человечески это очень понятно.

Завтрак подавали в час дня. Иногда к завтраку приглашались гости, иногда царь констатировал: «Завтракали одни». Под этими «одни» имеется в виду, что завтрак прошел тет-а-тет с женой. Если же на завтраке присутствовали посторонние, то в дневнике царь пунктуально перечислял всех сотрапезников. Как правило, в повседневном завтраке принимали участие дежурный флигель-адъютант, кто-либо из фрейлин и один, редко – два гостя (24 октября 1906 г.): «Завтракали: А.А. Танеева и Арсеньев (деж.)». Довольно часто императрица не выходила к завтраку либо по при-

чине болезни, либо потому, что не хотела видеть гостей, по каким-либо причинам неприятных ей. Например, почти всегда она игнорировала завтраки, когда к сыну приезжала вдовствующая императрица Мария Федоровна. Подобные демарши немало осложняли семейную жизнь Николая, вынужденного лавировать между любимой матерью и не менее любимой женой. Из детей за завтраком присутствовали только старшие дочери, но иногда вся семья собиралась вместе.

Попутно надо сказать о флигель-и генерал-адъютантах Свиты Его Императорского Величества, которые по должности находились рядом с рабочими кабинетами императоров. «Инструкцию» для дежурных генералов и флигель-адъютантов при Его Императорском Величестве официально приняли еще в 1834 г. Их служба при Дворе шла по суточному графику. Дежурство продолжалось 24 часа. Они присутствовали при ежедневном разводе дворцового караула, принимая от караула «пароль»[43] и сообщая его императору. Дежурные флигель-адъютанты обеспечивали «связь» царя и народа, собирая прошения у лиц, присутствовавших у дворца при разводе караула. Это делалось для того, чтобы «Государь Император не был останавливаем просителями».

Император Николай II и цесаревич Алексей на параде в Петергофе

Прошения, не вскрывая, запечатывали в конверт с надписью «Его Императорскому Величеству. Всеподданнейшие прошения» и передавали царскому камердинеру. Помимо прочих обязанностей флигель-адъютанты должны были немедленно доводить устные распоряжения царя до командующего Императорской Главной квартирой[44].

Для царя завтрак подчас становился продолжением рабочего дня, поскольку в знак особого расположения, кто-либо из «утренних докладчиков» мог быть приглашен к царскому завтраку. Например, 10 января 1906 г. на завтраке присутствовали командир лейб-

гвардии Семеновского полка Г.А. Мин, «произведенный в ген. – майоры с зачислением в Свиту. Он рассказывал много про Москву и о подавлении мятежа; он показывал нам образцы взятых полком револьверов и ружья». Кстати говоря, после одного из таких завтраков генерала Мина застрелит на платформе Петергофского вокзала одна из эсеровских террористок.

После завтрака, по свидетельству мемуаристки, «у их величеств собирался небольшой кружок близких знакомых – примерно до четверти третьего»[45]. Переехав в Александровский дворец, после завтрака Николай II гулял – один или с детьми. Царь очень ценил эти прогулки, и только самые чрезвычайные обстоятельства могли заставить его пропустить их. Ценил настолько, что даже проливной дождь не служил поводом пропустить прогулку.

Это было время неспешных разговоров с близкими и общения с детьми. Надо заметить, что во время прогулок Николай II стремился максимально загрузить себя физически, либо проходя в хорошем темпе значительные расстояния, либо катаясь на лыжах («Скатывались с… дочками на лыжах с горы», «Сделали круг по парку и затем скатывались с Парнаса на лыжах», «Хорошо покатался с дочерьми на лыжах»), на горке («Дети съезжали с горы на лопатах», «Пока-

тался с дочками с горы»), на байдарке, на велосипеде. Зимой Николай II во время прогулки расчищал дорожки парка от снега («Гулял и работал над остатками снега в теневой части сада»), весной колол ломом лед на прудах. Довольно редко император совершал прогулки верхом.

С 16 до 17 часов работа возобновлялась. Это мог быть доклад министра или прием какого-либо сановника: «В 4 ч. у меня был сен. Маркевич по Человеколюбивому обществу», «В 4 часа принял Лангофа», «До чая принял доклад Григоровича», «В 4 ч. принял четырех губернаторов».

Николай II расчищает снег на пруду у Александровского дворца в Царском Селе

В 17 часов следовал обязательный чай. Чаепитие обычно продолжалось не более получаса. Чаепитие было делом сугубо семейным: «Пил чай вдвоем с Алике; Алексей как всегда присутствовал».

После чаепития Николай II вновь работал с 17.30 до обеда, который подавали к 20.00. В эти 2,5 часа мог быть принят кто-либо из министров: «После чая – Щегловитова», но в основном в это время царь работал с документами. По дневниковой терминологии он на-

зывал эту работу словом «читал» или «занимался»: «После чая спокойно занимался до 8 час», «До обеда окончил все бумаги», «Читал и кончил все», «Прочел все», «От 6 до 8 час. читал, было много бумаг», «Читал много после чая».

В 20 часов начинался обед, который продолжался около часа. Как правило, на обеде присутствовали только взрослые. Только накануне Первой мировой войны старших дочерей стали приглашать за «взрослый стол». Сотрапезники менялись. В 1904 г. «с царями» часто обедала официальная подруга императрицы Лили Ден. В январе 1905 г. в числе обедавших впервые упоминается флаг-капитан К. Нилов. В сентябре 1905 г., в числе обедавших, впервые упоминается А.А. Танеева. Периодически за обедами собиралось большое общество. Но всегда те, к которым «цари» были расположены лично. Так, в сентябре 1905 г., наряду с Танеевой, на обеде присутствовали четыре офицера с императорской яхты «Полярная звезда».

После обеда время могло распределяться по-разному. Все зависело от степени занятости императора. Дети уходили к себе на второй этаж, на детскую половину Александровского дворца.

Если царь после обеда оставался с гостями, а это, как правило, были «свои», то все вместе могли посмотреть «огромную коллекцию фотографий Гана из

поездки в шхеры». Часто играли в бильярд, домино. Примечательно, что, как при Александре II и Александре III, политические темы из разговоров совершенно исключались. Это считалось некорректным, и кроме этого, все понимали, что император «наедается» политикой в свои «рабочие» часы. Великий князь Александр Михайлович свидетельствует: «Все темы о политике были исключены… В царской семье существовало молчаливое соглашение насчет того, что царственные заботы царя не должны были нарушать мирного течения его домашнего быта. Самодержец нуждался в покое»[46]. Этого же правила придерживалась и Александра Федоровна. Ее фрейлина писала: «Она никогда не говорила о политике со своими придворными – на эту тему было наложено табу»[47].

Если «цари» обедали вдвоем, то часто после трапезы Николай II читал вслух жене любимые книги. Александра Федоровна получала представление о русской классической литературе во время этих вечерних семейных чтений. Обычно царь просто фиксировал: «После обеда читал вслух», «После обеда начал читать вслух «Кн. Скопин-Шуйский»», «Вечером немного вслух». А.А. Вырубова упоминает, что «Государь читал необычайно хорошо, внятно, не торопясь, и это очень любил», и перечисляет читанных Л.Н. Толстого, И.С. Тургенева и А.П. Чехова. Любимым писа-

телем императора был Н.В. Гоголь. В последние годы царь часто читал жене сатириков А.Т. Аверченко и Н.А. Тэффи[48].

Иногда вечером «цари» выбирались в гости. Как правило, в дом А.А. Танеевой, которая жила в нескольких минутах езды от Александровского дворца. Для «царей» это была редкая возможность провести вечер в неофициальной обстановке: «После обеда поехали к Ане. У нее были Дены и офицеры с яхты. Видели небольшое забавное представление чревовещателя. Затем поиграли в общую игру и закусили; дома в 12 $^{1}/_{2}$».

Императрица Александра Федоровна и А.А. Вырубова на прогулке в парке Александровского дворца. Царское Село

Периодически дела накапливались, и царь не успевал прочесть все бумаги до обеда, тогда он уходил в кабинет и работал еще 2–3 часа: «Занимался почти до 11 час», «Читал долго после обеда». Это чувство долга и трудолюбие царя отмечало и ближайшее окружение: «Исключительное самообладание давало царю силы проводить целые часы за неустанным чтением представляемых ему докладов и подробных записок. В этом тягостном и неинтересном для него за-

нятии он полагал главное исполнение своего долга и не отступал от него. «Я никогда не позволю себе идти спать, – говорил он, – пока совсем не расчищу моего письменного стола»»[49]. После того как царь завершал работу с бумагами, он возвращался на половину императрицы и день завершался в 23.00–24.00 вечерним чаем. Просиживать ночами за документами Николай II себе не позволял. Он вообще очень внимательно следил за своим здоровьем, видимо, помня внезапную кончину отца в 49 лет.

Так проходил обычный рабочий день Николая II. Конечно, приведенная «схема» – не статична. Наряду с докладами были необходимые представительские мероприятия и инспекционные поездки.

Николай II в своем кабинете в Охотничьем домике. Крым

График в этих случаях корректировался. С возрастом, временем года и политической ситуацией в стране характер дел и развлечений мог меняться. Однако если обобщить, то получалось, что «средний» рабочий день Николая II складывался из *четырех* «утренних» рабочих часов, *часа-полутора* часов после завтрака, *двух* часов после чая и периодических *часа-двух* после обеда. В результате набиралось не менее *восьми-девяти* рабочих часов ежедневно.

Как проходили воскресные дни Николая II? Как пра-

вило, он также работал. Правда, не так напряженно, как в рабочие дни. Тем не менее позволить себе удовольствие провести *целый день* с женой и детьми он не мог. Совершенно.

Если взять четыре «случайных» воскресенья царя и распределить их «по временам года», то получается следующая картина. «Зимнее» воскресенье (17 февраля 1913 г.) вместило в себя: 11.00 – церковный парад в манеже 1-го Кадетского корпуса; 12.00 – вернулся в Царское Село, позавтракал и поехал в Большой Екатериниский дворец к обеду кадет. В 14.00в Александровский дворец была принесена крестным ходом икона Почаевской Божией Матери в походную церковь. С 15.00 до 16.30 большая прогулка. После чая посмотрел кинематограф вместе с сыном и его товарищами. Потом час работал: «Читал до 8 часов». День завершился благотворительным спектаклем в Царскосельской ратуше, на котором царь был со старшими дочерьми.

«Весеннее» воскресенье (21 апреля 1913 г.): В 10.30 на обедне в Федоровском соборе, после обеда посадил два дерева против церкви. Завтрак. Во время прогулки, несмотря на то что «холод был собачий», покатался в лодке с сыном. Потом с женой пил чай («дочери уехали в Петербург к тете Оле»). Вторая половина дня прошла в работе: «Занимался до обеда.

Вечером читал». Следовательно, в этот день только работе с документами было посвящено 3–4 часа.

То, что можно назвать отпуском, Николай II позволял себе только летом, когда с семьей отправлялся в финляндские шхеры на «Штандарте» или на поезде в Ливадию. Обычное «летнее» воскресенье (23 июня 1913 г.) вместило в себя: полтора часа утренней работы с документами, затем в 10.30 была обедня, завтрак «со всеми командирами». Дело в том, что «Штандарт» сопровождала целая флотилия судов, от миноносцев охраны до судов обеспечения, и царь считал необходимым собирать командиров на завтрак в кают-компании «Штандарта». После завтрака (14.15) съехали на берег поиграть в теннис. В 18.30 отправился на острова с дочерьми и свитой на вечерний пикник «на плоской скале». Развлекали их матросы, которые «сыграли две пьесы очень живо, потом начались танцы с местными жителями под музыку». Около девяти часов вечера «сели ужинать, после чего пели и плясали песенники… Бал продолжался до 12 час. Вернулись на яхту в 12 $^1/_2$ час». В это воскресенье царь работал только полтора часа.

Ближайшее окружение хорошо представляло необходимый уровень интенсивности работы императора. И если он снижал темп своих занятий, это немедленно фиксировалось, причем без всякого одобрения. В

сентябре 1906 г. А. Богданович, со слов руководителя Канцелярии Министерства Императорского двора А.А. Мосолова, отметила, что царь, проведший в шхерах три недели, хорошо отдохнул, поскольку «делами совсем не занимался»[50].

В рядовое «осеннее» воскресенье (13 октября 1913 г.), когда семья еще жила в Ливадии, царь «утром погулял у моря», на обедню приехало «много народа». После завтрака царь совершил большую прогулку и вернулся домой ровно к чаю. После чая началась работа. Он принял «кн. Щербатова по делам коннозаводства» и «читал» до обеда. Обедали «цари» вдвоем, также вдвоем они провели и вечер.

Император Николай II и Александра Федоровна на борту «Штандарта»

Таким образом, можно отметить, что воскресные дни отличались от рабочих только тем, что у царя не было утренних докладов. Однако они могли заменяться в воскресенье представительскими мероприятиями. Середина дня посвящалась прогулкам и семье. Однако после чая Николай II, как правило, час или два работал с документами.

Когда царская семья находилась «на даче» в пригородных резиденциях, а тем более вдалеке от Пе-

тербурга – в Ливадии (Крым) или Спале (Варшавская губ.), распорядок дня несколько менялся. Например, в бархатный сезон 1897 г. в Ливадии все члены императорской семьи утренний кофе пили у себя. Только в 12 часов все собирались к высочайшему завтраку в большой ливадийской столовой. В 15 часов семья и свита собирались опять на прогулку. В 17 часов пили чай. В 20 часов семья и свита обедали и «оставались у их величеств до 11–12 часов»[51].

Когда в августе 1914 г. Россия вступила в Мировую войну, то распорядок царя, естественно, изменился. Среди докладчиков и представлявшихся увеличилась доля военных. Император начал активно посещать лазареты. В сентябре 1914 г. состоялась его первая поездка на фронт. В августе 1915 г. Николай II принял на себя обязанности Верховного главнокомандующего и переехал в Ставку, где у него сформировался свой рабочий график. Буквально через несколько дней после вступления в должность Николай II в 10 часов утра принимал в штабе «продолжительный доклад», продолжавшийся до самого завтрака. После завтрака он нашел время для полуторачасовой прогулки. Как это ни парадоксально, в Ставке царь оказался даже несколько свободнее в регламенте по времени, чем в Александровском дворце. Его участие в военных делах ограничивалось выслушиванием до-

кладов начальника штаба генерала Алексеева. Как вспоминал один из очевидцев: «Собственно говоря, этим часовым докладом и ограничивалась работа Государя как Верховного главнокомандующего. Об участии его в черновой работе, конечно, не могло быть и речи»[52]. Кроме утреннего доклада были обязательные приемы приезжавших в Ставку сановников и чтение деловых бумаг с 15.30 и до обеда (в 20.00).

Прибытие Николая II в Ставку. 1914 г.

Но и в Ставке день на день не приходился. Иные дни бывали, с точки зрения царя, весьма загруженными. Например, такой день выдался 6 сентября 1915 г. В 10.00 – обедня, затем доклад, такой продолжитель-

ный, что царь даже опоздал к завтраку, на котором присутствовало 40 человек гостей.

Николай II с офицерами Ставки

С 14.00 и до 15.30 царь принимал кн. Щербатова. На прогулку у него осталось всего 30 мин. В 17.00 – чай, после которого царь принимал великого князя Георгия Михайловича. С 18.00 – вновь полуторачасовой доклад генерала Поливанова. После обеда в 20.00 – еще один доклад. Затем царь работал с документами до 22.30. В конце дня император справедливо констатировал, что «день вышел занятой».

Рабочий график императрицы Александры Федоровны

У императрицы имелся свой «график работы». Надо признать, что Александра Федоровна по большому счету пренебрегала своими прямыми должностными обязанностями. Точнее, она по своему характеру «не вписывалась» в них. То, что у вдовствующей императрицы Марии Федоровны получалось совершенно органично – обаятельная улыбка, участливый вопрос, то у Александры Федоровны это не получалось совершенно. Все выглядело искусственным и натянутым. Собеседники ощущали, что, общаясь с ними, императрица просто «отбывает номер», что общение с незнакомыми людьми ее просто тяготит. Это понимали все – и сама императрица, и ее собеседники. Со временем заболевания Александры Федоровны, носившие преимущественно соматический характер, стали предлогом для банального уклонения от обычных «должностных» обязанностей императриц. Все это не способствовало популярности императрицы, особенно на фоне ее обаятельной свекрови, которая вполне профессионально «работала» с посетителями.

А.П. Соколов. Императрица Александра Федоров-

на. 1901 г.

Как правило, Александра Федоровна поднималась в 9 часов утра. После традиционного гоголь-моголя в постели, она занималась в своем кабинете и принимала представлявшихся. После приема иногда совершала прогулку по парку в экипаже вместе с детьми или с какой-либо из фрейлин (графиней Гендриковой или баронессой Буксгевден). После завтрака до чая Александра Федоровна занималась рукоделием или живописью. После чая – вновь «ручная работа» до обеда или прием представлявшихся. Дети могли приходить к матери в любое время, без предварительного о себе доклада.

По традиции главные обязанности императрицы – представительские. Ей, как и мужу, приходилось участвовать во множестве дворцовых церемониалов, в которых у нее была своя важная роль. Например, к числу таких церемониалов относилось целование руки – «baise mains». Надо заметить, что царь очень переживал, когда его Алике в январе 1895 г. «дебютировала» в качестве императрицы на этой придворной церемонии. Он записал в дневнике (1 января 1895 г.): «С другой стороны теперь было легче, потому что я был не один – моя дорогая Алике начала работать дам, пока я обделывал мужчин».

Очень характерная и слегка циничная фраза – «ра-

ботать дам» и «обделывал мужчин». Для царя это был поток, текучка, не затрагивавшая ни ума, ни сердца.

Императрица Александра Федоровна с дочерьми. 1913 г.

Подобный цинизм так или иначе рождается в любой

профессии, связанной с людьми, и помогает от «выгорания» в профессии. Профессиональный цинизм идет не от личного цинизма, а является специфическим предохранителем, позволяющим продлить свою плодотворную «жизнь» в избранной профессии. Поскольку царь свою «профессию» не выбирал, то определенный цинизм свидетельствовал о его нарабатывавшемся профессионализме.

22 января 1895 г. Александра Федоровна впервые проводила церемонию «baise mains» (целование руки): «В 2 часа в Зимнем начался дамский безмен – 550 дам! Моя дорогая Алике выглядела замечательно красивою в русском платье. Вся церемония окончилась в $^{3}/_{4}$ часа». Темпы действительно были высоки, 550 дам поцеловали руку Александре Федоровне за 45 минут. Примечательно, что дворцовый этикет предписывал целование руки императрицы как мужчинами, так и дамами. Однако начиная с царствования Александра III при Дворе уже допускалось «рукопожатие на английский манер», если это не была специальная церемония «baise mains».

Кроме многочисленных представительских обязанностей, от большей части которых Александра Федоровна успешно уклонялась, у нее постепенно оформился круг «своих» занятий. При этом мощная система учреждений Ведомства императрицы Марии Фе-

доровны (по имени жены Павла I) оставалась подконтрольной вдовствующей императрице Марии Федоровне (жене Александра III).

Тем не менее Александра Федоровна еще в Русско-японскую войну создает «свой» госпиталь для раненых солдат и офицеров.

Императрица Александра Федоровна с офицерами подшефного полка. Ливадия

Во время Первой мировой войны она патронирует уже целую систему подведомственных ей лазаретов, создает в Царском Селе «Школу нянь», взяв за

образец английские учреждения подобного рода. Она патронирует «Дома трудолюбия», в которых получали рабочие профессии девушки из бедных крестьянских семей. Ее волновали проблемы туберкулеза, и по инициативе императрицы под Ялтой появляются первые специализированные санатории. Александра Федоровна в годы войны как многодетная мать начинает заниматься проблемами материнства и детства, поставив во главе этого «национального проекта» лейб-педиатра К.А. Раухфуса.

Императрица Александра Федоровна. Целование руки. Ливадия

Все работавшие с Александрой Федоровной единодушно отмечали большой здравый смысл и настойчивость в достижении поставленной цели со стороны царицы: «Своим докладчикам она ставила множество определенных и весьма дельных вопросов, каса-

ющихся самого существа предмета, причем входила во все детали и в заключение давала столь же властные, сколь точные указания»[53]. Объясняли деловой потенциал императрицы по-разному. Все признавали наличие жесткой воли, определенность суждений и взглядов. Рассудительность Александры Федоровны связывали с полученным ею англо-протестантским воспитанием, пропитавшего ее рационализмом, равно как высокими и стойкими принципами пуританизма.

Императрица в своих апартаментах на императорской яхте «Штандарт»

Однако самым важным стало то, что с 1905 г. императрица Александра Федоровна начинает втягиваться в политику. Следует отметить, что супруги были очень близки по своему мироощущению самодержавной власти, поэтому Николай II всегда с благодарно-

стью прислушивался к политическим советам своей супруги.

Еще в 1898 г., со слов военного министра А.Н. Куропаткина, Николай II сообщил министру, что он «много разговаривал и советовался с государынею Александрой Федоровною по вопросу об уменьшении вооружений»[54]. Потом в 1902–1904 гг. был период, когда экстрасенс Филипп давал царю политические советы не без консультаций с Александрой Федоровной. Императрица в письмах долго вспоминала политические «заветы» экстрасенса, время от времени напоминая о них мужу. В одном из писем Николаю II она прямо говорит о невозможности установления в России конституционного образа правления: «Ты помнишь, и Mr. Philippe говорил то же самое»[55].

В период политического кризиса 1905 г. Николай II стал регулярно обращаться за политическими советами к своей супруге, причем даже стал передавать ей на просмотр издаваемые им государственные акты. Так, через «цензуру» императрицы прошел акт, помеченный 18 февраля 1905 г., декларировавший незыблемость самодержавия.

Завершается процесс втягивания Александры Федоровны в политику к 1915 г. Она сделала это как бы вынужденно, поскольку, по ее мнению, страна шла «вразнос», а ее муж не проявлял должной воли в

решении управленческих проблем. Эту «волю к власти» она чувствовала в себе. Причем в полной мере. По словам информированного мемуариста, Александра Федоровна «была увлечена внушенной ей тем же Протопоповым мыслью – взять на себя крест Екатерины Великой и искоренить крамолу»[56]. Чем закончилось вмешательство Александры Федоровны в политику, общеизвестно.

Императрица Александра Федоровна в рабочем кабинете в Александровском дворце. 1907 г.

После этого, уже в советский период (во второй половине 1980-х гг.), был единственный эпизод вмешательства первой леди в политику. Это также не принесло «правящему» мужу большой пользы.

Рабочие кабинеты императоров

Рабочий день императоров проходил в их кабинетах, которые существовали во всех резиденциях, на всех императорских яхтах и поездах. Были рабочие кабинеты и у императриц.

Царские кабинеты были *режимными помещениями,* с особым порядком охраны. Поскольку в них хранились важные документы, никто в отсутствие императора не мог входить в его рабочий кабинет. После отъезда императора из резиденции *кабинет опечатывался* до его следующего приезда. Слуги могли заходить в кабинет императора для уборки только в сопровождении должностных лиц Дворцовой полиции. Интерьерные решения кабинетов определялись личным выбором монархов.

По негласной традиции кабинет умершего императора превращался в мемориальное помещение, облик которого без изменений сохранялся для потомков. То была дань уважения к царственным родителям. Только через поколение допускались изменения и использование этого помещения под другие нужды. Внуки уже могли заняться перепланировкой, сохраняя только отдельные мемориальные помещения бывших жилых половин. В Зимнем дворце вплоть до

1917 г. существовали две такие «мемориальные зоны». Это кабинет Николая I на первом этаже, где он умер на походной кровати в феврале 1855 г. Рядом с кабинетом сохранялись и некоторые помещения, относившиеся к Николаевской эпохе.

Второй мемориальной зоной стал кабинет Александра II, в котором он умер 1 марта 1881 г.

Любопытно, что, следуя этой традиции, после отречения Николая II в марте 1917 г. его рабочий кабинет в Зимнем дворце сохранялся в качестве мемориального. Стены, мебель и прочее затянули тканью. После того как Зимний дворец «взяли» большевики в октябре 1917 г., рабочие, солдаты и матросы разгромили все мемориальные помещения, возмутившись тем, что «временные» желали сохранить их в неприкосновенности.

К.А. Ухтомский. Малый кабинет императора Николая I в Зимнем дворце. Середина XIX в.

Первым хозяином *Александровского дворца* был Александр I. Все жилые помещения царской семьи находились на первом этаже. Эта традиция, несмотря на многочисленные перестройки, сохранялась вплоть

до 1917 г. *Кабинет Александра I* располагался на первом этаже *правого крыла* Александровского дворца. Это был обширный угловой зал с шестью окнами, выходившими в сад[57]. При Николае I в этом зале находился кабинет императрицы Александры Федоровны. А в конце XIX в. здесь устроили «Голубую гостиную».

Кабинет Николая I также был расположен на первом этаже *правого крыла* Александровского дворца[58]. Окна кабинета выходили во внутренний двор дворца. Интерьеры кабинета сохранялись почти 40 лет, до ремонта 1896 г.

Александровский дворец. Литография по рисунку Е. Майера. 1840 г.

Поскольку во дворце император жил как «на даче»,

то перед его письменным столом в ящике ставились декоративные растения. В 1843 г. в рабочем кабинете Николая I установили первый в России электромагнитный телеграфный аппарат, соединенный с кабинетом министра путей сообщений.

Э.П. Гау. Кабинет Николая I в Александровском дворце. 1845 г.

Кабинет Александра III в Александровском дворце находился почти напротив кабинета Николая I. Два окна кабинета выходили в сад Александровского дворца[59]. До нас дошли описания этого кабинета и его фотографии, поскольку его интерьер сохранялся и после 1917 г.

Кабинет Александра III в Александровском дворце. До 1931 г.

В кабинете стояла тяжелая дубовая мебель, крытая кожей темно-синего цвета. Рабочий стол был изготовлен из наборного дерева с бронзовой отделкой. Вдоль стены стояла гигантская оттоманка длиной 5 м при ширине в 1 м 80 см. Пол украшал персидский ковер. В углу у окна стоял телефон, служивший для вызова экипажей, и детская мебель. Вероятно, в этом кабинете играли старшие сыновья, пока отец работал. Стены кабинета украшали картины, в основном рабо-

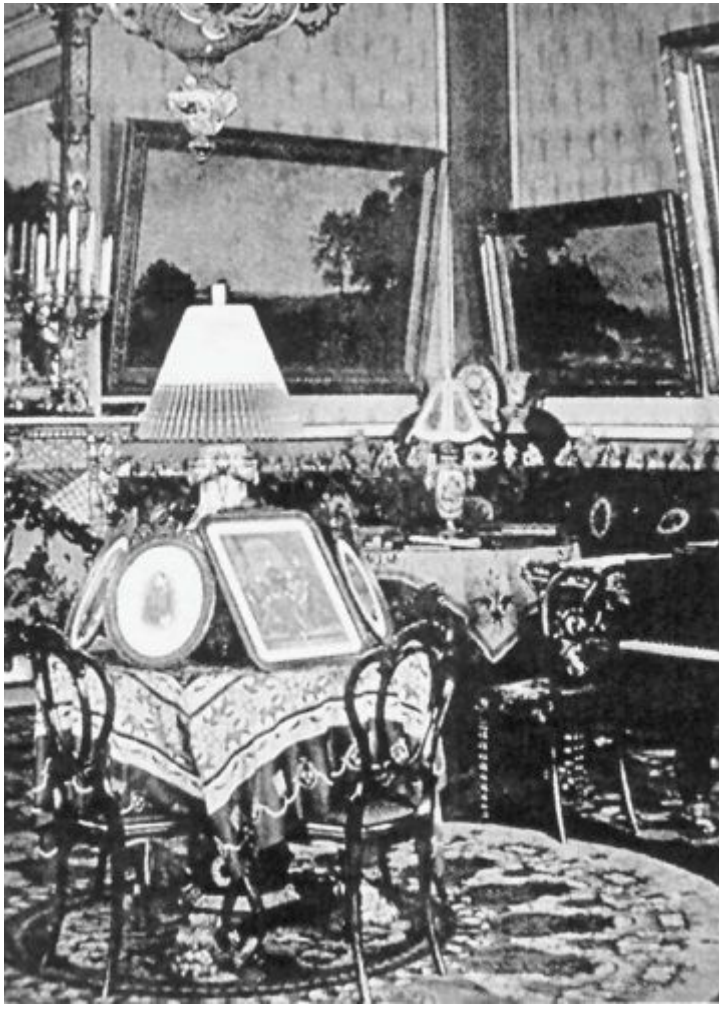
ты художника Боголюбова, с морскими сюжетами.

Кабинет императрицы Марии Федоровны в Александровском дворце мало походил на рабочее помещение, поскольку был оформлен в виде гостиной.

Кабинет Николая II в Александровском дворце Царского Села. 1932 г.

В 1895–1896 гг. в Александровском дворце начался ремонт, в ходе которого обустроили «половину» молодого императора Николая II и его жены Александры Федоровны. Эта «половина» располагалась на первом этаже *левой части* дворца. В ходе ремонта

для императора сделали его рабочий кабинет[60]. Два окна кабинета царя, как и вся его половина, выходили во внутренний двор Александровского дворца. После того как оборудовали еще один кабинет царя, эту комнату стали незатейливо называть «Старым кабинетом». Как и все помещения этой половины, «Старый кабинет» был выдержан в модном тогда стиле модерн. Именно здесь Николай II принимал утренние доклады министров и сановников.



Кабинет Марии Федоровны в Александровском

дворце

Стены это *кабинета Николая II* были поверху выкрашены темно-зеленой краской. Низ стены украшали панели орехового дерева. Вся мебель в кабинете также была из ореха.

Рабочий стол Николая II в кабинете Александровского дворца

Видимо, при оформлении кабинета дизайнеры получили указания от царя. Об этом свидетельствует огромная оттоманка «как у отца». На полу лежал огромный персидский ковер. В кабинете хранилось довольно много книг (около 700 томов), в основном по

истории, и издания, посвященные дому Романовых.

Перочистка в виде фигурки бекаса. 1890-е гг. Россия

Рабочий стол был выполнен в виде буквы «Г». Над ним на вращающемся стержне крепилась лампа с абажуром, с помощью специального блока она поднималась и опускалась над столом. Весь стол плотно уставлен семейными фотографиями и различными предметами. Император много курил, поэтому в его кабинете было много вещей, связанных с процессом курения. Среди них была кожаная пепельница, которую дети подарили отцу в 1916 г. На столе лежали и две курительные трубки – пеньковая и вишневая.

У оттоманки на столике стояла зажигалка в виде античного светильника. На столе был хрустальный колокольчик, во время интимных семейных обедов им вызывали слуг.

«Новый» кабинет императора Николая II. Александровский дворец

Среди настольных портретов стоит упомянуть портрет-миниатюру на кости Александры Федоровны работы В. И. Зуева (1906 г.). Также на столе был рисунок старшей сестры императрицы – Елизаветы Федоровны с портретом Александры Федоровны, датированный «27 мая 1894 г. Нлышское». Примечательно, что этот рисунок был выполнен по памяти, поскольку

в мае 1894 г. Александра Федоровна была еще Гессенской принцессой Алике, жившей в Англии, однако вопрос о свадьбе с наследником уже решился. Еще на столе царя стояла фотография с портретом А.А. Вырубовой.

Некоторое время спустя оборудовали *второй рабочий кабинет* Николая II, получивший название «Большой», или «Новый», кабинет[61]. Кабинет был действительно большой – на четыре окна. В нем имелся переход через антресоли на половину императрицы Александры Федоровны. В этом кабинете также принимались сановники, а императрица, сидя на антресолях, могла слушать эти доклады.

Потолок кабинета был выполнен из красного дерева. Стены выкрашены сине-зеленой краской, на полу брошена шкура рыси.

Часть мебели кабинета покрыта сафьяном, другая – тканью. В кабинете стоял бильярдный стол, на котором играли после позднего обеда. Во время войны на бильярдном столе раскладывали военные карты. В кабинете было множество книг и фотоальбомов. На огромном письменном столе стояли многочисленные фотографии и рисунки.

После начала Первой мировой войны соблюдение режима секретности в императорских кабинетах стало на порядок жестче. Поскольку в этом кабинете Ни-

колая II хранились военные карты с нанесенной на них оперативной обстановкой, то в его кабинет «никто не смел входить: ни императрица, ни дети, ни прислуга. Ключи находились у Государя»[62].

Свой рабочий кабинет в Александровском дворце имела и императрица Александра Федоровна. Поскольку его стены были затянуты сиреневой тканью, то этот кабинет называли «Сиреневым»[63]. Мебель в кабинете была выкрашена эмалевой краской под слоновую кость.

«Сиреневый» («Лиловый») кабинет императрицы

Александры Федоровны. Один из уголков кабинета

В этом кабинете Александра Федоровна проводила большую часть своего времени. Сюда иногда подавали 5-часовой чай. Там же семья собиралась вечерами. В кабинете было два окна, выходивших в парк. У одного из окон, в углу, стояло любимое семейное кресло, запечатленное на множестве фотографий. Оно так удобно было повернуто к окну, что свет хорошо падал на книгу в руках, над креслом укреплена стенная лампа-бра, освещавшая кресло вечером.

Александра Федоровна в любимом кресле в «Сиреневом» кабинете

Надо заметить, что «Сиреневый» кабинет импе-

ратрицы был разбит на несколько уютных зон, каждая из которых освещалась электрическими лампами местного размещения. В кабинете стояли два дивана, один из них – угловой. По стенам крепилась полочка, сплошь заставленная дорогими императрице фотографиями. В уютный интерьер хорошо вписалось белое пианино, на котором часто играла императрица.

Л. Премацци. Камеронова галерея и Зубовский корпус. Середина XIX в.

Наследник Александр Николаевич в 1840-х гг. занимал Зубовский флигель Большого Екатерининского дворца. Ранее там находилась жилая половина им-

ператрицы Екатерины II. Зубовский флигель Екатерининского дворца был построен по проекту архитектора Ю.М. Фельтена в 1779–1785 гг. Свое название флигель получил по имени фаворита Екатерины II П.А. Зубова, поскольку в нем располагались его апартаменты.

Кабинет Александра II в Зубовском флигеле Екатеринского дворца.

Фото 1930-х гг.

Свой медовый месяц в 1841 г. Александр II провел в Царском Селе и именно в Зубовском флигеле. К этому времени там обновили две половины – цесаревича и цесаревны. В этих комнатах супруги жили вплоть

до своей смерти. Мария Александровна провела там последний для себя весенний сезон в 1879 г., а Александр II последний раз жил в Царском Селе в 1880 г.

Половина Александра II в Зубовском флигеле включала 10 помещений: Передняя, Приемная, Штандартная (Знаменная), Арсенальная, Буфетная, Азиатская, Кабинет, Туалетная (Уборная), Камердинерская, Гардеробная. Приемы и деловые встречи проходили в Кабинете, Приемной и Туалетной[64].

Сохранилась фотография рабочего кабинета Александра II, сделанная в 1930-х гг. Интерьер кабинета Зубовского флигеля напоминал интерьер кабинета царя в Зимнем дворце, центром которого был массивный рабочий стол.

«Турецкая» («Азиатская») комната в Зубовском флигеле Екатеринского дворца. 1850-е гг.

На правой стене развешено множество картин с изображением жены и детей царя. На столе – два канделябра на четыре свечи. Позади царя, на стене, множество «военных» акварелей. Примечательно, что эти акварели «авторские». Дело в том, что Александр II, будучи хорошим рисовальщиком, набросал множество эскизов военных форм, часть из них была,

видимо, использована при смене формы русской армии в ходе военной реформы в 1860-х гг. Царский рабочий стол украшал бюст императора Николая I, который строго взирал на своего сына.

На втором этаже Зубовского флигеля находилась половина императрицы Марии Александровны. И хотя императрица при перестройке «своих» комнат руководствовалась в первую очередь стремлением к созданию комфортных бытовых условий, сохранившиеся интерьеры Екатерины II ей пришлись по вкусу, поэтому прежнюю отделку залов почти не затронули.

Э. Гау. «Зеркальный» кабинет императрицы Марии Александровны. Зубовский флигель Екатеринского дворца. 1860-е гг.

С парадного Китайского зала начинались личные покои императрицы Марии Александровны. Ее любимой комнатой был Зеркальный (или Серебряный) кабинет, сохранивший свой интерьер со времен Екатерины II.

В период правления Александра II при оформле-

нии интерьеров помещений часто использовалась мебель в стиле «буль», мода на которую возникла в Европе еще в 1840-х гг. Мебель декорировалась пластинами рога и латунью. Под термином «буль» в 1860-х гг. уже, видимо, подразумевалась не только мебель, выполненная в традиционном стиле и технике, изобретенная А.Ш. Булем, но и предметы из палисандра, инкрустированные металлом и имевшие с техникой придворного французского мастера весьма отдаленное сходство[65]. Так или иначе, но именно эту мебель предпочитала видеть в своих комнатах императрица Мария Александровна. В Зимнем дворце вплоть до 1917 г. сохранялись интерьеры трех рабочих кабинетов российских императоров: Николая I, Александра II, Александра III и Николая II. В конце 1920-х гг. их уничтожили, и до настоящего времени, с некоторыми утратами, дошел только Готический кабинет Николая II. Остальные кабинеты превратились в обычные выставочные помещения огромного дворца. Только в последнее десятилетие в комнате, в которой находился кабинет Александра II, появился его бюст, установленный на месте кончины императора 1 марта 1881 г.

Комод в стиле «буль»

Кабинет Николая I. За тридцать лет жизни в Зимнем дворце у Николая I сформировались *два рабочих*

кабинета. Когда на третьем этаже Зимнего дворца в 1826–1827 гг. устраивали жилую половину Николая I, то наряду с другими комнатами там был оформлен и рабочий кабинет императора. После пожара 1837 г. интерьеры кабинета были воссозданы в прежнем виде.

Один из многолетних сотрудников Николая I описал «верхний» кабинет, который он подробно рассмотрел во время одного из заседаний в 1841 г. Барон М. Корф писал, что кабинет выходил «окнами к Адмиралтейству», что «вокруг всей комнаты идут полушкафы, на которых лежат книги и портфели. Посредине ее стоят два огромных письменных стола, в параллельном направлении; третий – поперек комнаты, с приставленным к одной оконечности его пюпитром. В целом – порядок удивительный: ничто не нагромождено, не валяется; всякая вещь, кажется, на своем месте… Во всей комнате только два огромных, как ворота, окна и в простенке между ними большие малахитовые часы с таким же циферблатом… Вся без изъятия мебель, стулья и кресла, карельской березы, обитая зеленым сафьяном; один только диван и ни одного Вольтера[66]»[67].

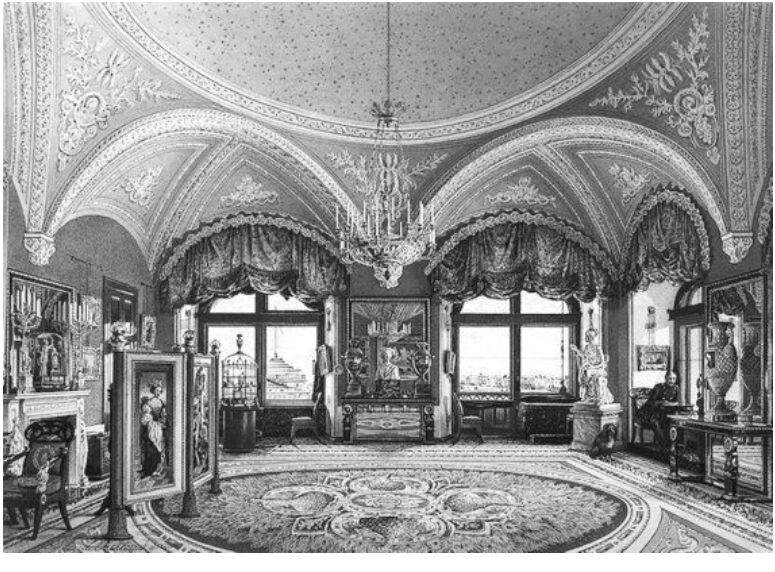
Дочь Николая I, великая княгиня Ольга Николаевна, в своих записках описывает кабинет отца «образца» 1838 г. совсем по-другому: «Светлое, приветли-

вое помещение с четырьмя окнами, два с видом на площадь, два – во двор.

Э.П. Гау. Большой кабинет Николая I в Зимнем дворце. 1860-е гг.

В нем стояли три стола: один – для работы с министрами, другой – для собственных работ, третий – с планами и моделями для военных занятий»[68]. Однако на акварели Ухтомского, датированной серединой XIX в., это помещение с четырьмя окнами названо Угловой гостиной Николая I. Окон во двор в этом помещении не могло быть по определению, поскольку

два окна выходили на Адмиралтейство и два окна – на стрелку Васильевского острова. Видимо, это ошибка Ольги Николаевны, поскольку свои воспоминания она писала много лет спустя.



К.А. Ухтомский. Угловая гостиная императора Николая I. Середина XIX в.

С перепланировками императорской половины в северо-западном ризалите Зимнего дворца связано появление *второго рабочего кабинета* императора Николая Павловича. Этот кабинет был оборудован на *первом этаже* северо-западного ризалита Зимнего дворца. «Новый» кабинет представлял собой неболь-

шую узкую комнату, лишенную декора, с выбеленным потолком и оклеенными темными обоями стенами. Естественно, в кабинете находился письменный стол и стояла знаменитая складная походная кровать императора. Прохожие, проходя по набережной, вполне могли заглянуть в кабинет императора и убедиться в его аскетизме[69].

Кабинет Николая I на первом этаже Зимнего дворца. Походная кровать, на которой скончался император

Правда, этот аскетизм носил несколько демонстративный характер. Барон М. Корф упоминает, что «им-

ператор Николай только в самые последние годы своей жизни переселился в тот маленький кабинет, где и умер»[70].

Э.П. Гау. Кабинет императрицы Александры Федоровны. 1858 г.

Зимний дворец

После смерти Николая I в феврале 1855 г. его кабинет на первом этаже Зимнего дворца сохранили как мемориальный. Память о Николае Павловиче чти-

лась. В феврале 1865 г., когда исполнилось десять лет со дня смерти Николая I, Александр II с сыновьями посетил кабинет отца и долго там молился. Затем состоялась панихида в Малой церкви Зимнего дворца[71]. Своего деда чтил и Александр III. Мемуарист свидетельствует, что «он очень дорожил памятью своего деда. В кабинетах его он всегда останавливался и говорил о нем»[72].

Жена Николая I, императрица Александра Федоровна, также имела во дворце свой *рабочий кабинет.* Он располагался в *личной части ее апартаментов* на втором этаже северо-западного ризалита.

Н.Г. Чернецов. Кабинет цесаревича Александра Николаевича (Александра II). 1837 г. Зимний дворец

Великая княгиня Ольга Николаевна описывала кабинет императрицы Александры Федоровны следующим образом: «Это была красивая угловая комната с видом на Неву, обтянутая зеленым с амарантом штофом, всегда наполненная цветами»[73]. Сейчас это зал № 185.

Интерьер кабинета Александры Федоровны был уничтожен в ходе ремонта 1895–1896 гг., когда на втором этаже дворца оборудовалась квартира для Нико-

лая II.

В начале 1840-х гг. обустраивали квартиру в Зимнем дворце для старшего сына Николая I, цесаревича Александра Николаевича, будущего Александра II. В числе комнат на его половине был оборудован и обязательный рабочий кабинет.

Половина цесаревича находилась на втором этаже юго-западного ризалита Зимнего дворца. На этой «территории» в конце XVIII в. проживал император Александр I. Его спальня и превратилась впоследствии в кабинет Александра II[74].

Сохранились акварели разных лет с изображением этого кабинета, по которым можно определить, как менялся его интерьер. На акварели 1837 г. Н.Г. Чернецова это – пустоватая рабочая комната молодого 15-летнего цесаревича. Видно, что стол повернут к окну так, чтобы свет падал на него с левой стороны. Между двумя альковами стоит кушетка. В простенке между окнами, на трельяже, расположились фигурки солдат из папье-маше под стеклянными колпаками. Этот «допожарный» кабинет пустоват и еще не обжит.

«*Э.П. Гау, Кабинет Александра II. 1850-е гг. Зимний дворец*

На акварелях Э. Гау запечатлен облик кабинета в 1850-х гг. На одной из акварелей мы видим цесаревича, сидящего за рабочим столом с двумя детьми. Кушетка сохранила свое привычное место, но стол уже отодвинут подальше от окон. На столе появились портреты дорогих царю людей. Увеличилось число фигурок под стеклянными колпаками. На стене множество картин с батальными сценами, окружающих небольшой портрет Александра I. О том, что цесаревич дей-

ствительно работает за этим столом, свидетельствуют три массивных кожаных портфеля, лежащих на одном из полукресел. На столе стопка книг и кипы документов. Сама изображенная мизансцена задумана художником как краткий миг отдыха от дел, когда к цесаревичу забежали на минутку его дети и он с улыбкой отрывается от своих занятий.

Э.П. Гау. Кабинет Александра II. Вторая половина 1850-х и.

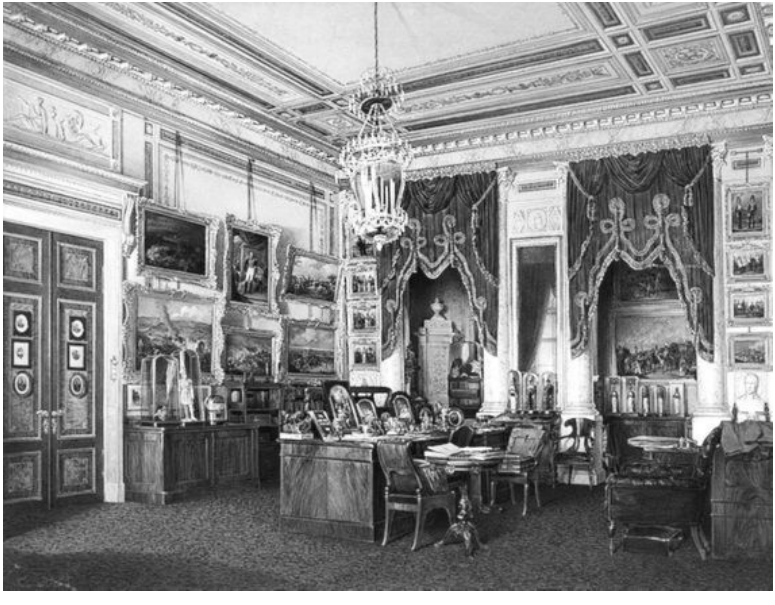
Зимний дворец

Далее упомянем акварель Э. Гау, датированную второй половиной 1850-х гг. На ней изображена та

часть кабинета, которая располагалась за спиной императора. На стене портреты. Центральное место занимают портреты молодой Марии Александровны и портрет Николая I. По бокам портреты меньшего размера – видимо, бабушки и дедушки – императрицы Марии Федоровны и Павла I. Кушетка находится на привычном месте между альковами, а на стенном полушкафу – бюст учителя В.А. Жуковского. У окна в углу икона. За спиной императора – большое зеркало с двумя канделябрами на две свечи.

На акварели Э. Гау, датированной 1857 г., мы уже видим кабинет не цесаревича, а императора. На стенах все те же портреты. Кушетка убрана за спину императора, а в простенке между альковами появился полушкаф, на котором три фигурки солдат под стеклянными колпаками. Еще пять фигурок установлены на полушкафу в алькове. Под стеклянными колпаками теперь хранятся и головные уборы. Это были казачьи кивера Николая I. Позже к ним прибавились кивера умершего в 1865 г. старшего сына царя Николая Александровича. На столе в рамках с закругленным верхом – акварельные портреты императриц Марии Александровны и Александры Федоровны кисти английской художницы К. Робертсон. На полукреслах, приставленных к столу, все те же кожаные портфели с документами. Для документов рядом со столом по-

явился круглый столик на трех ножках. Простенок между колоннами альковов занимает зеркало.



Э.П. Гау. Кабинет Александра II. 1857 г. Зимний дворец

Сохранились фотографии кабинета Александра II в Зимнем дворце. На фотографии Левицкого 1870-х гг. мы видим Александра II, сидящего за рабочим столом. На столе увеличилось количество акварелей и фотографий. На стене поменялись портреты. Центральное место занял портрет отца – императора Николая I, по бокам которого поместили два портрета

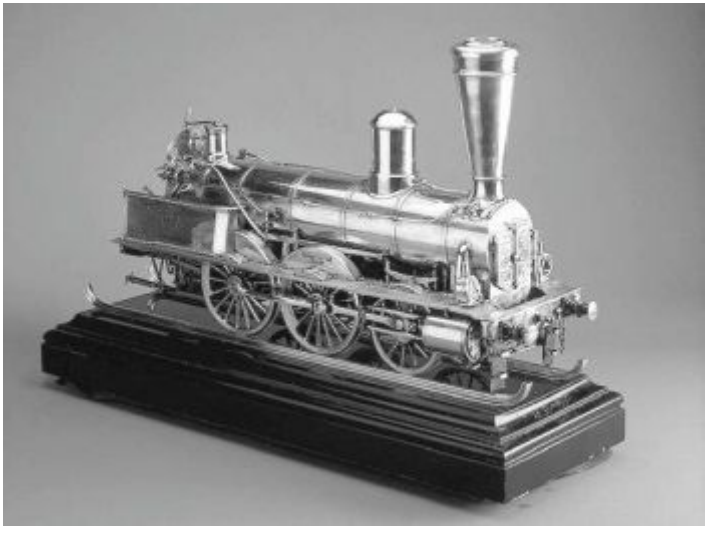
жены, императрицы Марии Александровны. Просматривается и портрет бабушки, императрицы Марии Федоровны. Напротив стола, на полушкафу, появился бюст умершего старшего сына – Николая Александровича. Портрет Александра I перевешен на стену между альковами, а под ним размещены портреты дочери Марии Александровны и умершего сына Николая. Рядом со столом все те же полукресла с документами и круглый столик.

Рабочий кабинет Александра II в Зимнем дворце. Фото 1920-х и.

На фотографии кабинета, сделанной в 1920-х гг.,

интерьер – уже с существенными утратами. Со стены исчез портрет Николая I. Его заменяет портрет Марии Александровны. Из портретов на стене между альковами остался только Александр I. На столе – немногочисленные фотографии. Самым существенным дополнением стало появление еще одного стола, не просматривавшегося на более ранних фотографиях.

Примечательно, что покушения на Александра II оставили свой след в интерьере рабочего кабинета. Германский корреспондент, принятый Александром II в рабочем кабинете, обратил внимание на то, что «под стеклянными колпаками, рядом с казачьими киверами, покойных императора Николая I и цесаревича Николая Александровича» хранится «пистолет, оказавшийся тем самым, из которого Каракозов выстрелил в государя 4 апреля 1866 г. Пистолет был двуствольный, и один из стволов оставался заряженным»[75]. Именно в этот рабочий кабинет принесли умирать Александра II, смертельно раненного бомбой террориста 1 марта 1881 г.



Чернильный прибор в виде паровоза. 1871 г.

Кабинет императрицы Марии Александровны располагался на втором этаже юго-западного ризалита Зимнего дворца. Императрица прожила в Зимнем дворце почти 40 лет, с 1841 по 1880 г. Естественно, за это время ее покои неоднократно ремонтировались. При этом менялись и планировка, и интерьеры. Одна из камер-юнгфер описывала эти помещения следующим образом: «Четвертая комната – кабинет: стены и мебель крыты светло-голубым дамаскином с белыми узорами; задняя стена полукруглая и по всей стене полукруглый диван; перед ним с одного конца стояли столик и кресла, с другого – стулья и табуретики, по-

средине комнаты, довольно близко к дивану, – кушетка, на которой великая княгиня постоянно отдыхала. На кушетке лежал валик длиною $^3/_4$ аршина, на розовом чехле надета батистовая вышивка и обшитая кружевами наволочка: его подкладывали под спину, а маленький такой же валик клали на подушку кушетки под голову. Письменный стол стоял у стены около двери, ведущей в спальню… В противоположной стене – камин… Библиотеки не было вовсе. Впоследствии, с правой стороны круглого дивана, была сделана небольшая дверь, скрытая под драпировкой, ведущая на лестницу в нижний этаж, в комнаты детей; по стенам этой лестницы устроены были полки для книг; лестница освещалась днем и ночью карселевскими лампами, так как была устроена внутри стен и была совершенно темная.

Э.П. Гау. «Малиновый» кабинет императрицы Марии Александровны. 1860-е гг.

Пятая комната, очень большая, угловая, крыта красною с золотыми арабесками материею; большой письменный стол, с золотым письменным прибором, тут же стоял рояль и круглый прекрасный мозаичный стол… Эта комната называлась – парадный кабинет».

Кабинет императрицы Марии Александровны.

Фото Левицкого

Сохранилась, пожалуй, единственная фотография императрицы Марии Александровны, сделанная в ее «жилом» кабинете фотографом Левицким. Это действительно жилой кабинет, в котором больная императрица и проводила большую часть дня. На стене портреты Александра II и умершего сына. Императрица сидит в низком покойном кресле и занимается рукоделием. Примечательно, что кабинет в 1870-х гг. освещался только свечами. У императрицы были больные легкие и газовое освещение для ее половины не рекомендовали медики.

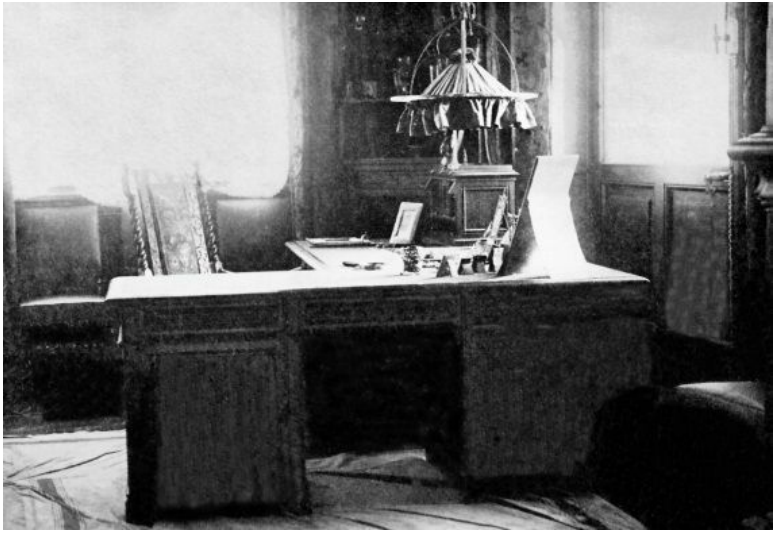
После гибели в марте 1881 г. императора Александра II семья Александра III окончательно оставляет Зимний дворец.

Поэтому с 1884 г., с разрешения министра Императорского двора И.И. Воронцова-Дашкова и обер-гофмаршала Высочайшего двора Е. Нарышкина, к осмотру личных апартаментов покойных императора Александра II и императрицы Марии Александровны начали допускаться иностранные и отечественные «*туристы*» (в официальных документах упоминается именно этот термин. – И. З.). Особенно много туристов приезжало из Англии и США[76]. В экскурсиях по дворцу их в обязательном порядке сопровождали сотрудники дворцовой охраны.

В 1887–1888 гг. император *Александр III* на третьем этаже северо-западного ризалита Зимнего дворца оборудует свою половину. Она включала в себя следующие помещения: Передняя, Проходная первая, Проходная вторая, Проходная третья, Уборная его величества, Уборная и Ванная, *Кабинет,* Гостиная угловая, Гостиная вторая, Библиотека, Гардероб, две Проходные комнаты за гардеробом, Дежурная и Буфет. Всего 15 комнат[77].

Надо заметить, что в этих комнатах царь бывал очень редко, но кабинет требовался просто по статусу. Граф С.Д. Шереметев вспоминал, что Александр III «сам повел меня показывать подробности. Сказал, что мебель карельской березы принадлежала императору Николаю, что остальную мебель он собрал из Таврического дворца. Мне бросился в глаза прекрасный портрет царя Алексея Михайловича как изображение, необычное для Зимнего дворца… повел и в угловую комнату с видом на Неву в обе стороны. Здесь говорил, что это бывшая комната императрицы Александры Федоровны, ее будуар, и поэтому он приказал вернуть сюда ее прежнюю мебель (до этого там жил Алексей Александрович)»[78]. Надо добавить, что все личные комнаты Александра III в Зимнем дворце считались секретными, и их планировка составляла государственную тайну.

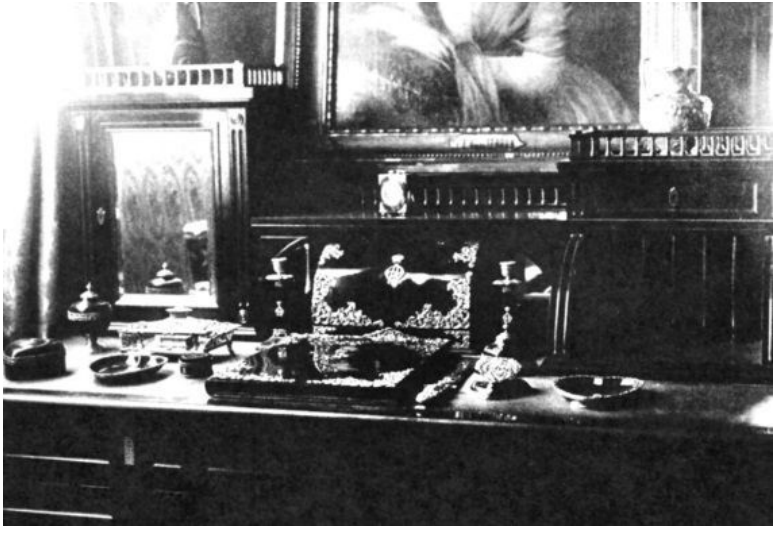
Последние царские кабинеты оформили в Зимнем дворце в ходе ремонта «царского» северо-западного ризалита в 1895–1896 гг. Среди прочих комнат на втором этаже дворца оборудовали *два царских кабинета*: императора Николая II и императрицы Александры Федоровны.



Рабочий кабинет Николая II на втором этаже северо-западного ризалита Зимнего дворца

Судя по фотографиям, оба эти кабинета – угловые. Только окна кабинета Александры Федоровны выходили на Дворцовый мост и Адмиралтейство, а окна кабинета Николая II – на Адмиралтейство и Собствен-

ный садик. Эти помещения являлись частью личных апартаментов, поэтому там было прежде всего уютно и удобно. Комфорт первенствовал над роскошью. «Сердцем» кабинета был обычный «г»-образный письменный стол, освещаемый лампой под матерчатым абажуром. Судя по фотографиям, кабинет царя отделали с элементами «русского стиля»: арочную дверь украшали кованные прорезные петли. В кабинете Зимнего дворца Николай II проработал с декабря 1895 по весну 1904 г., т. е. семь с половиной лет.



Письменный стол в кабинете Александры Федоровны в Зимнем дворце

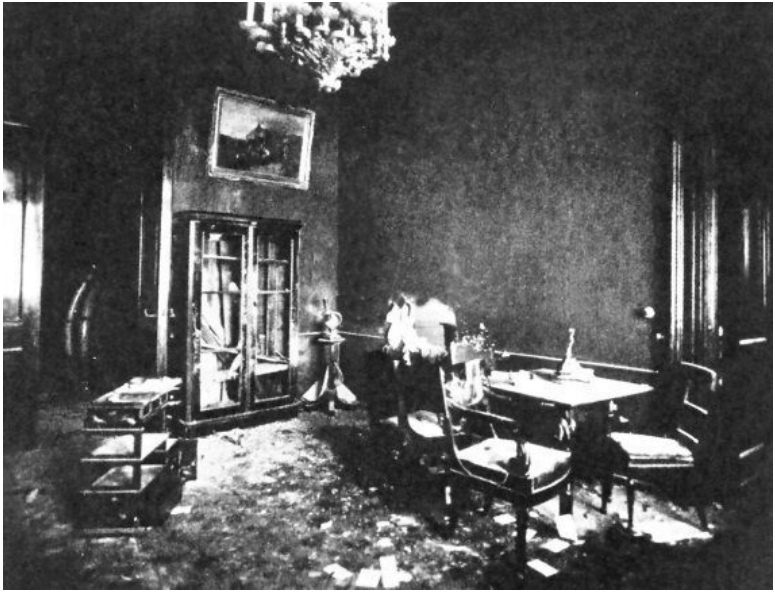
Детали интерьеров этих помещений начали растас-

кивать уже летом 1917 г., когда на императорскую половину Зимнего дворца въехал А.Ф. Керенский. Тогда срочно вынесли стильную мебель и специально заказанные для дворца гарнитуры. Взамен их в царские комнаты доставили обычную канцелярскую мебель: письменные столы, стулья из дворцовых запасов и помещений бывшего Дворцового ведомства. Стены, обитые шелком, вместе с развешенными на них картинами затянули холстом. Лишь кабинет Николая II сохранили в качестве «мемориального». Сам А.Ф. Керенский разместился на третьем этаже над половиной Николая II, в бывших апартаментах Александра III[79]. От Малахитовой гостиной по северной и западной сторонам дворца, в бывших покоях Александры Федоровны и Николая II, разместились канцелярии и аппарат правительства, кабинет министра-председателя (в угловой комнате, бывшем кабинете царицы). В библиотеке Николая II А. Ф. Керенский обычно проводил совещания с военными. Помещения правительства кончались у Салтыковской лестницы[80].

А.Ф. Керенский в «Готической» библиотеке Николая II

Во время штурма Зимнего дворца кабинет Николая II серьезно пострадал. На фотографии видны разби-

тый шкаф и отбитые до штукатурки стены. Поскольку в «мемориальном» кабинете со стен не были сняты портреты, то один из портретов Николая II («Николая II в тужурке» кисти В. Серова.



Кабинет Николая II в Зимнем дворце после штурма

Всего художник написал два портрета, один из которых сейчас выставлен в корпусе Бенуа Русского музея) был проткнут штыком[81].

В. Серов. Портрет Николая II в тужурке. 1900 г.

В Гатчинском дворце за время его существования в качестве загородной императорской резиденции последовательно сформировались интерьерные

пространства *четырех рабочих кабинетов российских императоров:* Павла I, Николая I, Александра II и Александра III. У Николая II во дворце также был свой кабинет в бытность его цесаревичем. Начиная с Николая I все рабочие кабинеты императоров располагались в Арсенальном каре Гатчинского дворца.

Гатчинский дворец

Внешний облик этих помещений можно представить по дошедшим до нас акварелям Премацци, Ухтомского и Гау. Часть интерьеров сохранилась до нашего времени. Следует помнить, что судьба Гатчинского дворца оказалась особенно тяжелой. Дво-

рец очень серьезно пострадал в годы Великой Отечественной войны, его экспонаты при эвакуации передали другим музеям, а то, что осталось, разграбили фашисты. После войны долгие годы дворец занимали различные организации, что также не способствовало сохранению его исторического облика.

В эпоху цесаревича, а затем императора Павла Петровича за долгие годы его жизни в Гатчинском дворце сформировались *два рабочих кабинета* на 1-м этаже Центрального корпуса дворца: «Овальный» и «Башенный». Эти небольшие помещения выходили в сторону парка. На 2-м этаже (бельэтаже) главного корпуса дворца размещался кабинет императрицы Марии Федоровны. Окна этого кабинета выходили на плац перед дворцом.

При императоре Николае I на 1-м этаже Арсенального корпуса Гатчинского дворца возникают еще *четыре рабочих кабинета:* «Угловой» и «Большой военный» кабинеты Николая I. «Дубовый» и «Большой» – императрицы Александры Федоровны.

«Башенный» кабинет Павла I в Гатчинском двор-

це

Судя по акварели, «Большой военный» кабинет Николая I был воплощением аскетизма, его царь демонстрировал где только мог. Кабинет представлял из себя большую пустоватую комнату, стены которой украшали «военные» полотна. На стенах были развешаны акварели Пиратского и Лангла с таблицами форм русских войск.

«Овальный» кабинет Павла I в Гатчинском дворце

На специальной стойке крепилась карта Гатчинского дворца и окрестностей. К окнам придвинут рабочий стол императора. У одной из стен, рядом с камином, стояла кушетка, рядом с ней в углу был расположен умывальник. Помещение очень аскетично и по декору, и по внутреннему убранству. В лепнину потолка вплетены вензеля Николая I. На полушкафу в кабинете, рядом с бюстом Николая I (скульптор Залеман), находится проект парового двигателя для паровоза Николаевской железной дороги. Три окна кабинета выходили в парк.

«Угловой» кабинет Николая I, расположенный в восьмигранной башне Арсенального корпуса, был своеобразной репликой «Башенного» кабинета Павла I.

Парадные кабинеты императрицы Александры Федоровны – «Дубовый» и «Большой» – часть парадных помещений жилой половины императорского дворца. Все эти кабинеты сохранялись вплоть до 1917 г.

«Большой военный» кабинет Николая I в Гатчинском дворце

У Александра II и его жены императрицы Марии

Александровны в Гатчинском дворце было два кабинета. Они также находились на 1-м этаже Арсенального корпуса. Они не имели каких-то специальных названий и именовались просто «кабинетами».

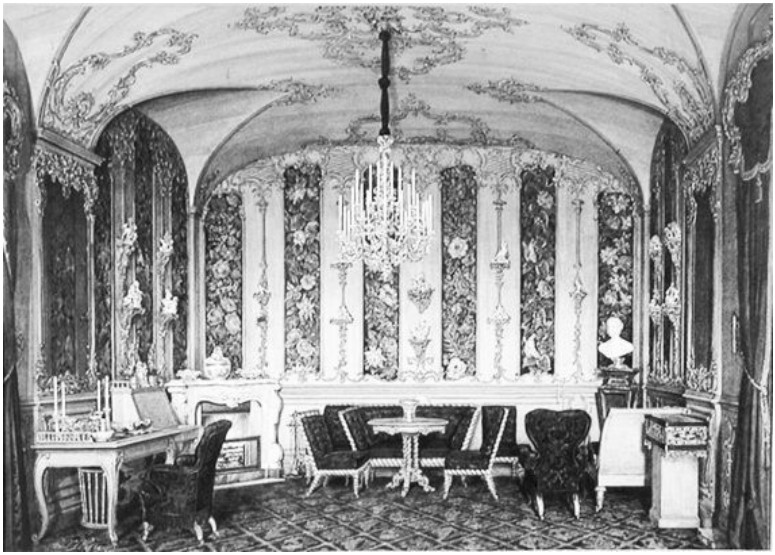
Кабинет Александра II по традиции, сложившейся еще при Павле I, был расположен в восьмигранной башне, по диагонали от «Углового» кабинета Николая I. Его окна выходили на плац перед дворцом. Декорированный в зеленых тонах кабинет вмещал рабочий стол, два полушкафа, два уютных полукруглых дивана, вписанных в геометрию стен. Рядом с диванами стоял небольшой круглый столик. Главным украшением стен служили небольшие картины с изображением солдат и офицеров в форме различных полков русской армии. Отапливался кабинет камином.

«Угловой» кабинет Николая I на 3-м этаже башни

Два окна небольшого кабинета Марии Александровны выходили в сторону нынешнего железнодо-

рожного вокзала. Декорированный зеленоватым чинцем кабинет украшали портреты детей императрицы. Роскошная гнутая мебель, выполненная в мастерской братьев Гамбс, удачно вписывалась в интерьер небольшого помещения, создавая ощущение уюта и домовитости. Рабочий стол императрицы не производит впечатление «рабочего», настолько органично его форма входит в атмосферу этого «будуарного кабинета».

Э.П. Гау. «Большой» кабинет императрицы Александры Федоровны. 1876 г.



«Дубовый» кабинет императрицы Александры Федоровны

Э.П. Гау. Кабинет Александра II в Башне Арсенального корпуса Гатчинского дворца. 1862 г.

После внезапного отъезда из Петербурга в конце марта 1881 г. семья Александра III начинает обустраиваться в Арсенальном каре Гатчинского дворца. Император не стал «трогать» жилые половины своих деда и отца. Он занял совершенно не востребованный ранее первыми лицами «антресольный» этаж Гатчинского дворца. Это решение ужаснуло императрицу Марию Федоровну, привыкшую к более комфорта-

бельным и по-настоящему «дворцовым» помещениям Аничкого дворца. Тогда она писала своим родным в Данию: «Мы переехали внезапно, оставив младших детей там, т. к. маленький был простужен и не мог выходить. Оставлять свой любимый, уютный дом в Аничковом для этого большого, нежилого, пустого замка, среди зимы еще, стоило мне много слез, но скрытых, т. к. бедный Саша так радовался уехать из города, который стал ему противен после всего ужаса и горя, которые мы пережили там»[82].

Арсенальный корпус Гатчинского дворца. Маленькие окна – на «антресольном» этаже

Однако Мария Федоровна со временем смирилась и даже полюбила «свои антресоли». Однако на «свежих» людей царские помещения с низкими сводчатыми потолками производили сильное впечатление своей не царской простотой. Так российские монархи еще не жили.

Со временем на 2-м, «антресольном», этаже Арсенального каре складываются целых *пять рабочих кабинетов* членов семьи Александра III: рабочий кабинет Александра III, кабинет Ксении Александровны, кабинет Михаила Александровича, кабинет Георгия Александровича и кабинет цесаревича Николая Александровича.

Свой рабочий кабинет Александр III разместил, конечно, в восьмигранной башне, точно над «Угловым» кабинетом Николая I. А если учесть то, что выше, на 3-м этаже в той же башне, был размещен и «Приемный» кабинет Александра III, то витая лестница, шедшая внутри восьмигранной башни, связывала три рабочих кабинета российских императоров, располагавшихся один над другим.

Кабинет Александра III в Гатчинском дворце

Судя по фотографии 1940 г., рабочий кабинет Александра III был прежде всего функционален, дворцовой роскоши там не было и в помине. Да и в комнате с очень низкими сводчатыми потолками для «роскоши» не нашлось пространства. Главное место в кабинете занимал рабочий стол, повернутый к окну, в простенок между окнами. Над столом – лампа с матерчатым абажуром. В кабинете стояли еще один стол, диван и два массивных кресла. Видимо, двигаться по тесно заставленному кабинету приходилось с осторожностью. На фотографии видно, что под второй стол задвинут деревянный табурет, по форме напоминаю-

щий бочку. Он сохранился. На выставке, посвященной Александру III, этот табурет именовался как «табурет-вазон. Вторая половина XIX века».

В Гатчинском дворце на стенах личных покоев императора Александра III висели преимущественно картины передвижников, которых так любил император. В его кабинете совершенно не случайно висел портрет К.П. Победоносцева кисти К.Е. Маковского. Это был не только учитель императора, но и главный идеолог его царствования, «подморзивший» Россию после либеральных реформ Александра II.

Табурет-вазон из кабинета Александра III в Гатчинском дворце

Современников, конечно, интересовало все, связанное с непарадной, личной жизнью царя. Поэтому они с интересом выслушивали все, относящееся

к этому, в том числе и сведения о манере царя выслушивать доклады в рабочем кабинете, и все, касавшееся обстановки царского кабинета. В конце 1888 г. Александр III принимал у себя в Гатчине сенатора А.Ф. Кони, который докладывал царю о судебных делах в течение полутора часов. Сенатор был «поражен обстановкой царя: низкий кабинет, очень небольшой, на письменном столе синее сукно, тут лежит лист грязного papier-buvard[83], простая чернильница, возле белая тряпочка для вытирания пера, на которую Кони обратил особенное внимание, так как государь ее неоднократно брал, чтобы обтереть перо, которое у него не писало, а он во время разговора делал примечания этим пером. Во время разговора царь встал и стал ходить по комнате. Кони тоже встал, но государь приказал ему сесть»[84].

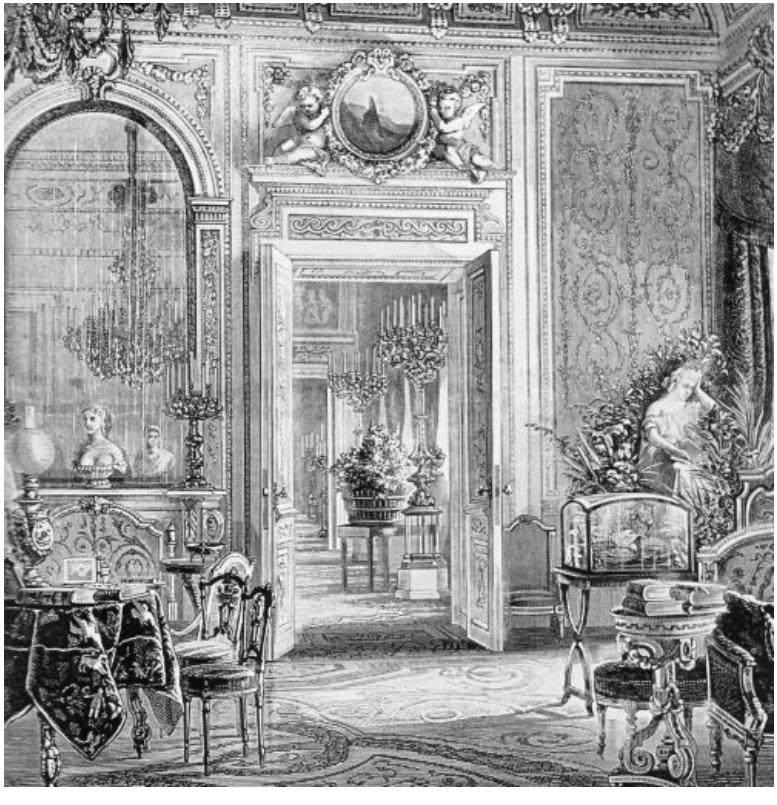
Мемуаристы оставили упоминания и о характере приемов в этом рабочем кабинете. То, что Александр III усаживал в кресло докладчиков в своих рабочих кабинетах, упоминали и те, кто работал с императором постоянно. Так, А.А. Половцев, который имел в 1880-х гг. еженедельный доклад у царя, каждый раз отмечал в дневнике, что император «приглашает меня сесть против него за письменным столом»[85]. Граф С.Д. Шереметев упоминает, что во время приема в

гатчинском рабочем кабинете Александр III «всегда придвигал стул, чтобы я мог сесть»[86], в отличие от отца Николай II принимал «разовых» докладчиков в своих кабинетах только стоя.

Аничков дворец в Петербурге

Аничков дворец являлся одной из петербургских резиденций российских императоров наряду с Зим-

ним дворцом. С 1817 по 1825 г. там жил Николай I, называя дворец «Собственным». С 1825 по 1855 г. Николай I жил там периодически. С 1855 по 1866 г. дворец являлся одной из резиденций Александра II. В 1866 г. там поселился цесаревич Александр Александрович с цесаревной Марией Федоровной. Там рождались их дети, там они росли и получали образование. После того как цесаревич 1 марта 1881 г. стал императором Александром III, Аничков дворец сохранил свой статус «личной» императорской резиденции. После смерти Александра III в 1894 г. дворец оставался за вдовствующей императрицей Марией Федоровной, вплоть до Февральской революции 1917 г.



«Малиновая» гостиная императрицы Марии Федоровны. 1869 г.

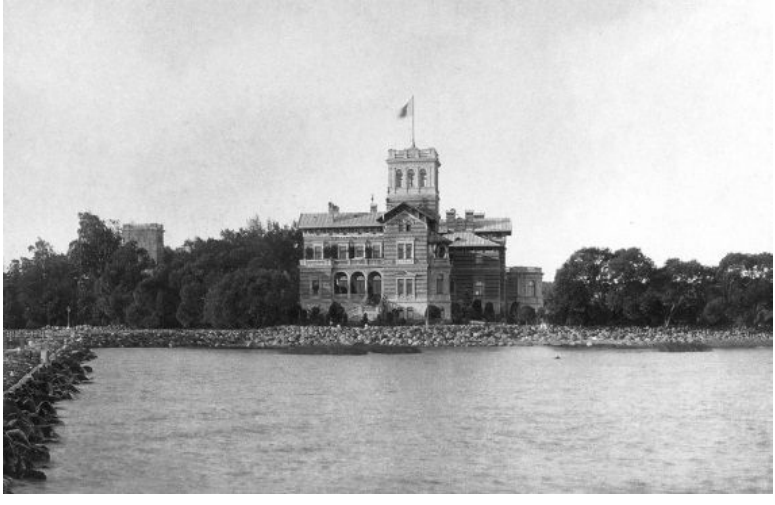
В этом дворце важная роль отводилась рабочим кабинетам Александра III и императрицы Марии Федоровны. «*Малиновая» гостиная* считалась кабинетом цесаревны, она, судя по литографии 1869 г., пред-

ставляла собой роскошную светскую гостиную. На отдельном столике под стеклянным колпаком хранился раритет – серебряный букет работы московского ювелира Овчинникова «из роз, гвоздики, георгин, ландышей, тщательно отделанных и большею частью позолоченных», полученных по случаю обручения в 1866 г.

Рабочий кабинет Александра III в Аничковом дворце находился на 2-м этаже в угловой комнате, два окна которой выходили в сад и два – на Невский проспект. Этот кабинет был хорошо известен в Петербурге, поскольку император, отдыхая, любил, сидя на подоконнике, наблюдать кипучую жизнь Невского проспекта. Он смотрел на прохожих, на вывески магазинов. Это было его формой отдыха. В этот кабинет во время Аничковских балов он приглашал интересующих его собеседников, для того чтобы обсудить те или иные вопросы.

Кабинет Александра III в Аничковом дворце

По установившемуся порядку никто не мог зайти в кабинет императора в его отсутствие. При отъезде императора из резиденции это помещение опечатывалось. Печать на дверях оставалась вплоть до возвращения хозяина кабинета. Александр III поддерживал строгий порядок в личных вещах: «Письменный стол его был неприкосновенная святыня. Никто не смел до него дотрагиваться, он сам его убирал и ревниво оберегал от вторжения»[87].



Нижняя дача Николая II в Петергофе

У Александра III имелся и другой, менее известный, рабочий кабинет, который он устроил себе на «вышке» 3-го этажа, куда он уединялся для занятий. В кабинете было всего два окна, небольшой стол и скудная мебель[88]. Этот кабинет царь ценил за то, что его там старались не беспокоить, поскольку если он удалялся из парадного кабинета на 3-й этаж, это означало, что царь хочет побыть один, решая стратегические вопросы. Нижняя дача стала главной резиденцией Николая II в Петергофе. Это был единственный дворец, отстроенный специально для семьи царя за 23 года его царствования.

Рабочий кабинет Николая II. Нижняя дача. Петергоф. Александрия. Фото 1927–1932 гг.

Естественно, для Николая Александровича там был оборудован рабочий кабинет. В сложившихся традициях кабинет был обставлен тяжелой резной мебелью, крытой зеленым сафьяном. Стены кабинета в нижней части были отделаны ореховыми панелями. Верхняя часть стен покрыта тисненой кожей. Напротив рабочего стола царя стоял стул с высокой спинкой для докладчиков. Собственное кресло царя за рабочим столом было такое же, как и на «Штандарте»: крутящееся, с полукруглой спинкой. Освещение в кабинете – смешанное, наряду с электрическими лам-

пами на столе стояли и канделябры со свечами.

В. Серов. Император Александр III в форме датского королевского лейб-гвардии полка. 1899 г.

На стене кабинета висел портрет Александра III в датском мундире кисти В. Серова. Этот портрет находился в кабинете Николая II вплоть до начала 1930-х гг.

Э.П. Гау. «Морской» кабинет Николая I в Коттедже. Александрия. Петергоф. 1855 г.

В Коттедже, построенном на рубеже 1820–1830 гг., был оборудован «Морской» кабинет Николая I. Три окна кабинета выходили на Финский залив и напоминали кормовую каюту боевого корабля. Собственно, поэтому он и получил название «Морского». Мебель ка-

бинета была дубовой и, как любил Николай Павлович, обтянута зеленым сафьяном. Вдоль стен шли полушкафы, на которых стояли бюсты дорогих императору людей: его дочерей и жены. Стены украшали картины с морскими батальными сценами. «Сердце» кабинета – длинный стол, застеленный зеленым сукном.

Кабинет императрицы Марии Федоровны в Коттедже. Фото до 1941 г.

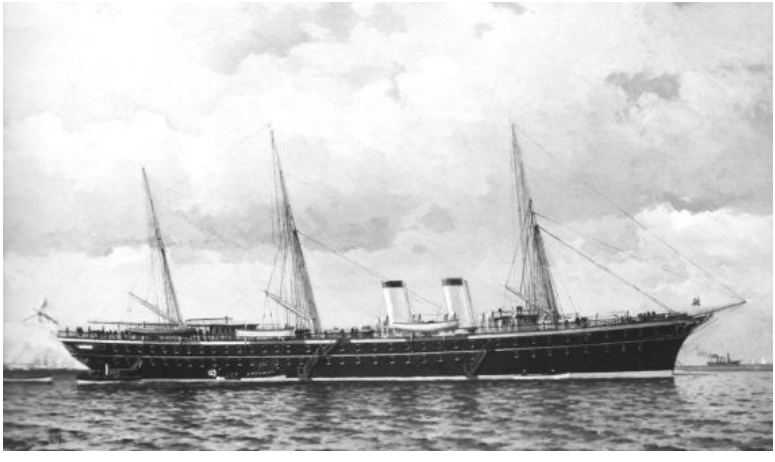
После смерти Николая I этот кабинет сохраняли как мемориальный, поскольку Александр II предпочитал жить и работать в летние месяцы в соседнем, Фер-

мерском дворце.

Э.П. Гау. «Большой» кабинет Александра II в Фер-

мерском дворце. 1860 г. ГМЗ «Петергоф»

Позже в Коттедже работал Александр III, пользуясь кабинетом своего деда – Николая Павловича. Естественно, в рабочих кабинетах скапливались произведения искусства. Например, «блюдо серебряное кованное, в виде листа болотного кувшинчика; в середине самый цветок, выкованный плоским рельефом с накладками из цветного золота; по дну листа видна ковка сотового характера. На оборотной стороне 5 ножек, в виде улиток, выходящих из раковин». Это работа американского золотых дел мастера Тиффани. В этом кабинете было еще несколько вещиц «от Тиффани»: «Спиртовая лампочка, выкованная из серебра в японском вкусе, украшенная травами, листьями и символическими знаками Тайкуна, частью крытыми темно-зеленою краской, частью наложенными из золотистого металла… Пепельница кованная из серебра, треугольной формы. На дне рельефное изображение мыши»[89].



Императорская яхта «Полярная звезда»

Поскольку перерывы в работе российских императоров не предусматривались, то все средства транспорта в обязательном порядке также оборудовались рабочими кабинетами.

В последней трети XIX в. для российских императоров построили три большие яхты. Первый опыт подобного строительства оказался неудачен. Яхту «Ливадию» заложили на стапеле в Англии в 1880 г. Царский заказ выполнили очень быстро, и через три месяца яхту спустили на воду. В сентябре 1880 г. она вышла из Англии. Императорская яхта была роскошно отделана. Конструктивные особенности яхты (проект «поповка») позволили оборудовать большие ка-

юты и салоны для царской семьи и Свиты. Общая площадь помещений, отводившихся под эти цели, составила 3950 м^2. Высота потолков приемной и кабинета императора равнялась четырем метрам. На яхте даже возвели действующий фонтан, окруженный цветочной клумбой. Это была первая электрифицированная императорская яхта, освещенная «свечами Яблочкова»[90]. Однако, несмотря на всю роскошь, конструкция судна оказалась крайне неудачной и судно вывели из списка императорских яхт.

Новую императорскую яхту «Полярная звезда» заложили в 1888 и спустили на воду в 1890 г. Естественно, яхту великолепно отделали, уникальные внутренние интерьеры по роскоши отделки не уступали дворцовым. Яхта обладала высокими мореходными качествами.

Значительная часть кормовой части судна отводилась под императорские помещения. Императорская кормовая рубка делилась переборкой на две части: вестибюль и курительную комнату. Из вестибюля трап вел на первую палубу в обширный императорский столовый зал на 14 окон. Вдоль правого борта «Полярной звезды» располагались: кабинет императрицы на два окна, спальня императрицы, спальня императора и кабинет императора Александра III[91].

В конце правления Александра III в Дании заложили третью океанскую яхту «Штандарт». На воду ее спустили уже при императоре Николае II. Поскольку яхту строили датчане, то и внутренней отделкой яхты занимался датский художник Л. Монберг. Для ее оформления многие вещи перевезли со старых яхт: мебель и столовое серебро с яхт «Держава» и «Ливадия». По особому распоряжению Николая II золочение для отделки внутренних помещений не применялось.

Императорская яхта «Штандарт»

На яхте «Штандарт», столь любимой императорской семьей, единым блоком была спроектирована

императорская половина. Она включала в себя помещения для Николая II (гостиная, спальня, кабинет, ванная) и двух императриц – Александры Федоровны и Марии Федоровны. Рабочий кабинет царя на яхте мало чем отличался от его «сухопутных» кабинетов. Та же тяжелая мебель, обтянутая сафьяном, те же электрические лампы-бра на стенах, то же множество фотографий. Из «морских» деталей можно упомянуть настенный барометр. Еще один барометр стоял на рабочем столе царя. Редко встречающейся деталью интерьера стал большой электрический вентилятор, стоявший на трельяже. Рабочий стол императора был установлен в простенке между двумя окнами, «лицом» к ним. Примечательно, что наряду с электрическим освещением в интерьере кабинета были и привычные свечи в канделябрах. В царском кабинете – четыре окна. Именно привычные окна, а не иллюминаторы.

Рабочий кабинет Николая II на «Штандарте»

Николай II, находясь на яхте, предпочитал в хорошую погоду работать с документами на палубе. Для него ставили плетеное кресло со столиком, на котором он и раскладывал свои бумаги. Рядом с ним занималась рукоделием императрица Александра Федоровна.

Рабочий кабинет Николая II на «Штандарте»

Таким образом, у российских императоров за десятилетия сложился достаточно напряженный распорядок дня, который в буквальном смысле передавался из поколения в поколение: утренняя прогулка, утренние доклады до завтрака, завтрак, короткая прогулка и вновь работа до пятичасового чая, затем короткий отдых и работа до обеда. Вечер посвящался светским мероприятиям. Однако если дела оставались, то по неписаной традиции их заканчивали в ночные часы. Императоры отчетливо понимали, что на незаконч-

ные сегодня дела завтра навалится не меньшая куча дел. Поэтому в их письмах и репликах часто проскальзывало сравнение их работы с бессрочной каторгой или службой. Когда в Ливадии император Николай II, проверяя новое солдатское обмундирование, совершил марш-бросок с полной выкладкой, то по его окончании ему предложили заполнить солдатскую книжку, в которой он лично обозначил срок своей «службы» – «до гробовой доски».

Николай II в солдатском обмундировании. Ливадия

Соответственно все императорские резиденции оснащались и «рабочими местами». Государственная машина не могла останавливаться ни на минуту, и «Высочайшие решения» были одним из главных импульсов для ее работы.

Секретари российских императоров

Политическая история России XVIII в. дала множество примеров, когда приближенные к императорам и императрицам временщики определяли пути развития страны. Однако ко второй четверти XIX в. постепенно сложилась традиция, жестко ограничивавшая приближение к правящим лицам доверенных лиц. В результате начиная с Николая I российские императоры фактически *не имели штатных личных секретарей.* Особенность бюрократических структур в самодержавной России была такова, что министры, имея право личного доклада императору, ежедневно обрушивали на него горы проблем и деловых бумаг. Но повседневная жизнь Императорского двора предполагала активное участие императоров как в светской жизни, так и в представительских мероприятиях.

Поскольку совмещать обработку деловых бумаг и представительские обязанности было весьма сложно, то российские императоры в XIX в. решали эту проблему, исходя из своих представлений о продолжительности и интенсивности рабочего дня.

У Александра I на протяжении его 24-летнего правления роль «рабочих лошадей» последовательно выполняли два талантливых чиновника. В начале

его правления главным «мотором» либеральных преобразования стал М.М. Сперанский. Сын бедного сельского дьячка, он сделал блестящую карьеру, добившись не только близости к императору, но и реального влияния на принимаемые политические решения.

Неизвестный художник. М.М. Сперанский. 1812 г. (?)

В конце царствования роль секретаря играл генерал А. А. Аракчеев. Человек несветский, вызывавший

почти всеобщую ненависть, он был, безусловно, честным и невероятно трудоспособным. Жена Николая I, императрица Александра Федоровна, прямо упоминала, что Аракчеев «был необходим» Александру I «и работал с ним ежедневно. Через его руки проходили почти все дела»[92]. Результатом столь тесной деловой близости к императору было то, что Аракчеева «боялись, его никто не любил». И хотя Александра Федоровна упоминает, что она «никогда не могла понять, каким способом он сумел удерживаться в милости императора Александра до самой его кончины»[93], это довольно очевидно. Это была верная, надежная и трудоспособная «рабочая лошадь», разгружавшая императора от многочисленных деловых забот.

Дж. Доу. А. А. Аракчеев. 1824 г.

«Секретарство» Аракчеева, конечно, полностью не избавляло царя от нескончаемого бумажного потока. Кроме этого, Аракчеев в сентябре 1825 г. самостоятельно покинул свой «секретарский» пост. Это было связано с личной трагедией преданного генера-

ла. 10 сентября 1825 г. в имении Аракчеева «Грузино» дворовые убили любовницу генерала Н.Ф. Минкину. Убили за ее несомненные садистские наклонности. Потрясенный случившимся Аракчеев без уведомления Александра I передал все дела «по тяжкому расстройству здоровья» генералу Эйлеру и приказал ему из бумаг «ничего не присылать»[94]. Один из современников зафиксировал, что отчасти поэтому незадолго до своей смерти Александр I все утро (5 ноября 1825 г.) «занимался огромным числом бумаг, скопившимися у него на бюро»[95].

Генерал от кавалерии граф А.И. Чернышов. 1837 г.

О степени влияния этих «секретарей» говорит то, что именно М.М. Сперанский во многом определял курс либеральных реформ начала царствования, что

именно А.А. Аракчеев реализовывал на практике консервативный курс конца царствования Александра I.

А.Гебенс. Чины Императорской Главной квартиры. 1860 г.

Николай I по-иному представлял свои обязанности на троне. Он замкнул на себя всю ведомственно-бюрократическую структуру империи. Многочисленные департаменты буквально погребали его под грудами деловых бумаг, и император имел все основания

называть себя «каторжником Зимнего дворца». Безусловно, у императора была работоспособная команда генералов-администраторов, но «окончательные» решения, даже по незначительным вопросам, принимал именно Николай I. Именно он создал тот стиль деловых отношений с подчиненными, которому стремились подражать его сын, внук и правнук.

Конечно, когда Николай Павлович уезжал за границу, он оставлял «на хозяйстве» своих доверенных сотрудников, в чьей порядочности и преданности не сомневался. В 1828 г. на время длительных отлучек царя был создан негласный комитет в составе кн. Кочубея, графа П.А. Толстого, а правителем его дел был управляющий I Отделением СЕИВК статс-секретарь Муравьев. Когда подрос цесаревич Александр Николаевич, отец начал «подтягивать» его к руководству страной. Молодого цесаревича подстраховал Секретный комитет, в который в 1849 г. входили министр Императорского двора кн. Волконский, кн. А. И. Чернышев и гр. Блудов. Для «производства дел» в Секретный комитет входил Государственный секретарь Бахтин[96].

Министр иностранных дел Н.К. Гирс

Александр II решал проблему «занятости», разделяя свои обязанности с младшим братом, великим князем Константином Николаевичем, и министрами. В начале 1860-х гг. Александру II удалось собрать во-

круг себя талантливых администраторов, которые достаточно самостоятельно решали возникавшие проблемы «тактического уровня», сознавая при этом, что определение «стратегии» развития страны есть неотъемлемая прерогатива императора. Например, делами Военного министерства довольно самостоятельно руководил Д.А. Милютин.

Александр III, исходя из своих представлений о самодержавии, пытался воспроизводить стиль деловых отношений своего деда – Николая I. Рядом с ним были доверенные лица, однако всю «бюрократическую лапшу» он пропускал через себя. Например, его министр иностранных дел Н.К. Гире являлся по сути только секретарем императора, поскольку Александр III лично разрешал все возникавшие внешнеполитические проблемы, определяя внешнеполитический курс страны. В конечном итоге Александр III не выдержал и, буквально «задавленный» бесконечной бумажной работой, попытался создать нечто вроде личного секретариата.

Граф И.И. Воронцов-Дашков

Судя по воспоминаниям генерала Н.А. Епанчина, во второй половине 1880-х гг. Александр III решил негласно завести нескольких помощников, «достойных полного доверия». На эту роль он выбрал, естественно, ближайших соратников: графа Иллариона

Ивановича Воронцова-Дашкова, занимавшего должность министра Императорского двора; генерал-адъютанта Оттона Борисовича Рихтера, занимавшего ранее должность командующего Императорской Главной квартирой, и генерал-адъютанта Петра Александровича Черевина, возглавлявшего охрану императора. Главной их задачей было помогать императору «разбираться в докладах и отчетах»[97]. Надо заметить, что Александра III с вышеперечисленными лицами связывали многие годы совместной деятельности и он был полностью убежден в их преданности и порядочности.

О.Б. Рихтер

Следует подчеркнуть, что все трое предполагаемых помощников Александра III были категорически

против предложения составить негласный секретариат императора. Доложив императору, что они выполнят любое его приказание, они сочли своим долгом заявить, что подобное решение представляется им «не только неудобным, но и опасным».

1885

И.Е. Репин. Портрет ПЛ. Черевина. 1885 г.

По мнению И.И. Воронцова-Дашкова, О.Б. Рихтера и П.А. Черевина, учреждение негласного секретариата невозможно будет сохранить в тайне. В результате министры воспримут новый порядок, как знак недоверия к ним. Кроме этого, в обществе пойдут разговоры и пересуды, «сочтут, что новый порядок есть ограничение самодержавной власти монарха в пользу триумвирата; получится впечатление, что вместо самодержавного монарха Россией правит олигархия. Но государь настоял на своем решении, и оно было приведено в исполнение»[98].

Личный секретариат был создан и начал работать. Император передавал генералам те доклады и отчеты, по которым он желал знать их мнение. Однако, несмотря на всю «конспирацию», «шила в мешке не утаишь» и о работе «подпольного» секретариата стало известно в обществе. Естественно, пошли сплетни, «именно в том духе, какой нетрудно было предвидеть». Члены «негласного комитета» сочли необходимым доложить об этом Александру III. И император был вынужден согласиться со своими соратниками: «И вы меня покидаете», – упрекнул он их, но иначе поступить они не могли[99].

Государственный секретарь А. А. Половцев

Параллельно Александр III договорился с Государственным секретарем А.А. Половцевым о том, чтобы тот присылал ему краткие извлечения из рассматриваемых дел неофициального характера со свои-

ми комментариями. Эта договоренность также носила сугубо конфиденциальный характер. Причем в этом были заинтересованы обе стороны. Половцев желал иметь неофициальный канал для информирования императора о подоплеке рассматриваемых дел. Александр III, в свою очередь, не желал вызывать очередную «волну» недовольства петербургской сановной бюрократии. 1 января 1883 г. А.А. Половцев записал в дневнике о договоренности «писать для государя самые краткие извлечения из посылаемых ему меморий. Это составляет секрет и заведено лишь при нынешнем государе для облегчения его в многочисленных его занятиях. Уговор с государем такой, что эти бумажки он уничтожает по прочтении»[100]. Свои мемории Половцев направлял царю еженедельно по крайней мере 5–6 лет, что удалось сохранить в тайне, поскольку обе стороны поддерживали жесткий режим секретности. В одном из разговоров с царем в марте 1887 г. Половцев поинтересовался судьбой своих меморий, добавив: «Надеюсь, что Вы бросаете эти листки в огонь». На это Александр III ответил: «Нет, я сохраняю все, что Вы мне пишете, оно мне бывает полезно для справок, но никто этого не видит, бумаги эти лежат у меня под ключом…»[101].

Следует еще раз напомнить, что рабочие кабинеты российских императоров входили в режимных поме-

щений, которые никто в отсутствие хозяина не мог посещать. Сейфов на фотографиях не просматривается, но огромные столы имели закрывающиеся ящики для конфиденциальных бумаг.

Однако, несмотря на эти «конфиденциальные маневры», Александр III до конца жизни так и тащил на себе воз бюрократических решений, причем их значительная часть только по традиции требовала «Высочайших» резолюций.

Можно добавить, что у Половцева состоялась подобная же договоренность и с императрицей Марией Федоровной: «Посылаю императрице первое в настоящем году донесение о важнейших делах Совета, согласно секретному с нею уговору»[102]. Хотя Половцева страшно раздражало, что императрица их не читает.

Николай II во всем стремился походить на отца. В основе подражания лежало не слепое копирование, а единство их взглядов на властные прерогативы российских монархов. Когда в октябре 1894 г. цесаревич Николай Александрович в одночасье превратился в Николая II, министры немедленно «запрягли» молодого царя в «бюрократическую телегу». Когда император осознал объемы ежедневной работы и уровень ответственности, обрушившейся на него, он просто впал в панику.

Его Могущество Трепов I. Карикатура. 1905 г.

Тем не менее Николай II достаточно быстро адаптировался, пытаясь копировать стиль деловых отношений отца со своим ближайшим окружением. Это касалось и проблемы личного секретариата. У Николая II так и не появилось личного секретаря. Ради справедливости стоит отметить, что робкие попытки завести нечто подобное в начале правления все же предпринимались. Так, главноуправляющий Канцелярией по принятию прошений В.И. Мамантов упоминает, что в 1896 г. он начал готовить для царя небольшие пресс-релизы, конечно, по просьбе самого монарха. Причем делалось это «полулегально». Однако пространство вокруг царя «сканировалось» окружением весьма тщательно и попытку чиновника выйти за круг своих прямых обязанностей немедленно пресекли.

В начале правления Николай II делал попытки привлекать друзей к обработке деловых бумаг. Так, великий князь Александр Михайлович, муж младшей сестры царя, прямо упоминает, как они все вместе после обеда занимались просмотром представленных Николаю II докладов[103].

Со временем Николай II «втянулся» в работу. Да и жена, императрица Александра Федоровна, всячески поддерживала максималистские настроения в представлениях о границах самодержавной власти. Сама она имела личного секретаря.

Последнюю попытку Николая II завести себе личного секретаря можно датировать концом 1905 г. В тяжелой внутриполитической ситуации царь искал сильного человека, на которого бы он мог опереться в период революции. В октябре 1905 г. Николай II назначает на должность Дворцового коменданта генерала Д.Ф. Трепова, который вошел в российскую историю под прозвищем «генерал-патронов-не-жалеть». Именно он, генерал, на протяжении первой половины 1906 г. фактически выполнял секретарские обязанности при императоре.

Видимо, об этом сразу же стало известно не только ближайшему окружению императора, но и либеральной оппозиции. В газетах появляются карикатуры на Трепова и Николая II, в которых генерала называют «Треповым I».

И царю пришлось объясняться. Он пишет записку вдовствующей императрице-матери Марии Федоровне, в которой сообщает, что «Трепов для меня незаменимый, своего рода секретарь. Он опытен, умен и осторожен в советах. Я ему даю читать толстые записки от Витте и затем он мне их докладывает скоро и ясно. Это, конечно, секрет для всех!». Это весьма характерный документ. Тут и желание опереться на твердого человека, и нежелание читать «толстые записки» С.Ю. Витте, которому Николай II не доверял,

и желание сохранить положение Трепова в секрете.

1910

И.Е. Репин. Портрет П.А. Столыпина. 1910 г.

О роли генерала Трепова в системе управления империей в конце 1905 – начале 1906 г. писали многие современники. Жандармский генерал А.В. Герасимов отмечал, что Трепов, «постоянно соприкасаясь с царем, будучи посредником между ним и министрами… пользовался огромным влиянием и играл крупную политическую роль»[104]. О степени влияния Трепова свидетельствуют его постоянные доклады царю. За все время правления Николая II ни один Дворцовый комендант не встречался с царем так часто, как Д.Ф. Трепов. Как следует из дневниковых записей Николая II, в декабре 1905 г. царь заслушал 6 докладов Трепова, в январе 1906 г. – 5, в феврале – 8, в марте – 12. Это время было пиком политического влияния Дворцового коменданта Д.Ф. Трепова. Министр финансов В.Н. Коковцов упоминал, что Трепову «государь положительно доверяет, в нем можно иметь либо деятельного пособника, либо скрытого, но опасного противника… Трепов имеет бесспорное влияние на государя, и к его голосу государь прислушивается более, нежели к чьему-либо из всего дворцового окружения»[105]. Однако «звезда» генерала закатилась к лету 1906 г., когда на политическом небосводе Петербурга появился П.А. Столыпин, на которого Николай II и сделал ставку. В начале сентября 1906 г. генерал Д.Ф. Трепов

«очень вовремя» для царя скоропостижно скончался.

Дворцовый комендант В.Н. Воейков

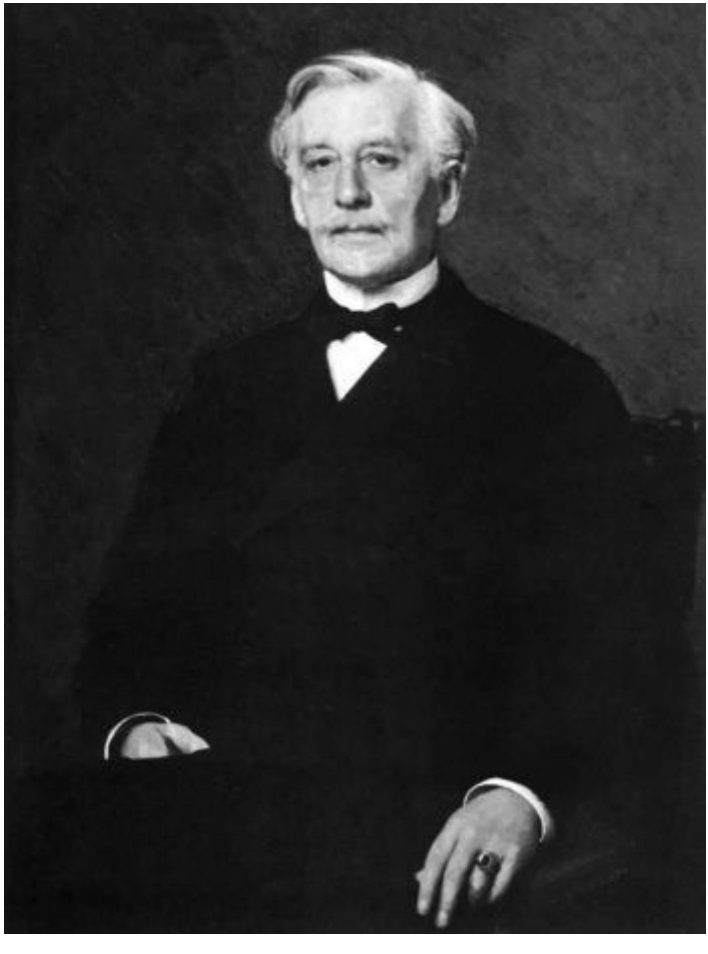
При Николае II аргументация «запрета на секретарей» была та же, что и во времена Александра III: секретарь мог прямо или опосредованно влиять на монарха, мог силой вещей сделаться необходимым. Кроме того, следует учитывать и личностные особенности Николая II. Он был очень «закрытым» человеком, не желавшим, чтобы его намерения и оценки становились известны кому-либо. К тому же и императрица Александра Федоровна, весьма ревниво относившаяся к самодержавным прерогативам мужа, не желала делить свое влияние на него с каким-то секретарем. Чиновники, окружавшие царя, также были едины в неприятии возможного секретариата. Дворцовый комендант В.Н. Воейков прямо указывал, что министр Императорского двора В.Б. Фредерике «поддерживал царя в этом решении, не желая вторжения постороннего лица между государем и его первым слугою»[106].

По воспоминаниям лиц, входивших в «ближний круг», Николай II был до такой степени педантичен в исполнении своих обязанностей, что сам ставил печати на своп письма. Только при большой спешке Николай II поручал эту второстепенную обязанность своему камердинеру. При этом камердинер должен был представлять свою работу, чтобы царь мог убедиться в ее исполнении[107]. Впрочем, некоторые офици-

альные документы и письма писались канцеляриями. Так, руководитель Собственной Е.И.В. Канцелярии А.С. Танеев составлял «рескрипты» сановникам. Министр двора – официальные письма членам царской семьи. Министр иностранных дел по должности ведал корреспонденцией с иностранными монархами и так далее[108].

Церемониалы российского Императорского двора

Вся жизнь Российского Императорского двора была строго регламентирована. Этикет и прецедент определяли все нюансы повседневной жизни и поведения высшего света. При Императорском дворе в 1744 г. было создано специальное подразделение, отвечавшее за организацию и проведение придворных церемоний и торжеств, – Церемониальная часть. Примечательно, что это подразделение было создано формально при Коллегии иностранных дел. Только в 1796 г. эту структуру переподчинили Придворному ведомству.



И.Н. Крамской. Портрет П.И. Ливена. 1879 г.

Сфера ведения Церемониальной части была весьма обширна. Подразделение занималось устрой-

ством и наблюдением за порядком исполнения придворных церемоний, торжеств, балов, спектаклей, обедов и пр. Чиновники церемониальной части составляли, печатали, переводили на французский язык и рассылали церемониалы и «этикеты» придворных торжеств и празднеств; следили за соблюдением этикета при приеме и отпуске иностранных дипломатов, представляли их императору и императрице и членам императорской фамилии, приглашали особ дипломатического корпуса на придворные торжества и празднества; вели список налагаемых при Дворе трауров; разрабатывали возникавшие на практике вопросы о применении правил придворного этикета[109].

Самыми заметными руководителями Церемониальной части Министерства Императорского двора в XIX в. были обер-церемониймейстеры кн. П.И. Ливен при Александре II (с 1866 по 1882 г.), кн. А.С. Долгорукий при Александре III (с 1883 по 1899 г.) и П.П. Корф при Николае II (с 1899 по 1917 г.).

М. Зичи. Церемониймейстер граф К.И. Пален.

1883 г.

Необходимость жестких правил придворного церемониала была совершенно очевидной для всех участников торжественных придворных мероприятий. Только такие правила придворных церемоний могли организовать толпу придворных в участников своеобразного придворного спектакля, в котором все роли заранее расписаны. «Режиссеры» Церемониальной части, используя, конечно, «зарубежный опыт», десятилетиями оттачивали все детали «придворных спектаклей». И надо сказать, что отточенность и торжественная пышность придворных церемоний вызывали восхищение. Особенно у «новичков».

Один из офицеров императорской яхты «Штандарт», бывший в Зимнем дворце в феврале 1913 г. на празднествах по случаю 300-летия Дома Романовых, вспоминал впоследствии: «Появились церемониймейстеры с элегантными тоненькими тросточками-жезлами и начали слегка постукивать ими о паркет – знак, чтобы публика говорила потише.

Александр III принимает поздравления от представителей азиатских народов во время коронационн ых торжеств. 1883 г.

Наконец подошло время выхода. Все заняли свои места. Церемониймейстеры застучали усиленней и даже раздраженно, успокаивая разговоры и наводя порядок… Это мягкое постукивание, такое гармоничное, деликатное, очень дискретное, не очень шумливое, но в то же время гулко раздававшееся в высоких сводах зала – казалось единственным, что было допустимо и возможно в таком высоком собрании лиц для того, чтобы все замолчали и приняли почтитель-

ный и достойный высочайшего выхода вид и облик. Это постукивание очень трудно объяснить и описать, но кто имел случай присутствовать и видеть это наведение порядка, эти последние минуты и секунды перед выходом – тот вспомнит и ясно представит себе, что я хочу сказать»[110].

Тем не менее современники оставили множество рассуждений на тему пустоты придворных церемоний, которую отчетливо ощущали «старожилы» императорских дворцов. Пожалуй, самое яркое мнение на эту тему осталось в мемуарах фрейлины А.Ф. Тютчевой: «Придворная жизнь, по существу, жизнь условная, и этикет необходим для того, чтобы поддерживать ее престиж… Этикет создает атмосферу всеобщего уважения, когда каждый ценой свободы и удобств сохраняет свое достоинство»[111]; «Они редко совершают великие дела, зато превращают житейские мелочи в очень важные дела. Громадное значение и грандиозные размеры, которые принимают для них самые простые события в жизни, как обеды, прогулки или семейные встречи, требуют столько времени, столько внимания и сил, что их уже не хватает на более серьезные предметы.

Все непредусмотренное, а следовательно, и всякое живое и животрепещущее впечатление навсегда вычеркнуто из их жизни… Тем не менее, надо признать,

что в эту эпоху русский двор имел чрезвычайно блестящую внешность»[112].

Действительно, то, что называется «пышностью», отличало повседневную жизнь Российского Императорского двора в XIX в. В это время в Европе, сотрясаемой буржуазными революциями, «пышность» выходит из моды как не соответствующая жизненным стандартам буржуазного общества.

Последний посол Французской республики в императорской России Морис Палеолог неоднократно отмечал пышность Российского Императорского двора, давно позабытую в буржуазной Европе. В июле 1914 г. он записал в дневнике: «По пышности мундиров, по роскоши туалетов, по богатству ливрей, по пышности убранства, общему выражению блеска и могущества зрелище так великолепно, что ни один двор в мире не мог бы с ним сравниться. Я надолго сохраню в глазах ослепительную лучистость драгоценных камней, рассыпанных на женских плечах. Это фантастический поток алмазов, жемчуга, рубинов, сапфиров, изумрудов, топазов, бериллов – поток света и огня»[113]. Блеск Императорского двора не поблек даже в годы Мировой войны, хотя те, кто помнил время царствования Александра II, считали, что блеск Императорского двора начала XX в. только бледная тень того, что они видели в дни своей молодости. В январе 1915 г., оцени-

вая прием дипломатического корпуса в Александровском дворце Царского Села, Морис Палеолог вновь отметил: «Как обычно выказана пышность больших церемоний, богатство убранства, великолепие могущества и блеска, в чем русский двор не имеет себе равных»[114].

И. Мейер. Коттедж в парке Александрия. Петергоф

Другую сторону парадной жизни императорских резиденций проницательно подметил военный министр Александра II Д.А. Милютин. Он писал: «Придворная

жизнь вся слагается из одних обрядностей, все делается как бы только для соблюдения приличия и традиционных обычаев. Только этим и можно объяснить ту непостижимую легкость, с которою сменяются самые разнородные проявления жизни, непосредственные переходы от печали к веселью, от горя к радости. В один и тот же день утром – панихида, погребение, вечером – бал; те же лица, которые утром являлись сосредоточенными, нахмуренными, вечером расцветают, дышат беззаботным удовольствием. Это не жизнь действительная, реальная, а сцена, на которой постоянно разыгрывается очередное представление»[115]. Надо заметить, что строевика генерала Милютина вообще раздражала придворная жизнь с ее пустыми церемониалами. И тем не менее ему приходилось мириться с этим, оставаясь на своем высоком посту. Описывая свои впечатления от пребывания в Ливадии в 1873 г., он упоминает: «Целый день сутолока, беготня; говорят вполголоса, ежеминутно поглядывают на часы, чтобы не опоздать куда следует, чтобы в свое время и в своем месте поклониться, показаться…»[116].

Впечатление о жизни Российского Императорского двора, как о некой сцене, где все разыгрывают жестко расписанные роли, в той или иной мере посещало самых разных участников этого гигантского действа под

названием «придворная жизнь».

Церемониальная часть Министерства Императорского двора в буквальном смысле регулировала все стороны жизни как придворных, так и членов императорской фамилии. Надо иметь в виду одно важное обстоятельство. При Николае I его частная, семейная жизнь органично вписывалась в череду придворных церемоний и была неотделима от них. Император Николай Павлович не отделял своей семейной жизни от жизни двора. Напротив, его семейная жизнь была стержнем этой придворной жизни, она всячески демонстрировалась и выставлялась на всеобщее обозрение. Например, во время ежегодных июльских празднеств в Петергофе в Коттедже поднимались все шторы на окнах, чтобы гуляющая в парке публика могла собственными глазами наблюдать жизнь императорской семьи. В целом эта традиция сохранялась и при Александре II.

Вместе с тем Николай I, требовавший соблюдения всех тонкостей церемониала при Императорском дворе, поскольку это укрепляло престиж империи, мог жестко потребовать от подданных отказа от проявления «церемониального рвения» в повседневной жизни. У него было четкое представление о том, где можно и должно следовать букве церемониала, а где этим можно пренебречь, следуя здравому смыслу и поль-

зе дела. В 1828 г. на законодательном уровне было предписано, чтобы «во время путешествия Его Императорского Величества никто из военных, гражданских и полицейских чиновников не встречал и не провожал Его Величества без особого на то Высочайшего повеления». При этом позволялись «обыкновенные встречи… только в одних квартирах городов, где Его Величество останавливается»[117].

Разделили публичную и частную жизнь российских монархов события лета 1880 г. После смерти в мае 1880 г. императрицы Марии Александровны император Александр II в июле 1880 г. женится на своей многолетней любовнице Екатерине Долгоруковой. Это было решительное нарушение всех прецедентов и норм морали высшего света. С этого времени блеск и пышность Российского Императорского двора, органично сочетавшего в своих церемониях семейную и публичную жизнь российских монархов, начинают уходить в прошлое.

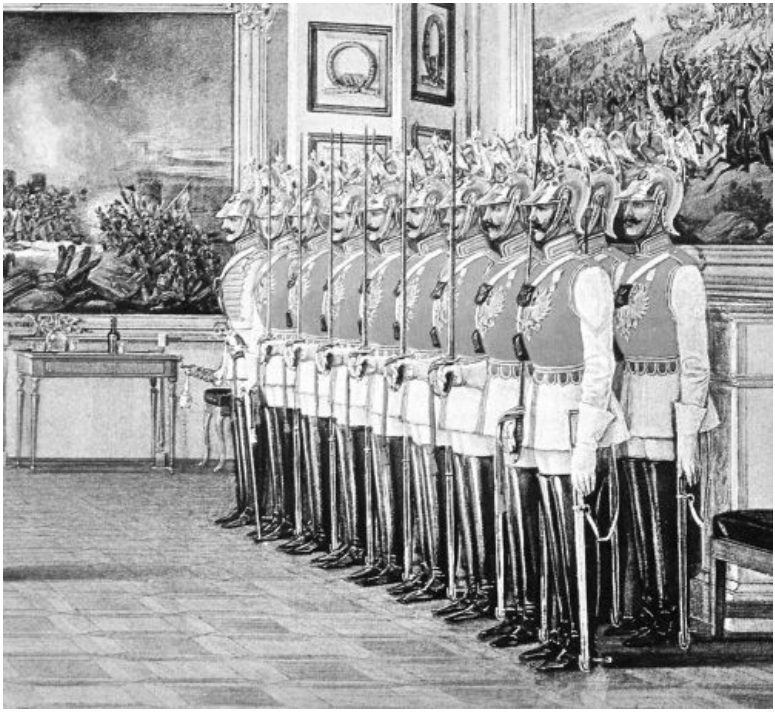
При Александре III блеск и пышность придворных церемоний сохраняются, но это уже только пустая оболочка, поскольку семейная жизнь монарха решительно исключалась из публичных церемоний и ее проявления сводилось к участию в необходимых придворных церемониалах, связанных с крещениями, присягами, свадьбами и похоронами. И только оба-

яние императрицы Марии Федоровны, страстно любившей блеск пышных церемоний, придавала жизни Императорского двора некую теплоту.

При Николае II, отягощенном семейными проблемами, которые он и его жена решительно не желали выставлять напоказ, придворная жизнь постепенно замирает, а пышный церемониал становиться пустой и малозначащей оболочкой, бледной тенью отжившего прошлого.

Дворцовые приемы

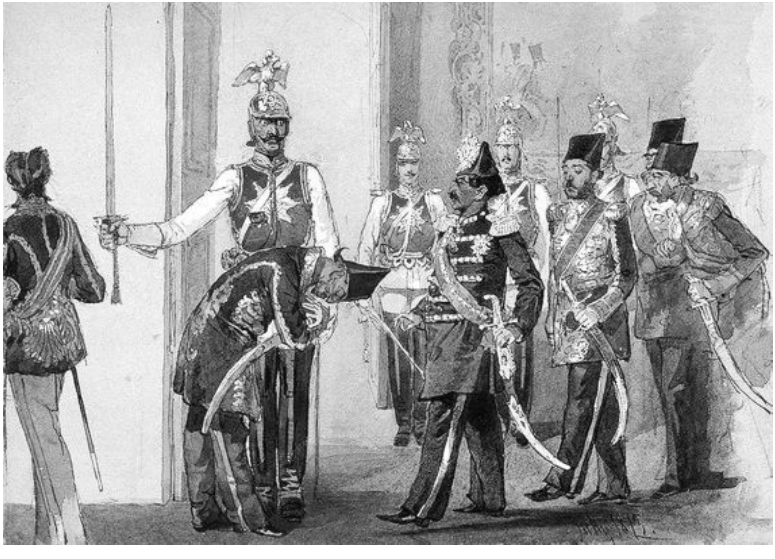
Дворцовый церемониал во всех его проявлениях был подробно прописан и документирован, но регламентирующие документы периодически корректировались в соответствии с духом времени и сценарием власти очередного монарха. Главным регламентирующим документом являлось «Положение о выходах при Высочайшем дворе, о входе за кавалергардов, о представлении Их Императорским Величествам, о приглашениях на балы и другие при Дворе собрания и о старшинстве придворных чинов и званий». Это «Положение» было утверждено 13 апреля 1858 г., затем изменено в 1899 г. и вновь утверждено в новой редакции 20 августа 1908 г.[118].



Э.П. Гау. Караул лейб-гвардии Конного полка в Зимнем дворце. 1866 г.

Важная часть придворного церемониала – *приемы.* Они были разного уровня и размаха. Конечно, существовал строгий церемониал их проведения. Однако периодически происходили приемы, которые выбивались из этой бесконечной, сливавшейся в единое целое череды. Эти приемы надолго оставались в па-

мяти современников и их описания откладывались в дневниковых записях и мемуарах.



М. Зичи. Кавалергарды на встрече персидского шаха Насир ад Дина. 1873 г.

Как правило, подобные приемы были связаны с событиями нерядового характера и выходили на международный уровень. К числу таких приемов можно отнести приезд в Россию в августе 1868 г. родителей цесаревны Марии Федоровны. Поскольку Императорский двор в это время традиционно находился в Петергофе, то прием организовали «по-семейному».

Праздник решили устроить в парке Александрия

близ Коттеджа. Оформлением праздника занимался близкий ко Двору цесаревича художник Боголюбов. Поскольку на этом «пасторальном» приеме предполагалось присутствие множества гостей, а помещения Коттеджа носили камерный характер, то было решено пристроить к южному фасаду Коттеджа большой временный зал, обтянув парусиной деревянный каркас. Внутреннее пространство временного павильона украсили флагами Дании и России, вдоль стен расставили кадки с тропическими растениями, а расположенную в глубине сцену убрали цветами. Для защиты теплолюбивых растений от прохладных августовских северных ночей пришлось разместить рядом с ними котлы, в которых постоянно горел спирт[119]. Прием удался, гости и хозяева были довольны. Именно такие приемы, выбивавшиеся из устоявшихся стандартов, и оставались в памяти участников торжества.

М. Зичи. Прием дипломатического корпуса в Зимнем дворце 1 января 1863 г. (Никса слева от дамы в горностае)

Когда дети монархов подрастали и должны были принимать участие в дворцовых приемах, особенно когда им надо было играть какую-либо «роль», то для них устраивались репетиции. Причем с довольно многочисленной массовкой. Как правило, устраивали несколько «прогонов» церемонии, во время которых царственные родители старались добиться от детей безупречного выполнения ими предписанной их

социальным статусом роли. К.П. Победоносцев рассказывал, как его воспитанник, несостоявшийся Николай II (Никса, умерший в 1865 г.), «перед вступлением его в совершеннолетие» участвовал в репетициях «приема дипломатического корпуса, причем, например, Рихтер изображал из себя французского посла, и цесаревич должен был поддерживать с ним соответствующий разговор»[120].

Дворцовые выходы

Под *выходами* имелось в виду торжественное шествие по залам Зимнего дворца. Маршрут определялся целью выхода, например в дворцовую церковь по случаю какого-либо церковного праздника. В этих выходах все роли были расписаны детально. Например, «маршрут движения» по парадным дворцовым залам. Так, во время *больших выходов* в Зимнем дворце процессия следовала через парадные залы: Концертный, Николаевский, Аванзал, Фельдмаршальский, Петровский, Гербовый, Пикетный.

Были четко расписаны по залам Зимнего дворца и «диспозиции» всех, имевших право присутствовать при выходах. Еще в январе 1834 г. пунктуальный Николай I подписал «Расписание о том, в каких комнатах Зимнего дворца, каких войск гг. генералы, штаб и обер офицеры должны находиться при Высочайших выходах с половины Государя Императора». Например, в Большом Аванзале по правую сторону выстраивались генералы и флигель-адъютанты, старшие офицеры Генерального штаба, «старых» лейб-гвардейских полков (Преображенского, Семеновского, Кавалергардского Ея Величества, Конного, Кирасирского). По левую сторону выстраивались морские,

приезжие и не состоящие в полках генералы. В Белом зале на правой стороне выстраивались все гражданские чины, не имеющие входа «за кавалергардов», и отставные чиновники, на левой стороне – городские дамы[121].

Во время больших выходов подле зала, ближайшего к внутренним апартаментам, выстраивался *пикет от Кавалергардского полка.* Находиться в зале «за кавалергардами» (т. е. ближе к жилым комнатам императорской фамилии) до начала шествия и при его возвращении считалось очень важной привилегией.

В «Положении» этот термин как вполне официальный объяснялся следующим образом: «Выход за кавалергардов есть преимущество, коим пользуются придворные чины и дамы, а также высшие государственные сановники – собираться, во время больших при Высочайшем дворе выходов, в зале, ближайшей ко внутренним апартаментам, дабы иметь счастие первым встретить их императорские величества, с августейшей фамилией, при выходе в церковь и откланяться при обратном шествии. Подле сего зала ставиться, в некоторых торжественных случаях, пикет Кавалергардского полка, отчего произошло и самое выражение: «вход за кавалергардов»»[122].

Фрейлины Высочайшего двора.1896 г.

Члены императорской фамилии с императорской четой во главе выстраивались в строго определенном порядке, определявшемся очередностью родства. Придворные также выстраивались по залам, при этом имели значение их титул и должностное положение.

Иерархия старшинства среди Романовых была совершенно «железной», и к малейшим ее нарушениям, вольным или невольным, члены императорской фамилии относились очень ревниво. Нарушения, даже самые пустяковые, жестко пресекались заинтересованной стороной. Один из сановников упоминает, как во время встречи великокняжеского окружения Александра III (4 августа 1890 г.) он, подавая букеты великим княгиням, сбился «в их старшинстве», что немедленно вызвало «замечание Марии Павловны, что я ее больше знать не хочу»[123]. Это была, конечно, шутка, но с весьма серьезным подтекстом…

Парадные большие выходы были своеобразной «работой» с ее профессиональными издержками и определенным цинизмом. Один из мемуаристов упоминает, что при подготовке «Большого выхода» члены императорской фамилии собирались в Малахитовой

гостиной «за кавалергардами» и «весело болтали, покуда не наступал момент одеть маску торже-

ственности. Затем процессия выстраивалась…».[124] В этом отношении члены большой императорской семьи напоминали профессиональных актеров, которые перед, скажем, «Гамлетом» могут вести пустяковые беседы, а затем, буквально через несколько минут, «вышибать слезу» у благодарного зрителя…

В больших выходах помимо императорской фамилии принимали участие придворные чины, кавалеры и дамы. Придворные чины и кавалеры пользовались привилегией открывать это шествие, а придворные дамы замыкали его. Примечательно, что в официальных документах четко перечислялись все те лица[125], которые в силу своего положения были *обязаны являться* на большие выходы. Упоминались и те, кто *имел* право явиться на большой выход. Иногда на выходы приглашались городские головы и купцы 1-й гильдии. В особо торжественных случаях приглашались высшее духовенство и дипломатический корпус.

При *малых выходах* в шествии принимали участие лишь члены императорской фамилии. На эти выходы имели право явиться только те придворные[126], которые получали частные повестки.

Парадное платье императрицы Александры Федоровны. 1900-е и.

В этих «частных повестках» оговаривались дата выхода, время прибытия во дворец, форма одежды – «дамам быть в русском платье, а кавалерам в парадной форме», место сбора – «собираться же особам, имеющим вход за кавалергардов, – в Концертном зале, военным генералам, штаб-и обер-офицерам – в Николаевском зале и Аванзале, чужестранным послам и посланникам – в зале Петра Великого, городским дамам и гражданским чинам – в Гербовом зале, городскому голове и купечеству – в Фельдмар-

шальском зале». Эти повестки рассылались за подписью камер-фурьера.

Когда придворная форма менялась, то впервые она «обкатывалась» именно на дворцовых выходах. Например, на выходе по случаю тезоименитства Николая I 6 декабря 1844 г. «все генералы впервые явились вместо прежних киверов в касках вновь установленного образца. Следующий выход – новшество – после отмены чулков и башмаков, оставленных впредь для одних балов, все гражданские и придворные чины явились уже в белых брюках с золотыми галунами. Эта перемена была встречена всеобщей радостью, особенно со стороны людей пожилых. Даже у придворных певчих штаны заменены брюками по цвету их мундира, и вообще чулки с башмаками сохранены только для официантов и лакеев. Пудра была отменена еще в начале царствования Николая Павловича. У всей придворной прислуги белые штаны заменены были пунцовыми плисовыми»[127].

Во время торжественного шествия придворные старались оказаться «на виду» у царя, чтобы поймать милостивый взгляд, реплику, брошенную мимоходом. Это становилось «личной победой» сановника, предметом гордости и бесконечных обсуждений. Вместе с тем среди придворных присутствовал и неизбежный критический взгляд на происходящие

события. Окружающие буквально «сканировали» самодержцев, оценивая их внешность, одежду, манеру поведения и настроение. Безусловно, для того чтобы годами находиться под таким льстиво-критическим «сканированием», нужны были не только крепкие нервы, но и своеобразный профессиональный навык.

Конечно, льстивые оценки звучали публично, а критика «оседала» в дневниках и мемуарах, или оставлялась для сплетен «в узком кругу». После смерти Николая I и начала правления Александра II в дневниках и мемуарах рефреном звучит, постоянно усиливаясь, мысль о том, что «Двор уже не тот». На это сетовали сановники Александра II, помнившие действительно блестящий и дисциплинированный двор Николая I.

И.Н. Крамской. Портрет П.А. Валуева. Начало 1880-х гг.

Об этом же будут писать сановники Александра III

и Николая II, говоря о предшествующем царствовании. И это не были сетования стариков на тему, что «молодежь уже не та». Это было действительно так. Российский Императорский двор в силу субъективных и объективных причин обуржуазивался, постепенно утрачивая весь тот блеск, который был так органично присущ императорским дворам феодального периода развития страны. Во второй половине XIX в. стали очень внимательно считать деньги, тратившиеся на эфемерную пышность дворцовых церемоний.

Министр внутренних дел Александра II П.А. Валуев записал в дневнике об одном из дворцовых больших выходов: «…Толпа красных от жара сановников, малочисленность присутствовавших дам, возрастающий легион неизвестных или новых церемониймейстеров, камергеров и камер-юнкеров, отсутствие всякого видимого участия со стороны всего присутствовавшего собрания…».

В дневнике А. Богданович 3 июня 1889 г. появилась следующая запись: «Сегодня с утра начали к нам приходить, чтобы смотреть въезд греков. На всех въезд произвел большое впечатление. На меня же эта церемония произвела впечатление балагана: золотые кареты устарели, смешны; чины двора, которые там сидят, похожи на марионеток: скороходы, арабы, декольтированные дамы – все это вызывает улыбку, а не

восторг. Вся процессия движется медленно. Государь тяжело сидит на лошади, в нем много добродушия, но мало импозантности». Заметим, что на «въезд греков» мемуаристка и ее гости смотрели из окон дома Богдановичей, находившегося на Исаакиевской площади, и в целом мемуаристка была расположена к Александру III[128]. Другой мемуарист, записывая впечатления от большого выхода (26 ноября 1910 г.) в Зимнем дворце по случаю Георгиевского праздника, отметил: «Это событие, потому что уже давно выходов не было. Было очень многолюдно, но беспорядочно и нудно. Беспорядочно до того, что мне пришлось возвратиться домой в чужом пальто и шапочке»[129].

Но случались большие выходы, которые оставляли обильные следы в мемуарной литературе. На эти «исторические» *большие выходы* собирались буквально все, допущенные в императорский дворец. К числу таких выходов можно отнести большой выход, состоявшийся 4 апреля 1866 г. В этот день у Летнего сада на Александра II состоялось первое покушение, положившее начало эре политического терроризма в России. В 7 '/$_2$ вечера в Зимнем дворце состоялся громадный по числу присутствовавших большой выход «Их Величеств из Золотой гостиной в Большую церковь дворца»[130].

Однако такие события были очень редкими. Чаще в век, когда начали понимать, что время – это деньги, большие дворцовые выходы стали использоваться как место, где допустимо накоротке обсудить и даже решить важные проблемы в кругу «своих». На выходах можно было увидеть многих чиновников, в кабинеты которых в обычном порядке попасть было проблематично. Да и сама торжественность обстановки императорской резиденции располагала к неформальному общению и к неформальному решению «вопросов».

«Большие» церемониалы могли включать в себя малые. Например, к числу таких малых церемониалов можно отнести традицию «безмена» (от фр. – baise-main), т. е. церемонию целования руки императрицы придворными дамами. Следует заметить, что в последней четверти XIX в. при Дворе начала набирать силу тенденция к некой стандартизации многих привычных церемониалов. Так, если раньше на приемах или балах гости сами рассаживались за накрытые столы, то со временем их стали рассаживать лакеи. Таблички и схемы с указанием места за столом появились при Николае II. При Александре III внесли изменения и в традицию «безмена». Это произошло 1 января 1887 г. во время большого выхода. Мемуарист писал об этом: «До нынешнего года, выстраива-

ясь вереницею, дамы не соблюдали никакого порядка в старшинстве, и поэтому, конечно, вперед попадали не старшие, а более нахальные. В этом году решено, чтобы дамы подходили по старшинству чина; согласно этому, церемониймейстер Дитмар подошел к гр. Воронцовой и указал ей место. Она очень обиделась за такое указание и пожаловалась мужу, который распек несчастного церемониймейстера, а этот, разумеется, пошел жаловаться Долгорукому. Долгорукий имел объяснение с Воронцовым и подал в отставку, но, разумеется, потом все уладилось». Следует заметить, что упомянутая «Воронцова» была женой министра Императорского двора гр. И.И. Воронцова-Дашкова. Несмотря на неизбежные накладки, порядок прижился, и к руке императрицы Александры Федоровны дамы подходили с учетом выверенного «до миллиметра» старшинства.

Сановников «строили» соответственно их рангу и во время принесения поздравлений императору. На дне рождения Александра III (26 февраля), который традиционно проводился в Аничковом дворце, очередность поздравлений была следующей: «Дамы, т. е. статс-дамы, гофмейстрины и фрейлины малых дворов, жены адъютантов государя до вступления на престол, Государственный совет, первые чины двора, генерал-адъютанты, командиры полков гвардии и

еще несколько лиц, втершихся происками и нахальством…»[131].

Надо заметить, что парадные выходы были интересны только для новичков Большого Света. Те, кому годами по должности приходилось являться на эти бесконечные выходы, смотрели на них как на тяжелую обузу и по мере возможностей ими пренебрегали. Кто-то пытался «экономить время». Например, Государственный секретарь А.А. Половцев, после того как царская семья уходила слушать обедню в дворцовую церковь, не оставался толкаться в залах в ожидании обратного шествия семьи, а немедленно отправлялся объезжать великокняжеские передние (дело было 1 января и эти визиты носили обязательный характер. – И. З.) и «Уф!.. Возвращаюсь в Зимний дворец задолго до окончания обедни и приема дипломатического корпуса»[132].

В начале XX в., при Николае II, парадные дворцовые церемонии постепенно свелись к минимуму. Во многом это было связано с личными особенностями императрицы Александры Федоровны. Она физически и морально тяжело переносила многочасовые, пышные и тягучие, дворцовые действа. В какой-то степени она оказалась для них «профнепригодна». Конечно, это не способствовало ее популярности в глазах высшего света, поскольку для многих сановни-

ков и их жен именно в этом и заключался смысл жизни, а императрица лишила их этого смысла.

В условиях начавшейся в 1914 г. Мировой войны пышность дворцовых приемов и выходов «сократили» по уважительным причинам. Когда страна вела тяжелую войну, было неуместно устраивать торжественные дворцовые действа.

Экипаж с императрицей Александрой Федоровной и вдовствующей императрицей Марией Федоровной в день майского парада

Все это фиксировали прилежные современники. Посол Франции в России М. Палеолог отмечает (21 ноября 1914 г.), что «Александровский дворец предстает передо мной в самом будничном виде: церемо-

ниал сведен к минимуму. Мою свиту составляют только Евреинов, камер-фурьер в обыкновенной форме и скороход в живописном костюме времен императрицы Елизаветы, в шапочке, украшенной красными, черными и желтыми перьями»[133]. Через несколько месяцев (3 марта 1915 г.) новая встреча с семьей царя: «Без десяти минут час граф Бенкендорф, обер-гофмаршал двора, вводит нас к его величеству, в одну из маленьких гостиных царскосельского дворца; император выказывает себя, по своему обычаю, простым и радушным… тотчас же входят императрица, четыре молодые княжны и цесаревич с обер-гофмейстриной Нарышкиной. Несколько слов представления – и все идут к столу»[134].

Помимо парадных выходов существовали и парадные выезды: 6 августа – в день Преображения Господня – в Преображенский собор; 30 августа – в день праздника ордена Св. Александра Невского – в Александро-Невскую лавру; для встречи невест Высочайших особ; на освящение храмов; на смотр войск и военные праздники в столице. Придворным церемониям было несть числа…

Церемония у Иордани

В числе традиционных дворцовых церемониалов «на пленэре» важное место занимал праздник Крещения Господня. О важности этого события говорит то, что на этот церемониал придворным и сановникам необходимо было являться в парадной форме.

Один из подъездов Зимнего дворца, который официально именовался Посольским, получил со временем название Иорданского, поскольку именно из этого подъезда начиналось торжественное шествие к Иордани, вырезанной во льду Невы. Кстати говоря, Петр I получил простуду, окончательно свалившую его, именно во время такой церемонии в январе 1725 г.

А. Убиган. Водосвятие у Зимнего дворца

Барон Корф писал, что «При Александре I всегда бывал, несмотря на степень мороза, большой парад с пушечной стрельбой и с беглым ружейным огнем при погружении креста в «Иордань», которая устраивалась на Неве, против посланнического подъезда. При Николае I сохранилось только последнее, т. е. Иордань с выходом двора на Неву, а парад заменен сбором военно-учебных заведений и небольшого отряда войск внутри дворца»[135]. Такая перемена была связана с тем, что во время довольно долгого действа в войсках, стоявших неподвижно, случалось много об-

морожений.

Водосвятие у Грота в Царском Селе

В 1842 г. император Николай Павлович приказал возобновить в день Крещения Господня прежний обычай и стал собирать к церемонии войска. Однако это делалось, если температура воздуха была не ниже 5 °С. Но в январе, при суровых зимах, теплые дни – редкость, и церемония Иордани «с войсками» тоже стала редкостью. А если таковое и происходило, то это отмечалось мемуаристами. Например, в январе 1851 г. выход на Иордань состоялся «по образцу до 1819 г.», поскольку мороз был всего в 2 градуса.

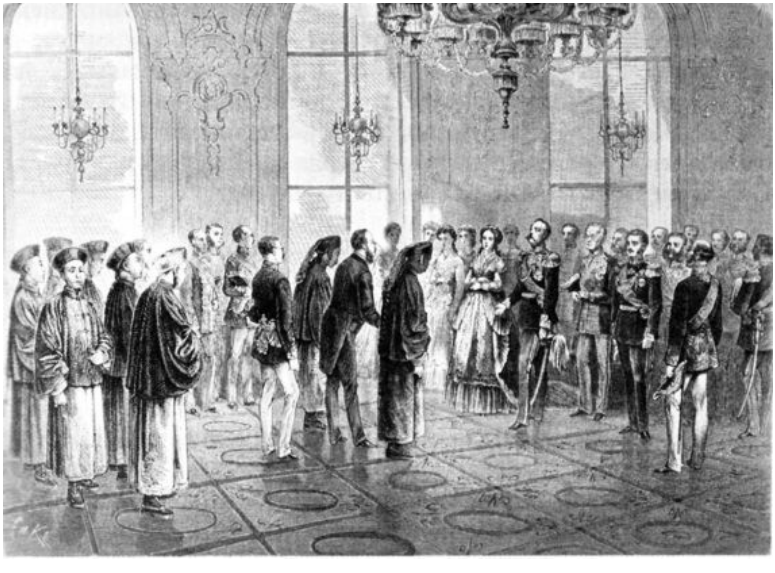
Иногда во время этой церемонии происходили события, запоминавшиеся современникам надолго. В

январе 1905 г. во время орудийного салюта одна из пушек выстрелила картечью, обрушившейся на Свиту Николая II и самого царя. Все решили, что это террористический акт. Однако следствие показало, что это была обычная халатность. Только по счастливой случайности никого не убили.

Николай II в дневнике ежегодно фиксировал свое участие в церемонии у Иордани на льду Невы. Во время революции 1905–1907 гг. в целях обеспечения безопасности императора действо церемонии перенесли на пруды охраняемого Царскосельского парка. В январе 1906 г. Николай II записал: «Обошел войска в Церковном зале и затем пошли к обедне. В 12 час. началось шествие к Иордани, которая была устроена у Грота на озере. Погода стояла чудная, тихая и солнечная. Участвовали военно-учебные заведения и Царскосельский гарнизон». После того как революция была подавлена и покончено с политическим террором, действо церемонии вернули на традиционное место – на лед Невы. 6 января 1913 г. Николай II, «окончив утренние бумаги», выехал в Петербург: «Крещенский выход был по-прежнему, но только без дам. На Неве было совсем не холодно, несмотря на 7° мороза».

Представления императорам

Представления российским императорам имели свои давние традиции. Поводы для представления императору были разные. Это могло быть как назначение на значимую должность, так и уход с должности. Получение воинского звания и награждение орденом. Приезд из-за границы и отъезд за нее. Документы совершенно четко регулировали как саму процедуру представления, так и круг тех, кто имел право быть представленным венценосцам. Согласно Высочайше утвержденному «Положению»[136], «имели быть» представленными прежде всего придворные чины «обоего пола».



Представление китайскою посольства императору Александру II

Кроме этого, в этот круг входили: военные и гражданские чины первых четырех классов; полковники, командующие отдельными гвардейскими частями; супруги, вдовы и дочери особ первых четырех классов; супруги лиц, состоящих в звании камергеров и камер-юнкеров; супруги церемониймейстеров; дамы, бывшие фрейлинами, «каких бы чинов мужья их ни были, когда получат на это, по особым их просьбам, разрешение»; супруги флигель-адъютантов и адъютантов их императорских высочеств; су-

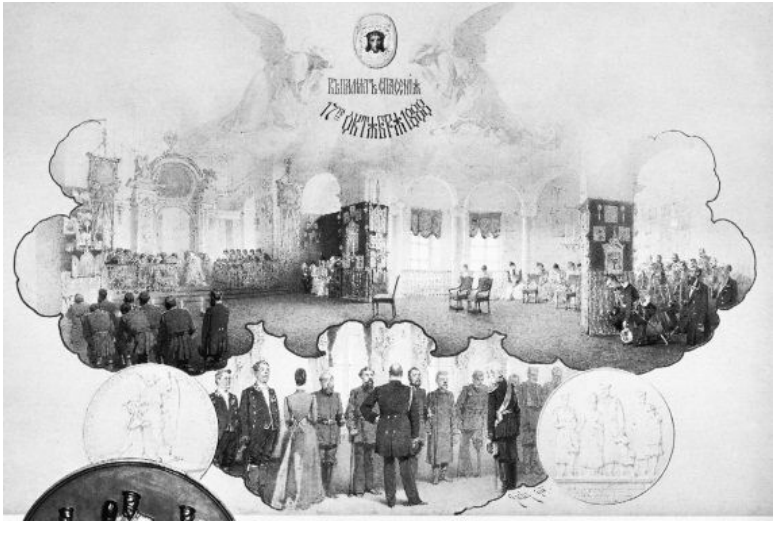
пруги полковников лейб-гвардии; супруги и дочери губернских предводителей дворянства, приезжающие в Петербург, «хотя бы мужья и отцы их были чином ниже IV класса, ибо они, состоя в означенном звании, пользуются сим чином зауряд»[137]. Круг, имевших право на представление императорам, был довольно широк.

Наряду с императорами представлялись и императрицам. Российские императрицы традиционно принимали представлявшихся в Золотой гостиной Зимнего дворца. Как правило, это были дамы и девицы, но и мужчин среди представлявшихся императрице оказывалось довольно много. Поскольку для представлявшихся это событие было весьма значимым, то они оставили множество описаний таких представлений.

Например, А.С. Пушкин представлялся императрице Александре Федоровне в 1834 г. дважды. Первый раз – по случаю пожалования камер-юнкером 1 января 1834 г., о чем оставил в дневнике следующую запись: «Сейчас иду во дворец представляться царице… Представлялся. Ждали царицу часа три. Нас было человек 20… Я по списку был последним. Царица подошла ко мне, смеясь: (фр. – И. З.). «Нет, это беспримерно! Я себе голову ломала, какой Пушкин мне будет представлен. Оказывается, что это вы… Как поживает ваша жена? Ее тетка (Е.И. Загряжская. – И. З.)

в нетерпении увидеть ее в добром здравии, – дитя ее сердца, ее приемную дочь… (рус. – И. З.)» …и повернулась. Я ужасно люблю царицу, несмотря на то, что уже 35 лет и даже 36».[138] Надо добавить, что императрица «ломала голову», потому что перед представлением ей заранее приносили список всех тех, кто жаждал быть представленным.

Поскольку представления происходили и в загородных резиденциях, и в довольно раннее время, то всем представлявшимся обязательно предлагали предварительно позавтракать: «Встреча была без всякого парада: простая придворная карета с парой лошадей в английской упряжи, лакей и грум в красных ливреях. В передней дворца меня встретили только лакеи и камер-фурьер, который провел меня в комнату, где был накрыт чайный стол с холодной закуской, и сообщил мне, что в моем распоряжении остается полчаса до приема»[139].



М. Зичи. В память спасения 17 октября 1888 г.

Как правило, представлявшихся выстраивали в шеренгу в одном из дворцовых залов. Число представлявшихся могло достигать нескольких десятков человек. Император, входя в зал, здоровался со всеми, и затем начинал обходить шеренгу, задавая представлявшимся по одному-два вопроса. С.Ю. Витте описывал свое первое представление Александру III в 1891 г. следующим образом: «Как только я приехал в Петербург и занял место директора Департамента железнодорожных дел, то, по принятому порядку, я должен был явиться к государю… Я представился ему в общий прием, потому что лиц, которые занимали

такое маленькое положение, как я, государь не принимал отдельно… Был назначен определенный час, когда отходил в Гатчину поезд… По приезде в Гатчину… всех приезжающих повезли в Гатчинский дворец; там нам отвели несколько комнат, в которых мы и привели себя в порядок. Затем нас всех повели… в приемную комнату. Причем, так как император Александр III ужасно любил жить скромно, то он… занимал средний этаж… – совсем низкий, с маленькими комнатами. Там была большая зала, в которой государь принимал. Нас всех заперли в зале; вышел император, один, по обыкновению очень скромно одетый, конечно, в военной форме, но форма эта была уже более или менее поношенной. Он своей тяжелой поступью… последовательно подходил к каждому по порядку… и каждому сказал несколько слов… Потом дежурный флигель-адъютант подошел к нам и сказал, что мы все можем уйти… По обыкновению были приготовлены столы для завтрака… Делается так, что те экипажи, которые привозят во дворец, поджидают и увозят на вокзал (в каждый экипаж садятся двое)…».

М. Зичи. Представление в Зимнем дворце шаху Насир-ад-Дину великой княжны Марии Александровны. 1874 г.

Во время представления император мог изредка позволить себе задержаться на некоторое время у интересующего его человека для беседы. В это время все остальные должны были терпеливо ждать своей очереди. Естественно, всех остро интересовала тема подобной беседы. С.Ю. Витте приводит один из подобных эпизодов. Во время его представления Александру III Витте обратил внимание на то, что Александр III долго тихо разговаривал с одним из представлявшихся вместе с ним военным: «Я решился его спросить: Простите, если это нескромно, но можно вас спросить: почему Вас Император задержал, что он вам говорил? Полковник улыбается и говорит. Ви-

дите ли, государь меня знал, когда я был очень полный, а теперь я худой, вот он меня все время и расспрашивал, каким образом я сделал, что так похудел? Я ему рассказал, какую я вел жизнь, что я ел. Расспросив меня тщательно, он сказал, что очень мне благодарен, что он это тоже попробует, потому что ему неудобно быть таким толстым»[140].

Российские императоры принимали представлявшихся и в своих рабочих кабинетах. Поскольку таких представлений были десятки, то у них вырабатывались определенные профессиональные приемы. О них знали, и перед началом приема вполголоса инструктировали представлявшегося, что означают те или иные жесты и слова царя. Гофмаршал, отвечавший за четкость процедуры представлений, инструктировал каждого из представлявшихся: «В 11 часов начнется прием, будут вызывать по имени, отчеству и фамилии, отвечать только на вопросы императора, самому вопросов не задавать, аудиенция продлится минут пять, выходя, не поворачиваться спиной к государю»[141].

О манере работы Николая II и его эмоциональном складе

Николай II принимал представлявшихся у себя в кабинете, непременно выйдя из-за стола. При этом он подходил к окну и поворачивался к нему спиной, глядя на собеседника. Свет тогда падал на представлявшегося, а лицо царя оказывалось в тени, и за его мимикой было трудно следить.

Когда царь терял интерес к собеседнику или вопрос был исчерпан, он слегка поворачивался к окну и задавал один-два малозначащих вопроса. Это означало, что аудиенция себя исчерпала. Конечно, «ход к окну» и поворот спиной к свету относились к маленьким профессиональным хитростям, столь важным при повседневной работе с людьми…

Один из мемуаристов описывает представление Николаю II в апреле 1905 г. в Александровском дворце, следующим образом: «Я вошел. Царь был в кителе, безо всяких орденов, и, когда я, входя, закрывал за собою две тяжелые двери, он, встав из-за стола и, разминаясь и нагибаясь, подошел к окну, а затем повернулся мне навстречу. Я низко поклонился; царь сделал шага два или три ко мне и на представление

Глазова пожал мне руку»[142].

Если представление происходило повторно, то император мог предложить собеседнику сесть: «Государь принял меня в кабинете и на этот раз предложил мне сесть»[143]. Все отлично понимали, что это больше, чем жест обычной вежливости. Это расценивалось как свидетельство расположения к собеседнику, которого причисляли к негласному списку «своих».

Следует подчеркнуть, что Николай II «на работе» активно использовал свое природное обаяние, буквально очаровывая собеседников своим вниманием к их проблемам. Те, кто встречался с царем, отмечали, что он, общаясь с собеседником, все свое внимание «сосредотачивал на личности того, с кем он говорил, выказывая живой интерес к его службе, к его здоровью, к его семейному и даже материальному положению и т. п.»[144]. То есть российские императоры интуитивно использовали те методы, которые столь талантливо описал спустя несколько десятилетий Дж. Карнеги. Суть этого метода состояла в «погружении» в проблемы собеседника. Как правило, это срабатывало, особенно с учетом того, что Николай II действительно был щедро наделен природой даром личного обаяния.

Но тем не менее и обаяние не всегда срабатыва-

ло, и некоторые из собеседников царя довольно отчетливо чувствовали, что весь церемониал – это только дань традиции и прошлому. Что его выполняют «без души» и только в силу обязанности. Да и принимать приходилось подчас людей, отношение к которым было у Николая II весьма сложным. Но принимать их было надо, надо было улыбаться и говорить все положенные слова. Мемуаристы это прилежно фиксировали: «С мая, в царский день, я был вынужден ехать в Царское Село, так как получил официальное предложение… Была обедня, было поздравительное дефилирование мимо государя и государыни, был завтрак… Завтрак был сервирован на отдельных небольших столах – по 6–8 кувертов на каждом… Вся церемония носила характер скучной формальности»[145].

Те, кто работал с Николаем II годами, единодушно отмечали ум царя и его способность схватывать «на лету главную суть доклада». Царь «понимал, иногда с полуслова, нарочито недосказанное; оценивал все оттенки изложения. Но наружный его облик оставался таковым, будто он все сказанное принимал за чистую монету. Он никогда не оспаривал утверждений своего собеседника; никогда не занимал определенной позиции, достаточно решительной, чтобы сломить сопротивление министра, подчинить его своим желаниям и сохранить на посту, где он освоился и успел себя про-

явить… Царь был внимателен, выслушивал, не прерывая, возражал мягко, не поднимая голоса»[146].

Николай II сознательно воспитал в себе «закрытость» мимики, эмоций и мнений, отчетливо понимая, что его «мнение» или неосторожное замечание могут легко превратиться в «высочайшее повеление». Он продолжил традицию, сформировавшуюся еще при Александре II, четко разграничивавшим свою частную жизнь и работу. Этому правилу Николай II следовал неукоснительно, поэтому «только с министрами на докладах царь говорил серьезно о делах, их касающихся. Со всеми другими, с членами императорской фамилии, с приближенными, – государь тщательно старался избегать ответственных разговоров, которые могли бы его вынудить высказать свое отношение по тому или иному предмету»[147].

Наиболее проницательные современники понимали это довольно отчетливо. А. Богданович пересказала в дневнике (8 июня 1908 г.) одно из подобных мнений: «Стишинский говорил про царя, что он – сфинкс, которого разгадать нельзя. Царь – слабовольный, но взять его в руки невозможно, он всегда ускользает, никто влияния на него иметь не может, он не дается, несмотря на всю слабость характера»[148].

Завершая разговор о манере работы царя, умест-

но привести высказывание В.И. Гурко, которое полностью коррелируется с вышеизложенным: «Техника царского ремесла имеет свои трудные стороны, но и свое немаловажное значение, хотя бы с точки зрения степени достигаемой популярности. Эта техника Николаю II и Александре Федоровне была совершенно чужда и даже недоступна. Но у государя отсутствие непринужденности в общении с незнакомыми ему лицами искупалось чарующим выражением его глаз и теми особыми флюидами личного обаяния, которые обвораживали всех, впервые к нему приближавшихся. Императрица, наоборот, всех обдавала холодом и вызывала у своих собеседников отнюдь не симпатичные к себе чувства»[149].

Эмоциональная «закрытость» Николая II породила целое направление в мемуарной и исследовательской литературе, в которой существует масса полярных мнений – от эмоциональной патологии до сверхволи монарха.

Многое в особенностях поведения Николая II связано с его детством. Несколько эпизодов времен детства и отрочества сыграли заметную роль в формировании личности царя. О них Николай II вспоминал спустя много лет. Так, на маленького Николая глубочайшее впечатление произвел эпизод с шаровой молнией, которая влетела в дворцовую церковь во вре-

мя службы. Он видел, что император Александр II оставался во время этого происшествия совершенно спокоен, и стремление подражать деду заставило сознательно его выработать необычайное самообладание[150].

Сдержанность царя в стрессовых ситуациях была загадкой для современников и порождала самые разнообразные толки.

Флигель-адъютант А. Мордвинов, тестем которого был К.И. Хис – воспитатель и преподаватель молодого цесаревича, также подчеркивал, что «даже мальчиком он почти никогда не горячился и не терял самообладания»[151].

Государственная деятельность неизбежно связана с решением сложных, конфликтных ситуаций. Общеизвестно, что царь старался избегать их. Объясняют это по-разному. Одни пишут о его воспитанности, которая мешала ему говорить неприятные вещи своим сановникам, другие видят в этом проявление некоего двоедушия и иезуитства. Например, С.Ю. Витте, который не питал особых симпатий к царю, отмечал, что «Государь по натуре индиферент-оптимист. Такие лица ощущают чувство страха только тогда, когда гроза перед глазами, и, как только она отодвигается за ближайшую дверь, оно мигом проходит»[152]. Министр на-

родного просвещения А.Н. Шварц писал, что «не сердился он, как будто, никогда. Ни сам я гнева его никогда не видел и от других о проявлениях его никогда не слышал»[153]. Военный министр А. Редигер считал, что «несмотря на выпавшие на его долю тяжелые дни, он никогда не терял самообладания, всегда оставался ровным и приветливым, одинаково усердным работником. Он мне говорил, что он оптимист»[154].

Наблюдавшая Николая II на протяжении 12 лет А.А. Вырубова отмечала, что рассердить царя было довольно трудно, но «когда он сердился, то как бы переставал замечать человека, и гнев его проходил гораздо медленнее… В нем не было ни честолюбия, ни тщеславия, а проявлялась огромная нравственная выдержка, которая могла показаться людям, не знающим его, равнодушием. С другой стороны, он был настолько скрытен, что многие считали его неискренним. Государь обладал тонким умом, не без хитрости, но в то же самое время он доверял всем»[155].

Особенно примечательно поведение царя в стрессовых ситуациях. За время его царствования их было достаточно. Но войны – это события, которые потрясают любую державу до основания. В день начала Русско-японской войны военный министр А.Н. Куропаткин записал в дневнике: «28 января 1904 г. На до-

кладе 27 числа государь был бледен, но спокоен»[156]. Посол Германской империи граф Пурталес, сообщивший царю об объявлении войны в 1914 г., также отмечал это необычайное самообладание, которое даже вызвало у него впечатление некой психической аномалии: «31 июля 1914 г. Царь спокойно выслушал меня, не выдавая ни малейшим движением мускула, что происходит в его душе… У меня получилось впечатление, что мой высокий собеседник либо в необычайной манере одарен самообладанием, либо еще не успел, несмотря на мои весьма серьезные заявления, постигнуть всю грозность создавшегося положения»[157].

Особенно много толков вызвало поведение царя во время отречения. Наиболее часто цитируется фраза официального историографа Ставки генерала Д.Н. Дубенского, произнесенная во время допроса в августе 1917 г.: «Это такой фаталист, что я не могу себе представить… он отказался от Российского престола, как сдал эскадрон»[158]. Это показное спокойствие глубоко оскорбило многих и, в свою очередь, заставило спокойно отнестись к смерти самого царя и его семьи летом 1918 г. Но вместе с тем генерал, сталкивавшийся с царем только с 1914 г., счел нужным добавить: «Я думаю, будут писать об этом многие психологи, и им

трудно будет узнать: а вывести, что это равнодушный человек – будет неверно».

Крупный чиновник В.Н. Гурко писал, что «о степени самообладания Николая II можно судить хотя бы по тому, что никогда его не видели ни бурно-гневным, ни оживленно-радостным, ни даже в состоянии повышенной возбужденности… Многие вопросы он принимал очень близко к сердцу, а некоторые явления вызывали в нем сильнейший гнев, который он тем не менее имел в виду всецело скрывать под маской спокойствия и даже равнодушия»[159].

Впечатление о чрезмерном спокойствии царя глубоко поразило и принимавшего текст отречения А.И. Гучкова. Во время допроса в Чрезвычайной следственной комиссии 2 августа 1917 г. он поделился своими наблюдениями: «Вообще я должен сказать, что вся эта сцена произвела в одном отношении очень тяжелое впечатление… что мне прямо пришло в голову, да имеем ли мы дело с нормальным человеком? У меня и раньше всегда было сомнение в этом отношении, но эта сцена; она меня еще глубже убедила в том, что человек этот просто, до последнего момента, не отдавал себе полного отчета в положении, в том акте, который он совершал… мне казалось, что эти люди должны были понять, что они имеют дело с человеком, который не может считаться во всех отношениях

нормальным»[160].

Не все разделяли это мнение. О том, что это непрошибаемое спокойствие только маска, писали те, кто хорошо знал царя на протяжении многих лет. Они подчеркивали, что для сохранения этой привычной маски царю иногда требовались серьезные волевые усилия. Хорошо знавшая его баронесса С.К. Буксгевден вспоминала, что «сдержанность была второй его натурой. Многие спрашивали: отдавал ли он полностью себе отчет в трагичности некоторых событий? – настолько спокойно было его отношение, настолько скрытно было выражение его лица. На самом деле это была маска»[161]. А. Блок приводит слова генерала Д.Н. Дубенского: «Когда он говорил с Фредериксом об Алексее Николаевиче один на один, я знаю, он все-таки заплакал»[162].

Свои настоящие переживания царь позволял видеть только самым близким людям. Младшая сестра царя Ксения в дневнике писала, что после приема в Зимнем дворце в апреле 1906 г. по случаю открытия заседаний 1 Государственной думы «многие плакали! Мама и Алике плакали, и бедный Ники стоял весь в слезах, самообладание его, наконец, покинуло, и он не мог удержаться от слез!». Очень характерное замечание сестры – «наконец». Видимо, чрез-

мерное спокойствие государя угнетало даже самых близких к нему людей[163]. А. Вырубова в воспоминаниях упоминает, что когда царь вернулся в Царское Село после отречения 9 марта 1917 г., он, «как ребенок, рыдал перед своей женой»[164]. Она же передает слова царя: «Видите ли, это все меня очень взволновало, так что все последующие дни я не мог даже вести своего дневника»[165]. Один из биографов царя Е.Е. Алферьев в самом названии своей книги выразил мысль о его необычайной воле. Он писал, что «постоянной упорной работой над собой он развил в себе сверхчеловеческое самообладание и никогда не выражал сколько-нибудь явно своих переживаний. По своей природе Государь был очень замкнут… Незнание порождало непонимание»[166].

Советские историки 1920-х гг., занимавшиеся этим вопросом, сошлись в том, что это спокойствие есть результат особого психоэмоционального склада царя. Например, П.Е. Щеголев утверждал: «Чувствительность Николая была понижена чрезвычайно, она была ниже уровня, обязательного для нормального человека»[167].

Нам представляется, что нет никаких оснований говорить о какой бы то ни было психической аномалии. Столь сдержанное поведение было результатом

многолетних волевых усилий, вошедших в привычку, ставших вторым лицом. Кроме этого, религиозность царя, граничившая с фатализмом, также способствовала некому отстраненному взгляду на происходящие события. Да и образ спокойного, держащего себя в руках царя импонировал окружающим. Но импонировал только в условиях стабильности. В ситуации надвигающегося краха, который отчетливо ощущался многими современниками, это чрезмерное спокойствие воспринималось как безволие, как психическая аномалия, что, в свою очередь, подрывало престиж императорской власти.

Однако при решении внутриполитических проблем внешне кроткий и спокойный император был склонен к силовым вариантам. Поэтому прозвище «Кровавый» возникло не на пустом месте. Царь до последней возможности тянул с уступками либерального толка на подъеме Первой русской революции, и как только наметилась тенденция к стабилизации, то немедленно отказался от многих из них. Он обласкал командира лейб-гвардии Семеновского полка генерала Мина, залившего Москву в декабре 1905 г. кровью. На докладе о зверствах капитан-лейтенанта Рихтера при подавлении волнений крестьян в Прибалтике царь наложил резолюцию: «Ай, да молодец!». Не менее благосклонно царь относился и к командиру лейб-гвар-

дии Уланского полка генералу Орлову, который также отличался крайней жестокостью[168].

Присяга цесаревичей

Среди придворных церемоний немаловажное значение имела присяга подросших великих князей, и особенно цесаревича. Напомним, что до 1860 г. мальчики в царской семье зачислялись на военную службу буквально с момента рождения. Сначала это было шефство над теми или иными полками русской армии. В семь лет мальчики получали первый офицерский чин и соответствующий мундир. Однако дальше начинались различия и довольно существенные. В 1860 г. на высочайшем уровне принимается решение отсчитывать стаж военной службы великих князей начиная с шестнадцатилетнего возраста[169].

Церемония принесения присяги проводилась по достижении совершеннолетия. Цесаревичи занимали особое место в структурах самодержавной власти. Они должны были обеспечивать устойчивость самодержавной власти и быть готовыми при необходимости «подхватить знамя», заменив отца на троне Российской империи. Для этого их довольно рано «ставили в стой». Царствующие императоры старались выстроить прямую линию преемственности власти: император – цесаревич – старший сын цесаревича.

Когда в 1870-х гг. подрос старший сын цесаревича

Александра – Ники, будущий Николай II, то его, как и отца, рано начали подключать «по образцу прежних лет» к различным мероприятиям юбилейного характера. Подданным внушалась мысль, что этот маленький мальчик через несколько десятилетий будет править империей, так же как и его отец, дед, прадед и т. д.

В июле 1876 г. во время традиционных маневров в Красном Селе в строй был поставлен восьмилетний Ники в походном мундире лейб-гвардии Павловского полка. Это было сделано в память о том, что ровно 50 лет назад будущий Александр II участвовал в маневрах в этой же форме. Как писал дядя мальчика: «Под конец атаки Ники пошел с полком, очень трогательно»[170]. В декабре 1876 г. в Зимнем дворце прошла церемония развода караула от Павловского полка в память назначения Александра II шефом этого полка. Во время развода младший сын Александра II Павел Александрович и старший внук – Ники приняли участие в церемонии, одетые в мундиры по форме лейб-гвардии Павловского полка[171]. Тогда же в декабре 1876 г. Александр II с сыновьями и внуком поехал в Академию наук на празднование 150-летнего юбилея. По свидетельству Сергея Александровича: «Папа пожелал, чтобы Ники присутствовал, как он 50 лет тому назад присутствовал на 100-летнем юбилее. Па-

па, обратясь к Саше и Ники, во всеуслышанье сказал, что надеется, что через 50 лет Ники будет также присутствовать и что Саша будет с ним»[172].

Чтобы как можно раньше сделать *цесаревичей* юридически дееспособными, церемония принесения присяги проводилась для них *в 16 лет*[110], а все прочие *великие князья* принимали присягу только *в 20 лет*[111].

В 16 лет цесаревичи в торжественной обстановке приносили *гражданскую* и *воинскую* присягу. По церемониалу *гражданская присяга* приносилась в Большой церкви Зимнего дворца. Из церкви шествие направлялось в Георгиевский зал, где цесаревич у трона, под знаменем Атаманского «своего имени (по традиции все цесаревичи становились шефами казачьих полков. – И. З.) полка» произносил воинскую присягу «на верность службы Государю и Отечеству».

Это было очень значимое событие и в жизни присягавшего, и в жизни его родителей, и в жизни Императорского двора.

К естественному волнению присягавшего примешивалась боязнь какой-либо ошибки в церемониале на глазах сотен людей. И хотя сама процедура церемониала, естественно, репетировалась, но фактор волнения был неизбежен. Родители тоже волнова-

лись, поскольку их мальчик официально превращался в молодого человека с иными правами и обязанностями.

В 1834 г. в Зимнем дворце к присяге был приведен старший сын Николая 116-летний цесаревич Александр Николаевич. Специально «под цесаревича» в Свод законов Российской империи внесли текст присяги «Для наследника престола при торжественном объявлении совершеннолетия». По тексту присяги цесаревич клялся «верно и нелицемерно служить и во всем повиноваться, не щадя живота своего до последней капли крови… обязуюсь и клянусь соблюдать все постановления о наследии Престола и порядке Фамильного учреждения»[175].

С этой присягой наследник-цесаревич вступил в общественную жизнь. Как вспоминала его младшая сестра Ольга Николаевна: «Саша, сопровождаемый Отцом, встал пред алтарем и развернутым знаменем и звонким голосом прочел текст присяги. Торжественный день был отпразднован концертом церковной музыки»[176]. А.С. Пушкин, присутствовавший на церемонии присяги будущего Александра II25 апреля 1834 г., записал в дневнике: «Присягу произнес он твердым и веселым голосом, но, начав молитву, принужден был остановиться и залился слезами. Государь и госуда-

рыня плакали тоже… Все трое обнялись в слезах»[177].

Со временем все сыновья Николая I прошли через церемонию принесения присяги. И хотя для родителей эта была уже не первая присяга их детей, они попрежнему волновались, как в первый раз. Но кроме волнения, Николай Павлович видел в своих взрослеющих сыновьях прежде всего помощников в его работе. После того, как в ноябре 1847 г. второй сын Николая I – великий князь Константин Николаевич принял присягу, царь писал И.Ф. Паскевичу: «Вчера мой сын Константин присягал и поступил на действительную службу; дай Боже, чтоб он пригодился государству; ума у него довольно»[178].

Присягавший 8 сентября 1859 г. старший сын Александра II, 16-летний великий князь Николай Александрович, по традиции сначала принял общегражданскую присягу в Большой церкви Зимнего дворца, а затем в Георгиевском зале повторил слова воинской присяги вслед за протопресвитером Бажановым. После этого последовали поздравления от высших сановников. Акт присяги с подписью цесаревича был вручен министру иностранных дел князю А.М. Горчакову на хранение.

Г. Виллевальде. Присяга великого князя Николая Александровича в Тронном зале Зимнего дворца.

1859 г.

В это же день уволили воспитателей цесаревича. Кроме пожизненных пенсий «в размере годового оклада» воспитатели и учителя получили «наградные». В.Н. Скрыпицына, которая 16 лет растила цесаревича, учила его читать и писать, получила пожизненную «аренду» в 2000 руб. ежегодно. Воспитатель Г.Ф. Гогель – «аренду» на 12 лет. О.Б. Рихтер – чин флигель-адъютанта. В этот же день новым попечителем цесаревича был назначен граф С.Г. Строганов.

Г. Виллевальде. Присяга великого князя Александра Александровича в Тронном зале Зимнего дворца

20 июля 1866 г.

После смерти Никсы в апреле 1865 г. Александр II подписал Манифест, извещавший подданных о смерти наследника и одновременно о провозглашении новым наследником престола и цесаревичем великого князя Александра Александровича – своего второго сына. 20 июля 1866 г. состоялось торжественное принесение присяги великим князем Александром Александровичем.

Совершеннолетие остальных детей в царской семье наступало, когда им исполнялось 20 лет. Формально с этого момента подрастающие великие князья утрачивали свой «детско-юношеский статус». В этот день на смену воспитателям-мужчинам приходил попечитель, решения которого были столь же обязательны для великих князей, как и их прежних воспитателей.

В этот день для молодых великих князей устраивался своеобразный «выпускной бал-мальчишник». В последний день *перед совершеннолетием* великие князья награждали своих слуг за верную службу («Утром раздавал серебро нашим людям, очень хорошие вещи»). В апреле 1877 г. двадцатилетний младший сын Александра II – великий князь Сергей Александрович не забыл даже свою няню Е.И. Стуттон, которая давно стала членом императорской се-

мьи. Он сам отнес ей платье, чепчик, браслет «с шифром» и портретом воспитанника. Поскольку на следующий день предполагалось проведение церемонии двух присяг, то великий князь зубрил их текст, чтобы не сбиться. Затем следовал семейный обед, после которого родные дарили имениннику подарки. Тогда Сергею Александровичу «от всех» на память подарили традиционные запонки с двумя переплетенными «десятками» («XX». – *И. З.),* символизирующими празднуемое 20-летие. Запонки были украшены бриллиантами и сапфирами – зодиакальными камнями именинника. Старший брат Владимир Александрович подарил золотой портсигар с дарственной надписью. Младший брат Павел также подарил портсигар, но только серебряный, на котором сам выгравировал свое семейное прозвище «Пиц».

Вечером, как это принято, молодежь «по-взрослому» отмечала «последний день детства» Сергея Александровича, а родители и воспитатели также традиционно закрывали на это глаза. Сам именинник записал в этот день в дневнике: «Возня, смех, шум и гам! Потушил лампу и бросал бутылку за бутылкой вниз на мрамор. Расстались все в духе и веселье»[179]. Все эти забавы происходили в Зимнем дворце.

На следующий день, 29 апреля 1877 г., в день 20-летия Сергея Александровича, его привели к гра-

жданской и военной присяге. Утром великого князя поздравили его слуги: «Меня встретили все наши люди с Датским[180] во главе с большим букетом белых роз – мой шифр из красных роз, и внизу две десятки, мои двадцать лет». Поздравили юношу и родители: «Папа мне дал капитанские эполеты. Душка Мамочка мне тут же дала кольцо с сапфиром – и внутри год и число». По традиции совершеннолетний великий князь «раздал кузенам мои значки «XX»». Днем, после большого выхода, в Большой церкви Зимнего дворца Сергей Александрович принес общегражданскую присягу: «Наконец, пришла главная минута. Папа меня взял за руку и подвел к аналою… голос дрожал… у меня опять голос задрожал, но это было не от страха, а от внутреннего морального волнения!.. Кое-как подписал свое имя и обнял Папа и Мама. Первое и главное – кончено, второе не так страшно». Второе – это военная присяга: «Пошли в Георгиевскую залу, битком набитую народом… Мама на троне, Папа опять меня подвел, и я со знаменем в левой руке, правую подняв, прочел с чувством,, по крайней мере, старался, присягу». После этого были многочисленные поздравления и торжественный обед. Правда, этот торжественный день не обошелся без небольшого скандала. Великий князь записал в дневнике: «Вдруг мне приносят чудный букет из розанов и

других цветов, не говоря от кого, а вместе с тем записка свернутая, на которой написано: «От княжны Е.М. Долгорукой». Я чуть не взорвался от ярости!! Не будем больше об этом»[181].

Завещания и похороны монархов

Российские монархи были людьми долга и чести, поэтому задолго до своей кончины, старались в письменной форме выразить посмертную волю. Завещание – документ философский, но с конкретной материальной составляющей. И к этому литературному жанру монархи обращались либо в кризисных ситуациях, либо накануне тех ситуаций, когда они гипотетически могли погибнуть. Все известные тексты завещаний составлялись задолго до смерти монархов.

Завещанием Александра I могут считаться документы, написанные в 1817 г., в которых речь шла о передаче трона Николаю Павловичу, минуя Константина Павловича.

Николай I несколько раз составлял завещание. Первое завещание Николай Павлович составил 21 июня 1831 г. Поводом послужила эпидемия холеры. Позже в 1835 г., накануне поездки императора в западные губернии России, составляется новое завещание. Это были территории, населенные поляками, которые еще не забыли трагедию подавления восстания 1830–1831 гг. Последнее духовное завещание Николай Павлович написал 4 мая 1844 г.

В этом документе, по военному четко разделен-

ному на пункты, по большей части речь шла о распределении собственности Николая I между его детьми и слугами. Николай Павлович счел необходимым лично поблагодарить всех слуг, годами верно служивших ему. Очень красноречиво рисует облик 50-летнего императора последний пункт завещания: «32. Прошу всех, кого мог неумышленно огорчить, меня простить. Я был человек, со всеми слабостями, коим людям подвержены; старался исправить в том, что за собой худого знал. В ином успевал, в другом нет – прошу искренно меня простить»[182].

Александр II составил свое завещание 8 сентября 1876 г. Один из сыновей Александра II записал в дневнике: «Возвращаясь от обедни, мы вышли к Папа, который, видя нас входящих, сказал: «А я писал мое завещание». На всех это сделало грустное впечатление»[183].

Составляя завещания, многие из Романовых очень беспокоились о том, где они будут лежать в Петропавловском соборе, и старались заранее «забронировать» себе место. Например, великий князь Константин Николаевич был очень озабочен тем, что «возле собора в крепости строится вновь семейная усыпальница, и он очень опасается, что будет похоронен там, а не в самой церкви, где, по его словам, его родители обещали сохранить ему место возле его сестры

Александры Николаевны»[184]. Поэтому в своем завещании, составленном в 1888 г., он отдельным пунктом записывает: «Желал бы быть погребен, как мне обещал покойный брат, рядом с сестрою Адини, значит сзади Никсы».[185] Константин Павлович как «в воду смотрел». Несмотря на отдельный пункт в завещании, его похоронили в новой усыпальнице, а не в Петропавловском соборе.

Заканчивалась земная карьера российских государей очень важной церемонией их похорон. Как правило, похороны организовывались по жесткому церемониалу, основанному на прецедентах «прежних лет». Однако при определении процедуры похорон учитывались и «личные пожелания», если таковые высказывались умершим императором в его завещании.

Похороны Павла I, убитого в результате дворцового переворота, прошли скоротечно. Это вполне понятно, поскольку даже обильный грим на лице покойного не мог скрыть следы насилия.

Первым официальным погребением в XIX в. стали похороны умершего в Таганроге императора Александра I[186].

Смерть Александра I окружена множеством загадок. Однако нас интересует именно церемониал похорон императора. После его смерти в Таганроге 19 но-

ября 1825 г. закрутился механизм придворных хозяйственных служб, которые, основываясь на прецедентах «прошлых лет», начали подготовку к торжественным похоронам.

Решением «стратегических вопросов», связанных с организацией похорон, занимался Чрезвычайный комитет, созданный в Таганроге князем П.В. Волконским. Текущими хозяйственными вопросами ведала так называемая «Печальная комиссия» в составе 5 человек.

Прежде всего князь Волконский направил в Петербург запрос с просьбой прислать в Таганрог выписку с материалами о погребении Екатерины II и Павла I. Кроме этого, была организована процедура вскрытия тела умершего императора с составлением патологоанатомического диагноза, в котором перечислялись все выявленные заболевания Александра I, приведшие к его смерти. Документ подписали медики, производившие вскрытие, и ближайшие к царю сановники. Копию документа немедленно с фельдъегерем отправили в Петербург. Александр I стал первым российским императором, умершим вне столицы, в глухом провинциальном городе.

Похороны – это всегда немалые расходы. Императорские похороны – это очень большие расходы, поскольку пышность похорон должна знаменовать со-

бой не только уход помазанника Божиего, но и начало нового царствования. Стоимость императорских похорон, конечно, менялась. Так, в 1796 г. все расходы по похоронам Екатерины II составили 188 830 руб. 50 коп. В 1801 г. скоротечные похороны Павла I обошлись всего в 108 218 руб. (При этом коронация Александра I обошлась казне в 581 518 руб. 30 коп.) При похоронах Александра I на первоначальные расходы выделили 50 000 руб., а поскольку царь умер вне Петербурга, только на дорожные расходы было добавлено 250 000 руб.

Сам церемониал похорон регламентировал еще Петр I. Составленный монархом по европейским стандартам церемониал впервые апробировали в 1699 г., когда хоронили П. Гордона и Ф. Лефорта. В его основу был положен церемониал похорон испанского короля Карла V, которого хоронили в Брюсселе в 1559 г. Но учитывались и более поздние изменения, внесенные в 1796 г. при переносе тела Петра III из Александро-Невской лавры в Петропавловский собор.

Поскольку вскрытие, бальзамирование и перевоз тела покойного царя – дело ответственное и отчасти политическое, то кн. Волконский распорядился «свинцовый гроб запечатать и в Петербурге уже не открывать». Была проведена процедура бальзамирования, тело уложено в свинцовый гроб, а затем в деревян-

ный ящик. Сердце и внутренности уложили в особые серебряные ковчеги[187].

Только на 40-й день после смерти (29 декабря 1825 г.) кортеж выехал из Таганрога. К этому времени выступление мятежных офицеров на Сенатской площади было уже расстреляно картечью и полным ходом раскручивался маховик следствия.

Тем временем тело Александра I неспешно везли через всю Россию в Петербург. По пути проводились периодические осмотры тела и составлялись протоколы. Осмотры проводились Особым комитетом секретно в присутствии графа В.В. Орлова-Денисова, который возглавлял траурный кортеж. За все время путешествия тело умершего императора осматривали пять раз. Кроме того, в гробу был устроен особый клапан, через который также можно было вести наблюдение за состоянием тела. Тем временем по стране расползались слухи – царь был задушен, гроб пустой и вместо императора везут куклу. В это время в Петербурге срочно начали готовиться к похоронам.

Наряду с подготовкой склепа в Петропавловском соборе срочно начали «строить» траурное платье и попоны. В похоронах императора принимало участие множество людей, и всех их требовалось одеть в соответствующее траурное платье. Так как надо было обшить множество участников похорон, то портные

шили платье по трем стандартным размерам. Главными портными стали Князьков, Борисов и Норденстрем. Впоследствии семейство Норденстремов обшивало несколько поколений российских императоров. Для лейб-форейторов и лейб-кучеров платья шились по образцу похоронных одеяний 1801 г. Надо заметить, что «потоковый метод» в шитье похоронного платья применялся даже к родовитым участникам церемонии. Только некоторые из особ изъявили желание сшить себе платье по мерке. Среди таковых оказался и генерал-губернатор М.А. Милорадович. Однако этот наряд ему не понадобился, поскольку Милорадович был смертельно ранен на Сенатской площади 14 декабря 1825 г.

Ежедневно портными представлялись сводки, напоминающие фронтовые, сколько епанчей для церемонии было сшито в течении дня: *7 декабря* скроено 40 епанчей, отдано сшить 40, сшито 10; *8 декабря* скроено 90 епанчей, отдано сшить 90, готово 35. Поскольку траурные епанчи должны были носить люди различного социального статуса, то их шили из разного по стоимости сукна – по 8, 5 и 3 руб. за метр.

Для подготовки всего необходимого к похоронам кроме портных привлекалось множество других специалистов. Мастерица Катерина Шилина изготавливала церемониальные банты и шарфы из черного

крепа.

Очень ответственным делом была подготовка траурных платьев для трех императриц: жены Павла I – Марии Федоровны, жены Александра I – Елизаветы Алексеевны и жены Николая I – Александры Федоровны. Кроме этого, необходимо было обшить многочисленных великих княгинь и княжон с их еще более многочисленными фрейлинами. В этом случае поточный метод даже не рассматривался. Отвечала за изготовление этого крупного заказа модистка Анна Сихлер. Сначала были выработаны расценки: стоимость платья для придворных дам определена в 100 руб.; для императриц, великих княгинь и княжон – из расчета в 270 руб. за платье.

Затем модистка представила в Печальную комиссию куклу в образцовом траурном платье: «Ратинное русское платье с крагеном, рукава длинные, около рукавов плюрезы, на шее особливый плоский черный краген с плюралезами, а шемизетка из черного крапа, шлейф у императриц в 4 аршина, для великих княжон в 3. На голове убор черного крепа с черною глубокою поводкою и с двойным печальном капором, один с шлейфом, а другой покороче; черные перчатки, веер, чулки и башмаки. В день погребения императрицы соизволят на голове иметь большую креповую каппу, так, чтобы все платье закрывало»[188].

Бронзовщик Андрей Шрейбер изготовил всю необходимую арматуру для обитого малиновым бархатом гроба. Общая стоимость парадного гроба составила 1992 руб. Для гроба каретный фабрикант И. Иоахим изготовил траурную колесницу. Ее строила целая бригада мастеров, всего 26 человек. Балдахин делал мастер Зрелов; страусовые плюмажи – театральный декоратор А. Натье; порфиру – мастер Александр Борисов; опушь из 12 горностаев – мастер Пуговкин. Порфиру украшало золотое шитье, выполненное золотошвеей Анной Вендорф. Вся траурная колесница обошлась казне в 18 225 руб.

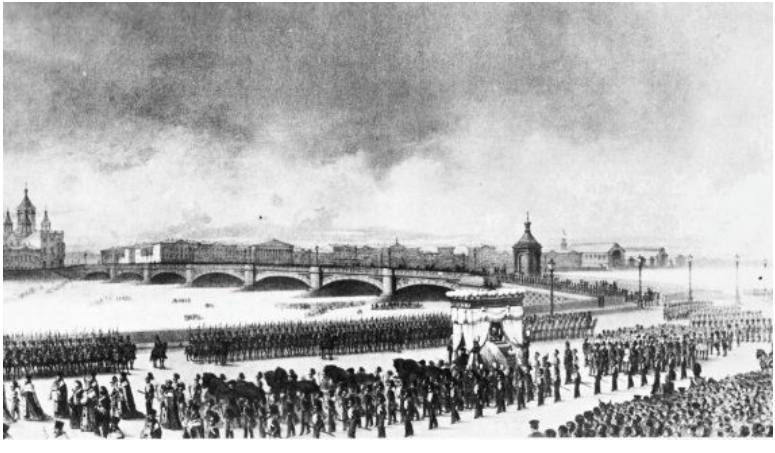
Заметными фигурами на похоронах были латники, следовавшие за гробом, и герольды, возвещавшие на улицах о порядке церемонии похорон. Для черного и белого латников изготовили специальные облегченные латы. Для герольдов – короткое исподнее платье, супервест, далматик, черные чулки и сапоги, четырехугольные шляпы с букетом из перьев, перчатки с раструбом из черного бархата с серебряным гасом и бахромой, на груди и спине – орлы, шитые золотом, на груди – белый галстук. И вот в конце февраля 1826 г. все было готово.

Во время транспортировки тела медики внимательно наблюдали за его состоянием. Несмотря на зимнее время и проведенное бальзамирование, тело порти-

лось, «и дух от него сильный». Однако лейб-медик Тарасов доносил, что никаких изменений в усопшем не наблюдается, разве что замечен слегка потемневший цвет лица. Николай I приказал выехать в Тосно лейб-медику Виллие и личному врачу императрицы Марии Федоровны И.Ф. Рюлю. Гроб вскрыли в присутствии врачей, а также В.В. Орлова-Денисова и председателя Печальной комиссии А.Б. Куракина. В результате совместного осмотра составили «Записку», отправленную Николаю I: «Александр I находится в состоянии, в котором Марии Федоровне его бы лучше не видеть»[189]. Николай I сообщил это матери, но она попросила «приоткрыть крышку гроба, чтобы она могла поцеловать руку Александра I»[190].

Гроб привезли в Царское Село в ночь с 4 на 5 марта 1826 г. Вслед за гробом «Их величества (проследовали) в церковь, где и прощались все с покойным императором в открытом гробе, после чего на императора Александра Павловича возложена была золотая корона, особо для сего сделанная, а гроб залит оловом» (речь идет о металлическом ящике). Утром следующего дня около 11 часов процессия двинулась в Петербург по Кузьминской дороге. В Чесменском дворце свинцовый ящик с телом Александра I переложили из дорожного гроба в новый и опечатал его по всем углам сам Николай I.

Знаменитый мебельщик и поставщик Императорского двора Генрих Гамбс специально для установки в Петропавловской крепости изготовил мебель – диваны, столы и кресла и, не взяв денег, просил принять их «в знак глубочайшего благоговения к памяти покойного».



Похороны Николая I в феврале 1855 г.

Российского императора Александра I похоронили 13 марта 1826 г. в Петропавловском соборе. Однако жизнь брала свое и были подведены материальные итоги роскошных похорон, которые становились естественным рубежом между двумя царствованиями. Все затраты на похороны составили 829 402 руб. 40 коп. Оставшиеся неиспользованные материалы продали. Жену Александра I, императрицу Елизавету

Алексеевну, хоронили в 1826 г. гораздо скромнее, ее похороны обошлись казне всего в 100 000 руб.

Через два года, 24 октября 1828 г., скончалась еще одна императрица – жена Павла I – Мария Федоровна. 13 ноября 1828 г. состоялось ее погребение, во время которого в последний раз соблюдался церемониал, установленный Петром I. С ее смертью традиции века XVIII окончательно ушли в прошлое.

Николай I уже в 1828 г., во время похорон матери, публично упомянул, что при его погребении церемониал будет максимально упрощен[191]. В 1845 г. в приписке к завещанию Николай Павлович сам определил себе место вечного упокоения: «Желаю быть похороненным за батюшкой у стены, так чтоб осталось место для жены подле меня»[192]. И действительно, Александр II, подчиняясь воле отца, провел процедуру похорон Николая I в 1855 г. по новому, упрощенному варианту.

Надо заметить, что упрощенный церемониал похорон императора Николая I в 1855 г. имел неожиданные политические последствия.

К.Е. Маковский. Император Александр II на смертном одре. 1881 г.

Поскольку сразу же после смерти царя по Петербургу поползли слухи об отравлении Николая I, то и упрощенный церемониал был истолкован как стремление поскорее скрыть от подданных тело императора в могиле. В Зимнем дворце об этом было прекрасно известно. По свидетельству фрейлины А.Ф. Тютчевой, императрица Мария Александровна сказала: «Увы! Покойный император, конечно, не ожидал, что своими распоряжениями об упрощении церемониала создаст затруднения своему сыну с первого же

часа его восшествия на престол. Это должно послужить для нас хорошим уроком: вы видите, что мы не имеем права нарушать традиции, что долг наш, как государей, должен брать верх над нашими личными чувствами, и, – грустно добавила она, – что, принадлежа другим в течение всей жизни, мы не имеем права принадлежать себе и после смерти; мы остаемся общественным достоянием до тех пор, пока земля не покроет нас»[193].

Когда в мае 1880 г. умерла императрица Мария Александровна, то, согласно ее духовному завещанию, в церемониал похорон вновь внесли незначительные изменения. Согласно завещанию императрицы, тело ее для прощания выставили не в дворцовых залах, а в Большой церкви Зимнего дворца. Хоронили ее не

в серебряном парчовом платье, а в белом атласном саване и без короны на голове. Видимо, усопшая императрица желала приблизить свои похороны к камерной религиозный церемонии, убрав из печальной процедуры флер холодной, бездушной дворцовой церемониальности.

Прощание началось в комнатах Марии Александровны. Она лежала на кровати, усыпанная ландышами. Александр II со всеми сыновьями сами подняли ее с постели и положили в гроб, покрыв император-

ской порфирой. После короткой литии в дворцовой церкви Александр II и его дети приложились к телу, подняли гроб и сами (Александр II, цесаревич Александр, великие князья Владимир, Алексей, Сергей и Павел) понесли его к выходу из дворца. На Дворцовой набережной гроб установили на лафет. На пути в усыпальницу Петропавловского собора Александр II следовал за гробом верхом, а остальные – пешком. Похороны в Петропавловском соборе всегда производили сильное впечатление на Романовых, поскольку все они отчетливо понимали, что всем им лежать здесь. Молодой великий князь Константин Константинович записал в дневнике в мае 1880 г.: «Я нахожу что-то трогательное в мысли, что мы все найдем тихое, постоянное пристанище в этой церкви»[194].

Император Александр III на смертном одре. 1894 г. Ливадия

Александр II погиб в результате террористического акта, совершенного народовольцами 1 марта 1881 г. Поэтому упрощенный церемониал, по которому хоронили Николая I, полностью повторили. Были привлечены все потребные специалисты, в кратчайшие сроки они обеспечили императорские похороны всем необходимым. Единственным пятном, нарушавшим торжественность скорбной церемонии, стала морганатическая жена Александра II светлейшая княгиня Е.М. Юрьевская. Очевидец и участник похорон Алексан-

дра II писал: «У изголовья гроба впереди всех, но с боку шла с распущенною косою княгиня Юрьевская. Она судорожно рыдала, но эти рыдания казались святотатством, оскорблением величия совершившегося таинства смерти»[195].

Последние официальные похороны «по императорскому стандарту» состоялись в Петербурге в ноябре 1894 г., когда хоронили безвременно усопшего Александра III.

Тогда очень многие на подсознательном уровне чувствовали, что новое царствование счастливым не будет. И к этому имелись основания. Дело в том, что молодой император и молодая невеста категорически настояли на том, чтобы церемония бракосочетания состоялась без промедления, не дожидаясь окончания годичного траура по умершему Александру III. Поэтому после похорон 7 ноября, траур прервали на один день, для того чтобы в Большой церкви Зимнего дворца 14 ноября 1894 г. состоялось бракосочетание Николая II и Александры Федоровны. В сознании многих современников на траур наложилась свадьба, и в этом причудливом смешении траура и свадебных торжеств многие видели сценарий будущего несчастливого царствования. Многие понимали, что инфантильный Николай II пошел на поводу у своей любимой Алике, и ощущавшееся уже тогда женское влияние на

принятие важнейших решений совершенно не радовало ни родню, ни сановников. Это стало только первым кирпичиком всеобщей нелюбви к «застенчивой» Александре Федоровне.

За какие воинские заслуги награждались российские императоры орденом Св. Георгия

Мужская половина Императорского дома Романовых поголовно находилась на военной службе, однако в отличие от простых смертных для них чинопроизводство, как и получение самых высших наград, происходили в ускоренном порядке. Вместе с тем в иерархии российских орденов имелась награда, которой стремились обладать все Романовы, но далеко не все сумели ее получить. Это был офицерский Георгиевский крест.

Этот орден учредила Екатерина II в ходе первой Русско-турецкой войны (1768–1774 гг.) 26 ноября 1769 г. в честь Св. Георгия. Орден предназначался для награждения офицеров за заслуги на поле боя. Из ряда других российских орденов его выделяло то, что орденом награждались офицеры, проявившие в бою *личную* доблесть. В Статуте ордена было четко зафиксировано: «Ни высокая порода, ни полученные пред неприятелем раны не дают право быть по-

жалованным сим орденом: но дается оный тем, кои не только должность свою исправляли во всем по присяге, чести и долгу своему, но сверх того отличили еще себя особливым каким мужественным поступком, или подали мудрые, и для Нашей воинской службы полезные советы… Сей орден никогда не снимать: ибо заслугами оный приобретается».

Екатерина II, справедливо отметив, что описать все ситуации, связанные с героическими поступками воинов, невозможно, тем не менее привела несколько ситуаций, которые, по ее мнению, могли стать поводом для награждения орденом Св. Георгия:

«– Достоин быть написан в подносимой Нам росписи Офицер тот, который ободрив своим примером подчиненных своих, и предводительствуя ими, возьмет наконец корабль, батарею или другое какое занятое неприятелем место.

– Ежели кто в укрепленном месте выдержал осаду и не здался, или с отменного храбростию защищал и вылазки делал, храбро и разумно предводительствовал, и через то победу одержал, или способы подавал к приобретению оной.

– Ежели кто себя представит и возьмется за опасное предприятие, которое ему совершить удается.

Императрица Екатерина II с орденом Св. Георгия

– Ежели кто был первый на приступе или неприя-

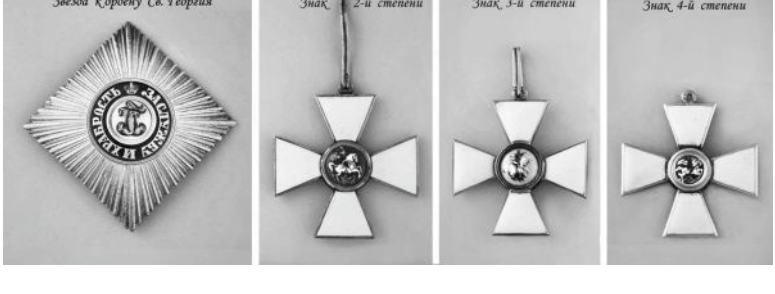
тельской земле при высаживании людей из судов».

Для сохранения «чистоты рядов» в 1782 г. создали Орденскую думу, через «фильтр» которой должны были проходить документы лиц, представляемых на награждение Георгиевским крестом III и IV степеней. Только в прерогативу императора входило награждение высшими степенями ордена – I и II степени.

Золотое оружие. Георгиевский морской кортик. Начало XX в.

Вместе с тем Статут ордена предусматривал возможность его получения «по выслуге лет», поскольку «не всегда всякому верному сыну отечества такие от-

крываются случаи, где его ревность и храбрость блистать может». Поэтому на получение ордена IV степени могли претендовать те, «кои в полевой службе 25 лет от обер-офицера, а в морской 18 кампаний офицерами служили». Однако с 15 мая 1855 г., для того чтобы сохранить характер ордена как боевой награды, выслуга лет в армии стала отмечаться орденом Св. Владимира. С 1855 г. орден Св. Георгия давали *только за боевые заслуги.* В этом же году золотому оружию был присвоен георгиевский темляк.



Звезда и кресты ордена св. Георгия

Знаками ордена был белый эмалевый крест с изображением в центре Св. Георгия на коне, лента из трех черных и двух оранжевых полос и четырехконечная (ромбовидная) вызолоченная звезда с изображением Св. Георгия в центре и девизом вокруг. Крест I степени носился на ленте через плечо, кресты II и III степени – на шее. Две старшие степени дополнялись звездами. Орден IV степени носился в петлице

либо на левой стороне груди. Знаки I и II степени отличались от знаков III и IV только размером, они были несколько крупнее. Изображение Св. Георгия на кресте не стандартизировалось и зависело от художника. Размеры крестов IV степени варьировались от 31х31 до 36х36 мм, вес был в пределах 7-10 г.

Первая степень ордена Св. Георгия была наградой чрезвычайной, ее за всю историю ордена имели всего 25 человек[196]. Вторую степень ордена получили 12 человек, в том числе за Первую мировую войну – 4 военачальника. Третьей степенью ордена было награждено всего 638 человек. *Все четыре степени* ордена Св. Георгия имели только *четыре фельдмаршала*: Голенищев-Кутузов, Барклай-де-Толли, Паскевич и Дибич.

Следует заметить, что еще в 1833 г. кавалерам ордена Св. Георгия первых двух степеней официально предоставлялось право «иметь при Высочайшем дворе вход за кавалергардов»[197].

Поскольку скромный белый Георгиевский крест – мечта любого военного, то и российские императоры желали украсить себя таким крестом. Однако жесткий статут Георгиевского креста, предусматривавший личный подвиг под пулями врага, делал эту награду труднодоступной для императоров. Но быстро сложилась неофициальная практика, когда от императоров

не требовалось ни личных подвигов, ни взятия батарей. По сложившейся практике члены императорской фамилии получали Георгиевские кресты либо за те или иные стратегические решения, либо побывав в «деле» или в крайнем случае в зоне действенного ружейно-артиллерийского огня.

Георгиевский крест Александра I

Учредительница ордена Екатерина II возложила на себя орден Св. Георгия I степени 26 ноября 1769 г. «по статусу», как первый Гроссмейстер ордена. Ее преемники-мужчины старались буквально соответствовать нормам утвержденного статуса. Когда в 1801 г. Орденская дума предложила Александру I «возложить» на себя знаки I степени Георгиевского ордена «по статусу», тот отказался, считая, что не заслужил эту награду. Лишь вернувшись из похода 1805 г., он согласился на IV степень ордена за проявленную «личную храбрость». Хотя после Аустерлица эта мотивация

была более чем сомнительной. Свой крест Св. Георгия IV степени (диам. – 27,6 мм, золото, эмаль) Александр I получил 13 декабря 1805 г. Этой наградой он очень дорожил. До нас дошла орденская колодка Александра I, на которой было семь наград, из них – только две русские: орден Св. Георгия IV степени и медаль «В память Отечественной войны 1812 года». При этом офицерский Георгий был в колодке первым[198].

С. Щукин. Портрет императора Александра I с Георгиевским крестом

Еще раз следует подчеркнуть, что орден Св. Георгия I степени присваивался личным решением императора. Кроме

Екатерины II из российских императоров ордена Св. Георгия I степени был удостоен только Александр II. Однако, как и в случае с Екатериной II, это было статусное награждение накануне столетия ордена 16 ноября 1869 г.

Неизвестный художник. Портрет великого князя Константина Павловича

Награждали боевым российским орденом и ино-

странных особ королевской крови. «Звездопад» Георгиевских крестов на иностранцев пришелся на две войны. Первой из них была война с Наполеоном в 1812–1814 гг. Из владетельных особ за эту войну получили кресты Св. Георгия I степени: наследный принц шведский Карл-Иоганн (1813 г., Денневиц) и в 1869 г. крест «догнал» деда Александра II, прусского короля Вильгельма I, получившего «Егория» 26 ноября 1869 г. «За отличие, выказанное в войну 1814 г.».

Надо заметить, что немцы не придавали большого значения ордену, столь высоко чтимому в России. Одна из мемуаристок повествует, что когда Вильгельм I получил орден Св. Георгия I степени, то он рассыпался в благодарностях перед посланцем Александра II графом Ностицем. Однако в этот же день на вечернем спектакле германский император Вильгельм I появился в мундире, на котором не было русского ордена. Заметив среди публики графа Ностица, Вильгельм немедленно отправил лакея за орденом и, прикрываясь салфеткой, прицепил его к мундиру. Император просто забыл об ордене Св. Георгия I степени[199].

Из «своих» великих князей за войну с Наполеоном удостоился ордена Св. Георгия II степени только цесаревич Константин Павлович, младший брат Александра I. Он получил крест за участие в «битве народов» под Лейпцигом в 1813 г.

Второй «звездопад» пришелся на Франко-прусскую войну 1870–1871 гг. В ходе этой войны на прусских и австрийских царственных особ и генералов буквально обрушился беспрецедентный поток награждений самым престижным боевым российским орденом. Так, генерал-фельдмаршал австрийской службы, эрцгерцог австрийский Альберт «за войну против французов 1870 года» 20 июня 1870 г. удостоился ордена Св. Георгия I степени. Наследный принц прусский Фридрих Вильгельм и принц Прусский Фридрих Карл в один и тот же день, 19 июня 1870 г., с одной и той же формулировкой: «За участие в войне с французами», получили кресты Св. Георгия II степени. Несколько позже, 3 сентября 1870 г., такую же награду, но «За отличие в сражении при Сент-Приве и Мари-о-Шень и за поражение Мак-Магона при Бомоне 30-го августа 1870 года» получил наследный принц саксонский Альберт. И наконец, 27 декабря 1870 г., признанный авторитет прусской военной школы начальник прусского Генерального штаба граф Хельмут Карл фон Мольтке был удостоен Георгиевского креста II степени.

И позже иностранцев награждали Георгиевскими крестами самых высоких степеней. Так, в Русско-турецкую войну 1877–1878 гг. кресты Св. Георгия II степени получили князь Черногорский Николай I Мирко-

вич («За участие в Русско-турецкой войне 1877–1878 годов») и князь Румынский Кароль I («За овладение твердынями Плевны и пленение армии Османа-Паши 28-го ноября 1877 года»), но это была «наша война» в ходе которой награждали союзников, а Франко-прусская – «чужая война».

Георгиевский крест Николая I

У императора Николая I была своя история награждения орденом Св. Георгия. После изгнания Наполеона из России начался Заграничный поход русской армии. В 1814 г. будущему Николаю I исполнилось 17 лет. Он страстно желал оказаться в бою и заработать свой Георгиевский крест. К этому времени его второй старший брат – великий князь, наследник-цесаревич, командир Гвардейского корпуса Константин Павлович – уже имел крест Св. Георгия III степени за участие в деле под Аустерлицем (1805 г.) и крест ордена Св. Георгия II степени, полученный 8 октября 1813 г. «За отличие, оказанное в сражении 4-7-го октября 1813 года при Лейпциге». Кроме этого, за участие в атаке Конной гвардии под Фер-Шампенуазом цесаревич Константин Павлович был награжден золотой шпагой с алмазами и надписью «За храбрость».

Николай Павлович страстно хотел повторить подвиги старшего брата, но окружение матери, императрицы Марии Федоровны, и воля старшего брата, императора Александра I, не допустили подобного. Когда великий князь Николай Павлович оказался во Франции, с Наполеоном было уже покончено.

Портрет Николая I с Георгиевским крестом в орденской колодке

В 1828 г. началась очередная Русско-турецкая война. Великий князь и командующий Гвардейским корпусом Михаил Павлович 8 июля 1828 г. получил из рук старшего брата и императора Николая I крест Св. Георгия II степени «За взятие крепости Браилова 7-го июня 1828 года». Таким образом, к 1828 г. император Николай I оставался единственным из четырех сыно-

вей Павла I, не имевшим заветной награды. При этом Николай I находился в действующей армии. Он участвовал в переправе через Дунай, лично находился при осаде Браилова, Шумлы и Варны. К этому времени Николай I был уже зрелым человеком, хорошо понимавшим свое место в иерархии имперской власти. Поэтому он не допускал никаких эскапад в погоне за крестами и его визиты в район боевых действий носили исключительно инспекторский характер. И для Николая I оставалась возможность награждения Георгиевским крестом только по выслуге лет в офицерских чинах. Таким образом, свой скромный Георгиевский крест IV степени Николай I получил в 1838 г. в связи с 25-летием своей службы в офицерских чинах. Следует отметить, что, следуя «букве» орденского Статута, Николай Павлович настоял на том, чтобы вопрос о награждении его орденом Георгия IV степени предварительно рассмотрели в Орденской думе.

Следует сказать, что Николай Павлович не был «избалован» наградами. Будучи награжденным по «статусу» почти 30 иностранными орденами, он имел всего, не считая возложенных при крещении, три отечественных ордена и медаль за участие в Русско-турецкой войне 1828–1829 гг.

Именно при Николае I Георгиевский крест окончательно закрепляет свой высокий статус как на офи-

циальном, так и на неофициальном уровне. В 1833 г. Статут ордена был расписан подробно, с детальным описанием воинских доблестей по каждому роду войск, за которые имели право на награждение. Более детально расписали и срок службы, требуемый для награждения за выслугу лет, а также прибавилось требование участия хотя бы в одном сражении для получения Георгия IV степени за выслугу лет. Установился строго последовательный от IV к III степени порядок награждения.

К мероприятиям официального характера также можно отнести появление Георгиевских залов в императорских резиденциях двух столиц. В Петербурге в Зимнем дворце одним из главных парадных залов стал Георгиевский зал. Это название он получил по помещенному в нем мраморному барельефу «Георгий Победоносец, поражающий копьем дракона». В Большом Кремлевском дворце также оформляется Георгиевский зал, главным украшением которого стали белые мраморные доски, на которых золотом с 1849 г. были выбиты названия подразделений, удостоенных георгиевским знаком, и имена всех георгиевских кавалеров.

Георгиевский крест Александра II

В 1850 г. Николай I отправил 32-летнего сына Александра на Кавказ. Охраняла цесаревича сотня казаков Собственного конвоя Е.И.В. Как писали в отчете, «его не смогли удержать». Конечно, казаки конвоя не дали ему участвовать в кавалерийской рубке, прикрыв телами, но тем не менее своего «Георгия» цесаревич получил. Это был офицерский орден – Св. Георгия IV степени. 10 ноября 1850 г. наследника наградили им за личное мужество «в деле против кавказских горцев». В официальных справочниках это событие излагалось следующим образом: «…на пути из Воздвиженской креп, в Ачхой, между реками Рошня и Валерик, наткнулся на партию горцев. Произошла схватка, в которой наследник престола проявил выдающееся мужество и по представлению тогдашнего наместника Кавказа, кн. Воронцова, был пожалован орд. Св. Георгия 4 ст.». На фотографиях видно, что из всех своих многочисленных наград Александр II предпочитал носить именно этого «Егория».

Александр II с Георгиевским крестом в петлице

Второй сын Николая I – великий князь Константин Николаевич получил свой Георгиевский крест IV степени на год раньше старшего брата – в 1849 г., в ходе Венгерской кампании Великий князь четырежды был под огнем, в том числе в сражении под Дебре-

чином. Кроме этого, в ходе кампании отличился подшефный ему Волынский уланский полк. За эту кампанию полк получил второй комплект серебряных Георгиевских труб, а шефа полка, великого князя Константина Николаевича, наградили орденом Св. Георгия IV степени.

В ходе Крымской войны, несмотря на ее неудачный для России характер, награждения особ императорской фамилии крестом Св. Георгия тем не менее состоялись. Для поднятия боевого духа войск в Крым командировали двух сыновей Николая I: Николая и Михаила. Они прибыли в Крым накануне Инкерманского сражения, в котором и приняли участие. Поскольку великие князья находились под сильнейшим неприятельским огнем, было принято решение о их награждении орденами Св. Георгия IV степени.

В середине XIX в. Российская империя продолжала интенсивно расширять свои границы. Поэтому молодая поросль Романовых охотно участвовала в различных горячих «делах», зарабатывая желанные кресты. Так, 15 июня 1864 г. «За покорение Западного Кавказа» удостоился креста Св. Георгия II степени великий князь, генерал-фельдцейхмейстер, наместник Е.И.В. на Кавказе и главнокомандующий Кавказской армией Михаил Николаевич. За участие в Хивинском походе 23-летний полковник великий князь Николай Констан-

тинович 22 июля 1873 г. получил золотую саблю с надписью «За храбрость» и георгиевским темляком.

Когда в 1877 г. началась Русско-турецкая война, Александр II отправился на фронт. Втайне он лелеял мечту заслужить под пулями еще один белый крестик. Окружение императора эти настроения ощущало и делало все, чтобы не допустить императора под пули и шрапнель. В июле 1877 г. министр Императорского двора граф А.В. Адлерберг в очередной раз попытался убедить 59-летнего Александра II в неуместности его стремления идти вперед, к войскам передовой линии. Однако Александр II рассердился и прямо заявил о своем намерении принять личное участие в бою. Все доводы графа Адлерберга в бессмысленности подобного шага остались без последствий. В свою очередь Александр II ссылался на то, что во время Франко-прусской войны 1870 г. Вильгельм I лично принимал участие в бою[200].

Во время осады Плевны Александр II несколько раз оказывался в районе действенного огня артиллерии. Под Плевной находился холм, с которого император периодически наблюдал за ходом атак. Его называли по-разному. Одни иронически «холмом завтраков», другие привычно, как в Красном Селе, «царским валиком». Не желая «терять лица», Александр II достаточно долго оставался на холме под огнем при третьем

штурме Плевны. Позже Александр II рассказывал сыновьям, как он «нечаянно попал под выстрелы и две-три гранаты перелетели через него». В этом случае охрана была бессильна уберечь его от шрапнели. Но Бог миловал. Император, достаточно ответственный человек, старался не рисковать, поэтому, выждав «положенное» время, он «скоро удалился»[201].

Георгиевский крест Александра III

За крестами поехали на фронт и многочисленные великие князья. На фронте находились даже младшие сыновья царя, 20-летний великий князь Сергей Александрович и 17-летний Павел Александрович. Старшие сыновья Александра II – Александр, Владимир и Алексей – получили ответственные должности, хотя для них это была первая война, и, что самое главное, все их действия не подлежали критике, что не могло не вызвать глухого недовольства со стороны офицерства. Военный министр Д.А. Милютин, находившийся в Свите Александра II, отмечал, что «этот боевой почетный знак, так высоко ценившийся в общественном мнении, раздается теперь с такой щедростью, достается так легко, что начинает терять прежнее, высокое значение»[202].

Действительно, во время этой войны многих из великих князей наградили заветными белыми крестиками. Среди них были и сыновья Александра II. Так, великий князь Владимир Александрович участвовал непосредственно «в деле», проводя рекогносцировку, 10 июля 1877 г.[203]. Надо заметить, что великий князь Владимир Александрович был самым «обстре-

лянным» из великих князей, принявших участие в Русско-турецкой войне 1877–1878 гг. Кроме рекогносцировки он участвовал в отражении турецких атак на деревни Кадыкиой и Красну; в отражении усиленной рекогносцировки неприятеля близ деревни Иован-Чифлика и на Трастеникских высотах; в усиленной рекогносцировке войск Ругцукского отряда; в делах у деревень Бесарбово, Кошово, Нисово, Соленик, Церковна, Констанца и Хан-Гюр-Чешме. Владимир Александрович принял участие в боях у Пирюса и Хан-Гюр-Чешме, в сражениях у Трастеника и Мечки (14 и 30 ноября 1877 г.), в общем наступлении войск Северного отряда под начальством наследника-цесаревича, преследовавших турецкую армию от р. Кара-Лом к крепости Шумле, и в рекогносцировке крепости Рущука, причем в одном из этих дел под великим князем была убита лошадь.

Поэтому великого князя Владимира Александровича «в воздаяние отлично-усердной службы за время командования XII армейским корпусом и за боевые отличия» наградили орденом св. Владимира II степени с мечами, орденом Св. Георгия III степени («за отражение нападения Сулеймана-паши 14 ноября у Батинского моста») и золотой саблей с бриллиантами и надписью: «За 14 и 30 ноября 1877 г.».

Последние награждения орденом Св. Георгия I

степени членов императорской фамилии состоялись именно в ходе этой Русско-турецкой войны. 9 октября 1877 г. орденом Св. Георгия I степени был награжден великий князь, генерал от артиллерии, главнокомандующий Кавказской армии Михаил Николаевич. В орденских документах повод к награждению сформулирован следующим образом: «За разбитие наголову Кавказскими войсками, под личным предводительством Его Высочества, армии Мухтара-Паши в кровопролитном бою, 3-го Октября 1877 года, на Аладжинских высотах и принуждение большей части оной сложить оружие».

Младший брат императора Александра II – главнокомандующий Дунайской армией великий князь Николай Николаевич (Старший) 15 июля 1877 г. был награжден Георгиевским крестом II степени «За переправу армии через Дунай у Систова». Затем, 29 ноября 1877 г., Александр II наградил его же орденом Св. Георгия I степени – «За овладение 28-го Ноября 1877 года твердынями Плевны и пленение армии Османа-Паши, упорно сопротивлявшейся, в течение пяти месяцев, доблестным усилиям, находившихся под предводительством Его Высочества войск». *Это было последнее награждение орденом Св. Георгия I степени в его истории.* Таким образом, за одну компанию великий князь Николай Николаевич (Старший)

удостоился Георгиевских крестов I и II степеней.

Удостоился награды и великий князь Николай Николаевич (Младший). Великий князь состоял при генерале Драгомирове и за отличие при переправе через Дунай у Зимницы и при взятии Систовских высот был награжден орденом Св. Георгия IV степени. Затем великий князь участвовал в атаке и занятии Шипкинского перевала войсками кн. Святополк-Мирского и за отличие при этом награжден золотым оружием с надписью «За храбрость».

Достойно награждили и старшего сына Александра II – наследника-цесаревича великого князя Александра Александровича. Следует отметить, что Романовы очень рано начинали свою военную службу и в 20–25 лет уже ходили в генеральских чинах. Например, будущий Александр III впервые «всерьез» выполнял служебные обязанности 1 августа 1851 г., когда ему было только 6 лет. В этот день, одетый в солдатскую форму лейб-гвардии Павловского полка, он стоял на часах у открывавшегося в Гатчине памятника императору Павлу Первому. 8 апреля 1877 г. наследник выехал из Петербурга в район боевых действий, и 22 июля 1877 г. великий князь Александр Александрович вступил в командование Рущукским отрядом, который состоял из двух корпусов общей численностью в 75 тыс. чел.

Хотя Рущукский отряд был в стороне от района главных боевых действий, но и там были атаки и контратаки, рекогносцировки и отступления. Несмотря на свое высокое положение, цесаревич Александр Александрович лично участвовал «в делах». Например, 12 октября 1877 г. он возглавил усиленную рекогносцировку неприятельского расположения. О том, что это не была простая прогулка, свидетельствует то, что во время этого «дела» погиб его двоюродный брат Сергей Максимилианович Лейхтенбергский. Внука Николая I убила пуля, попавшая прямо в лоб. Эта смерть произвела сильное впечатление и в войсках, и в стране, и на самих Романовых. И хотя Сергей Лейхтенбергский не был великим князем, тем не менее Александр II в почитание его смерти на войне приказал похоронить его в крепости, рядом с могилой его матери, великой княгини Марии Николаевны[204].

В этом же «деле» 12 октября 1877 г. получил крещение огнем сын Александра II – великий князь Сергей Александрович. И хотя он не участвовал в штыковых атаках, но тем не менее «осколки свистали возле ушей» и передок орудия, около которого стоял великий князь, повредил взрыв неприятельской гранаты[205].

Младший сын Александра II – 17-летний великий

князь Павел Александрович, на короткое время посетил Ставку на Дунае. Однако после гибели 12 октября 1877 г. Сергея Лейхтенбергского Александр II не решился отправлять своего сына под пули. И хотя «Государю очень хотелось, чтобы и Павел Александрович участвовал в каком-нибудь деле, чтобы и ему дать Георгиевский крест», но он так и не решился рискнуть младшим сыном ради белого крестика Св. Георгия IV степени[206].

30 ноября 1877 г. состоялось сражение у Трестеника и Мечки. Конечно, великого князя Александра Александровича окружали опытные генералы, но даже недоброжелатели признавали, что наследник достойно проявил себя в ходе боевых действий.

Александр II оценил службу старшего сына тремя боевыми наградами. 15 сентября 1877 г. Александру Александровичу пожаловали орден Св. Владимира I степени с мечами. 30 ноября 1877 г. наследник получил заветный белый крестик – орден Св. Георгия II степени. В наградных документах повод к награждению сформулирован следующим образом: «За блистательное выполнение трудной задачи удержания, в течение 5-ти месяцев, превосходящих сил неприятеля от прорыва избранных нами на реке Ловче позиций и за отбитие, 30-го Ноября 1877 года, атаки на Мечку». Кроме этого, 26 февраля 1878 г. великий князь удо-

стоился золотой, украшенной бриллиантами сабли с надписью «За отличное командование Рущукским отрядом»[207].

Александр II после взятия Плевны, щедро рассыпая вокруг себя Георгиевские кресты, не обошел и себя. В ноябре 1877 г., после взятия Плевны, наградив офицеров заветными крестами, он обратился «с улыбкой» к военному министру Д.А. Милютину: ««А считает ли военный министр, что и я заслужил Георгиевский темляк?» Восхищенные благодушием государя, все мы, окружавшие его, прокричали ему с неподдельным одушевлением «ура»»[208]. В результате 28 ноября 1877 г. Александр II получил Георгиевский темляк на саблю. По воспоминаниям очевидцев, Александр II обратился к своему сыну Сергею Александровичу со словами: ««Я думаю, я могу тебе надеть георгиевский темляк». Душка Папа!

«Боже мой, еще бы!» – только я мог ответить».[209] В декабре того же года перед отъездом из Болгарии офицеры Почетного конвоя поднесли ему золотую саблю.

Награждение золотым холодным оружием вошло в обиход со времен Екатерины II. Первое награждение золотым оружием состоялось в 1774 г. С 1807 г. золотое оружие было официально приравнено к награ-

ждению Георгиевским крестом. С этого времени все награжденные золотым оружием вносились в общий орденский список. Золотое оружие, украшенное бриллиантами, жаловалось только генералам и адмиралам. В тех случаях, когда золотое оружие, украшенное бриллиантами, заменялось золотым оружием без бриллиантовых украшений, оно носилось с Георгиевским темляком и с крестом на эфесе[210].

Следует подчеркнуть, что российские императоры высоко ценили свои Георгиевские кресты. Это проявлялось во многом. На императорских орденских колодках Георгиевские кресты занимали почетное первое место. На повседневной форме, как правило, носился *только* «заработанный» и высокочтимый «Егорий».

Орденский день 26 ноября

При Александре II в череду дворцовых праздников прочно вошел Высочайший прием Георгиевских кавалеров в императорских резиденциях, он проводился ежегодно 26 ноября, в день учреждения ордена Екатериной II.

В этот день в Зимний дворец собирались все кавалеры ордена Св. Георгия, бывшие в Петербурге. Офицеры и нижние чины, кавалеры солдатского «Егория». Церемониальная часть ежегодно издавала «Высочайше утвержденный порядок Торжественного выхода в Зимнем дворце, 26 ноября… года, в день Орденского праздника св. Великомученика и Победоносца Георгия», в котором детально прописывалась процедура всего действа.

Из года в год в тот день к 11.30 во дворце собирался весь придворный, политический и военный бомонд, и «все находящиеся на действительной службе и в отставке Военные и Гражданские чины, имеющие орден… или знаки отличия Военного ордена, а также военные, имеющие украшенное бриллиантами золотое оружие»[211].

Кавалеры ордена собирались в парадных комнатах Первой половины Зимнего дворца. Нижние чи-

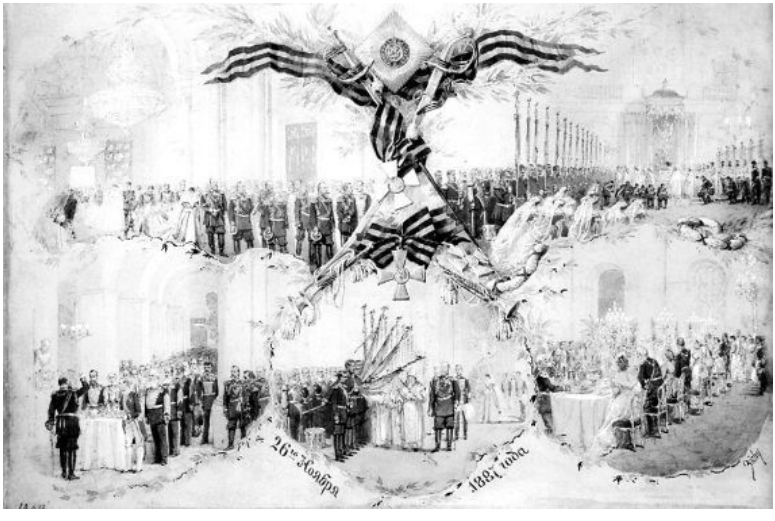
ны, имеющие знак Военного ордена, размещались в строю, под ружьем, в Гербовом и Георгиевском залах, в Портретной галерее и Пикетной комнате. Потом начиналось шествие по парадным залам членов императорской фамилии и кавалеров ордена, которое заканчивалось в Георгиевском зале. Там проходил молебен с возглашением многолетия всему Императорскому дому и Всероссийскому воинству. По окончании молебна митрополит кропил святой водой августейших особ, знамена и штандарты.

Церемониальное шествие из Гербовой в Георгиевскую залу Зимнего дворца 26 ноября 1867 г.

Следует подчеркнуть, что порядок следования при

Высочайшем выходе членов императорской фамилии строго регламентировался и определялся принципом династического старшинства. Только во время Высочайшего выхода 26 ноября этот порядок официально нарушался. Дело в том, что члены императорской семьи, имеющие орден Св. Георгия, шли в числе кавалеров этого ордена, а их место в общем порядке шествия определялось в данном случае только соответствующей орденской степенью.

Например, во время выхода 26 ноября 1884 г. великий князь Алексей Александрович шествовал вместе с кавалерами ордена. Великий князь Сергей Александрович командовал сводной полуротой Георгиевских кавалеров; великий князь Константин Константинович[212] командовал взводом полуроты Георгиевских кавалеров; великий князь Николай Николаевич (Младший) командовал сводным взводом Георгиевских кавалеров высших степеней от кавалерии; великий князь Николай Михайлович командовал взводом полуэскадрона Георгиевских кавалеров[213].



М. Зичи. Торжества в Зимнем дворце 26 ноября 1887 г.

В торжественном шествии принимала участие вся мужская половина Романовых. В ноябре 1876 г. в Георгиевском параде впервые принимал участие будущий Николай II, тогда восьмилетний мальчик. Он стоял в строю в Георгиевском зале около знамени. Когда мальчик уставал, его сажали отдохнуть на барабан.

Через некоторое время после окончания торжественной церемонии (обычно в 18 часов) в Николаевском зале Зимнего дворца начинался торжественный обед для кавалеров ордена. В этот же день на первом этаже Зимнего дворца, в вестибюле перед парадной

Иорданской лестницей, устраивался обед и для нижних чинов, имеющих знак отличия Военного ордена. По традиции император обязательно посещал обед нижних чинов, выпивая традиционную чарку водки. Это празднество – зримый символ героических эпизодов истории российской армии.

При Александре II непременным атрибутом таких праздников был сахарный св. Георгий, который красовался на пирогах, подававшихся за обедом. Традиция ежегодных Георгиевских праздников сохранялась вплоть до 1916 г.

Появились и камерные дворцовые традиции, связанные с эпизодами боевой биографии императоров. Так, Александр III каждый год, начиная с ноября 1877 г. и по ноябрь 1893 г., собирал своих боевых соратников «по делу под Мечкой».

Этот бой, принесший Александру III орден Св. Георгия II степени, был памятен императору. 30 ноября 1877 г. близ деревни Мечка под Ругцуком произошел последний бой Рущукского отряда с турецкой армией Сулеймана паши, пытавшегося прорваться через русские позиции и деблокировать Ругцук. Узнав о падении Плевны и о движении русских к Балканским перевалам, турки поспешно ушли от Ругцука, чтоб не попасть в окружение.

Сначала однополчане собирались в Манеже Анич-

кова дворца в «походной обстановке», затем на квартире генерала В.В. Зиновьева и, наконец, в Гатчине, в особой комнате Запасной половины, где висели портреты некоторых генералов 1812 г. Для перемены один ужин устраивался на Гатчинской ферме, другой – в Приоратском замке. В этих ужинах неизменно участвовал младший брат царя, великий князь Владимир Александрович, он командовал одним из корпусов в Рущукском отряде[214].

Примечательно, что часть этих товарищеских ужинов проходила в походной палатке, в которой проходили обеды в Рущукском отряде. По свидетельству мемуариста, «почти всегда в зале ужина ставилась эта палатка; ужин проходил в ней, и сигнал к ужину подавали тот же, что к обеду во время войны»[215].

За 16 лет регулярных встреч сложился определенный ритуал празднования. Как правило, собирались к 10 часов вечера. Сначала играли в карты. Потом ужинали. Примечательно, что к ужину каждый год готовились «особые меню, которые чаще всего присылались художником Поленовым, бывшим в Рущукском отряде при цесаревиче. Государь ежегодно записывал, кто были участниками ужина и эти меню с подписями его под стеклом и в рамках развешивались по стенам. В 12 часов все переходили к закусочному столу и затем садились ужинать. Государь занимал ме-

сто во главе стола. Старшие около него Ванновский и Воронцов… ужин продолжался долго, иногда до 3-х часов… Шампанское государь уже не выносил, но привык к кахетинскому и требовал, чтобы на этих ужинах непременно был «Карданах»»[216].

Традицию празднования в Зимнем дворце Орденского дня 26 ноября продолжил Николай II. Он ежегодно фиксировал в дневнике обстоятельства традиционного и привычного для него с детства Георгиевского праздника. В 1896 г. впервые в этой церемонии приняла участие молодая императрица Александра Федоровна.

Периодически политические события отражались на ходе сложившейся церемонии. Так, в ноябре 1904 г. Николай II отметил для себя, что Георгиевская зала была более наполнена, чем в прежние года, из-за присутствия героических команд «Варяга» и «Корейца». В ноябре 1905 г. из-за событий Первой русской революции процедура чествования Георгиевских кавалеров впервые состоялась в Большом Екатерининском дворце Царского Села. В ноябре 1906 г. царь зафиксировал, что на традиционном приеме присутствовали 763 офицера и около 200 нижних чинов.

Следует подчеркнуть, что для российских императоров ежегодные Георгиевские приемы были весьма значимы. Во-первых, это – одна из важных тради-

ций, на которых стояла армия. Во-вторых, праздник – зримый символ единства воинской элиты российской армии, единства в подвиге, в пролитой во славу Отечества крови. В-третьих, праздник демонстрировал единство армии и императорской фамилии, поскольку вся мужская половина дома Романовых носила офицерскую форму и имела за плечами подчас серьезные боевые дела.

Во время торжественного приема императоры работали. Работа заключалась в постоянной «циркуляции» по залу и в беседах с заслуженными ветеранами и действующими офицерами. Благодаря прекрасной фамильной памяти на лица и факты Николай II имел возможность поинтересоваться самыми незначительными деталями их военной биографии, что открывало императору сердца военных. Это требовало определенного профессионализма. В ноябре 1906 г. в дневнике Николай II отметил, что во время Высочайшего завтрака он разговаривал «в поте лица до 2 $^{1}/_{2}$ час.».

Поскольку число Георгиевских кавалеров после Русско-японской войны возросло, то традиционный прием начали проводить «в две очереди». Так, в 1906 г. первую очередь (763 офицера и около 200 нижних чинов) принимали 26 ноября, а 29 ноября состоялся второй прием для 1490 человек. Очень важно то, что на прием могли попасть *все,* имевшие Георгиев-

ский крест или знак Военного ордена.

Если император 26 ноября отсутствовал в Петербурге, традиционный прием устраивался по месту его пребывания. Например, 26 ноября 1913 г., когда царская семья находилась в Ливадии в

Крыму, в 11 часов на площадке перед дворцом состоялся парад. От каждой части, задействованной в охране императорской резиденции, предоставлялось по взводу. Двумя отдельными группами стояли Георгиевские кавалеры – офицеры и нижние чины. После парада для нижних отставных чинов устроили обед в палатке, а офицеров, кавалеров ордена Св. Георгия (80 чел.), пригласили на завтрак в императорскую столовую.

Подчас во время приемов Георгиевских кавалеров происходили курьезные недоразумения. Так, во время одного из обедов Георгиевских кавалеров Николай II подсел к столу подвыпивших ветеранов. Один из них, пробудившись от дремы, с удивлением спросил, почему за их столом находится молодой полковник, не имеющий белого крестика на мундире. Так что для полковника Николая Романова, как и для его предшественников, получение Георгиевского креста было одним из самых заветных желаний.

Следует отметить, что из всех российских императоров только Николай II после воцарения остался в

чине полковника. Именно до этого чина он успел «дослужиться» на момент смерти Александра III 20 октября 1894 г. На следующий день после смерти Александра III камердинер приготовил для 26-летнего Николая II мундир с генеральскими эполетами. Однако царь отказался надеть этот мундир, поскольку считал некорректным жаловать самому себе генеральские эполеты. Поэтому вплоть до Февральской революции 1917 г. Николай II носил скромные полковничьи погоны.

Георгиевский крест Николая II

После вступления России в Первую мировую войну в августе 1914 г. Николай II начинает регулярно выезжать на фронты. В августе 1915 г., после трехмесячного отступления русской армии, царь принял на себя обязанности Верховного главнокомандующего. К этому времени полковник Романов имел только одну «заработанную» награду – орден Св. Владимира IV степени. Все остальные «награждения» носили статусный характер. Как и все мужчины из рода Романовых, он мечтал о белом Георгиевском крестике.

В начале октября 1915 г. Николай II отправился в очередную инспекционную поездку на Юго-Западный фронт. Его сопровождал цесаревич Алексей. Программа поездки – стандартная: смотры, церемониальные марши, посещение госпиталей, встречи с командным составом.

Николай II с Георгиевским крестом на гимнастерке. Ставка. 1915 г.

13 октября Николай II четко отметил, что от места его пребывания до австрийских позиций «остава-

лось 6–7 верст». Правда, «позиций» врага он так и не увидел, поскольку «стоял туман». Это было максимальное приближение царя к передовому краю. Хотелось бы напомнить, что Петр I лично принимал участие в Полтавском сражении и неоднократно бывал под пулями. Сохранилась его простреленная треуголка. Александр I под Аустерлицем и Александр II под Плевной находились в зоне действенного артиллерийско-ружейного огня. Николай I во время Русско-турецкой войны 1828–1829 гг. лично наблюдал за осадой крепостей и с минимальной охраной передвигался по вражеской территории. Александр III участвовал в боевых рекогносцировках во время Русско-турецкой войны 1877–1878 гг.

Надо заметить, что командование Юго-Западного фронта оперативно отреагировало на «подвиг» Николая II, который оказался в зоне «действенного» огня австрийской артиллерии, на расстоянии 6–7 верст от их позиций. В результате ходатайства генерал-адъютанта Н.И. Иванова 17 октября 1915 г. цесаревич Алексей получил Георгиевскую медаль IV степени «В память посещения армий Юго-Западного фронта вблизи боевых позиций». Император отметил в дневнике, что ему было приятно видеть радость сына.

Наверное, подсознательно он ждал награды и для себя. И надежды его не обманули. В воскресенье 25

октября 1915 г. Николай II записал в дневнике: «Незабвенный для меня день получения Георгиевского Креста 4-й степ. Утром как всегда поехали к обедне и завтракали с Георгием Михайловичем. В 2 часа принял Толю Барятинского, приехавшего по поручению Н.И. Иванова с письменным изложением ходатайства Георгиевской думы Юго-Западного фронта о том, чтобы я возложил на себя дорогой белый крест!

Целый день после этого ходил как в чаду. Погулял с Марией и Анастасией. В 3 1/2 поехали вдвоем к д. Павлу; пили чай у его постели с княг. Палей. Георгий вернулся, чтобы поздравить меня. Все наши люди трогательно радовались и целовали в плечо».

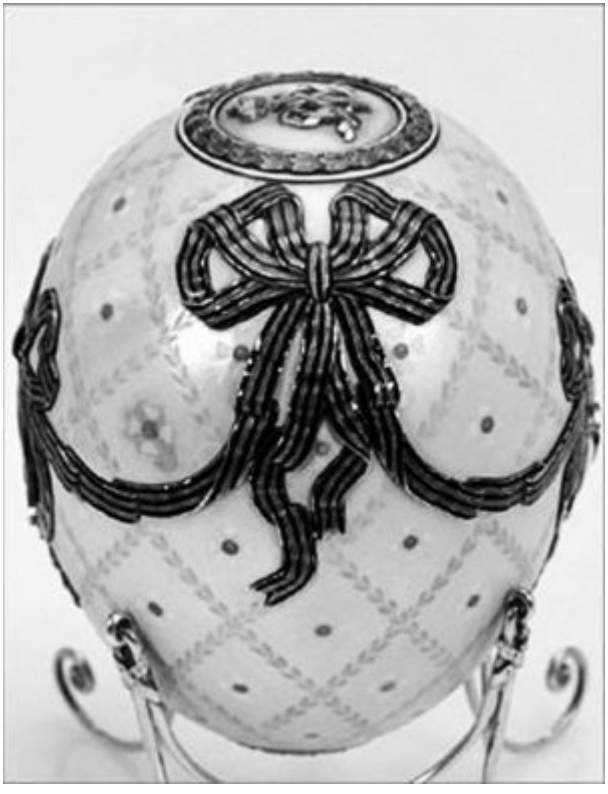
Таким образом, Верховный главнокомандующий русской армией полковник Николай Александрович Романов получил желанный белый крест Георгиевского кавалера IV ст., приобщившись к военной элите русской армии. С этого времени отец и сын постоянно носили эти высокочтимые орденские знаки.

Николай II утвердил 10 августа 1913 г. последний Статут ордена Святого Георгия, где было не только подробнейшим образом прописано, кто и за что может получить эту боевую награду, а также Георгиевское оружие, но и впервые установлено официальное наименование «Георгиевский крест» – знак отличия Военного ордена для нижних чинов и унтер-офицеров.

Медаль «За храбрость» тоже стала называться «Георгиевской». Статут 1913 г. уточнял и дополнял перечень подвигов, за которые полагалось награждение Георгиевскими орденами, крестами и медалями, упорядочил и официально закрепил сложившуюся к тому времени систему награждений как отдельных военнослужащих, так и воинских частей (кораблей). Подробно определялись также права и льготы награжденных, суммы прибавки к жалованью и пенсии. Так, каждому награжденному Георгиевским крестом полагалась ежегодная денежная выплата: за IV степень – 36 руб.; за III – 60; за II – 96 и за I степень – 120 руб. Имеющим медали выплаты устанавливались ниже: за IV степень – 12 руб.; за III – 18; за II – 24 и за I степень – 36 руб. Для 1913 г. это были весьма заметные суммы.

Награда царя и цесаревича стала главным личным «событием года», и это событие нашло отражение в личных пасхальных подарках императорской семьи. Дело в том, что начиная с Пасхи 1885 г. императрице дарилось драгоценное пасхальное яйцо «с сюрпризом» работы мастеров ювелирной фирмы Карла Фаберже. После смерти Александра III в 1894 г. мастера фирмы К. Фаберже ежегодно изготавливали по два пасхальных яйца «императорской серии»: для вдовствующей императрицы Марии Федоровны и царствующей – Александры Федоровны. На Пасху 1916 г.

вдовствующая императрица Мария Федоровна получила в подарок скромное так называемое «Стальное яйцо», изготовленное из полированной стали и покоящееся на четырех стальных снарядах. Внутри яйца в качестве сюрприза помещалась миниатюра, изображавшая эпизод посещения императором Николаем II передовых позиций. Миниатюру украшал Георгиевский крест, поскольку посещение боевых позиций русской армии и стало главным поводом для награждения Николая II.



«Георгиевское» пасхальное яйцо Миниатюра из «Стального» яйца

Императрица Александра Федоровна на Пасху 1916 г. также получила пасхальное яйцо, названное «Орден Св. Георгия». Пасхальное яйцо было укра-

шено двумя Георгиевскими крестами. Традиционный «сюрприз» заключался в том, что под каждым из накладных Георгиевских крестов скрывались миниатюрные портреты Николая II и цесаревича Алексея. Это яйцо упоминается в переписке Александры Федоровны и Николая II. В телеграмме императрица писала: «Фаберже только что принес твое очаровательное яйцо, за которое благодарю 1000 раз. Миниатюрная группа чудесна, а все портреты превосходны. Алике»[217].

Награждения столь высокочтимым орденским знаком, конечно, старались обставить самым торжественным образом. Однако в условиях войны церемонии подчас происходили очень буднично. Императоры старались по возможности сами награждать отличившихся в боях. При посещении госпиталей лично прикрепляли награду к рубашкам раненых.

Когда во время Русско-турецкой войны (1877–1878 гг.) Александр II наградил одного из младших сыновей, то произошел довольно курьезный эпизод его «двойного» награждения. Узнав о награде, счастливый Сергей Александрович отправил телеграмму матери – императрице Марии Александровне и своему воспитателю – адмиралу Д.С. Арсеньеву. Адмирал немедленно приобрел Георгиевский крест IV степени в ювелирном магазине (ордена в то время сво-

бодно продавались в ювелирных магазинах, а не изготавливались централизованно на Монетном дворе, как это делается сегодня. – И. З.). Императрица, узнав об этом, «пожелала от себя послать ему крест и послала просить меня отдать ей этот крест, ибо по позднему времени магазины были уже заперты, и она не могла в тот же вечер к отъезду фельдъегеря достать крест».[218] В это же время (20 октября 1877 г.) отец вызвал Сергея из Рущукского отряда для награждения. Сама процедура прошла очень просто, по-семейному: «Папа вышел, крепко меня обнял и сказал: «Благодарю Бога, что Он тебя сохранил»… подошел к письменному столу и вынул что-то из красного футляра и обернулся; когда я увидел, что это был Георгий, я так и остолбенел (в наградных документах формулировка: «За мужество и храбрость, оказанные в деле против турок при рекогносцировке 12 октября 1877 г.». – И. З.). Этого я вовсе не ожидал – я не знал, что и говорить. Но многое я прочувствовал в эту минуту – меня так и обхватило. Я бросился обнимать Папа, у него на глазах и в голосе были слезы. Я не достоин такой награды, и она на меня возлагает много, много обязательств, которых дай мне Бог исполнить!.. Никогда не забуду, что я был под огнем в первый раз под командой моих обоих братьев, мой отряд принадлежал 12 корпусу… Боже мой, как я счастлив Георгием.

Дай мне Бог доказать, что я его достоин!»[219].

Мальчишка был так счастлив, что даже спал «со своим Георгием, которого пришпилил к халату. «Папа очень смеялся, когда узнал, что я спал с Георгием… он мне говорил про смерть Сережи и прибавил: «Его смерть доказала, что и вы на равных с другими не щадите вашу жизнь. Слава Богу, что он тебя сохранил»»[220].

Генерал Ю.Н. Данилов вспоминал, что его награждение орденом Св. Георгия IV степени в 1916 г. состоялось самым камерным образом. Поздно вечером, после очередного доклада Николаю II, царь пригласил генерала в свое купе и «взял с полки из-под образов лежавший там футляр. Вынув оттуда заветный для каждого военного белый эмалевый крестик, он благословил им меня и сказал при этом по моему адресу несколько теплых слов. Растроганный этой сценой я принял крест из рук царя и тут же приложил к своим губам; затем принужден был вложить крест обратно в футляр, так как на моем кителе не имелось соответственной петлички»[221].

Примечательно, что награжденные по традиции «проставлялись». Как могли. Когда великий князь Николай Николаевич (Ст.) в 1877 г. получил из рук старшего брата крест Св. Георгия II ст., то Свита князя ка-

чала, а вечером «праздновали Николашу, он задал ужин с шашлыком»[222].

К Георгиевским наградам кроме орденов, крестов, медалей и оружия с георгиевской символикой относились также Георгиевские знамена, штандарты, флаги и вымпелы, Георгиевские ленты на знамена и штандарты, Георгиевские трубы и рожки. Все они имели коллективный характер и вручались отличившимся в боевых действиях воинским частям и кораблям. Кроме того, практиковались Георгиевские петлицы, звезды и ленточки как детали формы одежды, которыми награждались рядовые и унтер-офицеры подразделений армии и флота за коллективные подвиги и отличия.

Таким образом, к 1917 г. российские *императоры, императрицы и цесаревичи* были кавалерами ордена Св. Георгия следующих степеней (см. табл. 1).

Таблица 1

Правящая особа	Дата и год награждения	Орденская степень	Повод к награждению
Екатерина II	26 ноября 1769 г.	Св. Георгия I степени	Как гроссмейстер Ордена
Александр I	13 декабря 1805 г.	Св. Георгия IV степени	За личную храбрость
Цесаревич Константин Павлович	1805 г.	Св. Георгия III степени	За личную храбрость в деле под Аустерлицем
Цесаревич Константин Павлович	Октябрь 1813 г.	Св. Георгия II степени	За участие в сражении под Лейпцигом
Николай I	1838 г.	Св. Георгия IV степени	За 25-летнюю выслугу в офицерских чинах

Александр II	10 ноября 1850 г.	Св. Георгия IV степени	За личное мужество «в деле против кавказских горцев»
Александр II	16 ноября 1869 г.	Св. Георгия I степени	В честь 100-летнего юбилея Ордена
Александр II	Ноябрь 1877 г.	Золотая сабля с надписью «За храбрость» с Георгиевским темляком	За взятие Плевны
Александр III	30 ноября 1877 г.	Св. Георгия II степени	За блистательное выполнение трудной задачи удержания, в течение 5-ти месяцев, превосходящих сил неприятеля от прорыва избранных нами на реке Ловче позиций и за отбитие, 30-го Ноября 1877 года, атаки на Мечку
Цесаревич Алексей	17 октября 1915 г.	Георгиевская медаль IV степени	В память посещения армий Юго-Западного фронта вблизи боевых позиций
Николай II	25 октября 1915 г.	Св. Георгия IV степени	В память посещения армий Юго-Западного фронта вблизи

От парадно-боевых подразделений – до спецслужб Организация личной охраны российских монархов

Подробности, связанные с охраной первых лиц страны, всегда были окутаны тайной. Во все времена существовали методики и различные системы охраны, призванные сохранить жизнь «первому лицу» и его окружению. Секреты этих методик и систем не принято было разглашать ни в древности, ни сейчас. Но тем не менее некоторые крупицы информации, дошедшие до нас из архивных источников и мемуаров, позволяют, хотя бы в первом приближении, реконструировать систему охраны императорской фамилии в Российской империи.

Развитие системы охраны императорской фамилии шло на протяжении длительного периода. Конкретные формы охраны обусловливались особенностями существовавших общественно-политических отношений. Исторически первой сформировалась охрана императорской фамилии элитными армейскими частями. В имперский период это были гвардейские пол-

ки, которые размещались в непосредственной близости от царских дворцов. Гвардейские полки были расквартированы в Петербурге, Царском Селе, Петергофе и Гатчине. Хорошо известно, что именно гвардия в XVIII в. играла главную роль в дворцовых переворотах, возводя на трон и свергая императоров и императриц. В начале XIX в. формируется новая специальная элитная армейская кавалерийская часть – Собственный Его Императорского Величества Конвой (1811 г.), который использовался исключительно для сопровождения и охраны императора.

После 1825 г., с началом правления Николая I, армейская охрана императора была усилена. Наряду с гвардейцами, которые несли караулы в Зимнем дворце, и Собственным конвоем, создали Роту дворцовых гренадер (1827 г.), на начальном этапе своей истории она также охраняла первое лицо страны. Кроме этого, начали формироваться общеимперские спецслужбы в лице III Отделения Собственной Его Императорского Величества канцелярии (СЕИВК, 1826 г.) и Отдельного корпуса жандармов (1826 г.). Эти структуры надежно защищали самодержавные основы полуфеодального государства. Фактически за все время царствования Николая I на него не было совершено ни одного покушения, вместе с тем спецслужбы внимательно отслеживали ситуацию, связанную с личной

безопасностью царя.

С началом царствования Александра II ситуация кардинальным образом изменилась. Это было связано с тем, что новым фактором политической жизни России стал политический терроризм. А его важнейшей составляющей стало стремление революционеров к цареубийству. Именно это явление подтолкнуло к созданию новых ведомственных структур: Дворцовой стражи (1861 г.), подведомственной Министерству Императорского двора, и Охранной стражи III Отделения СЕИВК (1866 г.). Именно на них возлагалась задача непосредственной физической защиты императора и его семьи.

Таким образом, в первой половине 1860-х гг. сложились четыре основные структуры, обеспечивавшие физическую безопасность императора и его семьи. Во-первых, это гвардейские полки. Во-вторых, элитные гвардейские части в лице Собственного Конвоя, занятого непосредственно физической охраной российских императоров. В-третьих, органы государственной безопасности и государственной охраны в лице III Отделения СЕИВК и Отдельного корпуса жандармов с общеимперской полицией. И в-четвертых, службы непосредственно ответственные за обеспечение безопасности и охраны российских императоров в лице Дворцовой полиции и Охранной стражи III

Отделения СЕИВК.

В различные периоды существования этих структур их влияние менялось. Если во время николаевской России ведущую роль в системе охраны играли гвардейские части и имперские спецслужбы, то в 1860-1870-х гг. главенствующая роль начала переходить к нарождавшимся дворцовым спецслужбам. Кроме этого, из числа гвардейских частей были созданы специальные подразделения, главной задачей которых была также физическая защита императорской фамилии. Однако наряду с этими позитивными процессами, в деле обеспечения безопасности и охраны лиц императорской фамилии вплоть до 1881 г. так и не удалось создать единого центра, который координировал бы деятельность всех этих структур. Именно многоведомственность в организации охраны Александра II и стала одной из главных причин гибели царя 1 марта 1881 г.

После трагедии 1 марта 1881 г. были сделаны серьезные выводы, и к середине 1880-х гг. в России складывается единая система охраны императорской фамилии, включавшая гвардейские части, специальные воинские формирования, общеимперские и дворцовые спецслужбы. Об эффективности подобной системы говорит то, что во время царствования Александра III политический терроризм как явление утра-

тил свою актуальность.

В разные времена и в разных странах первых лиц всегда охраняла элита – секретные службы, как бы они ни назывались. Но дворцовые перевороты и покушения на первых лиц также были обычным делом. В середине XIX в. ситуация в деле охраны первых лиц России кардинальным образом изменилась, поскольку на смену дворцовым переворотам и покушениям пришел политический терроризм. Разница между убийством Павла I и Александра II совершенно очевидна. Тема организации охраны первых лиц Российской империи многогранна. Мы же остановимся на краткой характеристике подразделений, непосредственно обеспечивавших их охрану.

III Отделение Собственной Его Императорского Величества канцелярии

Начало формированию спецслужб Российской империи было положено 3 июня 1826 г. В этот день император Николай I подписал указ об образовании III Отделения в составе Собственной Его Императорского Величества Канцелярии (СЕИВК). Именно эта структура стала прообразом специальных служб в области государственной безопасности Российской империи.

Формирование III Отделения непосредственным образом связано с событиями 14 декабря 1825 г., когда часть гвардейских полков вышла на Сенатскую площадь Санкт-Петербурга, пытаясь привычными методами дворцовых переворотов изменить направление политического развития Российской империи.

А. Ладюрнер. Эскиз по рисунку императора Николая I. Конец 1840-х гг.

События 14 декабря 1825 г. создали реальную опасность для жизни молодого монарха Николая I. Именно в этот день вопрос личной безопасности Николая Павловича и его семьи обозначился со всей отчетливостью. Сам Николай I хладнокровно оценивал свои шансы, когда 11–12 декабря 1825 г. решил сам «брать престол». Утром 14 декабря 1825 г. Николай Павлович, одеваясь, сказал А.Х. Бенкендорфу: «Сегодня вечером, может быть, нас обоих не будет более на свете, но, по крайней мере, мы умрем, исполнив наш долг»[223]. Действительно, под контролем де-

кабристов были значительные силы. Как один из вариантов развития событий ими рассматривалось цареубийство. Возможности для этого у них имелись. С 11 на 12 декабря 1825 г. караул в Зимнем дворце несла рота Московского полка под командованием декабриста штабс-капитана Михаила Александровича Бестужева. В ночь на 14 декабря К.Ф. Рылеев искал план Зимнего дворца, на что Александр Бестужев, усмехнувшись, сказал: «Царская фамилия не иголка, и, если удастся увлечь войска, то она, конечно, не скроется…»

Поэтому после подавления выступления бунтовщиков (позже их назовут декабристами) логичным стало обращение к Николаю I в конце января 1826 г. генерал-адъютанта А.Х. Бенкендорфа с запиской «Об устройстве внешней полиции», в которой речь шла о создании специальной политической полиции. После ее рассмотрения, 25 июня 1826 г. Николай I подписал указ об организации Отдельного корпуса жандармов. 3 июля 1826 г. последовал еще один указ – о преобразовании Особой канцелярии Министерства внутренних дел в III Отделение Собственной Его Императорского Величества канцелярии. Шефом Корпуса жандармов и главным начальником III Отделения СЕИВК был назначен А.Х. Бенкендорф. Создание этих структур означало переход от *политического розыска* к си-

стеме *политического контроля* в Российской империи.

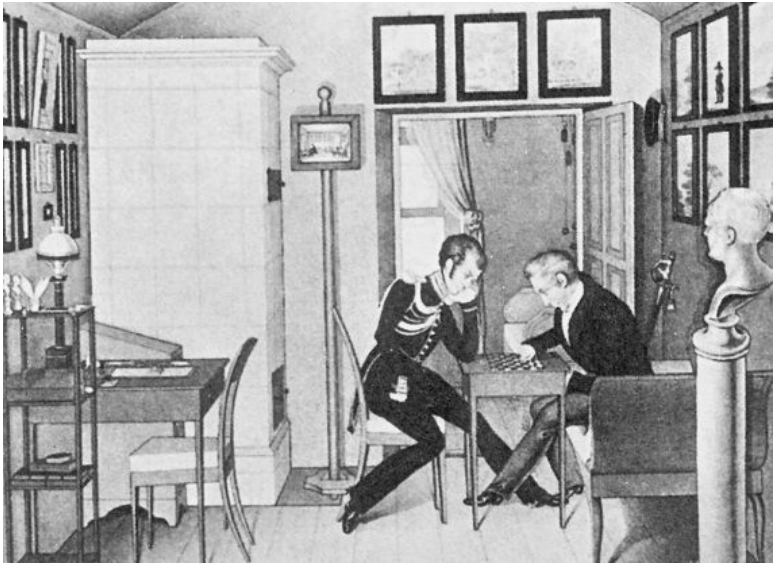
Дж. Доу. Портрет АХ. Бенкендорфа. 1822 г.

Надо подчеркнуть, что создатель и многолетний руководитель III Отделения граф А.Х. Бенкендорф был боевым генералом и делал карьеру не на дворцовых

паркетах. В 1803 г. он участвовал в боевых действиях в Грузии (ордена Св. Анны и Св. Владимира IV степени), принимал участие в войнах с Францией в 1805 и 1806–1807 гг.

М.Я. фон Фок. Литография с оригинала Фридрица. 1820-е гг.

За отличие в сражении при Прейсиш-Эйлау А.Х. Бенкендорф был награжден орденом Св. Анны II степени. В Русско-турецкой войне 1806–1812 гг. отличился в сражении под Рущуком (июнь 1811 г., орден Св. Георгия IV степени).



Приемная А.Х. Бенкендорфа. Конец 1820-х и.

Во время Отечественной войны 1812 г. и заграничных походов зарекомендовал себя как лихой кавалерийский командир, отличаясь личной храбростью. За эту кампанию Бенкендорф получил ордена Св. Геор-

гия III степени, Св. Анны I степени, Св. Владимира II степени, золотую шпагу, украшенную бриллиантами, с надписью «За храбрость». Тем не менее он не посчитал зазорным для своей чести в 1821 г. представить императору Александру I подробную записку со сведениями о «Союзе благоденствия». Император оставил записку генерала без движения, но события 1825 г. показали прозорливость Бенкендорфа.

Новое подразделение формировались не на пустом месте. До 1826 г. в структуре МВД действовала Особенная канцелярия под руководством М.Я. фон Фока. Его опыт был использован в полной мере. В записке от 14 июля 1826 г. М.Я. фон Фок предлагал разделить III Отделение на четыре экспедиции. Задачу первой экспедиции фон Фок видел в предупреждении «злоумышлений против особы государя императора». Под этим подразумевалось, что III Отделение в первую очередь обеспечивает стратегическую безопасность царя и его окружения, охраняя «безопасность престола». При этом необходимо подчеркнуть, что собственно III Отделение было структурой скорее аналитической, главной задачей которой были сбор и обобщение собранной информации. В новой структуре использовалась агентурная сеть, созданная фон Фоком. Поскольку главная опасность для трона тогда исходила из среды оппозиционного дворянства, то это

были не рядовые агенты. В их число входили статский советник Нефедьев, граф Лев Соллогуб, коллежский советник Бландов, писатель и драматург Висковатов[224]. Особое внимание сотрудников III Отделения обращалось на армию и гвардию, поскольку именно военные на протяжении XVIII – начала XIX вв. были главными организаторами заговоров и цареубийств.

А.В. Тыранов. Портрет генерал-майора Л.В. Дубельта. 1840-е гг.

Со временем III Отделение постепенно отказалось от оперативной работы, поскольку это не входило в

его задачи, да и штат его сотрудников был очень небольшим[225]. Общее число сотрудников III Отделения на момент его основания составляло всего 27 человек. На момент упразднения III Отделения в 1880 г. число сотрудников было ненамного больше – 58 человек[226].

III Отделение неоднократно подвергалось реорганизациям. В 1839 г., после объединения должности начальника Штаба Корпуса жандармов и управляющего III Отделением в лице Л.В. Дубельта, создана единая структура, просуществовавшая вплоть до 1880 г.

Надо отметить, что кроме сбора информации и ее аналитического осмысления III Отделение своим немногочисленным штатом чиновников решало множество вопросов, которые не имели никакого отношения к вопросам государственной безопасности и государственной охраны. Поэтому, когда в 1860-х гг. резко осложнилась внутриполитическая ситуация в Российской империи, перед III Отделением были поставлены новые задачи. Главная из них – борьба с революционным движением в России.

К числу мер по охране императорской фамилии в начале 1860-х гг. можно отнести то, что начальнику III Отделения и Шефу жандармов В.А. Долгорукову[227]

и петербургскому военному генерал-губернатору А.Л. Суворову было поручено неослабное наблюдение за всеми отправляющимися в Царское Село по железной дороге. В свою очередь, полиции Царского Села поручалось наблюдать за всеми приезжающими.

В.О. Шервуд. Портрет В.А. Долгорукого в мундире лейб-гвардии Конного полка. 1882 г.

Но это были меры, носящие традиционный харак-

тер. Время требовало новых решений. После покушения Д. Каракозова в апреле 1866 г. и отставки В.А. Долгорукова преобразованиями занялся новый министр внутренних дел Петр Андреевич Шувалов. По его инициативе жандармский корпус лишился полицейских прерогатив. Главной задачей корпуса стало «наблюдение за обществом», т. е. III Отделение фактически стало «чистой спецслужбой». Однако эти реформы имели и свои негативные последствия. Дело в том, что либеральная интеллигенция, формировавшая общественное мнение в России, с большой симпатией относилась к тираноборческим настроениям революционеров, поэтому дела арестованных революционеров «разваливались» либеральными судами.

П.А. Шувалов

Поэтому в 1871 г. III Отделению возвратили полицейские функции, позволявшие активно влиять на

следственные и судебные процессы.

Немаловажным было и увеличение финансирования всех структур, боровшихся с революционным движением в России. Бюджет Охранной стражи III Отделения, непосредственно занятой охраной царя, составил 52 000 руб. в год. В июле 1866 г. выделили дополнительные ассигнования на «усиление заграничной агентуры» в размере 19 000 руб. На содержание «секретного отделения» при петербургском обер-полицмейстере выделялось 29 000 руб. в год. Эти меры дали определенные результаты. Современникам П.А. Шувалов запомнился как человек, при котором на императора не совершилось ни одного покушения.

Таким образом, в 1826 г. была создана структура, которая пользовалась в 1820-1850-х гг. значительным влиянием в обществе. Фактически III Отделение СЕИВК стало фундаментом для создания в России профессиональных спецслужб. Вместе с тем, III Отделение в силу ряда объективных причин «не успевало» за развитием революционного движения в России и в конце 1870-х – начале 1880-х гг. фактически утратило инициативу в противостоянии политическому террору народовольцев. Именно это и стало главной причиной ликвидации III Отделения в 1880 г.

Отдельный корпус жандармов

Если III Отделение СЕИВК занималось сбором оперативной информации и ее анализом, то Отдельный корпус жандармов был создан для непосредственной оперативной работы по обеспечению государственной безопасности в границах Российской империи.

Жандармы появились в русской армии еще при Александре I. В июне 1815 г. в каждом кавалерийском полку была создана жандармская команда для борьбы с мародерами и другими воинскими преступлениями. К 1826 г. жандармов насчитывалось более 4 тыс. человек[228], в 1880 г. – 6808 чел., т. е. за 55 лет штаты жандармского корпуса выросли на 60 %[229]. В 1826–1827 гг. подразделения жандармов свели в единую структуру – Отдельный корпус жандармов, который занимался оперативной работой. С этой целью всю империю разделили на 7 округов, в которых создавались структуры тайной полиции. Тогда же сложились жесткие требования при

комплектовании кадрового состава корпуса, сохранявшиеся вплоть до начала XX в. Для перевода в элитный корпус жандармов от армейских и гвардейских офицеров требовалось: возраст не моложе 25

лет, потомственное дворянство, окончание военного или юнкерского училища по первому разряду как правило, православное вероисповедание[230], отсутствие долгов и пребывание в строю не менее 6 лет[231].

Обер-офицер и вахмистр Отдельного корпуса жандармов. 1897 г.

Постепенно сложилась и процедура перехода в жандармские офицеры из армии. В марте 1830 г. армейских офицеров, переходящих в Корпус жандармов, начали подвергать специальным «испытаниям». Речь еще не шла об экзаменах. Кандидаты прикомандировывались на 2–4 месяца в Штаб корпуса, где сослуживцы оценивали их «умения и способности», нравственные качества и степень образованности.

Неизвестный художник. Офицер Отдельного корпуса жандармов

Собственно «экзаменационные испытания» при зачислении в Корпус ввели позже. Сначала необходи-

мо было выдержать предварительные экзамены при Штабе Жандармского корпуса. Затем сдавшие экзамены зачислялись в кандидатский список, и по мере появления вакансий они вызывались в Петербург на 4-месячные курсы, после которых необходимо

было еще сдать выпускной экзамен. И только затем прошедшие через это сито высочайшим указом зачислялись в Отдельный корпус жандармов. О строгом отборе в Жандармский корпус свидетельствуют следующие данные. В 1871 г. подали прошение о переводе в Корпус жандармов 142 армейских офицера, из них отобрали 21 человека. К занятиям на курсах допустили только 6 человек, т. е. только 4,2 % от числа желающих[232].

Очень важным для армейских офицеров, стремящихся перейти на службу в Отдельный корпус жандармов, было то, что для жандармских офицеров действовал особый порядок чинопроизводства, что позволяло при удаче быстро сделать карьеру. Поэтому конкуренция среди желающих попасть на эту службу была столь высока, что, по свидетельству А.И. Спиридовича, и в конце 1890-х гг. «без протекции попасть на жандармские курсы было невозможно»[233]. При этом в общественном сознании вплоть до конца 1880-х гг. жандармская служба считалась вполне достойной и не вызывала негативизма. Только тогда систематиче-

скими усилиями либеральной интеллигенции в общественном сознании начал целенаправленно формироваться образ жандарма – «сатрапа», что, безусловно, затрудняло работу офицеров Отдельного корпуса жандармов.

Одна из главных задач III Отделения и Отдельного корпуса жандармов – обеспечение личной безопасности Николая I. Хотя самой лучшей защитой царя был он сам. Его властная харизма была такова, что Николай I один сумел поставить на колени мятежную толпу на Сенной площади во время вспышки эпидемии холеры в начале в 1831 г. в Петербурге. Адмирал А.И. Шестаков писал об этой черте характера Николая Павловича: «Смелость, которая валила на колени безумные толпы, озаряла его сиянием власти, не допускавшим мысли непокорности, отбросившая самое злодейство. Ничья рука не могла подняться на человека, носившего в себе убеждение неуязвимости. Страх в его глазах был для простых смертных, а не для помазанника, над которым блюла сверхъестественная охрана»[234]. Царь это осознавал, поэтому после перестройки Зимнего дворца в 1838–1839 гг. ночные посты у личных покоев императора, введенные еще при Александре I, были отменены распоряжением Николая Павловича[235].

Как свидетельствуют современники, царь, как и его

старший брат Александр I[236], позволял себе одинокие прогулки по Дворцовой набережной и Летнему саду в простой шинели, раскланиваясь со встречающимися знакомыми. Подданные могли часто видеть императора без всякой охраны. Он регулярно посещал общедоступные маскарады в доме Энгельгарта. Подданные точно знали, где и когда можно встретить Николая I на улице. Например, барон М. Корф упоминает в «Записках», что если кто-либо хотел встретить императора «лицом к лицу», то «стоило только около 3 часов перед обедом пойти по Малой Морской и около 7 часов по Большой. В это время он посещал дочь свою в Мариинском дворце…»[237].

Но в периоды политических кризисов у современников возникали вопросы, охраняется ли вообще священная особа императора? Так, в 1848 г., когда Европа сотрясалась конвульсиями буржуазных революций, барон Корф писал: «При уверенности в массе народа, трудно было ручаться за каждое отдельное лицо и, при всем том, не только не было усилено никаких внешних мер предосторожности, караулов и проч., не только позволялось свободно, как всегда входить во дворец и расхаживать по его залам, но и сам государь всякий день совершенно один прохаживался пешком по улицам, наследник также, а царственные дамы катались по целым часам в открытых экипажах. Разуме-

ется, впрочем, что это не ослабляло и не должно было ослаблять тайных мер надзора»[238]. Можно предположить, что такое поведение членов императорской семьи связано с сознательной демонстрацией политической стабильности Российской империи. Тем не менее современники считали что «тайные меры надзора» были.

Трудно сказать, сопровождала ли царя его *негласная* охрана постоянно и каков был ее состав. Но тем не менее в воспоминаниях проскальзывают упоминания, указывающие на то, что такая негласная охрана существовала.

На улице Николай Павлович мог завязать непринужденный разговор со знакомыми ему лично людьми. Однако это могло закончиться для собеседника плачевно. Например, после разговора с актером-комиком французской труппы Берне, которого император особенно жаловал, тот попал в полицейский участок за «приставание» к императору, так как, «плохо владея русским языком, *он не смог объясниться с полицейским* (курсив мой. – И. З.). И только позднее, когда все выяснилось, его выпустили с извинениями»[239]. Можно предположить, что охрана царя, «полицейские», немедленно выясняли личности собеседников императора, если они не были ей уже известны. По воспоминаниям актрисы А.Я. Панаевой, император любил

бывать в театре на сцене, но при этом «никто не ходил, *везде стояли чиновники, наблюдая,* чтобы кто-нибудь по нечаянности не выскочил на сцену… наконец, государю надоела эта гробовая тишина за кулисами и на сцене, и он отдал приказ, чтобы никогда не стеснялись в его присутствии, и все делали бы свое дело. Надо было видеть, *как суетились чиновники*, чтобы, например, плотники, таща кулису, не задели государя, как все артистки расхаживали по сцене в надежде, что их осчастливит государь своим вниманием»[240]. Этими «чиновниками», конечно, могли быть представители театральной администрации, но можно предположить, что «чиновниками» являлись жандармские офицеры, которые отвечали за личную безопасность царя. Возможно, это были специальные чиновники «по особым поручениям» III Отделения, чьи имена впервые упомянуты в приказе от 17 апреля 1841 г. Они, вполне легально занимаясь агентурной деятельностью, могли негласно сопровождать императора.

Но, в любом случае, у них было мало работы. Из множества мемуарных свидетельств о личной охране есть только немногочисленные косвенные упоминания, поэтому о ее существовании мы можем говорить только гипотетически. Но это не означает, что за все 30 лет правления не возникало реальных угроз жиз-

ни царя. В первой половине 1830-х гг., после жесткого подавления русскими войсками восстания в Польше, эта угроза сделалась достаточно ощутимой. Ощутимой настолько, что, собираясь на маневры в Калиш в 1835 г. и предполагая возможность покушений со стороны поляков, Николай Павлович оставил для наследника нечто вроде завещания[241]. В июне 1833 г. стало известно, что во Франции в Авиньоне польские повстанцы решили убить Николая I. Вскоре в Вильно арестовали Марцелия Шиманского, тайно вернувшегося из Франции, у него изъяли яд и кинжал. В 1830-х гг. в секретной переписке петергофского дворцового управления с чинами Отдельного корпуса жандармов проходили по ориентировке несколько поляков, которых рассматривали как лиц, способных совершить покушение на царя. Так, жандармы сообщали дворцовой охране приметы одного из возможных террористов: «Платер Владислав. Рост средний, волосы светло-русые, глаза голубые, нос умеренный, приятной внешности»[242].

К попытке покушения на императора можно отнести и эпизод, произошедший в 1843 г. в Познани. В сентябре 1843 г. Николай I выехал из Берлина в Варшаву через Познань. 7 сентября вечером он подъехал к Познани, но местные начальствующие лица попросили объехать город кругом, поскольку через него

двигалась большая похоронная процессия. Царь согласился, но одна из отставших колясок Военно-походной канцелярии не знала о решении царя и поехала через город. «При следовании по главной улице, на углу маленького переулка, произведены были выстрелы. Пули, в числе десять, пробили кузов коляски, и три из них остались в вате шинели»[243] одного из чиновников. Вряд ли это покушение было заранее планируемой акцией. Скорее всего, это был эмоциональный всплеск кого-то безвестного поляка.

Проблемы личной безопасности Николая I становились предметом обсуждения при заграничных путешествиях императора. Так, в 1844 г., накануне визита Николая I в Великобританию, состоялись консультации по этому вопросу между заинтересованными сторонами. В результате граф Нессельроде писал российскому послу в Лондоне: «Император нисколько не противится мерам предосторожности, принять которые сочли бы нужным английские министры… император ничего не хочет знать о них, ни видеть их. Ему было бы слишком неприятно ходить окруженным беспрерывно предосторожностями»[244]. Этими словами фактически излагалась позиция Николая I по отношению к своей личной охране вообще. Он прекрасно понимал ее важность и необходимость и был согласен с ее существованием. Согласен, но при одном усло-

вии. Он не хотел, чтобы ее замечали не только другие, но и он сам. Император был убежден, что слишком назойливая охрана, бесконечно демонстрирующая свое усердие, только подрывает престиж императорской власти в России.

В конечном счете угрозы покушения на жизнь императора Николая I остались только угрозами, и язва политического терроризма, которая уже начала разъедать политическую жизнь Европы, не затронула Россию в период его царствования. При Николае I у спецслужб, обеспечивавших личную охрану царя, работы было немного. Собственно, в этот период III Отделение еще нельзя назвать спецслужбой в современном значении этого термина. Военная охрана носила в основном демонстрационный характер. Обаяние личности этого человека было столь велико, а власть присуща ему столь органично, что за все время его царствования на него не совершилось ни одного организованного покушения.

Собственный Его Императорского Величества конвой

На протяжении всего XIX в. костяк охраны русских монархов составляли казаки. Начало создания Собственного конвоя восходит ко временам Екатерины II, которая в 1775 г. приказала сформировать военную команду для ее личной охраны. В 1796 г. эту команду преобразовали в гусарско-казачий полк, состоявший из трех донских эскадронов. Но фактически история Собственного конвоя начинается 18 мая 1811 г.[245], когда была образована лейб-гвардии Черноморская казачья сотня из кубанских казаков[246]. Это формирование[247] составляло личную охрану императора Александра I во время заграничных походов русской армии в 1813–1814 гг.[248] Принципиально важным является то, что Конвой был первым специальным воинским подразделением, предназначенным для охраны императора и членов его семьи.

При Николае I в 1828 г. в составе Конвоя был образован лейб-гвардии Кавказско-горский полуэскадрон. Командовал ими ротмистр Султан-Азамат-Гирей, потомок крымских ханов. Характерно, что горская кава-

лерия находилась в ведении Шефа жандармов и Командующего Главной Императорской квартирой А.Х. Бенкендорфа. Для ответственной службы в Конвое горцев предварительно обучали в Дворянском полку, поскольку все они происходили из знатных кавказских родов. В связи с тем что горцы были мусульманами, правила для их обучения составил лично А.Х. Бенкендорф. Эти правила учитывали особенности ментальности и вероисповедания горцев. Например, предписывалось «не давать свинины и ветчины. Строго запретить насмешки дворян и стараться подружить горцев с ними. Ружьем и маршировке не учить, стараясь, чтобы горцы охотой занимались этим в свободное время»; «Не запрещать умываться, по обычаю, несколько раз в день. Эффендию разрешить посещать горцев, когда он пожелает, даже в классах. Наблюдать, чтобы во время молитвы горцев дворяне им не мешали. Не препятствовать свиданию с единоплеменниками»; «Наблюдать, чтобы не только учителя, но и дворяне насчет веры горцев ничего худого не говорили и не советовали переменять ее».

Парадная форма чинов Собственного Его Императорского Величества конвоя. 1910 г.

Согласно штатам 1830 г., в полуэскадроне полагалось иметь 5 офицеров, 9 юнкеров и 40 оруженосцев. При этом горские всадники играли двоякую роль. С одной стороны, им доверялась почетная служба в личной охране императора. Во время визитов в Россию владетельных особ из европейских стран горцы с

их средневековым вооружением воспринимались как элемент «русской экзотики». С другой стороны, они играли роль своеобразных заложников в условиях непрекращавшейся войны на Кавказе. Поэтому горцев старались держать на некотором расстоянии от царя. При наборе горцев в Конвой обращалось внимание на степень влиятельности и богатства рода. Предпочтение отдавалась кумыкам, кабардинцам, осетинам, ногайцам и лезгинам. Чеченцев старались в Конвой не брать.

В 1830-х гг. Конвой был развернут до трех сотен: линейных терских казаков (с 12 октября 1832 г.), лезгин (с 1836 г.) и азербайджанцев (с 1839 г.). В 1857 г. в Конвое появилась команда грузин. Именно на линейных терских казаков возлагалась ответственная задача постоянной личной охраны Николая I. По штату в сотне полагалось: два офицера, четыре урядника и 24 казака, форму и вооружение казакам установили такие же, как и лейб-гвардии Кавказско-Горскому полуэскадрону В марте 1833 г. состав команды увеличили вдвое и разделили его на две смены: одна находилась в течение 3 лет на службе в Петербурге, а вторая – «на льготах», т. е. в своих станицах.

Камнерезная фигурка камер-казака Алексея Алек-

сеевича Кудинова. Фирма «К. Фаберже»

Казаки сопровождали царя в поездках, их использовали для караульной службы. Одной из любимых резиденций Николая I был Петергоф, в котором для императорской семьи построили Коттедж, а разбитый вокруг него парк назвали по имени жены царя «Александрия». В 1832 г. команда линейных казаков Конвоя патрулировала Петергофские парки, где располагалась императорская летняя резиденция. К 1833 г. сложился уже определенный порядок службы, появились четко фиксированные посты. Так, во время охраны Петергофского парка один пост располагался «у домика» на берегу Финского залива по пути в Александрию, другой – у Монплезира, третий – у павильона Марли, четвертый нес суточный наряд в Александрии, «на вести». Во время прогулок императора казаки заранее расставлялись по маршруту с целью его охраны.

В середине 1830-х гг. сформировалась новая традиция, сохранявшаяся вплоть до 1917 г. Из состава Терской казачьей сотни Конвоя начали набирать личных телохранителей царя.

В 1836 г. для службы при Дворе в качестве комнатного «камер-казака» был впервые взят урядник Подсвиров. Именно он положил начало традиции существования «личников» – телохранителей при особе

царя.

Николай I в вицмундире команды гвардейских ли-

нейных казаков Собственного Е.И.В. конвоя

Кроме казаков резиденции Николая I охранялись караулами гвардейских постов. Для охраны императорской резиденции в Петергофе были постоянно расквартированы два гвардейских полка. Когда царь отдыхал вне Петергофа, то охрана парка Александрия обеспечивалась семью постоянными постами, по два рядовых на каждый пост[249]. Во время отдыха царя в Коттедже армейская охрана парка усиливалась чинами жандармерии. По воспоминаниям современника «ни один смертный не был пропускаем через ворота парка «Александрия», если этот смертный не сидел в придворном экипаже»[250].

К середине 1840-х гг. первый этап формирования императорской охраны закончился. До 1845 г. порядок несения службы Конвоя определялся краткими должностными инструкциями. В мае 1845 г. царю представили дополнения к кратким правилам строевой службы для иррегулярного войска в части, касающейся Собственного его величества Конвоя. Николай I лично вносил правки в эти документы. Правилами определялись состав Конвоя, штат каждого его подразделения, порядок организации и несения службы при проведении мероприятий с участием царя. В 1845 г. для Конвоя построили казармы в Царском Селе.

В последние годы жизни Николая I «высочайшим

повелением» была учреждена медаль «За службу в Собственном конвое». Приказ об ее учреждении был издан в декабре 1850 г. Однако только 19 января 1855 г., за месяц до смерти Николая I, военный министр

В.А. Долгорукий сообщил об ее учреждении министру Императорского двора В.Ф. Адлербергу. Этой медалью предполагалось награждать горцев, лезгин и мусульман, служивших в Конвое, при производстве их за выслугу лет в первый офицерский чин – в корнеты. Образцы медалей утвердил Александр II через несколько дней после смерти Николая I (18.02.1855 г.) – 24 февраля 1855 г. На Санкт-Петербургском Монетном дворе изготовили 100 экземпляров золотых и 100 серебряных медалей. Эти медали носили на шее на ленте ордена Св. Анны. Однако выдали таких медалей очень мало – 3 золотых и 45 серебряных[251].

Е.И.М. НИКОЛАЙ I ИМПЕРАТОРЪ И САМОДЕРЖЕЦЪ ВСЕРОСС.

ЗА СЛУЖБУ
ВЪ СОБСТВЕННОМЪ
КОНВОѢ
ГОСУДАРЯ ИМПЕРАТОРА
НИКОЛАЯ ПАВЛОВИЧА

Медаль за службу в Конвое. 1850-е гг.

Совершенно иным образом несли службу казаки Конвоя в период правления Александра II (19 февраля 1855 – 1 марта 1881 гг.). 19 февраля 1861 г. Александр II подписал судьбоносный для России Манифест об освобождении крепостных крестьян. Вместе с тем, он хорошо помнил судьбу Павла I, поэтому именно в феврале 1861 г. предпринимаются первые шаги по усилению непосредственной охраны Александра II.

В начале февраля 1861 г. лейб-гвардии Черноморский казачий дивизион объединили с лейб-гвардии линейным казачьим эскадроном Собственного конвоя. В результате численность Собственного Конвоя достигла 500 человек. В их число входили кубанские ($^2/_3$) и терские ($^1/_3$) казаки. Наряду с другими воинскими формированиями казаки несли караульную службу в Зимнем дворце. В это тревожное время караул казаков Конвоя в составе одного взвода находился в Фельдмаршальской зале, кроме этого выставлялся пост у кабинета царя (офицер, унтер-офицер и два казака) и два казака занимали пост на ночь у спальни царя. Во время придворных балов в подъезд царя «для снятия пальто» назначались семь казаков.

Немаловажной особенностью сложившейся ситуации было то, что Александр II лично и весьма обес-

покоенно начал заниматься вопросами собственной безопасности. Так, по его указанию

с 20 декабря 1861 г. «в зале с портретом кн. Волконского» размещались 23 казака Конвоя на период с 12 часов ночи и до 9 часов утра. Всего в Зимнем дворце в 1860-х гг. казаки, чередуясь с гвардейскими частями, занимали пять постов. Казаки начали периодически сопровождать царя во время его выездов в Петербурге и постоянно сопровождали царя во время его прогулок в загородных резиденциях и в Крыму.

Александр II в форме лейб-гвардии казачьих эска-

дронов Конвоя. Начало 1860-х гг.

В мае 1863 г. после упразднения Крымско-Татарского эскадрона в состав Конвоя вошла команда лейб-гвардии крымских татар[252]. Именно в этой команде на офицерских должностях проходил службу князь Николай Георгиевич Туманов. В конце царствования Александра III он входил в число лиц, определявших порядок охраны императора.

Практика заложничества отчасти сохранилась и в 1860-х гг. Так, в составе горского подразделения Конвоя служил сын плененного Шамиля, который на протяжении десятилетий боролся с русскими войсками на Кавказе. 21 августа 1860 г. Шамиль писал министру Императорского двора из Калуги: «Когда до нас дошла весть, что Великий Государь Император велел принять сына нашего Мухаммеда-Шефи в военную службу в Собственный Его Величества конвой и даже оказал ему милость пожалованием офицерского чина, мы несказанно обрадовались этому… Приношу вам за это искреннюю и великую благодарность, ибо вы были причиною этого и помогли окончанию этого дела, и это мы знаем наверное, потому что вы в почете и уважении у Государя, он принимает слова ваши и утверждает действия ваши. Да возвратит вам Бог здоровье, это всегдашняя молитва наша о вас. Смертный раб Божий Шамиль».

С октября 1867 г. казачьи эскадроны Конвоя начали комплектоваться самостоятельно. Постепенно сложилась традиция отбора пополнения Собственного конвоя, которая сохранялась вплоть до 1914 г.

Великие князья Сергей и Павел Александровичи (младшие сыновья Александра II) в форме порту-

пей-юнкера и рядового эскадронов Собственного Е.И.В. конвоя. Конец 1860-х гг. Фото С.Л. Левицкого

Попасть в Конвой было непросто. Для выбора кандидатов в Собственный конвой командированные офицеры объезжали казачьи терские и кубанские станицы. Предварительно офицеры опрашивали казаков Конвоя, знают ли они достойных кандидатов из своей станицы. Казаки-конвойцы в письмах спрашивали об этом стариков-гвардейцев и отцов. Атаман и старики представляли молодых казаков, готовых к действительной службе. Станица выносила приговор. Так, 19 февраля 1899 г. выборные Щедринского станичного сбора Кизлярского отдела Терской области из числа 54, имевших право голоса на общественном сборе, 39 голосами утвердили, что изъявивший желание поступить на службу в Конвой приказный Андрей Таран присяги 1889 г. «поведения, нравственных качеств хороших и к вредным сектам не принадлежит». Затем списки выбранных из всех станиц отправлялись в Войсковой штаб. Для «гвардейского роста» требовалось 2 аршина 8 вершков (180 см). Этот рост не требовался для отличных джигитов, танцоров и песенников. Казаки проходили строевую и медицинскую комиссии. Ветеринарный врач осматривал лошадей. Для службы в Конвое лошади должны были быть рослые, исправные и гнедой масти. В Конвое на

светло-серых лошадях сидели командиры и трубачи. Трубачи следовали непосредственно за государем на прекрасных арабских кровей конях, которых покупали у коннозаводчика Коцева в Кабарде. При смене Конвоя через 4 года царь давал знаки «За службу в моем Конвое».

Поскольку среди казаков Конвоя было много старообрядцев, то на присяге Александру II присутствовали два священника – старообрядческий и православный.

Чины Собственного Е.И.В. конвоя и императорская семья. 1915 г.

После совершения священной молитвы адъютант Конвоя объявлял казакам о тех подвигах, за которые жаловался Георгиевский крест, но он также сообщал и о наказаниях, налагавшихся на воинские чины за проступки. Затем священники громко и медленно читали текст воинской присяги, установленной еще Петром I. Вслед за священником молодые казаки поднимали правую руку для крестного знамения, повторяя текст.

Черкеска парадная Собственного Е.И.В. конвоя цесаревича Алексея Николаевича. 1914 г.

При отборе в Конвой принимались во внимание не

только внешние данные, но и такие качества, как сообразительность, грамотность, умение ладить с окружающими. За малейшую провинность следовало неотвратимое наказание. Самое страшное из них – отчисление из Конвоя. Помимо позора (сразу же отправлялась телеграмма в штаб войска, и о случившемся знала не только родная станица, но и вся округа) казак лишался ощутимых льгот, предоставляемых после окончания службы. Поэтому очень редки были случаи увольнения без производства в урядники и с лишением гвардейского мундира. Провинившийся не мог с таким позором появиться в станице, из которой потом в течение нескольких лет не принимали казаков в состав Конвоя.

Во второй половине 1870-х гг. казаки Собственного Конвоя стали постоянно сопровождать императора Александра II. Сначала в загородных резиденциях во время прогулок. С 1879 г. и во время поездок по Петербургу. Великие князья в этот период еще вели привычный образ жизни, и уплотнившееся кольцо охраны вокруг царя воспринималось ими как разрушение в глазах народа привычного образа царя. Вот одна из характерных дневниковых записей лета 1877 г., сделанная молодым великим князем Константином Константиновичем: «После завтрака поехал в Царское. Встретил Государя и Императрицу в коляске; на коз-

лах казак, спереди, с боков и сзади казаки верхом, в некотором расстоянии… в дрожках. Признаюсь больно смотреть, как Царь пленником должен ездить, – и где же? В самой России»[253].

В заключение отметим, что вплоть до марта 1881 г. именно Собственный Конвой нес основную нагрузку не только по охране царя в императорских резиденциях, но и вне их.

Рота дворцовых гренадер

После того как восстание декабристов было подавлено, а власть Николая I признана легитимной, вопросы личной охраны царя отошли на второй план. Тем не менее тревога царя за свою жизнь некоторое время сохранялась. По воспоминаниям М.А. Бестужева, Николай Павлович «вскоре после 14-го составил дворцовую роту для охранения его особы более надежною стражею».

На самом деле только 2 октября 1827 г. Николай Павлович подписал указ об учреждении Роты дворцовых гренадер. Согласно Положению, в ее состав входили чины лейб-гвардии, которые в войне 1812 г. «оказали свое мужество». В «Правилах» уточнялось, что «в роту поступают добровольно отличнейшие

из Гвардейских отставных чинов… из одних тех людей, кои бывали в походах против неприятеля». Все первые офицеры роты имели ордена Св. Георгия за Бородино. Из 120 человек– 69 нижних чинов имели знаки отличия военного ордена Св. Георгия и 84 человек – знак отличия Св. Анны за 20-летнюю беспорочную службу[254].

Дворцовый гренадер. Около 1840 г.

Для отставников зачисление в роту означало пожизненное содержание от Министерства Императорского двора. Подчеркивалось, что «никто в роту не определяется без Высочайшего повеления». Главной задачей личного состава Роты было обеспечение «полицейского надзора во Дворцах, где будет мое пребывание». Гренадеры несли караульную службу в Зимнем дворце, в том числе и у покоев императорской семьи. В 1851 г. у покоев императорской семьи число постов дворцовых гренадер увеличили с 7 до 10. В праздники дворцовые гренадеры составляли почетный караул и занимали посты «в особо назначенных местах». В будние дни они занимали 36 постоянных постов. Кроме этих обязанностей они не несли «никакой другой строевой службы»[255]. Подчинялась Рота дворцовых гренадер непосредственно министру Императорского двора. Кроме командного состава роты ее костяк составляли 100 гренадер[256]. Уже в 1830-х гг. за ротой прочно закрепилось название «Золотая рота», поскольку мундиры не только офицеров, но и рядовых были обильно украшены золотым шитьем.

Роту дворцовых гренадер периодически перевооружали современным оружием[257]. Безусловно, постоянное присутствие во дворце лично преданных

Николаю I закаленных ветеранов гвардии отчасти решало проблему личной безопасности царя, но в целом эти меры уходили корнями в XVIII в. В результате при Николае I методы непосредственной охраны царя в целом оставались традиционными. В Зимнем дворце несла службу Рота дворцовых гренадер, ежедневно сменялись караулы гвардейских полков, во время выездов царя сопровождал Собственный конвой.

Дворцовый гренадер на посту

Не стоит забывать и Императорскую гвардию, чьи казармы располагались в непосредственной близости от Зимнего дворца. Так, один из батальонов Преображенского полка располагался в казармах на Миллионной улице и в случае тревоги мог в течение нескольких минут прибыть во дворец. Об этом хорошо помнили и Николай I, и последующие государи. Так, в 1882 г. Александр III, обращаясь к офицерам Преображенского полка, подчеркнул: «Есть в нашей гвардии батальон Императорской Фамилии. Но я считаю Преображенский полк еще более полком Императорской Фамилии, еще более близким нашему семейству и в особенности Государям. Начиная с Петра, все царствующие государи и Императрицы были шефами полка».[258]

Поскольку отмена крепостного права в 1861 г. затрагивала материальные интересы дворянства, то предпринимались меры по усилению охраны Зимнего дворца. Призраки дворцовых переворотов еще были живы в его стенах. Поэтому армейской охране – гвардейским караулам и Роте дворцовых гренадер – предписывалось соблюдать «должную осторожность».

Но время требовало создания иных формирований для обеспечения безопасности императорской фамилии. За несколько лет после смерти Николая I Россия

стремительно изменилась. Это касалось и охраны. Рота дворцовых гренадер, которая создавалась как парадно-боевая единица, стремительно утрачивала свою реальную боеспособность, все больше превращаясь в караульно-парадную часть. И хотя в ноябре 1857 г. штаты Роты дворцовых гренадер пересмотрели в сторону увеличения[259], в условиях нарождавшегося политического терроризма ее реальная полезность в деле физической защиты императорской семьи неуклонно падала.

Дворцовые гренадеры у храма Христа Спасите-

ля в Москве на праздновании 100-летия Бородинской битвы. 1912 г.

Последний раз «Золотая рота» дворцовых гренадер рассматривалась как реальная боевая единица в 1862 г., когда 20 января получила приказ министра Императорского двора, по которому в случае тревоги «все чины роты поспешали во Дворец в малую Фельдмаршальскую залу с оружием и боевыми патронами»[260].

М. Кулаков. Портрет дворцового гренадера В.А. Пояркова 1915 г.

С начала 1880-х гг. Рота дворцовых гренадер окончательно превращается в парадную часть ветеранов, и термин «Золотая рота» постепенно становится символом полу-инвалидной команды, занимающей посты в караульных будках. По новому штату 1883 г. штатную численность Роты дворцовых гренадер частично сократили[261]. Тем не менее это подразделение сохранялось вплоть до 1917 г., принимая участие во всех торжественно-парадных мероприятиях. В 1905 г. принято новое Положение о Роте дворцовых гренадер[262]. Наряду с рядом традиционных пунктов установлен возрастной ценз для кандидатов на службу в «Золотую роту» – не моложе 45 и не старше 65 лет[263]. Преимущество при зачислении отдавалось лицам, служившим в Почетном конвое при Александре II в ходе Русско-турецкой войны 1877–1878 гг.[264].

Дворцовая полиция

Вторая половина 1850-х гг. было временем знаковых изменений в России. С одной стороны, правительство встало на путь либеральных изменений, когда император Александр II публично заявил о том, что крепостное право лучше отменить «сверху», чем дожидаться его отмены «снизу». С другой стороны, это было время распространения радикальных идей, прежде всего в студенческой среде. Немаловажной частью радикальных революционных взглядов стала идея цареубийства.

Распространение революционных взглядов в России в начале 1860-х гг. шло быстрыми темпами. Об этом свидетельствовала первая студенческая демонстрация под политическими лозунгами, состоявшаяся осенью 1861 г. у стен Казанского собора в Петербурге. Об этом свидетельствовала и прокламация «Молодая Россия», написанная в апреле 1862 г. в камере Тверской полицейской части студентом Московского университета Петром Зайчневским. Именно в этой прокламации впервые в России публично заявлялось о том, что убийство является нормальным средством достижения социальных и политических изменений. Был определен и первоочередной объект террора –

императорская фамилия, и в первую очередь царь. Молодой человек призывал своих ровесников в прокламации: «Двинемся на Зимний дворец истреблять живущих там. Может случиться, что все дело кончится одним истреблением императорской фамилии, т. е. какой-нибудь сотни-другой людей»[265].

Исследователи проблемы политического терроризма в России справедливо подчеркивали, что возникновению и живучести террора в России в немалой степени способствовала сама власть. Она изначально придавала революционерам чрезмерное значение, возвышая их тем самым в своих глазах и в глазах общества. Власть рассматривала террористов как равную сторону, хотя прокламация «Молодая Россия» с ее призывами к истреблению дома Романовых была обращена только к нескольким десяткам студентов, разделявших столь радикальные идеи[266].

Надо отметить, что в новой политической ситуации по сравнению с периодом дворцовых переворотов XVIII в. идея цареубийства трансформировалась. Цареубийство рассматривалось радикалами как знаковое начало социально-политических изменений в России. Близкие к Н.Г. Чернышевскому землевольцы М.А. Антонович и Елисеев в первой половине 1860-х гг. строили планы похищения цесаревича Николая Александровича. Член «Земли и воли» А.Ф. Пантеле-

ев впоследствии писал, что террористический замысел сотрудников «Современника» состоял в том, чтобы с помощью студентов-революционеров захватить в Царском Селе Николая Александровича и потребовать от царя немедленного обнародования конституции[267].

По большей части это были достаточно пустые разговоры фрондирующей интеллигенции. Но вместе с тем власть *обязана* реагировать даже на призрачную угрозу жизни царя и его окружения. Поэтому среди близких к Александру II лиц начало вызревать понимание того, что традиционные меры охраны себя изжили. Распространение радикальных идей, недовольство, как справа, так и слева, готовившейся отменой крепостного права заставили ближайшее окружение царя по-иному взглянуть на вопросы обеспечения безопасности Александра II. Персонификация власти в России, сакральность фигуры царя вызывали у многих соблазн – одним ударом разрушить могущество этой власти. При этом Александр II считал для себя совершенно естественным вести тот образ жизни, который вел его отец. Он появлялся один в аллеях Летнего сада, прогуливался по набережным своей столицы. Царь очень болезненно воспринимал постепенно уплотнявшееся кольцо охраны вокруг себя, но к этому имелись все основания.

В 1860 г. генерал-адъютант Николай Павлович Игнатьев, опытный разведчик и дипломат, направил записку на высочайшее имя, предлагая по-новому выстроить систему личной охраны царя. Она была отвергнута императором, который считал, что традиционных мер для обеспечения его безопасности вполне достаточно.

Однако отмена крепостного права и события осени 1861 г. в Петербурге, связанные со студенческими волнениями и поджогами, изменили ситуацию. Поэтому в конце 1861 г. по высочайшему повелению военному министру, Шефу жандармов, петербургскому военному губернатору, командиру и начальнику штаба гвардейского корпуса было предложено выработать план мер по охране императорской фамилии и по Главному караулу Зимнего дворца.

Р.П. Игнатьев

В результате деятельности созданной Комиссии был выработан документ, согласно которому при Зимнем дворце формировалась *особая команда «городовых стражей»,* задачей которой было «денно и ночно» наблюдать за входами в Зимний дворец и нести наружную охрану[268]. Охране подлежали все восемь подъездов дворца: подъезд Его Величества, Ее Величества, Комендантский, Министерский, Иорданский, Государственного Совета, Комитета министров и Наследника. Кроме этого, наряды «дворцовых стражей» устанавливались в Летнем и Александровском садах во время прогулок императора. При этом команда «дворцовых стражей» была немногочисленной – всего 30 чел.[269]. Эта *инструкция* по докладу министра Императорского двора гр. Адлерберга была высочайше утверждена 8 *декабря 1861 г.*

Официальное название «городовой стражи» было вскоре вытеснено более подходящим наименованием «дворцовой городовой стражи», или «дворцовой стражи», которое и закрепилось впоследствии. Но фактически в первой половине 1860-х гг. обязанности дворцовой стражи не выходили за рамки обычной караульной службы.

Подбору личного состава «дворцовых стражей» уделялось особое внимание. Команда формировалась из лучших городовых унтер-офицеров, фельд-

фебелей и околоточных надзирателей Петербургской полиции, а также из отставных гвардейских унтер-офицеров. Военный губернатор Петербурга генерал-адъютант гр. А.А. Суворов лично руководил подбором людей. В своем циркуляре он требовал «выбрать для сей цели людей испытанной нравственности, заслуженных, отборных и представить мне для осмотра». К стражникам предъявлялись высокие требования – православные, холостые, крепкого телосложения и хорошего здоровья, благообразной наружности и совершенной благонадежности. Стражам определялось достаточно высокое жалованье в 411 руб. в год. Они носили обычную форму надзирателей Петербургской полиции. Однако изначально в эту новую структуру была заложена двойственность подчинения. По материальной части (жалованье, жилье, обмундирование) «дворцовая стража» подчинялась Министерству Императорского двора, а по службе (проверка несения службы) – приставу 1-й Адмиралтейской части полковнику Иодко. Кадровые вопросы решались лично петербургским обер-полицмейстером.

Принципиально важным являлось то, что личный состав дворцовой стражи был закреплен не за конкретной императорской резиденцией, а только за той *резиденцией,* в *которой находился на данный мо-*

мент Александр II. Эта практика была официально принята весной 1862 г. С переездом Двора в Царское Село команду дворцовых городовых стражей, отвечавшую за личную безопасность царя, перевели вслед за царем в эту резиденцию. Затем эта же команда переехала вслед за двором в Петергоф. В августе 1862 г. команда дворцовых городовых впервые сопровождала Александра II в Новгород на торжества, связанные с открытием памятника тысячелетию России. Дворцовые городовые несли наружное наблюдение вокруг здания, в котором остановился царь. Таким образом, возник еще один прецедент, когда дворцовая стража начала сопровождать царя в его поездках по стране, неся караульную службу *в любом местопребывании* Александра II.

Несколько позже самостоятельные команды дворцовой стражи начали формироваться в каждой из императорских резиденций. Так, В Гатчине команду дворцовых городовых образовали в 1872 г. в составе 12 человек[270].

К весне 1862 г. были окончательно решены вопросы, связанные с подчиненностью дворцовой городовой стражи. Высочайшим указом дворцовую стражу подчинили флигель-адъютанту полковнику Александру Михайловичу Рылееву. В Петербурге ему также были подчинены приставы 1-й Адмиралтейской ча-

сти.

Чины Дворцовой полиции. Начало XX в.

Вместе с тем, несмотря на принятые меры по охране, царь и его близкие старались вести привычный образ жизни, предполагавший определенную публичность. Живший в то лето в Царском Селе князь В.П. Мещерский отмечал, что особых мер по охране царской семьи заметно не было. Царь вел привычный образ жизни, совершенно не отгораживаясь от подданных. Он гулял со своими детьми по парку, и все те, кто хотел лишний раз встретить царя и подать прошение, собирались у «колоннады». «После завтрака император опять гулял, сопровождаемый только одним рейнкнехтом»[271]. Таким образом, принятые меры

по охране императора носили упреждающий характер. Но при этом наблюдалась некая двойственность. С одной стороны, царь признавал своевременность и необходимость этих мер. С другой стороны, принятые меры охраны делались как бы «на всякий случай», и такая постановка дела охраны царя, безусловно, отражалась на их эффективности.

Таким образом, к 1863 г. подразделения, обеспечивавшие личную охрану царя, приобрели определенную структуру. Служба охраны царя, в которую входили казаки Собственного конвоя, гвардейские караулы в императорских резиденциях, Рота дворцовых гренадер и дворцовая стража, вплоть до февраля 1880 г., подчинялась полковнику А.М. Рылееву[272]. С 1864 по 1881 г. он являлся комендантом Императорской Главной квартиры. В свою очередь, Рылеев подчинялся непосредственно министру Императорского двора графу А.В. Адлербергу, но при чрезвычайных обстоятельствах А.М. Рылеев имел право личного доклада императору. Во время Русско-турецкой войны 1877–1878 гг. полковник А.М. Рылеев как комендант Императорской Главной квартиры возглавлял охрану царя в районе боевых действий, за что и получил звание генерал-адъютанта. Все царские резиденции были взяты под охрану и введено негласное наблюдение за жителями дворцовых городов.

Специальная Охранительная команда III Отделения Собственной Е.И.В. канцелярии

Непосредственным поводом к формированию 2 мая 1866 г. специальной «охранительной» (негласной) команды III Отделения Собственной Е.И.В. канцелярии стало первое покушение на императора Александра II, совершенное 4 апреля 1866 г. Это событие показало, что, несмотря на усилия многочисленных ведомств, эффективность существовавших подразделений государственной охраны оказалась на деле невысокой. В архивных материалах за 1861–1863 гг. явно просматривается растерянность власти, столкнувшейся с тем, что хорошо знала Европа со времен Великой французской революции. Ужас перед народом, «толпой», которая может двинуться на Зимний дворец, для того чтобы истребить живущих там, заставил немедленно озаботиться созданием соответствующих структур, отвечающих за безопасность императорской фамилии, и выработать соответствующие инструкции, в которых четко прописывалось, как должен действовать караул в случае, если толпа ворвется в Зимний дворец.

Надо признать, что обеспокоенность власти была вполне обоснованной. В первой половине 1860-х гг. участники революционного движения прошли путь от инфантильных разговоров о цареубийстве до реальных попыток его совершения, и, надо заметить, очень быстро. Впервые конкретные очертания планы цареубийства начали принимать в организации Н.А. Ишутина – И.А. Худякова. В начале 1866 г. была создана новая организация Н.А. Ишутина с характерным названием «Ад». Одной из ее целей было «систематическое цареубийство». При ее создании революционеры учитывали европейский опыт: 14 января 1858 г. итальянец РФ. Орсини в Париже бросил бомбу в карету Наполеона III.

В результате, наслушавшись разговоров о цареубийстве, которые начались в конце 1865 г., 4 апреля 1866 г. бывший студент Д.В. Каракозов стрелял в императора Александра II, когда тот после обеденной прогулки по Летнему саду садился в коляску Каракозов промахнулся, но этот неудачный выстрел положил начало эпохе политического террора в России.

Д. Каракозов

В воспоминаниях князь В.П. Мещерский писал, что «стоять около коляски при выходе Государя дозволялось всякому: были тут обычный жандарм, обычный полицейский городовой и обычный сторож сада. Все они при приближении Государя, становясь во фронт, стояли к нему лицом и спиною, увы, к той кучке, где был злоумышленник Каракозов»[273].

По официальной версии, спас царя крестьянин Костромской губернии Осип Иванович Комиссаров, который толкнул Каракозова в руку, в результате чего пуля пролетела над головой императора Александра II. Участник работы следственной комиссии П.А. Черевин утверждал в воспоминаниях, что, скорее всего, это было искреннее, но крайне выгодное с точки зрения монархической пропаганды заблуждение. При этом во время допросов Каракозов настойчиво утверждал, что ему никто не мешал стрелять и не толкал его руки. Неудачу своего выстрела он приписывал только собственной торопливости[274]. А торопливость эта была вызвана криком сторожа Летнего сада, который увидел руку с пистолетом, направленную в сторону царя. Но, как это обычно бывает, Комиссаров получил от царя 50 000 руб. и потомственное дворянство[275], а безымянный сторож Летнего сада толь-

ко 20 коп. «на чай».

Любопытны показания самого Комиссарова на заседании Верховного уголовного суда, который был создан высочайшим указом правительствующему Сенату 28 июня 1866 г. Когда «героя» спросили о произошедших событиях, Комиссаров утверждал, что он видел, как преступник вынул пистолет и «метит в государя – я только и успел подпихнуть руку этого самого человека и вдруг не помню, что со мной сделалось, сам ничего не помню». Комиссаров и дальше «железно» стоял на этой версии – видел, как стреляли, он спас царя, а на все попытки уточнить детали заявлял о провале памяти[276]. Впрочем, его долго и не мучили.

Сохранилась стенограмма допроса тех, кто задержал Каракозова. Так, унтер-офицер *жандармского эскадрона* Лукьян Слесарчук показал, что он заступил в наряд в 12 часов у Летнего сада и дважды обошел его. В четыре часа пополудни он стоял у ворот Летнего сада, держа в руках полость коляски, в которую должен был сесть царь. Стрелявшего он не видел, но после этого унтер сразу же бросил полость и «сейчас побежал за выстрелившим, а он, как только сделал выстрел, сейчас побежал через дорогу по Невке»[277].

Второй участник задержания Каракозова – унтер-офицер *Команды дворцовых городовых* Степан Заболотин, показал, что в момент выстрела он держал в руках шинель царя. После выстрела, который раздался «с левой стороны», он тоже бросился за террористом. Унтера схватили Каракозова, когда тот подбежал к Прачечному мосту Охранники отобрали у Каракозова двуствольный пистолет, один из стволов которого оставался заряженным. Заболотин передал этот пистолет Александру II и «сказал, что еще заряжен был один ствол и не спущен курок»[278].

Судьбу этого пистолета выясняли специально. В ходе следствия было установлено, что пистолет куплен в Москве за 15 руб.

М.Н. Муравьев

Деньги на его приобретение дал двоюродный брат Каракозова – И. Худяков. При этом Каракозов прямо говорил брату для чего покупается пистолет. Пули и порох для пистолета куплены в Петебурге: пули – в оружейном магазине, а порох – в лаборатории на Выборгской стороне[279]. Прямо на месте покушения пистолет был передан в руки императора, а затем для проведения следственных действий, отправлен в III Отделение. В некоторых источниках утверждается, что Александр II лично отправился в III Отделение и передал начальнику Штаба Корпуса жандармов генералу Н.В. Мезенцеву пистолет Каракозова. Впоследствии один из германских корреспондентов, принятых императором Александром II в кабинете Зимнего дворца, обратил внимание, что «под стеклянными колпаками, рядом с казачьими киверами покойных императора Николая I и цесаревича Николая Александровича» хранится «пистолет, оказавшийся тем самым, из которого Каракозов выстрелил в государя 4 апреля 1866 г. Пистолет был двуствольный и один из стволов оставался заряженным»[280].

После задержания Каракозова немедленно доставили в III Отделение. При обыске у него изъяли пузырек с синильной кислотой, два грамма стрихнина

в порошке и восемь порошков морфия[281]. Была немедленно организована следственная комиссия, которую с 7 апреля 1866 г. возглавил М.Н. Муравьев, которого революционные радикалы и поляки называли «Вешатель» за жесткие действия по подавлению Польского восстания в 1863–1864 гг. Вскоре филиал следственной комиссии начал действовать и в Москве.

Для того чтобы установить личность террориста, к нему сразу же (с 4 по 11 апреля) применялись жесткие методы следствия. По свидетельству П.А. Черевина, Каракозова держали на хлебе и воде, допрашивали по 12–15 часов подряд, при этом «не позволялось не то что бы сесть, но даже прислоняться к стене. Ночью будили по три раза в час», заговаривая с ним на польском языке, поскольку предполагалась связь покушавшегося с поляками[282]. Но непосредственные методы физического воздействия не применялись. Проще говоря, его не били и не пытали[283]. Хотя революционеры искренне считали, что Каракозова подвергали средневековым пыткам.

Н.А. Ишутин

7 апреля 1866 г. установили имя и место жительство Каракозова. 9 апреля в Москве арестовали Н.А. Ишутина и его соратников, их немедленно доставили в Петербург. После очной ставки Ишутина с Каракозовым, последний стал давать показания. К сентябрю 1866 г. общее число арестованных по делу о покушении на Александра II составило 196 человек.

В ходе следствия вскрылись очевидные недостатки в организации охраны царя. Так, унтера дворцовой стражи и Жандармского корпуса, присутствовавшие в Летнем саду, *смотрели на царя, а не на толпу,* от которой они должны были охранять императора. Более того, один держал в руках шинель, а другой полость саней. С точки зрения сегодняшнего дня такое поведение охраны просто преступно. Но вместе с тем необходимо учитывать, что должностные инструкции спецслужб пишутся кровью и среди потоков этой крови есть и кровь Царя-освободителя. Эти профессиональные и психологические «проколы» нарождавшейся дворцовой спецслужбы показывали, какой путь предстоит им пройти для полноценной деятельности по охране первых лиц государства.

В литературе принято квалифицировать события 4 апреля 1866 г. как действия террориста-одиночки, поскольку даже Ишутин был неосведомлен о террори-

стических намерениях Каракозова.

Да и сама идея цареубийства, видимо, родилась спонтанно на фоне суицидных намерений Каракозова. Но если рассматривать программные документы организации Ишутина – Худякова, то можно признать, что даже на уровне этих, еще «рыхлых» намерений уже просматриваются направления деятельности будущих террористических организаций: изучение общественного мнения и установление врагов революции (разведка); надзор за членами организации и их ликвидация (собственная безопасность); осуществление террористических актов и цареубийство (боевая группа); пропаганда революционных взглядов (активные мероприятия); строгое соблюдение конспирации[284].

Что касается бытующих в научной литературе версий, связанных с этим покушением, то, безусловно, преобладает версия о спонтанном покушении террориста-одиночки. Но ряд авторов приводит и другие версии. Достаточно надуманные. Или переносящие сегодняшние реалии в 1860-е гг. Например, высказывается предположение, что покушение Каракозова являлось «тщательно организованной и блестяще осуществленной (кем? – И. З.) специальной операцией»[285], целью которой была «замена ряда руководителей силовых структур империи на более компе-

тентных лиц». То есть жизнью царя рисковали ради устранения В.А. Долгорукого и выдвижения на первые роли П.А. Шувалова и Ф.Ф Трепова. Каракозова якобы использовали «втемную», а Комиссаров являлся или «оперативником службы», или «ему грамотно помогли подтолкнуть покушавшегося»[286]. Думается, что эта версия при всей ее привлекательности для детективной литературы не подкреплена никакими серьезными аргументами.

Более вескими выглядят построения, увязывающие действия Кракозова с так называемой «партией Константина». Общеизвестно, что сразу же после покушения Каракозова сначала среди столичной богемы, а затем и в городских низах поползли слухи, что это покушение спровоцировано так называемой «константиновской партией». Младший брат царя, великий князь Константин Николаевич, был неофициальным лидером российских либералов, на которого ими возлагались серьезные надежды. Но к середине 1860-х гг. его постепенно начали оттеснять от реальных рычагов влияния на политическую ситуацию в стране. Отчасти эта версия подтверждается тем, что в ходе следствия над Каракозовым в особое делопроизводство Муравьевской комиссии (29 апреля 1866 г.) было выделено следственное дело «О кружках знакомых коллежского секретаря Николая Ножина и при-

чине его смерти» (137 листов)[287]. Дело завершилось только 18 февраля 1867 г., через пять с половиной месяцев после казни Каракозова, что свидетельствует о серьезном к нему внимании. Из материалов дела следует, что молодой литератор Ножин внезапно умер в конце марта 1866 г., буквально накануне покушения Каракозова. В газете «Северная почта» от 2 августа 1866 г. в сообщении Следственной комиссии упоминалось, что Каракозов через посредство «опасного революционера» Ивана Худякова имел контакт с «кружком крайнего нигилиста Ножина… который находился в сношениях и в связях и переписке с заграничными агитаторами».

В ходе следствия стало известно, что Николай Дмитриевич Ножин родился в 1841 г. в семье богатых помещиков, окончил привилегированный Александровский лицей в Петербурге в 1861 г. После недолгой службы занялся наукой. За границей вошел в контакт с революционной эмиграцией. Вернулся в Петербург в 1864 г. и стал сотрудничать в различных либеральных журналах. В деле Ножина есть указание на то, что в сентябре 1865 г. за ним было установлено «бдительное» негласное наблюдение, в ходе которого выяснилось, что его квартиру наряду с радикальной молодежью посещают и морские офицеры. Самое примечательное в этом решении то, что постановление о

негласном контроле над Ножиным было «высочайше одобрено». Видимо, существовали причины, по которым это в общем-то рядовое дело докладывалось непосредственно Александру II. Возможно, дело было именно в морских офицерах, посещавщих заседания нигилистического кружка, а великий князь Константин Николаевич был генерал-адмиралом и морским министром империи…

Возникает вопрос, имелись ли у великого князи Константина Николаевича шансы на занятие трона в случае гибели Александра II? Некоторые шансы на это были. Великий князь Александр Александрович только год как стал цесаревичем после смерти своего старшего брата Николая в апреле 1865 г. Несмотря на безусловное право престолонаследия, цесаревич еще не пользовался серьезным влиянием в бюрократическом Петербурге, а великий князь Константин Николаевич имел влиятельных сторонников.

Являлись ли сторонники Константина Николаевича «партией»? В явном виде нет, но слухи о влиятельных сторонниках Константина Николаевича были распространены достаточно широко. По крайней мере еще до покушения Каракозов в письме к Ишутину упоминал о существовании такой «партии». В показаниях на судебном заседании 18 августа 1866 г. зафиксированы слова Николая Ишутина: «Худяков мне говорил,

что он слышал от кого-то, что такая партия в Петербурге существует, и сказал, что заграничный комитет имеет сношения с этой партией». Да и сам Каракозов в ходе судебного процесса 20 августа 1866 г. заявил: «Я ему (т. е. Ишутину) говорил, что в Петербурге есть партия, которая… хотя личность я не называл. Но сказал, что имею сношения с этой партиею…». Член суда принц Ольденбургский попросил уточнить: «Какая же партия в Петербурге, на которую вы указываете?». На что Каракозов прямо заявил: «Я ему говорил о той партии, которую я называю Константиновскою партиею». После этого заявления допрос немедленно прервали.

В результате можно выстроить вероятную схему. Каракозов, приехав в Петербург, был знаком лишь только с Иваном Худяковым. В свою очередь, Худяков бывал в кружке Ножина, который также посещали морские офицеры. Вполне вероятно, что именно литератор Ножин выполнял роль связного-посредника между Каракозовым – Худяковым и «партией Константина». Это подтверждается и глухим упоминанием о поездке Ножина в Петергоф в марте 1866 г. или в Стрельну, в любимую резиденцию генерал-адмирала Константина Николаевича, в Константиновский дворец. В этом контексте внезапная смерть Ножина вполне объяснима. После того как стало ясно, что у Кара-

козова были вполне определенные планы на покушение, Ножин стал лишним и даже опасным, поскольку в случае успеха покушения он знал бы слишком много о закулисной стороне столь «спонтанного» покушения.

По данным европейской прессы, к началу июня 1866 г. по делу Каракозова арестовали в Петербурге 139 человек, в Москве – 98, из них под следствием в Москве умерло двое и 9 человек в Петербурге[288].

Это покушение не могло не сказаться на характере царя. Современники свидетельствовали, что после покушения «Государь был действительно постоянно в нервическом раздражении, тревожном положении, казался крайне грустным и перепуганным и внушал соболезнование»[289]. Впечатление, произведенное на общество этим событием, было двояким. С одной стороны, этот выстрел дал понять радикальной молодежи, что царя «можно убить». С другой стороны, возмущение попыткой цареубийства оказалось столь велико, что либерал Н.А. Некрасов написал стихотворение по этому поводу, в котором прославлял спасшегося императора.

Ф.Ф. Трепов

Конечно, сам факт покушения на Александра II повлиял на персональный состав силовых ведомств,

связанных с организацией охраны Александра II. Шеф жандармов В.А. Долгоруков 8 апреля 1866 г. подал в отставку. В мемуарах упоминается, что он заявил: «Пусть вся Россия знает, что я уволен за неумение охранять моего Государя»[290]. 4 мая 1866 г. принимается решение о ликвидации петербургского генерал-губернаторства и князя А.А. Суворова уволили от должности. После его ухода столичную полицию возглавил Федор Федорович Трепов, жесткий, умный и решительный человек, имевший опыт работы генерал-полицмейстера в Царстве Польском[291].

После отставки В.А. Долгорукова к руководству III Отделением пришел П.А. Шувалов. Он восемь лет (1866–1874 гг.) возглавлял политическую полицию империи. Это был жесткий и умный вельможа, пользовавшийся значительным влиянием при Дворе. Он имел опыт полицейской работы[292], а его «спокойствие и самообладание давали ему то, что так редко приходится встречать в наших государственных людях, – уменье слушать и задавать вопросы, а это на посту Шефа жандармов, очевидно, было главное»[293].

Прежде всего, ему необходимо было обеспечить должную охрану императора. Создание «умной полиции», или «Шуваловской охраны», имело свою историю[294]. Покушение Каракозова поставило перед III

Отделением и его шефом П.А. Шуваловым в качестве главной задачи проблему обеспечения личной безопасности императора, поскольку дворцовые городовые, несшие преимущественно постовую службу, казаки Конвоя, бывшие скорее пышным антуражем охраны, не могли противостоять новым террористическим методам борьбы революционеров.

По инициативе нового петербургского градоначальника Ф.Ф. Трепова, предполагалось создать специальный отряд

«охранительной полиции», главной задачей которого было обеспечение личной безопасности императора. Уже в конце апреля 1866 г. П.А. Шувалов представил на рассмотрение императора всеподданнейший доклад, в котором обосновывал настоятельную необходимость «учреждения особой команды, исключительной целью которой должно быть постоянное наблюдение во всех местах пребывания Вашего Величества»[295].

П.А. Шувалов

2 мая 1866 г. Александр II утвердил проект и штаты[296] нового подразделения. Уже 4 мая 1866 г. Шувалов отчитался перед царем о создании костяка «охранительной команды». Первым командиром этого спецподразделения стал надворный советник Н.Е. Шляхтин, служивший прежде в Москве полицейским приставом. Его помощниками назначили капитана жандармерии Н.М. Пруссака, служившего прежде начальником ревельской жандармской команды, и поручика А. И. Полякова, ранее служившего в варшавской полиции.

Принципиально важным стало привлечение на службу секретных агентов. Ими были мещанин И. Кожухов (агент III Отделения с 1857 г.), отставной губернский секретарь Новицкий и рижский гражданин Кильвейн. Нижних чинов набрали сначала 20 человек, но к концу мая Охранную команду III Отделения полностью укомплектовали «нижними чинами»[297]. Один из мемуаристов упоминал, что уже летом 1866 г., во время отдыха царя в подмосковном имении Ильинском, Александра II серьезно рассердило то, что он впервые увидел «переодетых агентов Шуваловской охраны везде, где Государь гулял… Но граф Шувалов, взявшись за свое дело серьезно, не смутился этим впечатлением Государя и завел действительно умную

полицию»[298].

Градоначальник Ф.Ф. Трепов лично составил «Положение об Охранной страже» и инструкцию для ее чинов. В разработанном к середине мая 1866 г. проекте инструкции с бюрократической дотошностью в тридцати параграфах регламентировался порядок несения охранной службы, правила поведения стражников при организации наружного наблюдения. В инструкции определялась даже форма примерных ответов на вопросы об императорской фамилии вплоть до «особо вежливого, но непреклонного отношения к дамам при их желании приблизиться к императору». В этом документе указывалось, что Охранная стража «пребывает постоянно там, где изволит присутствовать государь император или члены императорской фамилии». Так, «в садах, где августейшие особы изволят прогуливаться», стражники обязаны заблаговременно осматривать «аллеи и места, по которым обыкновенно прогулка бывает», и «обращать внимание на то, не скрывается ли кто-нибудь в клумбах, кустах или за деревьями и постройками». «При отсутствии публики» полагалось «держаться на значительном расстоянии, дабы не обращать на себя внимание», а в случае «появления публики» необходимо задержать лиц, которые, «пробираясь сквозь толпу, стараются приблизиться к высочайшим особам с подо-

зрительными намерениями», а также «лиц, заметно переодетых в платье крестьянское или другое, несообразное с их наружностью и, очевидно, одетое с какой-нибудь предубедительной целью».

В мае 1866 г. всем сотрудникам Охранной стражи выдали пронумерованные удостоверения, в которых указывалось, что «предъявитель сего состоит при III Отделении». Сотрудники спецслужбы охраняли царя в статском платье, на которое выделялись специальные средства[299], и лишь «в особых случаях» малая часть охраны могла быть «наряжена» в форменную одежду. В инструкции подчеркивалось, что стражники «должны держать себя так, чтобы на них не было обращено внимание общества». Они не должны никому сообщать о своих обязанностях, «когда им необходимо содействие наружной полиции, они предъявляют только свои особые билеты, которые отнюдь не передают никому под страхом самой строгой ответственности»[300].

Проект инструкции был добротный, но П.А. Шувалов, как опытный царедворец, счел, что в ней «слишком много говориться об опасности для жизни государя, чего желательно избегнуть»[301]. В июне 1866 г. Ф.Ф. Трепов представил на рассмотрение

П.А. Шувалова второй вариант «Инструкции», кото-

рый после доработки в III Отделении и был утвержден Шуваловым *в октябре 1866 г.*

Вновь созданная спецслужба должна была действовать в глубокой тайне, а ее сотрудники давали подписку «о неразглашении».[302] В качестве главной задачи им предписывалось «зорко следить за собирающейся около Высочайших Особ публикою и стараться удалить всякого рода причины, могущие послужить поводом, к какого бы то ни было рода беспорядкам в присутствии Императорской фамилии, наипаче же всего охранять всюду драгоценнейшую жизнь Его Императорского Величества».

Принципиально важным был вопрос о непосредственном кураторе деятельности новой спецслужбы. Автором и проработчиком идеи ее организации был обер-полицмейстер Санкт-Петербурга Ф.Ф. Трепов. По его замыслу, Охранная стража должна была состоять «под главным ведением» III Отделения, но в «*непосредственном распоряжении*» Санкт-Петербургского обер-полицмейстера. То есть фактически Ф.Ф. Трепов создавал эту службу «под себя». Однако П.А. Шувалов не допустил, чтобы служба, главной задачей которой было обеспечение физической безопасности императора, находилась вне сферы его влияния. Поэтому он, дав Ф.Ф. Трепову разработать регламентирующие документы, полностью взял под

свой контроль решение всех вопросов, связанных с организацией и деятельностью Охранной стражи, отстранив с июля 1866 г. Ф.Ф. Трепова от какого-либо участия в ее руководстве.

Охранная стража формировалась как спецслужба с особым неофициальным статусом, и ее не оформляли в законодательном порядке. Начальник Охранной стражи подчинялся непосредственно управляющему III Отделением. Поэтому о ее деятельности было мало известно даже ее «смежникам» из Дворцовой полицейской команды[303]. Тем не менее хотя III Отделение и пыталось сохранить в тайне образование новой спецслужбы, но слухи о ней моментально расползлись в высшем обществе. Уже в мае 1866 г. один из современников упоминал, что «при отъездах государя со станции Царскосельской железной дороги начали появляться какие-то лица, обращавшие своими манерами на себя внимание. Мне сказали, что это приставленные III Отделением канцелярии государя телохранители. Эти господа должны были быть никем не замечены, а их узнали на другой день по их назначении»[304].

В период становления Охранной стражи неизбежно возникали кадровые проблемы, поскольку личный состав ее подбирался в спешке. В конце мая 1866 г. первый командир Стражи, Н.Е. Шляхтин попросил пере-

вести его на другую должность. Вместо него начальником Охранной стражи назначили его заместителя, надворного советника Ф.Ф. Гаазе (с декабря 1866 г.). В июле 1866 г. из команды отчислили 4 человек «нижних чинов». Тогда же решено было откомандировать поручика Полякова как «несоответствующего своему назначению». Однако в связи с кадровыми проблемами Поляков оставался на своем посту до конца 1869 г. Видимо, отношения между тремя офицерами службы были не самыми простыми. Лишь после заявления начальника Охранной стражи Ф.Ф. Гаазе, что поручик Поляков, «оказывается, по своему поведению не совсем благонадежен», того немедленно откомандировали из спецслужбы. Вместо Полякова прислали жандармского штабс-капитана Агафонова. Он прослужил с 1869 по 1876 г., до своей кончины. После его смерти новым помощником начальника Охранной стражи назначили поручика Петербургского жандармского дивизиона Карла Коха.

Кадровые проблемы были связаны с тем, что назначения в престижную спецслужбу не обходились без протекции. Начальник Охранной стражи Ф.Ф. Гаазе мог многое себе позволить, поскольку был зятем крупного чиновника III Отделения. Он мог быть грубым с подчиненными офицерами, халатно относиться к своим обязанностям, пить во время службы, при-

сваивать денежные средства подчиненных[305]. Но его родственные связи были столь влиятельны, что ему все сходило с рук. Только после покушения на Александра II 2 апреля 1879 г. Ф.Ф. Гаазе «высочайшим повелением» от 11 апреля был «уволен от службы, согласно прошению, по болезни». Новым начальником Охранной стражи назначили упомянутого выше Карла Коха.

Офицеры этого подразделения тоже не были ангелами. Майор Пруссак вел себя грубо по отношению к нижним чинам, стращая их ссылкой на каторгу, пил во время службы. Как следует из рапорта, 10 октября 1866 г., сопровождая высочайший поезд, он находился «в столь нетрезвом виде, что на царскосельской станции, как пришлось выходить из вагонов, никакие увещевания не могли привести к желаемому успеху и добудиться его и заставить выйти из вагона». Несмотря на столь вопиющие нарушения служебных обязанностей, майора Пруссака отчислили из Охранной команды только в апреле 1871 г., после очередного служебного расследования.

Столь конфликтные отношения в небольшом подразделении, конечно, не шли на пользу делу. Периодически происходили даже «возмущения» нижних чинов действиями своих офицеров. Так, осенью 1868 г. по приказанию Шефа жандармов П.А. Шува-

лова производилось негласное служебное расследование, выявившее множество проблем[306], существовавших внутри Охранной стражи.

Все это приводило к тому, что, несмотря на столь важные задачи, возложенные на Охранную стражу, личный состав нижних чинов был постоянно в недокомплекте. Причина состояла не только в межличностных отношениях между офицерами и нижними чинами, поскольку все они были старыми служаками, видевшими на своем веку всякое. Прежде всего это связано с достаточно высокими требованиями, предъявлявшимися при наборе нижних чинов, и с тяжелыми условиями службы.

Кандидаты в Охранную стражу III Отделения должны были быть холостыми, православного вероисповедания, крепкого телосложения, хорошего здоровья, «благообразной наружности» и, безусловно, благонадежными.

Чинам Охранной стражи приходилось вести круглосуточное «наружное наблюдение» в местах пребывания императора для обеспечения его «безопасности и спокойствия». Постоянные посты Охранной стражи размещались не только у Зимнего дворца, но и у Аничкова дворца, где жил наследник. Служба была тяжелой, а материальное обеспечение – не самое щедрое. Стражники получали по 75 руб. в месяц, еще

они получали наградные на Пасху от 15 до 75 руб. и на Рождество – до 100 руб. Во время поездок им могли перепасть наградные деньги и подарки. Стражников часто увольняли со службы по причине расстроенного здоровья. Ревматизм, туберкулез, нервные расстройства, хроническая простуда были обычным делом. Поэтому вплоть до 1881 г. Охранная стража почти никогда не укомплектовывалась полностью нижними чинами.

Если в конце мая 1866 г. Охранная стража была полностью укомплектована согласно штату, то уже в конце 1866 г. число агентов сократилось до двух человек, а нижних чинов – до 40 стражников. В январе 1870 г. – 37 человек, в январе 1879 г. – 20. Только после взрыва в Зимнем дворце 5 февраля 1880 г. Охранную стражу полностью укомплектовали до 80 человек. Из них только 10 стражников служили с первых лет создания подразделения в 1866–1870 гг., 4 человека начали службу в 1870–1876 гг., 26 человек (65 %) зачислили в 1878–1880 гг. Из них «по вольному найму» служили 32 стражника. Костяк нижних чинов подразделения продолжали составлять отставные фельдфебели и унтер-офицеры (24 человека). Но в числе нижних чинов были и трое мещан, отставной поручик, отставной коллежский регистратор, дворянин, купеческий сын и крестьянин[307].

К 1875 г. сменилось около 80 % всего личного состава Охранной стражи. Многих уволили по состоянию здоровья. Практически все уволенные не получали никакой пенсии за свою ответственную службу. Пенсия назначалась только в виде исключения. Такое положение не способствовало ответственному несению службы. Поэтому командование Охранной стражи пыталось изменить сложившуюся практику. В записке начальника Охранной стражи от 8 октября 1878 г. отмечалось, что «из всех чинов Охранной стражи, уволенных от службы, получает пенсию один унтер-офицер Слюсарчук по 5 руб. в месяц, и то по высочайшему повелению за поимку Каракозова на набережной у Летнего сада 4 апреля 1866 г.».

Пто касается непосредственных обязанностей стражников, кроме постоянного сопровождения императора и несения постовой службы в местах его постоянного пребывания они при необходимости выполняли самые разные обязанности. Так, стражники III Отделения как квалифицированные специалисты по наружному наблюдению осуществляли контроль как за членами императорской фамилии, так и за близкими к ним людьми. Особенно если возникали щекотливые ситуации, задевавшие престиж императорской фамилии. Например, осенью 1875 г. один из стражников был командирован в г. Венден Лифляндской

губернии для наблюдения за балериной Е.Т. Нисловой[308], куда ее выслали по личному приказанию Александра II. В мае 1880 г.[309] двоих стражников назначили на постоянное дежурство с целью охраны у дома княгини Е.М. Долгоруковой[310]. В делопроизводстве III Отделения сохранилось множество агентурных донесений о том, как проводили время наследник и другие члены царской семьи. Кроме этого, III Отделение использовало стражников и для борьбы с рабочим движением. Осенью 1878 г., во время стачки рабочих на Кренгольмской мануфактуре, 10 унтер-офицеров Охранной стражи направили на рабочие окраины Петербурга для наблюдения за настроениями рабочих.

Естественно, так или иначе, об этой охране стало известно достаточно большому числу людей. Утечка информации привела к тому, что летом 1868 г. в листке «Земли и воли» № 5 опубликовали первую и единственную информацию об Охранной страже III Отделения. В нелегальном издании сообщалось, что «это тайное общество, число членов которого в настоящее время свыше 1 тыс. чел., находится под непосредственным начальством императора и содержится в такой тайне, что подробности его организации до сих пор еще не вполне раскрыты»[311].

Таким образом, период с 1866 по 1879 гг. был вре-

менем вызревания идей и тактики взаимной борьбы. Очень важным для общественного умонастроения стало «нечаевское дело». 21 ноября 1869 г. «пятерка» членов общества «Народная расправа», возглавляемого его основателем и вождем Сергеем Нечаевым, по обвинению в предательстве убила студента Ивана Иванова. В результате общество получило мощную прививку от терроризма, которая действовала 10 лет. А русская литература получила роман Ф.М. Достоевского «Бесы». Тем не менее будущие террористы в ходе безуспешных «хождений в народ» «дозревали» до идеи систематического террора, направленного против Александра II. Охрана царя тешила себя успешными арестами сотен «нигилистов». Казалось, что все в России постепенно успокаивается.

Именно *Охранная стража* III Отделения стала *первым подразделением,* задачи которого весьма схожи с задачами сегодняшних спецслужб, занятых охраной первых лиц страны. Инициаторами ее создания были Ф.Ф. Трепов и П.А. Шувалов, которые играли ключевую роль в обеспечении безопасности императора почти на протяжении десяти лет (с 1866 по 1878 г.). *Дворцовая стража,* также занимавшаяся наружной охраной царя, выполняла скорее задачи постовой (караульной) службы в местах пребывания императора. Между ними сложилось определенное раз-

граничение задач. *Дворцовая стража* охраняла царя в местах его постоянного пребывания – в Зимнем дворце и пригородных резиденциях. *Охранная стража* занималась скрытым сопровождением царя при его поездках вне резиденций. Кроме этого, стражники III Отделения занимались наблюдением в деревнях и селах близ царских резиденций. Оба подразделения формально подчинялись начальнику Императорской Главной квартиры полковнику Рылееву. Однако реально они подчинялись своим командирам и координация их действий оставляла желать лучшего.

Департамент полиции Министерства внутренних дел

После ликвидации в августе 1880 г. III Отделения СЕИВК на его основе создается новая структура – Департамент государственной полиции (с 6 августа 1880 по 18 февраля 1883 г.), затем эту структуру переименовали в Департамент полиции (с 18 февраля 1883 по 10 марта 1917 г.) Министерства внутренних дел.

Наряду с обеспечением внутренней политической стабильности Российской империи директору Департамента полиции также вменялось в обязанность обеспечивать охрану царя и других высокопоставленных лиц. Для этого в структуре Третьего делопроизводства Департамента полиции был образован Особый отдел. Кроме этого, в декабре 1883 г. в Департаменте полиции создали «Охранную агентуру», в оперативном отношении подчинявшуюся С. – Петербургскому градоначальнику. В состав «Охранной агентуры» входили «постовые» и «местные» охранники. Их главной задачей было обеспечение безопасных проездов императора и наследника по столице. «Постовые» должны были предотвращать возможные покушения путем «личного наблюдения в районе своего поста». «Местные» агенты, набираемые из околоточ-

ных надзирателей, должны были следить за всеми подозрительными личностями в их районе[312].

Наряду с реформой политической полиции была реорганизована и структура Отдельного корпуса жандармов. В результате проведенных реорганизаций создается многоуровневая система, главной задачей которой было противостояние политическому террору. Первый уровень включал губернские жандармские управления, они занимались наблюдением, политическим сыском, дознанием и расследованием на подконтрольных им территориях. Второй уровень – железнодорожные полицейские управления, которые несли службу в полосе отчуждения железных дорог, по которым проходили маршруты императорских поездов. Третий уровень был связан с организацией охранных отделений в Петербурге (с 1866 г.), в Москве (с 1880 г.) и Варшаве (с 1900 г.), они входили в состав градоначальств и занимались исключительно политическим розыском.

Руководил этими ведомствами (Отдельным корпусом жандармов и Департаментом полиции) министр внутренних дел. Таким образом, в 1880-х гг. параллельно действовали три структуры, работавшие на обеспечение безопасности императорской фамилии: Отдельный корпус жандармов. Департамент полиции и подразделения, подчиненные Главному начальнику

охраны Е.И.В. П.А. Черевину.

После смерти Александра III в стране стали быстрыми темпами нарастать кризисные явления, но Николай II принципиально отказывался пойти по пути политической модернизации Российской империи. Такая позиция привела к противостоянию общества и власти в начале 1900-х гг., что проявилось в новом всплеске революционного терроризма.

Покушения Боевой организации партии социалистов-революционеров на высших сановников Российской империи в 1901 1904 гг. показали, что система охраны, сложившаяся в предшествующие десятилетия, нуждается в коренном пересмотре. В полной мере это относилось и к организации охраны царя. Хотя в начале 1900-х гг. Николай II еще не стал главной целью эсеровских террористов. В этот период эсеры исходили из необходимости приближения «текущей боевой работы», т. е. террора, к массам. Спустя годы один из лидеров партии эсеров В.М. Чернов вспоминал, что «в согласии с ЦК партии от террористических ударов пока изъемлется глава верховной власти – сам царь»[313].

С начала 1900-х гг. террор стал кошмаром властей. Даже первые лица охранных структур признавали свое бессилие перед лицом эсеровского терроризма. Глава Департамента полиции генерал Лео-

нид Александрович Ратаев, курировавший Е.Ф. Азефа, признавал, что «еще не было случая, чтобы охрана спасла кого-нибудь от смерти. На глазах этой охраны, так сказать, под самым ее носом, у самых ворот Департамента полиции министра обкладывали и травили, как дикого зверя»[314]. Генерал А.В. Герасимов, возглавлявший с 1905 по 1909 г. Петербургское охранное отделение, признавал, что «ничего иного не оставалось, как сказать находящимся под угрозой террора высоким особам: «Террористы замышляют против вашей жизни. Они нам неизвестны. Мы не можем ничего против них предпринять. Мы можем вам только одно рекомендовать – если вам дорога собственная жизнь, не покидайте своих жилищ»»[315].

Надо отметить, что эсеры не только учли опыт своих предшественников-народовольцев, но и выработали новые, более эффективные и неожиданные для Департамента полиции приемы борьбы с самодержавием. Так, главные организационные

структуры партии эсеры расположили в провинциальных городах, где еще не были созданы системы политического сыска. Лица, возглавлявшие спецслужбы империи, начали осознавать, что привычные методы борьбы с террором устарели и нужно вырабатывать новые методы и подходы для борьбы с этим злом. Поэтому в начале 1900-х гг. в недрах имперских

спецслужб началась подготовка к их реформированию.

С.В. Зубатое

Товарищ министра внутренних дел П.Н. Дурново, служивший в Департаменте полиции в 1881–1884 гг., начал проведение кардинальных изменений в структуре охранки.

С осени 1902 г. в главных провинциальных городах учреждаются розыскные пункты, переименованные затем в Охранные отделения. Они занимались исключительно ведением политического розыска. В основе работы Охранных отделений лежали деятельность агентуры, наружное наблюдение и перлюстрация частной корреспонденции. К этим методам можно добавить и выбивание показаний из арестованных революционеров. Практиковавшийся до этого эпизодический шпионаж в революционной среде ввели в систему, и он получил название «института сотрудников». В Департаменте полиции реорганизовали Особый отдел, который должен был координировать всю розыскную политическую работу в границах империи. Возглавил Особый отдел Департамента полиции полковник С.В. Зубатов, лучший практик и новатор розыскного дела того времени. Система, основанная на деятельности Охранных отделений Департамента полиции, составляла первый и самый серьезный барьер на пути террористов к цареубийству

С конца 1890-х гг. в Московском охранном отделении под командованием полковника С.В. Зубато-

ва сложился костяк талантливых жандармских офицеров, впоследствии они играли ключевые роли в организации охраны Николая II. Для всех этих офицеров

был характерен высокий уровень профессиональной подготовки. Они прошли добротную школу сыска и хорошо усвоили уроки С.В. Зубатова по организации агентурной работы, а опыт Е.П. Медникова стал основой для организации филерской службы в масштабах всей империи.

Е.П. Медников

Приведем несколько имен офицеров из этого ря-

да прошедших розыскную школу в Московском охранном отделении: подполковник Сазонов, впоследствии он возглавит Петербургское охранное отделение; ротмистр Ратко сначала стал начальником Московского охранного отделения, а затем аналитического отдела в структурах, подведомственных Дворцовому коменданту; ротмистр Петерсен руководил Варшавским охранным отделением. Жандармский офицер ротмистр Б.А. Герарди, которого А.И. Спиридович называл «выдающимся офицером»[316], возглавил Дворцовую полицию, охранявшую императорские резиденции. Сам А.И. Спиридович тоже был учеником полицейской школы полковника С.В. Зубатова, с 1906 г. – начальник отряда «подвижной» охраны, обеспечивавшего безопасность Николая II вне императорских резиденций.

Таким образом, Департамент полиции с начала 1900-х гг. противостоя революционному движению в России, уделял особое внимание борьбе с революционным терроризмом, направленным против первых лиц империи.

Группа филеров

А Московское охранное отделение стало своеобразной «кузницей» кадров для дворцовых подразделений охраны, что в немалой степени помогало координации их действий.

Реформирование личной охраны Александра III

События 1 марта 1881 г. в Санкт-Петербурге, связанные с убийством Александра II, – рубеж в организации и деятельности служб государственной охраны Российской империи. Проблема обеспечения гарантированной безопасности Александра III стала одной из важнейших задач государственной политики.

Уже в мае 1881 г. в ближайшем окружении Александра III появляются первые проекты по организации службы безопасности императора. В эту деятельность оказались втянуты самые разные лица, подчас не имевшие никакого опыта в деле организации охраны.

Так, правые политические деятели в лице К.П. Победоносцева весной 1881 г. крайне озаботились вопросами безопасности императора. Причем, по мнению К.П. Победоносцева, главная опасность для жизни царя исходила не столько от Исполнительного комитета «Народной воли», сколько от ближайшего окружения царя. Эта позиция была небеспочвенной, поскольку именно вялость власти, отсутствие должной политической воли и привели к трагической гибели Александра II. Уже 3 марта 1881 г. К.П. Победо-

носцев писал Александру III: «Гнетет меня забота о вашей безопасности. Никакая предосторожность не лишняя в эти минуты»[317]. Но его «практические советы» больше годились для эпохи дворцовых переворотов, а не для века политического террора. Так, в письме от 11 марта 1881 г. он настоятельно советовал: «1. Когда собираетесь ко сну, извольте запирать за собою двери – не только в спальне, но и во всех следующих комнатах, вплоть до входной. Доверенный человек должен внимательно смотреть за замками и наблюдать, чтобы внутренние задвижки у створчатых дверей были задвинуты. 2. Непременно наблюдать каждый вечер, перед сном, целы ли проводники звонков. Их легко можно подрезать. 3. Наблюдать каждый вечер, осматривая под мебелью, все ли в порядке. 4. Один из ваших адъютантов должен бы был ночевать вблизи от вас, в этих же комнатах. 5. Все ли надежны люди, состоящие при вашем величестве? Если бы кто-нибудь был хоть немного сомнителен, можно найти предлог удалить его… Будьте осторожны каждую минуту»[318].

Александр III принимал во внимание советы своего наставника, но предпочитал прислушиваться к мнению профессионалов. Граф И.И. Воронцов-Дашков, возглавлявший с марта по август 1881 г. охрану Александра III, представил царю всеподданнейший

доклад «О постановке Собственной Его Величества Охраны», основные идеи которого были сформулированы жандармскими офицерами – генералом П.А. Черевиным и подполковником Е.Н. Ширинкиным. Они исходили из того, что весь «опыт прежних лет показал всю неудовлетворительность и недостаточность прежде существовавшей системы охраны». По их мнению, главные недостатки охраны сводились к ее малочисленности и отсутствию единого центра в ее организации. Авторы доклада подчеркивали, что агентурная служба была сосредоточена в руках III Отделения, а команда Дворцовых городовых подчинялась Министерству Императорского двора, и настаивали на том, чтобы во главе царской охраны стояло только одно лицо. Саму службу охраны они предлагали разделить на две части – явную охрану, несшую службу в форме на постах, и агентурную.

Александр III в целом одобрил представленные министром предложения, но выразил некоторые сомнения, наложив резолюцию: «Все это весьма разумно, но где найти способных на эту службу людей». 13 мая 1881 г. высочайшим указом гр. И.И. Воронцову-Дашкову поручено выработать проект организации подразделений охраны, отвечающих за безопасность царя и его семьи. Уже к 3 июня 1881 г. составляются проекты штатов ряда подразделений, которые легли на стол

царю. Таким образом, к лету 1881 г. начала формироваться новая концепция системы безопасности.

Во-первых, вся служба государственной охраны была подчинена «Главному Начальнику Охраны Вашего Императорского Величества, назначаемому высочайшим указом Правительствующему Сенату». Главный начальник охраны непосредственно подчинялся только императору и имел право личного доклада. Все ведомства и учреждения империи должны были немедленно исполнять требования Главного начальника. Сведения о замышляемых посягательствах, собранные различными агентами, также должны были немедленно сообщаться Главному начальнику[319].

Во-вторых, наряду с Собственным Конвоем предлагалось сформировать особую воинскую охранную команду или гвардейский пехотный отряд, выполняющий функции непосредственного сопровождения царя. За прецедент была взята воинская команда, охранявшая Александра II во время Русско-турецкой войны 1877–1878 гг.

В-третьих, предлагалось организовать инспекцию железных дорог. В ее основу были положены штаты железнодорожного батальона, образованного в 1876 г.[320] Эти батальоны в середине 1870-х гг. создавались на базе саперных бригад. Главной задачей ба-

тальона было обеспечение безопасности поездок царя по железным дорогам.

В-четвертых, Дворцовая полицейская команда увеличивалась с 42 до 102 человек[321], и в ее составе создавалась новая структура – Секретная часть.

В июле 1881 г. штаты новых подразделений охраны были представлены на утверждение Александру III. Ознакомившись с документами, царь вернул их обратно с некоторыми замечаниями. Кое-что вызывало сомнение царя, в частности необходимость назначения начальника его охраны высочайшим указом. И.И. Воронцов-Дашков пояснил царю, что «личность Главного начальника и степень его власти должны быть известны… иначе его требования могут остаться без исполнения»[322]. Кроме этого, конфиденциальный указ мог вызвать ненужные толки. Еще царь засомневался в необходимости значительного расширения агентурной части охраны и предоставлении ей значительной самостоятельности. И.И. Воронцов-Дашков, поясняя необходимость этого шага, писал: «Не решаясь взять на свою совесть ответственность уверениями, что стражники секретной части во всех случаях вне дворца могут охранить Особу Вашего Величества, я все-таки полагаю, что в общей цепи организации охраны они составляют необходимое звено, с упразднением которого явится заметный про-

бел». По мнению Н.И. Воронцова-Дашкова, секретные агенты, не отличающиеся внешне от прочей публики, должны были дополнить надзор наружной полиции. Предполагалось, что секретные агенты, одетые в штатское (партикулярное) платье, должны держать под постоянным наблюдением два-три первых ряда публики, окружавшей царя. В проекте задавались высокие требования для комплектации личного состава секретной агентуры: «Набирать людей близко знакомых с наружностью революционеров уже привлекавшихся… знать в лицо положительно всех лиц, состоящих или имеющих приезд ко Двору, а также большую часть высокопоставленных особ».

Инициатором расширения функций Секретной части Дворцовой полиции выступил подполковник Евгений Никифорович Ширинкин. В своей записке «Об Охранной Его Величества страже» (май 1881 г.) он подчеркивал, что ранее «стражники совершенно были чужды сыскного дела. Они только случайно имели сведения о лицах разыскиваемых, в редких случаях видели фотокарточки государственных преступников и потому в действительности могли лишь исполнять службу подвижных городовых». Констатируя слабость агентурной охраны царя, он предлагал резко увеличить ей жалованье, поскольку «привлечение в Охранную стражу полезных сыскных агентов не мо-

гло быть достигнуто при неимоверно ничтожных окладах содержания, а без агентов сыщиков Охранная стража не достигнет цели»[323]. Подполковник Ширинкин, не дожидаясь утверждения штатов и новых окладов, провел «инвентаризацию» Дворцовой стражи и начал переподготовку 17 человек из числа стражи, пригодных для сыскного дела, 9 человек он признал ограниченно годными к сыскной деятельности, а 19 человек оказались «почти непригодны к таковой».

Для кардинального изменения ситуации Ширинкин первоначально предлагал, во-первых, увеличить число Охранной стражи до 70 чел. Во-вторых, разделить этот состав на два отряда. Первый отряд должен был выполнять агентурные сыскные обязанности в местах высочайшего присутствия, собирая сведения обо всех живущих и приезжающих в резиденцию и окрестности. Второй занимался непосредственно личной охраной царя, вел открытое наружное наблюдение, отслеживая лиц «разыскиваемых, обвиняющихся и обвиненных по политическим целям, поднадзорных и подозреваемых». На всех этих лиц должны были быть фотографии. В-третьих, Ширинкин предлагал увеличить оклады «сыскарям» до 80 руб. в месяц, «наблюдателям» до 60 руб. Подбору агентуры Ширинкин уделял большое внимание, предлагая набирать в Охранную стражу людей, которые бы по внеш-

нему виду не походили бы на агентов и «изображали бы собой публику, и которых бы не знала, по возможности, даже полиция».

В целях эффективной организации охраны он предлагал «раскинуть» «сыскарей» по дворцовым резиденциям и окрестностям небольшими группами по 2–4 человека. «Наблюдатели» должны были нести службу на ключевых постах, используя метод «цепного хождения» на путях возможного следования царя. Этот метод предполагал, что агентура передвигается постепенно на всем протяжении один за другим на близком расстоянии от царя[324].

Видимо, предложения Ширинкина активно обсуждались, и, спустя месяц, в июне 1881 г., он уже предлагал увеличить жалованье агентам до 100–200 руб. в месяц, но при этом сократить их число до 15–20 человек, «из которых бы два-три были бы хорошими ездоками для прогулки (отнюдь не для сопровождения и преследования экипажа Его Величества)»[325]. Также Ширинкин предлагал ввести градацию среди секретной агентуры. Должность старшего секретного агента предполагала возможность самостоятельной деятельности. Их не должно было быть более 10 человек, и они должны были быть способными играть роль дачников или путешественников. Эта должность должна была соответственно оплачивать-

ся – от 100 до 250 руб. в месяц. Младшие секретные агенты выполняли вспомогательные функции под видом прислуги, дворников, посыльных, наемной прислуги (швейцаров и лакеев). Наряду со штатной секретной агентурой он предлагал привлекать для сбора информации прислугу гостиниц и ресторанов и даже слуг «в частных домах». Секретная агентура должна была располагать своими извозчиками, несколькими хорошими верховыми лошадьми. Вооружить секретных агентов предполагалось револьверами и кастетами, но оговаривалось, что их употребление возможно только в исключительных случаях. При этом агентам категорически запрещалось «раскрываться», они должны были играть частных лиц, защищающих государя.

После выяснения всех нюансов Александр III согласился с доводами И.И. Воронцова-Дашкова, и 11 августа 1881 г. проекты штатов охранных структур были утверждены в рамках «Положения об охране Его Величества». 3 сентября 1881 г. именным указом состоялось назначение на должность «Главного Начальника Охраны генерал-майора Свиты Его Величества» Петра Александровича Черевина.

Тогда же, в сентябре 1881 г., был отправлен в отставку заведующий Зимним дворцом генерал-майор Дельсаль. Некоторое время по распоряжению мини-

стра Императорского двора полковник Струков, полицмейстер Зимнего дворца, исполнял его обязанности. Но уже 1 октября 1881 г. новым начальником Дворцовой полиции назначили полковника П.В. Зиновьева, к которому перешли все функции полицмейстера Зимнего дворца по охране царских резиденций и царя, находящегося в них[326].

В результате этих принципиальных решений ключевую роль в охране императора стали играть новые люди. Начальник Секретной части Охраны Его Величества подполковник Евгений Никифорович Ширинкин начал службу в офицерских чинах с 1862 г. Чин подполковника он получил 30 августа 1880 г.

П.А. Черевин

Должность начальника Секретной части он принял

фактически 28 марта 1881 г.[327]. Непосредственный начальник Е.Н. Ширинкина, полковник Петр Васильевич Зиновьев, родился в 1835 г. Он происходил из дворян Костромской губернии. Начал служить в офицерских чинах с мая 1855 г., участвовал в обороне Севастополя. Свою карьеру он строил по полицейской части. В августе 1878 г. Зиновьев стал приставом 1-й Адмиралтейской части, на территории которой располагался императорский Зимний дворец. Собственно придворная его карьера началась в апреле 1879 г. В его формулярном списке упоминается о «Всемилостивейшей награде за самопожертвование, выказанное 2 апреля 1879 г. при угрожавшей опасности жизни Священной особы Государя императора». Видимо, он находился на Дворцовой площади, когда революционер-террорист Соловьев успел пять раз выстрелить в Александра II, и принял участие в спасении императора. 17 апреля 1879 г. он был произведен в подполковники, через несколько дней, 23 апреля 1879 г., его наградили медалью с надписью «За спасение погибавших» для ношения на груди на Владимирской ленте, в июле 1879 г. ему было выдано денежное пособие на воспитание трех сыновей в размере 300 руб. ежегодно на восемь лет. Кроме этого, германский император Вильгельм I пожаловал ему Орден Прусской короны IV класса в июле 1880 г. В октябре 1880 г. он был на-

значен начальником Полицейского резерва[328].

Ключевым элементом в структуре Дворцовой стражи стала реорганизованная в самостоятельную структуру Секретная часть. Официально с 11 июня 1881 г. ее возглавлял Отдельного корпуса жандармов подполковник Е.Н. Ширинкин, который на многие годы стал правой рукой П.А. Черевина. Его предложения, высказанные в мае 1881 г., в целом были приняты. Однако вместо первоначально предлагавшихся 70 человек общее число сотрудников Секретной части было установлено в 28 человек[329], но жалованье им выплачивалось на порядок выше. Из 28 человек сотрудников Секретной части оперативных работников насчитывалось 25 человек, включая 15 человек стражников. Их задача сводилась к «фактическому охранению царя». Стражники набирались из числа гвардейских отставников, но в их числе служили отставной поручик и отставной майор. Агентов было 10 человек, их задача – скрытное наблюдение за публикой, приближавшейся к царю и «открытие посягательств на его Особу». В их числе был выпускник Технологического института Ловицкий с окладом в 302 руб. в месяц[330] и не имеющий чина Павиланис с окладом в 80 руб.[331] Во время пребывания Александра III в Петербурге агенты несли службу стражников, их же спе-

циальные обязанности переходили к агентам, состоявшим в ведении Департамента государственной полиции и градоначальника.

К осени 1881 г. организационное становление новых охранных структур, главной задачей которых было обеспечение безопасности царя от террористически актов, завершилось. С этого времени дело охраны получило совершенно отдельное и самостоятельное значение. Начальник охраны П.А. Черевин, пользовавшийся личным доверием Александра III и императрицы Марии Федоровны, быстро превратился в одну из ключевых фигур при новом Дворе. Личное подчинение царю, право личного доклада у царя, безусловная преданность, отсутствие определенных границ его деятельности, требование ко всем ведомствам и учреждениям империи немедленно выполнять его распоряжения и сообщать ему всю информацию о возможных покушениях делали его влияние весьма значительным. Под его непосредственным началом в 1881 г. находились: Гвардейский пехотный отряд Почетного конвоя; Дворцовая полицейская команда под командованием полковника П.В. Зиновьева, включавшая Секретную часть во главе с подполковником Е.Н. Ширинкиным, и Железнодорожная инспекция во главе с полковником Альбертовым. Собственный конвой был подчинен Императорской Глав-

ной квартире, а Дворцовая рота замыкались на министра Императорского двора.

Поскольку П.А. Черевин выполнял секретарские и представительские функции, сопровождая царя, то постепенно реальная черновая работа по охране сосредоточилась в руках подполковника Ширинкина. Усиление влияния подполковника Ширинкина проявилось в том, что 8 сентября 1884 г. по представлению П.А. Черевина высочайшим повелением должность начальника Дворцовой полицейской команды упразднялась и полковника П.В. Зиновьева уволили (23 сент. 1884 г.). Должности начальников Секретной части и Полицейской команды объединили и возложили на начальника Секретной части, уже полковника, Ширинкина с наименованием его начальником Дворцовой полиции[332]. Отдельную агентурную команду от Департамента полиции также подчинили полковнику Ширинкину. Эта агентурная команда ведала регистрацией лиц, приезжавших в царские резиденции вне черты дворцовых зданий, и наименовалась «Охранная агентура, подведомственная Дворцовому коменданту». В конечном счете, по замечанию видного чиновника Министерства Императорского двора В.С. Кривенко, «все нити охраны сосредоточились в руках Ширинкина»[333].

Другие мемуаристы тоже подтверждают, что Ши-

ринкин являлся «фактическим руководителем» охраны. В 1894 г. ему было «лет 50. Общительный, энергичный и проницательный, он был предан своему делу и служил идейно, так как располагал независимыми материальными средствами и получаемым содержанием не интересовался. К нам, офицерам, Ширинкин относился с тою несколько покровительственною любезностью, которая свойственна лицам, твердо стоящим на высоком посту. Он часто приглашал нас к себе на обед или поиграть в карты и был хлебосольным и радушным хозяином»[334]. Радушно угощая офицеров армейской охраны, Ширинкин не забывал о своих обязанностях, и пытался вербовать армейских офицеров, которых привлекали к охране императорских резиденций.

Надо добавить, что полковник Ширинкин действительно был довольно состоятельным человеком. Он располагал доходами, которые ему приносило его имение Березовка, находившееся в Богучарском уезде Воронежской губернии. Именно он вместе с П.А. Черевиным и И.И. Воронцовым-Дашковым превратили Дворцовую полицию в настоящую спецслужбу, и Е.Н. Ширинкин успешно руководил ею на протяжении 20 лет, вплоть до 1905 г.

Собственный Его Императорского Величества Сводный пехотный полк

Трагические события 1 марта 1881 г. повлекли за собой создание новых подразделений государственной охраны. В их числе был и Собственный Его Императорского Величества Сводный пехотный полк. Это подразделение создали прежде всего с целью усиления охраны императорских резиденций.

18 марта 1881 г. был назначен командир формирующегося подразделения – лейб-гвардии Егерского полка флигель-адъютант полковник Богаевский. Личный состав роты комплектовался из нижних чинов 1-й и 2-й гвардейских пехотных дивизий. По штату подразделение состояло из 25 рядовых и 1 унтер-офицера[335]. Новое подразделение, сначала образованное в ротном составе, затем довели до батальонного уровня.

В 1895–1896 гг. для Сводно-гвардейского батальона в районе Египетских ворот Царского Села построили деревянные казармы. Когда в 1905 г. Александровский дворец Царского Села превратился в постоянную резиденцию Николая II, то для батальона возве-

ли казармы неподалеку от Александровского дворца в стиле английских коттеджей.

Начало Первой русской революции в 1905 г. повлекло реорганизацию Сводного батальона. В 1907 г. Сводный батальон довели до полка, с численностью личного состава до 5000 человек. Личный состав в Сводный пехотный полк набирался из лучших представителей гвардейских полков и во время службы носил форму тех гвардейских полков, из которых он был прикомандирован. В предписании МВД градоначальникам обращалось внимание на то, что «нижние чины формируемого Сводного полка будут нести службу в Дворцовых помещениях и, по свойству своих обязанностей, могут получить доступ даже в Собственные покои». Поэтому начальникам губернских жандармских управлений и Охранных отделений предписывалось собирать о нижних чинах «самые подробные и обстоятельные справки путем производства специального обследования по месту родины, приписки и последовательного проживания такого лица за все время до принятия его в военную службу, с выяснением, во всех подробностях, также его родственных связей и сношений»[336].

Учитывая ситуацию в стране, это распоряжение выполнялось в полном объеме. По свидетельству С.П. Белецкого, нижних чинов, зачисляемых в этот полк,

проверяли с особой тщательностью, проверке подлежала не только политическая, но и нравственная благонадежность: «Это были отборные солдаты частей петроградского гарнизона»[337].

М. Палеолог писал: «Следует упомянутый Собственный Его Величества полк в составе четырех батальонов численностью в 5000 человек; командиром полка является генерал Ресин. Набранные с особой тщательностью из всех гвардейских корпусов и имеющие потрясающий вид в своих простых мундирах, эти отборные пехотинцы обеспечивают охрану дворцовых ворот. Из их числа выставляются часовые повсюду в парке. Этот полк также поставляет тридцать часовых, обеспечивающих охрану вестибюлей, коридоров, лестниц, кухонь, служебных помещений и подвалов императорской резиденции».

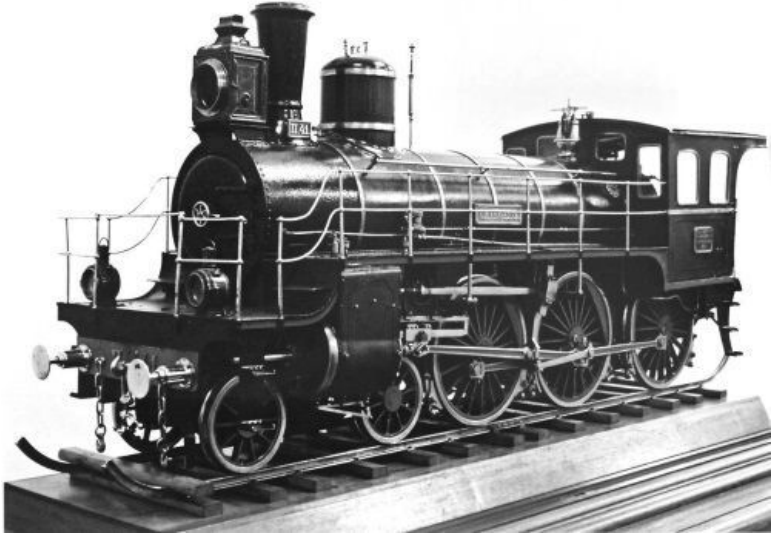
Собственный Его Императорского Величества железнодорожный полк

Появление 1-го Железнодорожного полка было связано с обострением политической ситуации в России в 1870-х гг., началом противостояния правительственных силовых структур и революционного терроризма.

В 1860-1870-х гг. железнодорожная сеть России начала расширяться и основным транспортом российских императоров во время поездок по стране стали поезда. Царские поезда необходимо было содержать и обслуживать, а железнодорожные пути и путевое хозяйство на трассах проезда императорского поезда – охранять. Необходимость охраны всех передвижений царя обусловливалась нараставшей волной политического терроризма, начало которому положил выстрел Д. Каракозова в Александра II в апреле 1866 г.

Начало истории Железнодорожного полка было положено в 1876 г., когда для обслуживания и охраны императорских поездов на базе гвардейского Саперного батальона образовали 1-й Железнодорожный

батальон[338]. В конце 1870-х гг. составили инструкции по охране передвижений императора по железной дороге: во-первых, вся информация о поездках царя была засекречена; во-вторых, на маршрут выпускалось одновременно два совершенно одинаковых внешне эшелона, царский (литер А) и свитский (литер Б), которые периодически менялись местами; в-третьих, обслуживание императорских поездов и комплектование железнодорожных бригад велось только из состава нижних чинов 1-го Железнодорожного батальона.



Модель пассажирского паровоза серии А. 1894 г.

Однако железнодорожные пути не охранялись, что

позволило народовольцам осенью 1879 г. заложить три фугаса (под Одессой, под г. Александровском (ныне Запорожье) и под Москвой) на возможных маршрутах возвращения Александра II из Крыма. Из трех фугасов удалось взорвать только один (заложенный под Москвой) под свитским поездом 19 ноября 1879 г. Этот взрыв показал, что меры по обеспечению безопасности царя на железных дорогах совершенно недостаточны. Тем не менее никаких организационных решений, касающихся совершенствования несения службы 1-го Железнодорожного батальона, при Александре II не последовало.

После гибели Александра II в результате террористического акта 1 марта 1881 г., подготовленного «Народной волей», организация императорской охраны на железных дорогах претерпела изменения. При Александре III в дополнение к действующим выработали дополнительные правила для «поездов особой важности».

11 августа 1881 г. образована Железнодорожная инспекция во главе с военным инспектором, которой подчинялся 1-й Железнодорожный батальон. В обязанности инспекции входила охрана железнодорожных путей во время следования императорских поездов. Военным инспектором и одновременно командиром 1-го Железнодорожного батальона стал полков-

ник Леонид Альбертов.

Карьера Леонида Альбертова складывалась довольно типично для офицеров того времени. Родился в 1835 г. в дворянской семье, образование получил в Варшавском Благородном институте, после окончания которого в августе 1852 г. в возрасте семнадцати лет поступил на военную службу унтер-офицером 1-го Саперного батальона. Свой первый офицерский чин Альбертов получил в 19 лет, в марте 1854 г. Примечательно, что службу он начат как боевой офицер, участвуя в Крымской войне. Затем Атьбертов принимал участие в боевых операциях на Кавказе и Русско-турецкой войне 1877–1878 гг. Неоднократно награждался боевыми орденами[339]. Во время Русско-турецкой войны в 1877 г. (в 42 года) Альбертов получил чин подполковника и был награжден орденом Св. Владимира IV степени с мечами. Командиром 1-го Железнодорожного батальона Альбертов стал в мае 1879 г., получив звание полковника[340].

Несмотря на значительные кадровые изменения в подразделениях охраны в начале правления Александра III, полковник Альбертов сохранил свою должность. Видимо, это связано с рядом новаций в организации охраны императорских поездов, предложенных именно им. В конце 1881 г. командир 1-го Железнодорожного батальона полковник Альбертов внес пред-

ложение, совершенно перестроившее систему охраны царя на железных дорогах. Он предложил стягивать войска к полотну железной дороги, во время следования императорского поезда с таким расчетом, что под их контролем находилась буквально каждая сажень железнодорожного пути. Главной целью этих действий было предотвращение минирования железнодорожного полотна, к чему неоднократно прибегали народовольцы в 1879 г. Начальник канцелярии Министерства Императорского двора В.С. Кривенко упоминал, что поначалу ему это предложение показалось «фарсом, но к удивлению моему альбертовский проект был одобрен, проведен в жизнь и осуществлялся вплоть до революции. При каждой поездке царя требовалось большое напряжение целых военных округов для охраны»[341].

Однако проект полковника Альбертова был подан «через голову» его непосредственного начальника – «Главного Начальника Охраны генерал-майора Свиты Его Величества» П.А. Черевина, а такое на военной службе не прощается. И хотя проект об усилении железнодорожной охраны приняли, но полномочия полковника Альбертова существенно урезали. По докладу П.А. Черевина императорским указом от 6 апреля 1882 г. должность начальника Железнодорожной инспекции ликвидируется. Полковник Л. Аль-

бертов остался заведующим только охраной железнодорожных путей и подвижного состава. Техническая часть выделялась в особую структуру и подчинялась прикомандированному от Министерства путей сообщения инженеру Горбунову. Заведование личным составом и надзор за внутренним порядком императорского поезда поручались начальнику Секретной части Дворцовой полиции подполковнику Е.Н. Ширинкину.

Впервые новую методику охраны царя на железных дорогах опробовали во время визита Александра III в Москву на Промышленную выставку в 1882 г. Новые правила охраны регламентировались специальной инструкцией[342] с грифом «Не подлежит оглашению», подписанной министром внутренних дел графом Дм. Толстым и утвержденной Александром III 20 августа 1882 г. Согласно инструкции, железнодорожная жандармерия должна была контролировать все население и работы вдоль полотна железных дорог. Для обеспечения безопасности «экстренных поездов чрезвычайной важности» вводились специальные пропуска («билеты») разных цветов[343]. Инструкцией предусматривалось, что за 10 минут до прохождения поезда всякое движение на переездах прекращалось, к полотну железной дороги запрещалось приближаться ближе чем «на 100 саженей в обе стороны». Войска, несшие охрану, подчинялись жандарм-

ским офицерам. В результате в 1882 г. вдоль полотна Николаевской железной дороги было сконцентрировано около 30 000 солдат[344].

Впоследствии этот порядок не только прижился, но и совершенствовался. В апреле 1883 г. были составлены три инструкции, определявшие порядок охраны царских поездов. Первая была обращена к чинам жандармских полицейских управлений. Прежде всего уточнялись действия охраны при прохождении императорского поезда[345] и устанавливалось дополнительное жалованье жандармским унтер-офицерам при выполнении обязанностей по охране императорского поезда[346].

Вторая – «Инструкция чинам общей полиции», согласно которой полиции вменялось в обязанность работать с населением прилегающих территорий, обращая внимание на всех «вновь прибывших» в населенные пункты, расположенные близ железных дорог. В инструкции предлагалось обращать особое внимание на возможность «устройства подкопов, снятия рельс, укладывания каких-либо снарядов» на железнодорожное полотно. В этой инструкции регламентировался также порядок привлечения местного населения для охраны полотна железной дороги[347]. В инструкции подчеркивалось, что подбор жителей «по по-

литической благонадежности лежит на ответственности общей полиции». Местные жители, так же как и полиция, должны были обращать особое внимание на «леса и овраги» вдоль полотна, выставляя там особые посты. Также в зоне внимания должны были находиться ямы, рытвины, следы свежих земляных работ, канавы и трубы, проходящие под железнодорожным полотном.

Третья высочайше утвержденная в апреле 1883 г. инструкция[348] адресовалась войскам. В ней подчеркивалось, что охрана железнодорожного пути возлагается прежде всего на войска – пехоту и кавалерию. Устанавливалась норма плотности войск – «на каждую версту протяжения дороги приходилось в среднем не более как по 10 чел. нижних чинов». Другими словами, один нижний чин на 150 м железнодорожного полотна. В случае нападения на пост или открытого сопротивления солдатам предписывалось «отражать силу силою, причем употребляется в дело оружие без ответственности за последствия». За эту службу солдатам полагалось «провианта и приварочных денег по 15 коп. на каждого человека в сутки».

Поскольку практическое применение этих инструкций выявило множество организационных нестыковок, то в апреле 1885 г. составили «Дополнение к инструкции войскам, вызванным для охраны экстрен-

ных поездов чрезвычайной важности». Согласно этому документу, войска, стянутые для охраны железнодорожных путей, должны были занимать три основных положения. Сначала их стягивали на станции железных дорог. Затем небольшими частями распределяли вдоль линии на важных пунктах для патрулирования промежутков между ними. Накануне прохождения царского поезда войска занимали линию постами и часовыми на расстоянии прямой видимости, «причем на линию выставляются все без исключения нижние чины, присланные на дорогу для охраны пути»[349]. Для всех, несущих охрану, категорически предписывалось во время прохождения царского поезда смотреть не на поезд, а по обеим сторонам железнодорожного полотна.

Для охраны царского поезда в пригородах Петербурга привлекались и гвардейские части, в которых служили молодые великие князья. Они наряду с другими офицерами несли службу по охране железнодорожного полотна. При этом никаких особых проявлений недовольства, судя по дневниковым записям, они не испытывали. Покушения на Александра II и его убийство заставили все поколения великих князей принимать дело охраны императора Российской империи всерьез. В августе 1886 г. молодой великий князь Константин Константинович писал: «В 8-м часу

прошел один поезд, а за ним через час и другой. Мы думали, что Государь находился в этом последнем, и перекрестились, когда ярко освещенные, большие нарядные вагоны промчались мимо нас. Наша задача была выполнена: государь проследовал благополучно»[350].

Раздражение гвардейцев вызывали армейская бестолковщина и стремление к перестраховке: «Нам было велено оставаться в третьем положении, пока не придет приказание снять посты. Время шло да шло, а приказание не приходило… Все мы одинаково злились на начальство, у которого не хватает храбрости взять на себя решение снять посты, раз поезда чрезвычайной важности прошли благополучно. Людей заставляют стоять бессменно и бесцельно на постах только из боязни ответственности и тем, по-моему, подрывают и взгляд на дисциплину и на добросовестное исполнение часовыми их обязанностей»[351]. В сентябре 1886 г. великий князь вновь стоял со своими подчиненными вдоль полотна железной дороги (т. е. в третьем положении) и командир полка лично «проезжал по линии и проверял правильность расположения постов»[352].

Надо заметить, что различных слухов по поводу охраны императора на железных дорогах возникло

достаточно много. Так, одна из современниц записала в дневнике в ноябре 1891 г., что «несмотря на благополучный переезд, все-таки переехали через 5 солдат, которые стояли на линии, так как многие, по случаю утомления, ложились спать на рельсы»[353]. Рассказывали о людях, застреленных охраной, когда они по незнанию пытались перейти охраняемое полотно железной дороги перед прохождением царского поезда.

Три приведенные выше инструкции действовали вплоть до июля 1891 г. 15 июля 1891 г. высочайше утверждается новая «Инструкция по охране императорских железнодорожных поездов при Высочайших путешествиях», обязательная для жандармов, общей полиции и войск. Она объединяла наиболее важные положения предыдущих инструкций.

Храм, воздвигнутый близ места крушения царского поезда в 1888 г.

Но в примечаниях зафиксированы и новые требо-

вания. Так, в примечании к § 3 указывалось, что постоянная охрана железных дорог к ближайшим от Петербурга высочайшим резиденциям возлагается на 1-й Железнодорожный батальон, непосредственно подчинявшийся начальнику охраны царя генералу П.А. Черевину. Выполнение некоторых из примечаний требовало солидной технической оснащенности. Так, в примечании к § 18 требовалось «тщательно исследовать» у железнодорожных мостов «дно реки». Вероятно, формально требовалось привлечение водолазов для осмотра дна десятков рек и опор мостов, которые пересекал царский поезд. В примечании к § 24 предписывалось снабжать членов делегаций, представляющихся царю на остановках, соответствующими билетами-пропусками. Если же такие пропуска не успевали изготовить, то ответственность за публику, допускавшуюся для встречи с царем, возлагалась на соответствующих губернаторов.

Последняя инструкция по охране императорских поездов была высочайше утверждена 15 июля 1896 г. Фактически она повторяла Инструкцию 1891 г., поскольку от всех охраняющих железнодорожное полотно по-прежнему требовалось «по получении телеграммы Дворцового коменданта: стать в третье положение – барьеры должны быть заперты, после чего, безусловно, воспрещается не только переход или пе-

реезд через железные дороги, где бы то ни было, но и приближение к пути и переездам ближе указанного расстояния, которое в открытой местности должно быть не менее 100 сажен».

Поначалу Александр III пользовался поездами своего погибшего отца. Но после катастрофы 18 октября 1888 г. под Борками было принято решение о строительстве нового императорского поезда «для заграничных путешествий».

ИМПЕРАТОРСКІЙ ПОѢЗДЪ

ЗАГРАНИЧНОЙ

И

РОССІЙСКОЙ КОЛЕИ.

БИБЛІОТЕКА
№ 6317
КАНЦЕЛЯРІИ

Альбом «Императорский поезд заграничной и российской колеи»

Для изготовления каркасов вагонов кроме металла использовали разнообразные породы дерева: тик, ясень, красное дерево и дуб. Кузова вагонов тщательным образом, в несколько слоев, окрашивали в синий цвет. Над верхней частью окон были укреплены бронзовые золоченые художественной ковки государственные гербы. Крышу изготовили из красной меди, покрашенной в светло-серый цвет. Гармошки между вагонами шили из черной кожи. Никакой брони на императорские вагоны не ставилось. Первая пробная поездка императорского поезда («для заграничных путешествий») состоялась 20 января 1893 г. Свитский вагон прошел от Санкт-Петербурга до ст. Тосно и обратно. 24 августа 1894 г. царский состав официально сдали в эксплуатацию. Состав из 10 вагонов для путешествий внутри России ввели в строй к 1897 г.

Опочивальня-кабинет Александра III

Однако императору Александру III не пришлось

воспользоваться новыми поездами. Ко времени завершения их постройки он был смертельно болен. Поэтому первым хозяином нового поезда стал Николай II. Особенно активно использовался царский состав после того, как Николай II в августе 1915 г. принял на себя обязанности Верховного главнокомандующего русской армией. В поезде «для заграничных путешествий», в салон-вагоне, Николай II подписал отречение 2 марта 1917 г.

Царское Село. Императорская ветка

После начала правления Николая II, когда стало ясно, что главной загородной резиденцией царя станет Александровский дворец Царского Села, там началось создание инфраструктуры 1-го Железнодорожного батальона. В 1895 г. для приема императорских

поездов построили станцию «Царский павильон», от которой до резиденции Николая II в Александровском дворце было всего около километра.

Поезда шли через станцию Александровская и прибывали в село Большое Кузьмине, где и находился «Царский павильон». В 1899 г. начались работы по сооружению *специальной императорской ветки* железной дороги от Императорского павильона Витебского вокзала в Петербурге до Царского Села. «Собственная» ветка железной дороги шла параллельно основной ветке железной дороги, но после Средней Рогатки (в районе п. Шушары) отклонялась вправо, шла через поля, огибая окраину села Большое Кузьмине, пересекала шоссе у Египетских ворот Царского Села и оканчивалась у «Царского павильона»[354].

Поблизости от «Царского павильона» построили казармы и служебные помещения 1-го Железнодорожного батальона. От вокзала до Александровского дворца проложили шоссе. Железнодорожное движение по «Собственной» ветке началось в 1902 г. По ней в Царское Село отправлялись члены императорской фамилии и представители иностранных держав. К этому времени парк императорских железнодорожных составов достиг пяти единиц.

К 1903 г. на собственной императорской станции в Царском Селе уже имелись: вокзал, платформа дли-

ной 200 метров (в том числе крытая – 100 м), две казармы 1-го Железнодорожного батальона со вспомогательными службами, паровозный поворотный круг диаметром 20 метров, сторожевые и стрелочные будки, железнодорожные пути с 4 стрелочными переводами.

В связи с увеличением парка императорских поездов и объемов работ по их техническому обслуживанию и ремонту в 1908 г. разработали проект реконструкции всей станции. Станцию расширили, к ней проложили еще две шоссейные дороги: Липовую аллею от Александровского дворца и дорогу вдоль железнодорожных путей в Царское Село (в настоящее время Академическая улица). Был усовершенствован поворотный паровозный круг, количество стрелочных переводов достигло 21, расширили и количественно увеличили казармы, вспомогательные сооружения, появились новые платформы.

В годы Первой русской революции режимные меры, связанные с поездками царя по железной дороге, ужесточили. Это, прежде всего, было связано с мерами по обеспечению секретности подготовки переездов царской семьи по железной дороге. По воспоминаниям генерала А. Мосолова, он, будучи начальником Канцелярии Министерства Императорского двора, иногда в полдень не знал, что «поезд назначен в

три часа пополудни». А во время поездок по железной дороге двух царских составов даже «начальники движения не знали, в каком поезде едет царь»[355]. Кроме этого, инструкции предписывали, что во время прохождения императорского поезда через станции все грузовые составы должны стоять с закрытыми и опломбированными дверьми. С пассажирскими составами царский поезд также старались «разводить» по времени.

Поскольку во время революции 1905–1907 гг. Николай II был буквально заперт в своих пригородных резиденциях, то численность 1-го Железнодорожного батальона не увеличивалась, несмотря на усиление мер по охране царя. Только после подавления революции и разгрома Боевой организации Партии социалистов-революционеров царь с 1909 г. возобновил свои поездки по стране. В это время 1-й Железнодорожный батальон был развернут до численности полка. С 1909 по 1912 г. в состав 1-го Железнодорожного полка входило два батальона. При новом Дворцовом коменданте В.Н. Воейкове, в начале 1914 г., Железнодорожный полк численно увеличили до 6-батальонного состава.

Последний посол Франции в императорской России М. Палеолог, характеризуя подразделения государственной охраны, упомянул и о 1-м Железнодо-

рожном полке. Он писал: «В дополнение к этим кавалерийским и пехотным контингентам генерал Воейков имеет в своем распоряжении специальное подразделение, Железнодорожный полк его величества, численностью в 1000 человек, составляющих два батальона. Этот полк под командованием генерала Забеля[356] обеспечивает эксплуатацию императорских поездов во время поездок монархов по стране и наблюдение за состоянием железнодорожных путей. Этот полк выполняет важнейшую задачу, поскольку идея «взорвать царский поезд» является одной из тех, что завладели умами русских анархистов»[357].

В январе 1911 г. на царской станции произошел пожар, в результате которого сгорели практически все станционные постройки, уцелели лишь часть навеса и платформа. В 1912 г. рядом со старым фундаментом возвели новый «Императорский павильон», или «Царский вокзал». Его выстроили в столь любимом Николаем II «неорусском» стиле. В этом же архитектурном стиле выдержаны постройки Федоровского городка, Ратной палаты и казарм Собственного конвоя.

Вход в павильон был оформлен в виде парадного крыльца с шатром на четырех бочковидных столбах. Пологие пандусы позволяли въезжать под своды крыльца каретам и автомобилям. Два ряда стилизованных килевидных кокошников, расположенных

«вперебежку», образовывали переход от кубического объема крыльца к высокому двенадцатигранному шатру, увенчанному золочеными куполом и гербом. Рельефные изображения двуглавых орлов на фасадных стенах и над арками, орнаментальная резьба порталов, фигурные колонны на наружных углах крыльца и другие декоративные элементы убранства фасадов были выполнены из белого камня. Своеобразная группировка и обрамление окон связаны с расположением и назначением внутренних помещений. Сделанные по специальным рисункам входные двери, украшенные орнаментом, выполненным шляпками гвоздей, и наружные восьмигранные фонари с шатровыми кровлями дополняли внешнюю отделку здания.

В начале 1914 г. в систему охраны Николая II на железных дорогах были внесены важные изменения. Они были связаны с итогами работы межведомственной комиссии под председательством заместителя министра внутренних дел В.Ф. Джунковского, который курировал Департамент полиции и Отдельный корпус жандармов. Комиссия констатировала, что порядок, введенный в 1881 г., когда для охраны железнодорожного полотна, по которому проходил императорский поезд, привлекались целые воинские подразделения, явно устарел. Зимой, когда цепь часовых охраняла

железнодорожное полотно на протяжении многих часов, происходило немало случаев обморожения. Кроме этого, сам Николай II был последовательным противником столь наглядной демонстрации охраны его персоны и откровенно тяготился этим.

В результате комиссия выработала новую систему охраны, отказавшись от привлечения воинских частей. Непосредственная охрана возлагалась на Корпус жандармов, которому были подчинены воинские части, вызывавшиеся только по мере необходимости. Эта инструкция по охране железнодорожного пути в упрощенном виде вступила в силу в феврале 1914 г. Как ни странно, она вызвала бурю возмущения в военных кругах, где за прошедшие 35 лет выработалась определенная привычка к традиционной системе охраны императорского поезда. Армия рассматривала новую инструкцию как обидное устранение ее от дела охраны царя[358]. Тем не менее во время Первой мировой войны поезд Николая II уже не охраняли цепи часовых, выстроенных вдоль полотна железной дороги.

Нагрузка на личный состав 1-го Железнодорожного полка значительно возросла после начала Первой мировой войны. С сентября 1914 г. Николай II начал регулярные инспекционные поездки по фронтам, которые стали еще более интенсивными после того, как

в августе 1915 г. он занял должность Верховного главнокомандующего русской армии.

Следует отметить, что летом 1914 г., буквально за месяц до на-1 Первой мировой войны, Дворцовый комендант В.Н. Воейков поднял вопрос о строительстве *бронированных вагонов* для императорского поезда. В письме от 27 июня 1914 г. с грифом «Совершенно секретно. Лично» к министру путей сообщения С.В. Рухлову Воейков мотивировал это совершенствованием техники террора и возможностью «допущения нового вида попыток совершения покушений путем метания разрывных снарядов с *летательных аппаратов»*™. Он предлагал министру «безотлагательно выработать особый тип бронированных вагонов для включения таковых в качестве опочивален, салона и столовой для Августейшей семьи, в состав Собственного Их Величеств поезда, причем вагоны эти, при минимальном по возможности весе, в то же время должны обладать наибольшей сопротивляемостью против разрушений, производимых взрывами»[360].

Думается, что Дворцовый комендант лукавил. Безусловно, угроза террористического акта на железных дорогах существовала всегда. Но система охраны железных дорог при прохождении составов особой важности, сложившаяся при Александре III, себя вполне оправдала. По крайней мере, с осени 1879 г. тер-

рористам ни разу не удалось подобраться к императорским поездам. Видимо, хорошо информированный Дворцовый комендант, по должности координировавший деятельность всех подразделений охраны, уже в июне 1914 г. начал готовиться к назревавшей Первой мировой войне.

Осенью 1914 г. началось проектирование бронированных вагонов. Предполагалось, что в первую очередь строительства войдут три вагона – опочивальня, детский вагон для цесаревича и столовая. Вагоны должны были строиться цельнометаллическими с двухслойной броней. В качестве брони предполагалось использовать хромоникелевую сталь. Первый броневой лист толщиной в 6 и второй – в 3 мм с расстоянием между ними в 15–30 мм с наполнителем из пробки. Сроки строительства первой очереди определялись в три года[361].

Примечательно, что после Первой мировой войны стало известно, что германский Генштаб, осведомленный о расписании движения императорского поезда в прифронтовой полосе, планировал осуществить операцию по авиационной атаке царского поезда. Есть сведения, что такую атаку провели в декабре 1915 г., но под бомбу попал свитский поезд. Летчик сбросил одну бомбу, но промахнулся, поскольку машинист поезда резко ускорил ход. Так или иначе,

бронированные вагоны к 1917 г. так и не построили и Николай II посещал фронты в обычных вагонах мирного времени.

20 сентября 1914 г. императорский поезд впервые отправился на фронт. Для обеспечения режима безопасности Дворцовый комендант никогда не ставил лиц Свиты в курс поездок заранее.

Поэтому В.Н. Воейков получил прозвище (не последнее) «генерал Секрет». При движении царского поезда для обеспечения его безопасности, как это было принято со времен Александра II, «Собственный его величества поезд» («литерный А»), периодически, по распоряжению Дворцового коменданта менялся местами со «свитским» поездом («литерный Б»).

В районе Ставки Верховного главнокомандования царский поезд загоняли на особую ветку. В этом районе действовала особая система охраны, обеспечивавшаяся чинами Дворцовой полиции. В 1914 г. начальник Дворцовой полиции полковник Б.А. Герарди составил записку, в которой предполагалось командировать от Дворцовой полиции в Ставку для охраны царя 71 человека[362]. Список функций охраны стал обширен. Охрана должна была обеспечивать пропускной режим, сопровождать и устанавливать личность прибывавших лиц, поддерживать «порядок, тишину и благочиние» на территории Ставки, вести наблюде-

ние «за населением Ставки», наблюдать за незаконной продажей спиртного, прослушивать телефонные разговоры.

Во время своих визитов в Ставку Николай II жил в своем поезде. Императорский поезд в районе Ставки предполагалось охранять в три линии. Первая линия – цепь часовых от Сводного пехотного полка – «живая изгородь». Ночью число людей в «изгороди» увеличивалось. Главная задача – препятствование проникновению посторонних лиц через «живую изгородь» на территорию Ставки. Всех приходящих в охраняемый район направляли на пропускные пункты. Охране сообщались пароль и отзыв. Вторая линия охраны – часовые от 1-го Железнодорожного полка. Расстояние между линиями было не менее 100 шагов. Третья линия охраны – конные разъезды Собственного конвоя от сумерек до рассвета.

За всю войну ни разу не возникало реальной угрозы для жизни царя. Только в марте 1916 г. при следовании императорского поезда по Николаевской железной дороге, после прохода шедшего впереди свитского поезда, на 140 версте лопнул наружный рельс пути, по которому шел императорский поезд. Поезд вовремя остановил путевой сторож Павел Орлов.

В апреле 1916 г. Дворцовый комендант В.Н. Воейков поставил перед инспекцией императорских поез-

дов новую задачу. Предполагалось срочное создание «Особого поезда охраны Высочайших путешествий». Фактически это был поезд прикрытия. Главная задача – постоянное сопровождение императорского состава и оборона Ставки. Предполагалось, что в 35 вагонах и платформах Особого поезда разместятся «батарея артиллерийской обороны» и «авиационный отряд». По штатам батарея артиллерийской обороны включала в себя пулеметную команду (16 чел.) и четыре зенитных орудия, расположенных на пятитонных грузовиках. Артиллерии придавались автомобиль с прожектором и генератором, два мотоцикла с колясками для разведчиков, автомобиль с боеприпасами и автомобиль-кухня. То есть это подразделение было полностью моторизовано и включало 11 автомобилей. Всю технику обслуживало 79 человек.

В составе императорского поезда появился и вагон-гараж. До 1914 г. автомобили императора перевозились на открытых платформах. В феврале 1914 г. принято решение о строительстве специального вагона-гаража для перевозки императорских автомобилей. Изначально предполагалось, что это будут два вагона, соединенные между собой металлическими мостками длиной примерно по 18 метров. Однако в процессе строительства размеры несколько изменились. В результате изготовили два четырехосных ва-

гона, каждый из которых длиной в 20 м. Этот закрытый гараж вмещал пять автомобилей, подсобные помещения для ремонта, запчастей и горючего. Автомобильный вагон-гараж подцеплялся к хвосту императорского состава. Автомобили выезжали из него по специальным металлическим съездам в торце вагона. Работу над этим заказом резко ускорили, после того как Россия в августе 1914 г. вступила в Первую мировую войну. С сентября 1914 г. Николай II стал регулярно выезжать на фронт. Вагон-гараж перегнали в Царское Село в марте 1915 г., а в августе этого же года подписали акт приемки железнодорожного гаража[363].

Незадолго до Февральской революции 1917 г. изменяется название 1-го Железнодорожного полка. С конца 1916 г. полк стал именоваться «Собственным Его Императорского Величества железнодорожным полком». Следует особо подчеркнуть, что с 1876 г. и по 1917 г. весь обслуживающий персонал, начиная с поездной прислуги до машинистов императорских поездов и рабочих железнодорожных мастерских, на которых обслуживались императорские поезда, комплектовался из нижних чинов 1-го Железнодорожного полка.

Февральскую революцию 1917 г. 1-й Железнодорожный полк встретил разделенным на несколько частей. Один батальон находился в Ставке Верховно-

го главнокомандования в Могилеве. Часть личного состава обслуживала два литерных царских поезда. Другая часть – находилась в Киеве при поезде вдовствующей императрицы Марии Федоровны и большая часть полка – в казармах Царского Села.

Современный облик Царского вокзала

28 февраля 1917 г. в девять часов вечера к Александровскому дворцу по тревоге вызвали две роты Сводного полка, две сотни Конвоя, роту Железнодорожного полка, батарею воздушной охраны (2 зенитных орудия на машинах) и две роты Гвардейского

экипажа из с. Александровка. Поначалу моральное разложение не затронуло императорскую охрану. Попрежнему проверялись посты на всех службах. Но дворец уже был полностью изолирован от окружающего мира. Это было тяжелее всего. Постепенно в частях охраны началось брожение. Рано утром 1 марта из дворца ушел батальон Гвардейского экипажа. В казармы отпустили и роту Железнодорожного полка. Она тоже больше не вернулась[364]. Постепенно процесс разложения становился необратимым.

На следующий день, 2 марта 1917 г., в казармах дворца взбунтовалась рота Железнодорожного полка. Солдаты, убив двух офицеров, ушли в Петроград, перейдя на сторону революции. Так закончилась история «Собственного Его Императорского Величества железнодорожного полка». Но оставалась еще его материальная часть. После 1917 г. императорский путь («третий путь») разобрали, в «паровозо-вагонных сараях» (депо) создали «Пункт ремонта паровозов» (сегодня это Царскосельский завод «София»). В 1920-1930-х гг. царский вокзал медленно разрушался. Станцию «Императорский павильон» переименовали в «Павильон Урицкого». Во время Великой Отечественной войны «Павильон Урицкого» оказался на линии фронта и сильно пострадал. За прошедшие после войны 60 лет попыток восстановить этот архи-

тектурный памятник не предпринималось, и сегодня вокзал фактически превратился в руины. Сейчас на месте поворотного паровозного круга – помойка студенческого городка. Нет даже намека на железнодорожный путь и казармы Железнодорожного полка. От всего комплекса построек Железнодорожного полка начала XX в. сохранился только отреставрированный торец Паровозного сарая с цифрами «1903» на фронтоне.

Дворцовая полиция после 1881 г

Дворцовые подразделения государственной охраны никогда не афишировали свою деятельность. Сторонним наблюдателям, как правило, была видна только парадная, военная охрана императорской семьи, неотъемлемая часть пышных дворцовых церемониалов. Но профессионалы хорошо понимали, что раззолоченные дворцовые гренадеры, бесконечные шпалеры гвардейцев не защитят царя от пули или бомбы террориста, брошенной из толпы. Именно поэтому негласная охрана начиная с периода правления Александра III приобрела столь важное значение.

Фундамент Дворцовой полиции был заложен в декабре 1861 г. с образованием подразделения «городовых стражников». В 1881 г. в ходе реформы подразделений государственной охраны произошли изменения и в этой структуре. В результате был увеличен штат Дворцовой стражи, создана ее Секретная часть и в сентябре 1884 г. после очередной реорганизации образована Дворцовая полиция во главе с Е.Н. Ширинкиным.

Подразделение Дворцовой полиции при Александре III быстро встало на ноги и стало весьма влиятельным. Вся информация, связанная с возможно-

стью покушений на императора, стекалась именно в Дворцовую полицию. Многочисленные «доброжелатели» охотно делились реальной или вымышленной информацией о подготовке новых покушений. В архивных фондах хранятся многочисленные письма «о готовящихся покушениях нигилистов»[365], о планах «по охране жизни царя»[366], донесения агентов «о тайных наблюдениях за офицерами, внушавшими подозрения своим поведением»[367], и т. д. Все эти письма передавались для проверки руководителю охраны Александра III П.А. Черевину, но фактически ими занимался начальник Дворцовой полиции полковник Е.Н. Ширинкин.

В 1880-1890-х гг. Дворцовая полиция не только охраняла императорские резиденции, но и в случае необходимости сопровождала императора и лиц, близких ко Двору. Так, во время поездки императрицы Марии Федоровны в 1894 г. в Абас-Туман к больному сыну, великому князю Георгию Александровичу, приглашенного для консультаций профессора Г.А. Захарьина сопровождал агент Дворцовой полиции Лащенко.

Александр III воспринимал наличие охраны как неизбежное зло. Но как только ситуация в стране была стабилизирована, внешние проявления охраны свели

к минимуму. В любимой резиденции царя – Гатчине вся охрана носила скрытый характер. Один из мемуаристов упоминал, что во время ночных рыбалок на Гатчинском озере императора сопровождала «особая охрана, обычно в составе 20 человек. Команда эта всегда вверялась, как правило, унтер-офицеру – камердинеру, причем только он один имел право идти за лодкой по берегу, солдаты же, входившие в состав команды, обязаны были, не показываясь, следовать за императором, скрываясь в кустах»[368]. Генерал Н.А. Епанчин также свидетельствовал, что «Александр III терпеть не мог охраны, и в Гатчине, а также и в других местах его пребывания охранники должны были тщательно скрываться от царя»[369].

Это подтверждается и благостным эпизодом, приведенным в «Истории Дворцовой полиции»: «Однажды у его величества во время прогулки с семьей в Гатчинском парке не оказалось спичек для закуривания папиросы. Момент, и царь громко проговорил: «Спички будут, Неделин здесь». И, действительно, в эту минуту Неделин как бы вырос из земли, поспешно предстал перед Александром III, отчетливо произнеся: «Что прикажете, Ваше Императорское Величество?». Государь взял у него спички, высказав свое «Спасибо». Он охранял государя, никогда не показы-

ваясь на глаза»[370].

Начальник почт и телеграфа г. Гродно Н.К. Полевой упоминал, что осенью 1894 г. в Беловеже, где в последний раз охотился Александр III, для охраны «не было никаких войск; вызван только из Варшавы стоящий там кубанский конвой… Охрана ограничивалась Дворцовой полицией. У входа в парк стояли нижние чины этой полиции и наблюдали за входящими в парк… Только на ночь, около 10 часов вечера, вокруг дворца по парку выставлялись часовые от Конвоя. На рассвете караул этот убирался. Я несколько раз говорил с гродненским губернатором Д.Н. Батюшковым об этой слабой охране; он объяснил мне, что это делается по личному распоряжению государя, который не выносит зрелища окружающих его караулов… Оставить дворец и пущу без охраны было невозможно, ее устроили невидимо. Во всяком случае мы, жившие в Беловеже, не видели охраны, не чувствовали ее, и все пребывание государя прошло мирно, спокойно»[371].

Действительно, охраны было немного. В августе 1894 г. в Беловеж больного императора из охраны сопровождало всего 35 человек[372]. Но при этом заранее собрали оперативную информацию обо всех рабочих и прислуге, привлекавшихся для обслуживания

дворца. По месту их жительства направлялись запросы о степени политической благонадежности. Прислуге, прошедшей проверку, выдавались номерные удостоверения.

Дворцовым подразделениям охраны удалось добротно поставить охрану царя во время массовых и публичных мероприятий. Во время ежегодных приемов 26 ноября в Зимнем дворце Георгиевских кавалеров царя сопровождала плотная охрана. В 1884 г. на приеме присутствовало более тысячи Георгиевских кавалеров[373]. Несмотря на то что это была элита армии и опора трона, Александра III охраняли 17 офицеров Охранной стражи, 2 армейских офицера дежурили на дворцовой гауптвахте во главе дежурного караула, 3 офицера – на пропускных пунктах, 16 полицейских офицеров и 4 «чина секретной части»[374]. Охрану царя обеспечивали внутри дворца 48 чел., не считая гвардейского караула на дворцовой гауптвахте. Охраняли царя и во время традиционных январских балов в Зимнем дворце. Судя по ведомости о расходе «вин, водок и питий», во время «малого выхода» 1 января 1886 г. царя охраняли только 6 офицеров Охранной стражи, они располагались со своими подчиненными в разных местах дворца. Впрочем, дело охраны царя не предполагало, что офицерам охраны будет

отказано в земных радостях[375]. 30 января 1886 г. во время большого бала в Зимнем дворце число охраны было увеличено. За безопасность царя отвечали 14 полицейских офицеров[376], 3 полицейских и жандармских офицеров[377],12 жандармских офицеров[378], 8 агентов Дворцовой полиции[379] и 4 чиновника тайной полиции[380], всего 41 человек[381].

Таким образом, созданная в 1880-х гг. система охраны царя действовала достаточно эффективно и важное место в ней занимала Дворцовая полиция. Жесткие меры правительства, предпринятые в начале 1880-х гг. по отношению к революционерам, сбили волну революционного терроризма в России, и царствование Александра III прошло достаточно спокойно.

Как в одном из ключевых подразделений государственной охраны в Дворцовой полиции происходили периодические реорганизации. 10 мая 1894 г. утвердили новые штаты Дворцовой полиции. В результате этого повысили жалованье дворцовых городовых. Численность Дворцовой полиции увеличили до 129 человек[382]. Во главе ее по-прежнему стоял полковник Ширинкин. Он получал 4777 руб. в год и относился к V классу по должности. На новую должность

помощника начальника Дворцовой полиции назначили коллежского советника Знамеровского, фактически исполнявшего эти обязанности с 1884 г. Содержание подчиненных полковника Ширинкина обходилась казне в 101 тыс. руб. в год.

Сразу после смерти Александра III20 октября 1894 г. на многолюдных процессиях во время прощания с усопшим Дворцовой полиции пришлось заняться обеспечением безопасности молодого императора Николая II. В Ливадии надо было открыть доступ к телу Александра III для всех желающих, но при этом не причинять неудобств «проверкой и наблюдением». Мемуарист упоминал, что полковник «Ширинкин мастерски наладил наблюдение, которое начиналось от ближайших к городу ворот и далее шло до самого гроба. Словом, всюду существовало бдительное око «штатских»»[383]. Видимо, охрана была действительно поставлена хорошо, поскольку никто из других современников и словом не упоминает о ней. Правда, тогда, в дни общей скорби, вряд ли у кого-либо из шедших ко гробу умершего царя могла возникнуть мысль о покушении на молодого императора. Но профессиональные обязанности требовали от дворцовой охраны обеспечения безопасности нового императора при любой ситуации.

В период с октября 1894 по февраль 1896 г. П.А. Че-

ревин оставался начальником царской охраны лишь номинально. Эту должность Николай II сохранял за ним отчасти как синекуру в дань уважения к верному соратнику своего отца. Поскольку

П.А. Черевин часто болел, то все реальные нити охраны по-прежнему сосредоточивались в руках его заместителя полковника Е.Н. Ширинкина.

Поскольку царская семья много времени проводила в Царском Селе, то в 1900 г. по проекту архитектора А.Р. Баха на углу Колпин-ской (ныне – ул. Пушкина) и Оранжерейной улиц было построено здание, в котором располагались квартиры чинов Дворцовой полиции. Примечательно, что когда в Царском Селе начались работы по сооружению городской канализации, то именно в этом здании устроили пробные очистные сооружения. Массивное четырехэтажное здание с железными декоративными решетками на окнах и с ледником сохранилось по сей день.

До начала 1900-х гг. порядок несения службы Дворцовой полиции практически не менялся. Дворцовая полиция действовала в рамках привычных схем. Из оперативных мероприятий этого периода можно помянуть сбор в марте 1903 г. сведений о детях-студентах дворцовой прислуги, проживавших в домах Дворцового ведомства. Совершенно очевидно, что Дворцовая полиция опасалась, что они могут сыграть роль

если не террористов, то информаторов для революционеров[384]. Привычный порядок работы периодически приводил к крупным «проколам» дворцовых спецслужб.

В качестве характерного примера можно привести эпизод лета 1904 г. К этому времени Боевая организация партии эсеров уже в полный голос заявила о себе. 15 июля 1904 г. эсеры убили министра внутренних дел В.К. Плеве. И в этой ситуации нараставшего революционного террора, крестьянин Архипов, 21 года, без определенного места жительства, около двух часов, июльской белой ночи, подошел со стороны Дворцовой площади к ограде сада Зимнего дворца, выждал, когда городовой удалится в сторону Дворцового моста, и лихо перемахнул двухметровую решетку сада. В охраняемом саду он незамеченным провел два дня и две ночи. Днем он отлеживался в кустах, ночью гулял по дорожкам царского сада, а затем, оголодав, пролез через открытую форточку во дворец, в квартиру княгини Голицыной, пробыл там около часа и, взяв «по мелочи» из вещей, вылез обратно в сад. Архипов дождался, когда городовой отойдет от ограды, и тем же путем благополучно удалился из охраняемого сада. Самое удивительное то, что через три дня он добровольно явился обратно и сдался Дворцовой охране. Когда Архипов дал свои показания, все были в шо-

ке и сначала не поверили ему, считая, что «трудно допустить возможность укрыться в сравнительно негустых кустах, при таком большом числе работавших в саду людей (в саду работало 9 человек. – И. З.)»[385]. Однако Архипов показал место, где он перелез через ограду, и место, где отлеживался в кустах, пока садовники работали в саду. Мотивировал он свое проникновение в царский дворец тем, что собирался якобы лично просить царя «об отправлении его добровольцем в действующую армию». Случай был из ряда вон, но дело замяли и ограничились тем, что добавили еще один пост охраны около Иорданского подъезда.

Однако после того, как о себе громко заявила Боевая организации партии эсеров и стало понятно, что Дворцовая полиция не отвечает требованиям эффективного противостояния террористической угрозе, она вновь вступила в период реорганизаций. В сентябре 1904 г. прошла первая с 1895 г. информация о подготовке покушения на Николая II. Исходила она от сотрудника Департамента полиции Е.Ф. Азефа. Тот сообщал заведующему Заграничной агентурой Департамента полиции Л.А. Ратаеву, что от В.М. Чернова и Б.В. Савинкова он узнал: «Теперь стоит Государь на очереди».[386] Эта информация положила начало целой череде подобных сообщений, исходив-

ших из разных источников. Так, А.В. Богданович записала в дневнике в ноябре 1904 г., что на одном из земских съездов была получена информация «от партии террористов» о том, что их целью становится царь[387]. Хотя до февраля 1907 г. официально Николай II и не являлся целью номер один для эсеров, но лавры Гриневицкого привлекали очень многих. Да и террором занимались не только эсеры.

Начало Первой русской революции заставило срочно перейти к реформам в подразделениях, связанных с охраной царя. Реформы начались на уровне руководства Дворцовой полиции. В мае 1905 г. убрали генерал-майора Е.Н. Ширинкина, с 1884 г. возглавлявшего это подразделение. Он был назначен помощником Наместника Его Величества на Кавказе И.И. Воронцова-Дашкова по полицейской части. Вместо него начальником Дворцовой полиции 1 мая 1905 г. назначили жандармского подполковника Б.А. Герарди.

Борис Андреевич Герарди родился 19 марта 1870 г. На момент занятия новой должности ему было 35 лет. Герарди был православного вероисповедания, женат и имел двоих детей. Военную службу он начал после окончания Кадетского корпуса в 18 лет в июле 1888 г. Довольно быстро – в декабре 1905 г. – получил чин полковника. По должности получал жалованье в 8696 руб. в год при казенной квартире[388].

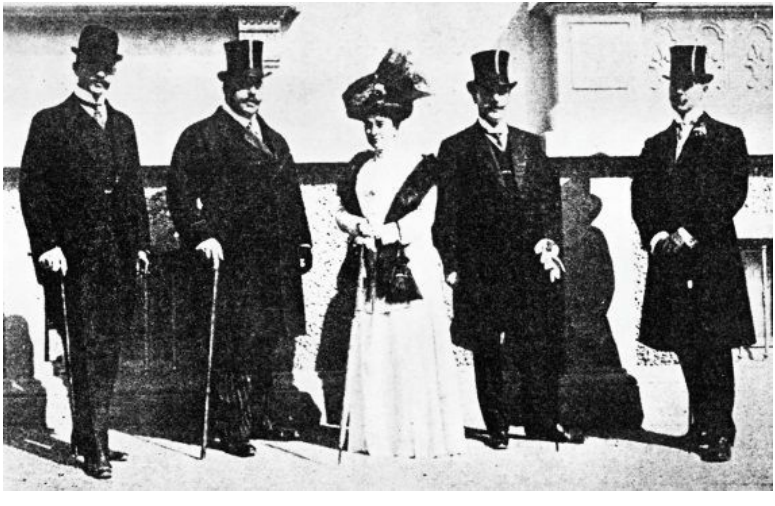
Его вводил в курс дел помощник начальника Дворцовой полиции, один из старейших ее сотрудников, коллежский советник Николай Александрович Александров[389], чья служба началась в дворцовых спецслужбах еще при Александре II в июле 1880 г. Тогда в 1905 г. утвердили новые штаты Управления дворцового коменданта[390]. По новым штатам число сотрудников Дворцовой полиции увеличили до 200 человек[391]. Новые штаты были высочайше утверждены 11 октября 1905 г. и вступили в силу с 1 января 1906 г. Однако революция развивалась, и это снова привело к дальнейшему увеличению штатов Дворцовой полиции и к появлению новых лиц. По инициативе Дворцового коменданта Д.Ф. Трепова, в 1906 г. штаты Дворцовой полиции вновь увеличили[392]. В результате общая численность Дворцовой полиции достигла 239 человек. Произошли некоторые изменения в терминологии. Дворцовые стражники стали именоваться «полицейскими надзирателями», а агенты – «чиновниками для поручений»[393]. Увеличили число агентов (чиновников для поручений), занимавшихся прослушиванием телефонных разговоров на дворцовой телефонной станции[394].

Очень важным новшеством стало создание в струк-

турах Управления дворцового коменданта в январе 1906 г. *Особого отдела.* Его возглавил жандармский офицер подполковник Василий Васильевич Ратко, который начинал свою службу в Корпусе жандармов вместе с полковником А.И. Спиридовичем в 1899 г. Задачей этого Отдела являлись сбор и анализ всей переписки, всего официального осведомительного материала, поступавшего к Дворцовому коменданту от полиции и жандармских спецслужб. Эти материалы касались не только вопросов обеспечения безопасности царя, но и внутриполитических проблем. Обобщив полученную информацию, В.В. Ратко составлял аналитический доклад Дворцовому коменданту, а затем и царю о внутреннем положении России[395]. Особый отдел располагался на Мойке, координируя деятельность Дворцовой полиции и Департамента полиции. Кроме этого, подчиненные полковника Ратко отслеживали колебания политических настроений в столице.

В августе 1906 г. Дворцовая полиция отмечала свой 25-летний юбилей[396]. Во время празднования этого события подводились итоги ее деятельности. Для лиц, связанных с охраной царя, ввели особый нагрудный знак[397], носимый при всех формах одежды[398]. Был расширен иконостас в церкви Дворцовой полиции[399]. В юбилейных отчетах подчеркивались особые

условия несения службы: дежурства на постах по 7–9 часов в сутки, а в особые дни – по 10–11 часов; необходимость знать в лицо всех живущих при Дворе и дворцовых зданиях.



Руководители дворцовых спецслужб: А. Спиридович, В. Орлов, В. Дедюлин, Б. Герарди. 1910 г.

Характерно, что принцип комплектования личного состава Дворцовой полиции оставался неизменным начиная с 1860-х гг. Охранников (полицейских надзирателей) по-прежнему набирали из отставных фельдфебелей, унтер-офицеров и вахмистров гвардии и всех родов войск. При этом ходатайства о зачислении в Дворцовую полицию принимались только лич-

но, а не письменно. От кандидатов требовалось кроме безупречной аттестации по службе быть хорошо грамотными, высокого роста, крепкого телосложения, без физических недостатков и не старше 35 лет[400]. Но состав агентуры (чиновников для особых поручений) Дворцовой полиции качественно изменился. Судя по спискам дворцовой агентуры, в ее составе значительно увеличилась доля отставных офицеров, вплоть до полковников[401], и вообще лиц, имевших высшее образование.

Если основываться на данных, приведенных в «Списке чинов Министерства Императорского двора» на 1907 г., то можно составить коллективный портрет классного чиновника Дворцовой полиции.

Руководящий состав Дворцовой полиции представлял собой достаточно гармоничный баланс молодости и опыта. О начальнике Дворцовой полиции Б.А. Герарди уже упоминалось выше. Его заместитель – Николай Александрович Александров был ветераном Дворцовой полиции. Он стоял у истоков ее создания. Из своих 55 лет в структурах Дворцовой полиции к 1907 г. он прослужил 27 лет (с 13 июля 1880 г.). Надо заметить, что он умел хорошо ладить с теми, кого охранял. В 1912 г., после смерти Дворцового коменданта Дедюлина, императрица попыталась сместить Герарди с его поста, называя его преемником имен-

но Александрова. Однако новый Дворцовый комендант Воейков отстоял Герарди. Ветерану готовился молодой преемник – 35-летний штабс-капитан Николай Иванович Филадельфии, занимавший должность исполняющего делами помощника начальника Дворцовой полиции.

Старший «офицерский» состав Дворцовой полиции насчитывал трех человек. Все они были опытными гражданскими чиновниками, имеющими VIII класс по должности, и начинали службу в Охранной страже от III Отделения еще при Александре II (с 1878, 1880 и 1 марта 1881 г.). Соответственно по возрасту они уже мало подходили для оперативной работы (61,54 и 48 лет). Их жалованье не было высоким. Либо 1600 руб. в год и казенная квартира, либо 2100 руб., в состав которых входили «квартирные» деньги.

Младший «офицерский» состав насчитывал пять человек. Двое из них начинали службу при Александре II (с 1880 г.). Все они также были гражданскими чиновниками, относящимся по должности к IX классу. Самому старшему из них – 56 лет, а самому младшему – 48 лет. Жалованье составляло либо 1600 руб., либо 1200 руб. (и казенная квартира).

Руководителей оперативных подразделений – по. шщейских надзирателей насчитывалось 35 человек. По должности они относились к X и XII классам. Са-

мому пожилому из них – 66 лет, а самому молодому – 30. Средний возраст полицейских надзирателей составлял 41 год. Их жалованье составляло от 1000 руб. в год с казенной квартирой до 1400 руб. у ветеранов. Более молодым сотрудникам оплачивали скромнее, от 750 руб. с квартирой до 1050 руб. По вероисповеданию среди чинов Дворцовой полиции абсолютно преобладали православные. Среди 47 человек классных чиновников и офицеров Дворцовой полиции было только три лютеранина и два католика.

Агенты Дворцовой полиции имели право на чин и носили форму Министерства Императорского двора, но на петлицах и фуражках короны у них – серебряные, а не золотые.

Рядовой состав не имел классных чинов и не упоминался в справочнике. Царские телохранители, как их называли, были, безусловно, отменного здоровья, но в документах нет никаких указаний на то, проходили ли они какую-либо спецподготовку. Судя по документам, видимо, занятий по стрельбе, силовому задержанию, специфическим приемам борьбы в структурах Дворцовой полиции не организовывалось. Все тонкости оперативной службы постигались либо через личный опыт, либо «из рук в руки» от ветеранов к молодым сотрудникам.

Наряду с юбилеями была повседневная служба

Дворцовой полиции. Главное содержание этой службы сводилось к обеспечению безопасности Николая II и его семьи. До нас дошли поденные отчеты стражников Дворцовой полиции, по которым можно представить эту повседневность. В поденных отчетах Дворцовой полиции, подробно фиксировались все перемещения царственных особ и все их контакты. Свод отчетов официально назывался «Дневниками выездов их императорских величеств». Анализ этих документов позволяет восстановить документально подтвержденную канву повседневной жизни царя и его семьи, что существенно дополняет корпус мемуарно-дневниковой литературы.

К 1910 г. сложились определенные традиции, связанные с охраной царской семьи в черте императорских резиденций. Во-первых, расположение постов дворцовых городовых было таково, что все члены царской семьи, выходя из личных покоев, постоянно находились в поле зрения охраны. Во-вторых, во время прогулок царя или царицы охрана как бы «передавала» их «из рук в руки» по постам. Все контакты царской четы отслеживались, обращалось внимание и на самые обычные поступки. В-третьих, в конце дня все посты должны были представить начальнику Дворцовой полиции Б.А. Герарди рапорта, в которых *поминутно* фиксировалось все замеченное дворцо-

выми городовыми. В результате начальник Дворцовой полиции *имел полные сведения* о всех событиях прошедшего дня.

Особый отряд охраны по обеспечению безопасности Николая II вне территорий императорских резиденций

Порядок и традиции охраны императоров вне территории императорских резиденций сложились еще в первой половине XIX в. Существование такой охраны было само собой разумеющимся. Исторически первым подразделением, занимавшимся подобной охраной, стал Собственный Е.И.В. конвой.

А.И. Спиридович

С 1866 г. эти же задачи стала решать Охранная стража III Отделения. В 1881 г. к ним присоединилась

агенты Секретной части Дворцовой полиции. Однако в условиях Первой русской революции, когда царь был фактически изолирован в своих пригородных резиденциях, возникла необходимость создания нового подразделения подчиненного Дворцовому коменданту, которое занималось бы *только* сопровождением и охраной царя вне императорских резиденций.

Так, по инициативе Дворцового коменданта Д.Ф. Трепова в январе 1906 г. создается *Особый отряд охраны,* который обеспечивавший *физическую безопасность царя при выездах за территорию дворцовых резиденций.* Создателем этого отряда стал А.И. Спиридович. Биография А.И. Спиридовича достаточно полно реконструируется и представляет определенный интерес, поскольку этот человек на протяжении 10,5 лет возглавлял одно из важный подразделений государственной охраны и считался авторитетным специалистом в сфере политического сыска и охраны. А.И. Спиридович на сегодняшний день является, пожалуй, самой известной фигурой из всего офицерского корпуса, задействованного в охране российских императоров. «Раскрученность» А.И. Спиридовича имеет свои причины.

Во-первых, это был действительно многогранный и незаурядный человек, сумевший без всякой поддержки сделать блестящую карьеру. Вместе с тем его из-

вестность являлась результатом сознательного «пиара» самого генерала. Поэтому, как всякий незаурядный человек, он по сей день вызывает неоднозначные оценки. Коллеги по службе отзывались о нем в целом положительно. Начальник Московского Охранного отделения П.П. Заварзин называл его «талантливым офицером»[402]. Очень показательна характеристика, данная А.И. Спиридовичу генералом

В.Ф. Джунковским, который считал его «выдающимся по уму и знанию офицером, хотя и не особенно твердым в нравственном отношении. Он отлично знал дело охраны и розыска и был человеком огромной работоспособности, умел руководить людьми. Его надо было только уметь держать в руках, и тогда он был незаменимым работником (в течении 2 '/, лет моей службы в должности товарища министра по заведованию полицией). И эту совместную работу с ним я вспоминаю всегда с хорошим чувством; я очень ценил его безукоризненную работу при всех многочисленных высочайших путешествиях в течение 1913–1915 гг., во время которых он, будучи непосредственно подчинен Дворцовому коменданту и находясь в то же время в моем распоряжении, держал себя с большим тактом, так что ни разу у нас не произошло ни одного недоразумения»[403]. Конечно, среди мемуаристов часто встречаются и критические оценки, ставя-

щие под сомнение профессионализм А.И. Спиридовича. Генерал Е.К. Климович на допросе в Чрезвычайной следственной комиссии Временного правительства (19 марта 1917 г.) заявил: «Лично я не высоко расценивал его… как большого карьериста, стремящегося к созданию чего-либо не для пользы дела, а для личного блага»[404].

В советский период генерала А.И. Спиридовича как царского «сатрапа» оценивали исключительно негативно. Так, влиятельный в 1920-х гг. историк П.Е. ГЦеголев характеризует Спиридовича как «жандарма до мозга костей, хладнокровного провокатора, фанфаронистого «историка»»[405], тем не менее в это время издаются его мемуары. 1930-1970-е гг. были временем забвения А.И. Спиридовича в Советской России. Только эпизодически его имя упоминалось в сугубо специальных исследованиях. Интерес к его литературному наследию возродился только в конце 1980-х гг., когда начинают исследоваться темы, выпадавшие ранее из круга интересов историков.

Александр Иванович Спиридович родился 5 августа 1873 г. на берегу Белого моря, в маленьком провинциальном городке Кемь под Архангельском. Его отец, Иван Матвеевич Спиридович, был капитаном 2-го ранга полка пограничной стражи. Семейство Спиридовичей относилось к обедневшему потомственно-

му служилому дворянству. Спиридовичей внесли в списки дворянских родов еще при царе Алексее Михайловиче в 1668 г. За службу царю Спиридовичей наделили землей с крепостными крестьянами под Смоленском.

Семья, в которой рос будущий генерал, была большая. Кроме самого Александра Ивановича в семье росли еще четыре сестры. Отец воспитывал единственного сына в духе преданности главным ценностям своего времени – любви к Богу, царю и своей стране. Методы воспитания были суровыми. Впоследствии А.И. Спиридович вспоминал, что отец никогда не экономил на розгах при его воспитании.

Как сына офицера его приняли на казенное содержание в Аракчеевский кадетский корпус в Нижнем Новгороде. В 17 лет, получив первое офицерское звание, он продолжил военное образование в Павловском кадетском корпусе под Петербургом. Через три года А.И. Спиридович, получив высшее военное образование, был распределен подпоручиком 105-го Оренбургского гарнизонного полка в Вильну.

Поначалу он несколько лет добросовестно тянул лямку армейского офицера. Однако карьера простого офицера скоро перестала устраивать молодого и честолюбивого Александра Спиридовича. После того как не удалась его попытка перейти из армейско-

го полка в гвардию, перед ним, как и перед многими армейскими офицерами, обозначились два варианта дальнейшей карьеры. Либо сложные, при огромном конкурсе экзамены в Академию Генерального штаба, либо не менее жесткие экзамены при выходе в Отдельный корпус жандармов.

Для честолюбивого офицера второй вариант выглядел более предпочтительным, поскольку чинопроизводство в Жандармском корпусе было ускоренным и позволяло в короткие сроки сделать блестящую карьеру. Поэтому он и выбрал второй вариант. Пройдя сито вступительных экзаменов, негласную проверку и короткую учебу, Александр Спиридович 31 декабря 1899 г. был назначен в Московское охранное отделение Отдельного корпуса жандармов, где прослужил до 1902 г.

Московское охранное отделение на рубеже XIX – начала XX вв. стало ведущим, фактически определявшим стратегию и тактику борьбы с революционным движением. С 1896 по 1902 г. его возглавлял полковник С.В. Зубатов. Филерской службой руководил «первый филер страны» – Е.П. Медников. Именно они собрали вокруг себя молодых честолюбивых жандармских офицеров, которые довольно успешно вели борьбу с революционным движением вплоть до 1917 г. Курировал охранное отделение московский

обер-полицмейстер генерал Д.Ф. Трепов.

Г.А. Гершуни

В числе этих молодых жандармов оказался и Александр Спиридович. Его энергия, розыскной талант, умение располагать к себе людей сослужили ему добрую службу Полковник С.В. Зубатов стал крестником дочери Спиридовича – Ксении и при первой возможности выдвинул его на самостоятельную оперативную работу Е.П. Медников очень тепло относился к Спиридовичу и в своих письмах давал ему весьма ценные советы. В результате Спиридович быстро делал карьеру

В 1902 г. А.И. Спиридович по рекомендации С.В. Зубатова назначен начальником Таврического охранного отделения, созданного для «прикрытия» многочисленных Крымских резиденций императорской фамилии. Там он задержался очень недолго. В 1903 г. его назначили начальником крупного Киевского охранного отделения. Это ответственное назначение, поскольку в то время Киев был важным центром деятельности партии социалистов-революционеров. Главной задачей для двадцатидевятилетнего А.И. Спиридовича стала организация противотеррористической работы. Один из мемуаристов упоминал, что «Зубатов прислал в Киев заведовать розыском молодого талантливого офицера – штаб-ротмистра Спиридовича»[406].

Буквально через несколько месяцев после этого на-

значения А.И. Спиридович добился блестящего успеха: в середине мая 1903 г. удалось арестовать главу Боевой организации партии эсеров Г.А. Гершуни. Тридцатилетнего ротмистра заметили и отметили. Высочайшим распоряжением ему присвоили звание подполковника, жалованье увеличили на 2000 руб. Он получил более 20 телеграмм от различных влиятельных лиц, поздравлявших его с этим успехом. Поздравил его и Е.П. Медников, испытывавший к Спиридовичу глубокую симпатию. Об этом свидетельствует их переписка, да и арест Г. Гершуни произошел не без подсказок Евстратия Медникова, который обладал не только колоссальным филерским опытом, но и безошибочной интуицией. Еще в феврале 1903 г. он писал Спиридовичу, что за поимку Гершуни «Государь… озолотит и даст самую большую пенсию»[407]. В результате в мае 1903 г. имя А.И. Спиридовича впервые услышал Николай II.

Майские события 1903 г. сделали имя А.И. Спиридовича широко известным и среди «своих», и среди «чужих». «Свои» весьма ревниво оценивали его успехи и вспоминали Спиридовича по-разному. «Чужие» также не простили служебных успехов Спиридовичу. Он сам стал объектом пристального внимания террористов. В 1905 г. на него дважды покушались эсеры. 23 января неудачно, но 30 апреля, на глазах же-

ны и маленьких детей, Спиридовича тяжело ранил двумя пулями его же секретный сотрудник[408]. Конечно, на оперативной работе возможно всякое. Но коллеги расценивали этот «прокол», как проявление недостаточного профессионализма Спиридовича. Ранение оказалось тяжелым. Одна из пуль пробила легкое. Поэтому Спиридович был вынужден уйти в длительный отпуск, продолжавшийся с мая по декабрь 1905 г. В результате на различных должностях в Отдельном корпусе жандармов А.И. Спиридович прослужил с января 1900 по апрель 1905 г.

В это время Россия уже сотрясалась в конвульсиях Первой русской революции. 17 октября 1905 г. Николай II подписал манифест, положивший начало процессам превращения самодержавной монархии в монархию конституционную. 19 октября 1905 г. Николай II принял решение о назначении Д.Ф. Трепова на вакантную должность Дворцового коменданта. Д.Ф. Трепов принялся активно реформировать охрану царя. Для этого ему требовались люди, которых он знал лично и на которых мог бы положиться.

В результате Д.Ф. Трепов создал новую схему охраны царя, она предполагала независимость Дворцового коменданта от конкурирующих интересов различных силовых ведомств и замыкалась на министра Императорского двора и императора. В конце 1905 г.,

Д.Ф. Трепов предложил тридцатитрехлетнему подполковнику Спиридовичу сформировать и возглавить новое подразделение государственной охраны, подведомственное лично Дворцовому коменданту. А.И. Спиридович принял это предложение и с 1 января 1906 г. по 16 августа 1916 г. возглавлял *Особый отряд охраны,* который обеспечивал физическую безопасность царя при выездах за территорию дворцовых резиденций. Этот отряд, насчитывавший в 1906 г. 275 чел. нижних чинов, набранных в основном из отставников различных гвардейских полков при четырех офицерах, был подчинен лично Дворцовому коменданту. А.И. Спиридович держал своих подчиненных в ежовых рукавицах, что поначалу даже приводило к конфликтам, когда агенты и полицейские его команды обращались с жалобой «на его притеснения»[409].

Хотелось бы подчеркнуть, что А.И. Спиридович отвечал только за охрану царя *вне императорских резиденций на трассах проезда.* Поэтому утверждения А.И. Спиридовича о том, что он являлся руководителем *всей личной охраны* царя, необходимо расценивать как большое преувеличение. Другое дело, что его имя было самым «раскрученным» из всех тех, кто занимался охраной императора, поэтому у многих, не вникавших в тонкости взаимоотношений различных подразделений, подведомственных Дворцовому

коменданту, возникало преувеличенное представление о роли А.И. Спиридовича в охране царя.

Вместе с тем нельзя утверждать, что он был рядовым руководителем одного из подразделений государственной охраны. Обаяние, личный шарм, ум и ловкость позволили А.И. Спиридовичу занять прочное место при царском дворе, опутанном бесчисленными интригами. В качестве примера «придворной ловкости» Спиридовича можно привести тот факт, что именно им сделано множество известных фотографий императорской семьи. Для этого он специально изучил фотографическое искусство, и в результате А.И. Спиридович стал почти официальным «фотографом» императорского семейства, которое вело крайне замкнутую жизнь.

Степень служебного влияния А.И. Спиридовича была обусловлена скорее личностными особенностями самих Дворцовых комендантов. Д.Ф. Трепов, который знал Спиридовича еще «зеленым» жандармским офицером в Москве, жестко «строил» своего подчиненного. Дворцовый комендант В.А. Дедюлин полностью полагался на профессионализм Спиридовича. Поэтому на период с октября 1906 по сентябрь 1911 г. пришлось время наибольшего влияния А.И. Спиридовича. Генерал В.Ф. Джунковский вспоминал, что, несмотря на безусловный авторитет в глазах Дворцово-

го коменданта Дедюлина как знатока сыскного дела, «с нравственной стороны Спиридович, к сожалению, оставлял желать многого. Надо было иметь много характера, чтобы уметь использовать такого человека, как Спиридович, с пользой для дела, не упуская его из рук и держа на известной границе. Дедюлин же для сего был чересчур мягкого характера и весь находился во власти Спиридовича, который был полным хозяином в деле охраны»[410].

При Дворцовом коменданте В.Н. Воейкове Спиридович хотя и сохранил за собой свою должность, прежним влиянием уже не пользовался. В.Н. Воейков, в силу своего характера, поставил Спиридовича в рамки чисто служебных взаимоотношений. Вместе с тем он высоко ценил деловитость и исполнительность полковника. Поначалу В.Н. Воейков планировал убрать влиятельного полковника из Дворцовой охраны. Он хотел назначить Спиридовича петербургским градоначальником. Поэтому говорить о влиянии А.И. Спиридовича как о постоянном факторе, не приходится.

А.И. Спиридович был добросовестным служакой. К числу безусловных заслуг А.И. Спиридовича можно отнести четкую работу на трассах проезда Николая II. Это представлялось сложной задачей. Протокольные поездки обставлялись согласно служебным ин-

струкциям. Проблемы возникали при спонтанных поездках царя, которые происходили достаточно часто. Поэтому Спиридовичу пришлось наладить свою сеть информаторов среди дворцовой прислуги: та обычно узнавала о намерениях царя раньше влиятельных лиц. Получив сведения о предполагавшейся поездке, Спиридович успевал выслать на маршрут своих людей. При этом учитывалось, что царь терпеть не мог явную охрану и раздражался, заметив ее.

А.И. Спиридович по мере возможности тщательно отслеживал маршруты поездок царя, оценивая их с точки зрения безопасности. Сохранившаяся докладная записка наглядно показывает повседневную текучку «заведующего охранной агентурой» А.И. Спиридовича: «24 июня 1907 г. Петергоф. Его Превосходительству господину Дворцовому коменданту. Ходатайствую перед Вашим Превосходительством о том, дабы при проезде Их Императорских Величеств на освящение Уланской церкви моторы свернули бы с Красносельского шоссе к месту церкви не у Владимировки, а, проехав ее версты две, в пункте, отмеченном на карте зеленым крестом. От зеленого креста идет прямая, кратчайшая удобная для моторов дорога к мызе; деревни Кауккузин и Кттузи, через которые она пролегает, заняты уланами; охрана удобна. Путь же к мызе от Владимировки через Николово (Дмитри-

ево) крайне неудобен и завтра, особенно потому, что в Дмитриеве также освящение церкви, народу скопилось порядочно и народ ждет, что царь и туда приедет. У зеленого креста на повороте стоять будет ротмистр Шепель. Подполковник Спиридович»[411].

Отряд «подвижной охраны» А.И. Спиридовича сопровождал царя и во всех его плаваниях в Финляндские шхеры. Как правило, для людей Спиридовича выделялся корабль сопровождения «Азия». Поскольку Николай II симпатизировал энергичному подполковнику, то, следуя традиции, периодически приглашал его на «Штандарт» на завтрак наравне с офицерами своей морской охраны[412].

А.И. Спиридович наладил контакты с заграничной агентурой Департамента полиции. Для личного знакомства с потенциальными террористами он с 1906 г. периодически командировал своих людей в Европу. За годы службы Спиридовича в Царском Селе в Европе побывало 10–12 человек сотрудников его службы[413].

Он также ввел жесткий контроль над всеми приезжавшими в императорские резиденции. По его инициативе в Царском Селе было создано Регистрационное бюро, в котором работали лучшие агенты из его отряда наружного наблюдения. Консультации по ор-

ганизации дворцовой филерской службы давал Спиридовичу лучший филер страны – Е.П. Медников. Работа Регистрационного бюро была поставлена таким образом, что любой человек, приезжавший в царскую резиденцию или окружавшие ее населенные пункты, был обязан в течение 24 часов встретиться с одним из сотрудников бюро, чтобы подтвердить свою личность. Тех, кто этого не делал, брали под жесткое наблюдение для полной проверки личности. В ведение Регистрационного бюро также входила фиксация имени каждого, кто обращался к царю или только подходил к нему. Если это был человек неизвестный, отмечались его характерные черты, чтобы можно было установить личность[414]. Агенты Регистрационного бюро получили право на самостоятельный политический сыск.

В качестве примера деятельности Регистрационных бюро можно привести эпизод из воспоминаний А.И. Спиридовича, связанный с первыми появлениями Распутина около царских дворцов: «Посты моего отряда занимали и весь тот район. Крестьянин в голубой рубашке и высоких сапогах с пристальным взглядом, к тому же не из местных жителей, обратил на себя внимание подчиненных мне людей. За ним поприсмотрели. После церкви он отправлялся обычно в один из великокняжеских дворцов: или на Знаменку, или на

Сергиевскую. Навели справки, выяснили личность и, так как ничего подозрительного, с точки зрения физической охраны, не оказалось, то «голубую рубашку» оставили в покое».[415]

Агенты из отряда Спиридовича особое внимание уделяли всем прибывавшим на Царскосельский вокзал. Согласно инструкции, они должны были тщательно отслеживать все контакты подозрительных и незнакомых людей, приезжавших в царскую резиденцию. Агентам вменялось в обязанность «при встречах с неизвестною личностью неупустительно следовать за нею до места или дома, где представиться возможность узнать как фамилию, так и место жительства, после чего передать его местному участковому агенту»[416].

А.И. Спиридович принимал непосредственное участие в оперативной разработке эсеровских террористических групп, готовивших покушение на Николая II. Наибольшую известность получила операция с его участием по ликвидации террористической группы лейтенанта Никитенко. А.И. Спиридович как грамотный оперативник не торопился с арестами, стараясь выйти на ключевые фигуры террористов. Он жестко контролировал все контакты казака Собственного Е.И.В. конвоя Ратимова с эсерами, считая, что царю ничто не угрожает. В начале 1907 г. это дело переда-

ли в руки Департамента полиции, который и произвел аресты террористов. В результате операции семерых террористов повесили.

По всем путям, связывающим отдельные резиденции в пригородах Петербурга, располагались агентурные базы, наблюдавшие за безопасностью царских проездов от резиденции к резиденции. Эти базы контролировались полковником Спиридовичем и были связаны между собой и дворцовыми пригородами специальной телефонной сетью.

А.И. Спиридович выделялся из среды жандармских офицеров и своей литературной деятельностью. Склонность к анализу успехов и поражений охранки привела к тому, что Спиридович начал заниматься историей революционного движения в России. Он стремился получить максимум сведений о своих противниках, собирая нелегальную литературу. В результате им была собрана библиотека в 4–5 тыс. томов, посвященная революционному движению в России. Он стал одним из самых крупных знатоков истории революционного движения в России. Для систематизации нелегальной литературы Спиридович «выбил» даже ставку библиотекаря в своем подразделении. Один из авторов, видимо, лично знавший А.И. Спиридовича, писал: «Из всех охранников знал хорошо освободительное движение России, понимал создав-

шееся положение и предвидел революцию один Спиридович… Этот жандарм понимал, что развитые агенты более полезны делу сыска. Он стремился поднять уровень их знаний, для чего составил при своем управлении значительную библиотеку»[417].

А. И. Спиридовичъ.

РЕВОЛЮЦІОННОЕ ДВИЖЕНІЕ ВЪ РОССІИ.

Выпускъ I-й.

Россійская Соціалъ-Демократическая Рабочая Партія.

Монография А.И. Спиридовича «Революционное движение в России»

Результатом его изысканий стал курс лекций по истории российского революционного движения, прочитанный им на специальных курсах для офицеров Особого корпуса жандармов в Петрограде в 1910–1911 гг. Впоследствии этот лекционный материал вылился в две монографии, посвященные социал-демократам (РСДРП) и эсерам (ПСР). В литературе встречаются упоминания, что А.И. Спиридович для подготовки своих книг пользовался наработками аналитического отдела, подведомственного Дворцовому коменданту Однако сам Спиридович утверждал, что монографии он писал совершенно самостоятельно во время многочисленных поездок. Монографию, посвященную социал-демократам, он писал три года[418].

На то время это были весьма добротные монографии, которые реконструировали реальную картину создания и деятельности революционных партий. Естественно, что обе книги издали под грифом «для служебного пользования». Это были не пропагандистские издания. Жандармам требовалась совершенно объективная оценка деятельности их противников. И эту оценку Спиридович дал. О научном уровне изданий говорит то, что монографию А.И. Спиридовича, посвященную РСДРП, впервые с 1918 г. (второе

издание) переиздали в 2004 г. как одно из серьезных исследований по истории революционного движения России. С этим можно согласиться, поскольку Спиридович использовал документы, многие из которых были утрачены по самым разным причинам.

О научных интересах Спиридовича знал и Николай II. В 1914 г. Спиридович лично преподнес Николаю II монографию, посвященную истории РСДРП. В январе 1916 г. он подарил царю книгу «Партия социалистов-революционеров и ее предшественники». Во время приема полковника царь, обладавший прекрасной памятью, упомянул, что он внимательно прочитал первую его монографию. Для царя эти книги действительно были интересны, поскольку именно он на протяжении многих лет был одной из главных целей эсеровских террористов. Поэтому, принимая вторую монографию, Николай II заметил, что он будет читать подаренную книгу и она станет для него «настольной»[419].

Служба Спиридовича не была безоблачной. В пронизанной интригами атмосфере Высочайшего двора ему приходилось маневрировать между различными придворными группировками. С одной стороны, Николай II симпатизировал Спиридовичу, которому удалось создать действительно эффективную службу сопровождения поездок императора. Царь оце-

нил его служебное рвение, присвоив Спиридовичу в 1909 г. чин полковника. С другой стороны, императрица Александра Федоровна не симпатизировала Спиридовичу, как, впрочем, и всем руководителям охраны. Она считала, что навязчивая охрана является скорее слежкой за ней, чем собственно охраной. Тем не менее, несмотря на отношение императрицы, Николай II одобрял действия Спиридовича по охране императорского семейства на трассах проезда. Царь был благодарен Спиридовичу за его преданность и усилия и по-доброму относился к нему.

Спиридович сумел поладить с влиятельным кружком Вырубовой – Распутина, обеспечивая им охрану. На допросах весной 1917 г. Спиридович категорически отрицал, что его люди охраняли Распутина, что поручений наблюдать или скрыто сопровождать Распутина они никогда не получали[420]. Но Спиридович опять лукавил. Распутин редко бывал во дворце, предпочитая видеться с царицей в домике у Вырубовой на углу Средней и Церковной улиц, там он проводил иногда по несколько часов, беседуя с обеими женщинами. А в это время агенты полковника Спиридовича, обязанные охранять императрицу вне резиденции, «охраняли дом и никого не подпускали близко к нему»[421]. Об этом упоминала и сама Вырубова. На допросе в 1917 г. она упомянула, что возле ее дома,

находившегося в двухстах метрах от Александровского дворца, последние два-три года постоянно находилась полиция, «следящая за всеми, кто приходил и уходил»[422]. Когда у нее уточнили, в чьих руках находится полиция, она немедленно ответила: «В руках Дворцового коменданта Воейкова».

С марта 1916 г. посыпались анонимные угрозы в адрес А.А. Вырубовой. По просьбе императрицы Спиридович взял на себя обеспечение безопасности ее подруги. Он проконсультировал А. Вырубову «в смысле техники», советуя ей «быть настороже, не гулять в парках общего пользования». Он установил постоянную охрану около ее дома в Царском Селе, поскольку «он посещается иногда Их Величествами». Также он предоставил постоянную охрану при поездке А. Вырубовой в Евпаторию.

События 1 сентября 1911 г. едва не прервали карьеру полковника Спиридовича. В этот день в здании Киевского оперного театра убили П.А. Столыпина. Формально Спиридович не отвечал за охрану оперного театра, в котором произошла трагедия, его дело – трассы проезда. Спиридович прекрасно знал город, в котором он проработал три года, фактически положив начало своей карьере. Но мало кто сомневался, что полковник остался в стороне от организации службы охраны в театре.

Царь после выстрелов «сотрудника» Киевского охранного отделения Богрова вошел в ложу и лично видел и тяжело раненного П.А. Столыпина, и избиение Богрова. Увиденное произвело на него тяжелое впечатление. Естественно, как один из ключевых офицеров охраны Спиридович попал под следствие. Но у него были формальные оправдания и влиятельные заступники. А.И. Спиридович всячески подчеркивал, что по соглашению, достигнутым между Курловым и Дворцовым комендантом Дедюлиным весною 1911 г., на него возлагалась только физическая защита царя, без выполнения каких-либо розыскных функций, и о том, что Богров находится в театре, он «узнал лишь в тот момент, когда, подбежав к нему после выстрелов, замахнулся на него саблей»[423]. Кроме этого, за А.И. Спиридовича вступился начальник Военно-походной канцелярии князь В.Н. Орлов, который был в то время близок к царю. А.И. Спиридович подчеркивал, что князь «симпатизировал нашей службе и ценил ее» и «после убийства Столыпина имел мужество заступиться за меня перед Его Величеством, не говоря мне о том»[424]. В результате Спиридович остался на своем посту. После этого трагического эпизода Спиридович буквально «землю рыл» во время организации посещений Николая II Москвы в августе 1912 г. (100-летие Бородинской битвы) и летом 1913 г.

(300-летие династии Романовых). О служебном рвении полковника упоминает В.Ф. Джунковский.

Учетная карточка Дмитрия Богрова из Департамента полиции

Удачная в целом карьера не уберегла А.И. Спиридовича от личной трагедии. Его первая жена сошла с ума, заболев перед этим туберкулезом. Она отказалась принимать любые лекарства или еду, полагая, что все это отравлено. Он сидел у ее кровати, лично

дегустируя каждую ложку супа или дозы лекарства, чтобы убедить ее, что это безопасно. Несмотря на его усилия, она умерла. Несколькими годами позже от скарлатины умер его единственный сын. В течение нескольких лет после смерти жены его дети воспитывались у друзей, поскольку он постоянно находился на службе.

Летом 1914 г. началась Первая мировая война. Спиридович сопровождал Николая II во всех поездках в Ставку. В мае 1915 г. А.И. Спиридовичу присвоили чин генерал-майора. Трагическую историю с гибелью П.А. Столыпина предали забвению. Новоиспеченному генералу было 42 года, из них в офицерских чинах он прослужил 22 года. С производством в генералы он выходил из Корпуса жандармов и зачислялся по армейской пехоте, оставаясь при занимаемой должности в распоряжении Дворцового коменданта.

Посол Франции в России М. Палеолог в 1916 г. характеризовал подразделение А.И. Спиридовича следующим образом: «У «личной полиции» его императорского величества еще более широкие функции. Этот орган является как бы филиалом могущественной Охраны, но он целиком и полностью подчиняется коменданту императорских дворцов. Его возглавляет генерал жандармерии Спиридович, имеющий под своим командованием 300 полицейских офице-

ров, которые все прошли стажировку в рядах судебной или политической полиции. Основная задача генерала Спиридовича заключается в том, чтобы обеспечивать личную безопасность монархов, когда они находятся вне своего дворца. Начиная с той минуты, когда царь или царица покидают дворец, генерал Спиридович отвечает за их жизнь. В связи с этим генерал Спиридович обеспечивается всей информацией, получаемой Департаментом полиции и Охраной. Чрезвычайная важность его обязанностей также дает ему право посещать в любое время все, без исключения, административные департаменты и получать от них любую информацию, которую он посчитает для себя нужной. Таким образом, шеф Личной полиции способен обеспечить своего непосредственного начальника, коменданта императорских дворцов, грозным оружием для политического и общественного шпионажа»[425].

В целом посол дружественной державы весьма квалифицированно проанализировал состояние служб, ответственных за личную безопасность царя и его семьи. Этот анализ лишний раз подтверждает тот факт, что сохранить жизнь Николаю II в условиях революционного подъема удавалось только благодаря огромным усилиям всех спецслужб империи, насчитывавших тысячи людей.

В августе 1916 г. Николай II назначил А.И. Спиридовича новым градоначальником и командиром Ялтинского гарнизона. Под его охраной находились императорские резиденции, включая Ливадию, Ореанду и Массандру. 20 февраля 1917 г. его вызвали в Петроград для доклада императору, но прием отменили. Ему было приказано ждать императора, который 22 февраля убыл в Ставку. В день отречения Николая II, 2 марта 1917 г., Спиридовича арестовали по личному приказу А.Ф. Керенского и поместили в Трубецкой бастион Петропавловской крепости, где он находился в течение шести месяцев. За это время его несколько раз допрашивали, пытаясь получить компромат на императорскую семью. 2 октября 1917 г. Спиридовича освободили, по его утверждению, «случайно», но он был вынужден скрываться после Октябрьской революции. Спиридовича вновь арестовали уже большевики в январе 1918 г., однако вскоре выпустили. В течение лета 1918 г. он находился в Петрограде, но, узнав, что числится под № 19 в расстрельном списке большевиков, в дни «красного террора», Спиридович и его вторая жена с детьми сумели бежать из Петрограда и выехать за границу. В Париже Спиридович оказался только в 1920 г.

В Париже Спиридович написал несколько книг. Одна из них была посвящена истории политического тер-

роризма в России и организации охраны Николая II в Царском Селе. После Второй мировой войны Спиридович, как и многие белоэмигранты, перебрался в США, где и умер в 1952 г. Сейчас его архив хранится в библиотеке Иельского университета.

Русская охранная агентура за границей

Использование негласных сотрудников за границей в XIX в. считалось обычной практикой среди европейских государств. К этому времени заграничная агентура российских спецслужб уже имела свою немалую историю. После Польского восстания 1830 г. III Отделение предприняло первые попытки создания постоянных резидентур в Европе. С 1832 г. командировки чиновников III Отделения в Европу для сбора разведывательной информации стали регулярными. Однако серьезной разведывательной сети создано не было. К 1877 г. III Отделение имело только около 15 постоянных агентов в Европе. Тем не менее можно отметить, что так закладывались основы российской разведки с контрразведывательными задачами.

После 1881 г. характер использования негласной агентуры отчасти меняется. Наряду с разведывательными и контрразведывательными задачами негласная агентура начинает использоваться для организации «прикрытия» зарубежных визитов российских самодержцев и контроля за деятельностью террористов. С этой целью сформировали заграничную агентуру, находившуюся в ведении Департамента поли-

ции.

Фундаментом для создания заграничной агентуры стали «наработки» «Священной дружины»[1]. Уже современники отмечали, что деятельность «Священной дружины» («Святой дружины») носила дилетантский характер и эту организацию мало кто принимал всерьез. Однако «Священной дружине» удалось оставить после себя серьезное наследство – создание заграничных резидентур[426].

Опираясь на «наработки» III Отделения, «Священной дружине» в 1881 г. удалось начать создание своей резидентуры в Европе. Эта резидентура была создана прежде всего в европейских центрах революционной эмиграции: в Париже (с отделениями в Лондоне, Брюсселе и Женеве), в Вене (с отделениями в Берне, Лейпциге и вдоль русско-австрийской границы – Волочиск, Броды, Сосновцы) и в Берлине.

Представители «Священной дружины» даже вступили в контакт с народовольцами, пытаясь добиться прекращения террора в обмен на обещание освобождения некоторых из арестованных народовольцев. Однако, выяснив, что «Народная воля» обескровлена арестами и не способна на серьезную работу по организации террора, переговоры прервали.

---

[1] Тайная организация российской аристократии, созданная для йеной охраны Александра III.

Созданная «дружинниками» заграничная агентура в мае 1883 г. была введена в структуры Департамента полиции, в составе которого и пребывала вплоть до Февральской революции 1917 г.[427]

Первым руководителем заграничной агентуры (1881–1882 гг.) был П.В. Корвин-Курковский. Но подлинным ее организатором стал П.И. Рачковский (в 1892–1902 гг.). К числу его заслуг можно отнести: вербовку агентуры в эмигрантской революционной среде; начало регулярных активных мероприятий против революционеров, выходцев из России; установление деловых контактов с коллегами во Франции, Германии и Швейцарии.

П.И. Рачковский

Заграничная агентура Департамента полиции кроме выявления потенциальных террористов в среде

революционных эмигрантов также занималась охраной членов императорской семьи при посещении ими Европы. И естественно, мобилизовывалась при европейских визитах Николая IL Самый известный руководитель заграничной агентуры П.И. Рачковский начал привлекать к сотрудничеству иностранцев-профессионалов. Так, им, в качестве агента наружного наблюдения, использовался Генри Бинт, владелец частного розыскного бюро «Бинт и Самбэн». Он начал сотрудничать с российскими спецслужбами еще в 1883 г., и это сотрудничество продолжалось вплоть до 1917 г. Под «крышей» этого частного сыскного агентства скрывалась ядро резидентуры Рачковского и его преемников.

П.И. Рачковский лично сопровождал императора, контролируя деятельность своих агентов. Мемуарист, описывая поездку Николая II в 1896 г. по Австрии, Франции и Германии, упоминал, что Рачковский «был главною скрытою пружиною всего заграничного путешествия Государя; вся забота о безопасности Его Величества и вся ответственность лежала исключительно на его плечах… все меры, которые принимались для охраны Государя правительствами тех стран, которые посещал Его Величество, принимались по его указанию и исходили от него. Он безотлучно совершил все путешествие вместе с нами, хотя никто из

нас, кроме генерала Гессе, в распоряжении которого он числился, его не знал и не видел, и только в Дармштате, где он частным человеком жил в гостинице недалеко от дворца, мне пришлось с ним столкнуться и ближе его узнать»[428]. Император лично благодарил Рачковского за охрану и наградил его орденом Св. Владимира IV степени.

В то время за границей Николай II еще позволял себе «вольность», совершая прогулки инкогнито. В 1900 г. в Германии царь вместе с женой поехали в купе 1-го класса обычного поезда во Франкфурт. Мемуарист спросил Рачковского, не беспокоит ли его неожиданная поездка царя. Тот отвечал, что если бы об этой поездке было известно заранее, тогда бы он принял меры предосторожности, а «в данном случае нет никаких оснований для беспокойства»[429].

О размахе деятельности сыскного агентства, контролируемого Рачковским, говорит то, что Генри Бинт мог выделять до 50 человек агентов наружного наблюдения. Сам Бинт занимал должность старшего наблюдательного агента заграничной агентуры. Его деятельность неоднократно отмечалась самими охраняемыми. 10 ноября 1900 г. из канцелярии императрицы Марии Федоровны ему передали золотую булавку. Его деятельность не была секретом для французских спецслужб. В январе 1902 г. распоряжением пре-

зидента Франции Г. Бинта наградили орденом Почетного легиона. В феврале 1904 г. указом Николая II Г. Бинту пожалован орден Св. Станислава III степени. Генри Бинт привлекался для обеспечения безопасности царя и его семьи во время поездки в 1910 г. во Фридберг, тогда ему поручалась внешняя охрана императора[430].

Кроме Г. Бинта к охране заграничных вояжей членов императорской фамилии привлекались и другие известные сотрудники Заграничной агентуры. Охрана высоких особ была делом не столько хлопотным, деликатным и ответственным, сколько выгодным. После спокойно прошедшего визита чины заграничной агентуры, прикрывавшие царя либо его близких, получали наградные деньги, чины и ордена. В 1893 г. Аркадий Гекельман[431] охранял Александра III в тихом Копенгагене, получив за это большие подъемные, «царский подарок» и орден Данеборга с золотой медалью. Затем он сопровождал императора в Швецию и Норвегию на охоту, также получив за это наградные. В апреле 1894 г. он был командирован в Кобург для охраны наследника-цесаревича Николая Александровича, который отправился туда свататься к Алисе Гессенской, будущей русской императрице Александре Федоровне. Он получил 1000 руб. подъемных и ценный подарок. В 1896 г. Гекельман, пре-

вратившись в инженера Аркадия Михайловича Гартинга[432], охранял младшего брата Николая II – великого князя Георгия Александровича, на вилле Turbi на юге Франции, около Ниццы. Вскоре он в Братиславе «прикрывал» встречу Николая II с кайзером Вильгельмом II. Гартинг сопровождал царя в Париж, получив за эту миссию орден Почетного легиона, затем в Лондон, получив там орден Виктории, в Дармштате вручили орден Эрнеста. В конечном счете сотрудник заграничной агентуры получил чин действительного статского советника и занял должность начальника берлинской агентуры под крылом Рачковского[433].

С 1906 г. в европейских командировках начали принимать участие и филеры Дворцовой охраны, входившие в отряд полковника А.И. Спиридовича. Целью этих командировок было посмотреть «вживую» на возможных террористов. В марте 1914 г. руководитель заграничной агентуры А.А. Красильников (с 1909 по 1917 г.) докладывал директору Департамента полиции, что «предъявление агентам Дворцовой Агентуры проживающих за границей революционеров представляется в настоящее время более трудным, чем это было в предшествующие годы. В Париже Бурцев ныне проявляет усиленную деятельность, стараясь выслеживать ведущееся наблюдение и установить наблюдательных агентов, для чего сподвижники

его Леруа и др., специально обходят улицы кварталов, где проживают эмигранты»[434].

Начиная с 1909 г. люди А.И. Спиридовича сопровождали всех особ императорской фамилии в их поездках за границу. Безусловно, особенно тщательно «прикрывались» поездки царя. Летом 1910 г. в Наугейм, где лечилась императрица Александра Федоровна, откомандировали 20 агентов Дворцовой охраны. Во время итальянского визита царя агентов было меньше, поскольку на этом настояла принимающая сторона. При свидании Николая II с членами румынской королевской фамилии в 1914 г. в Констанце число агентов по настоянию румынского правительства довели до 30 человек. Чины Дворцовой полиции во время заграничных визитов действовали в тесном контакте с местными службами безопасности и даже формально передавались в распоряжение полиции данного государства[435].

Создатель заграничной резидентуры П. Рачковский «прикрывал» знакомство царской семьи с французским экстрасенсом Филиппом. Для этого Рачковский использовал одного из своих сотрудников – Мануйлова. Встреча Филиппа с царской семьей состоялась в сентябре 1901 г., во время визита Николая II во Францию. Мануйлову поручили встретить француза у входа во дворец и «слегка проэкзаменовать». С первой

же встречи Филипп сумел заворожить монархов, и они попросили его обосноваться в России. Его поселили близ дворца, и раз или два в неделю он проводил в присутствии царской семьи сеансы гипноза, занимался пророчеством, опытами из сферы магии. Он гарантировал императрице рождение сына. Когда влияние Филиппа начало приобретать политическое значение, Рачковский собрал на него досье, в котором представил его шарлатаном и авантюристом.

О степени влияния шарлатана на императорскую чету и мотивах смещения Рачковского свидетельствует переписка между императрицей Александрой Федоровной и великой княгиней Милицей Николаевной. Милица Николаевна писала императрице: «Рачковский. Небо определенно требует отставки; если бы дело шло только о м-сье Ф. или даже о е.и.в. кн. – м-сье Ф. этого бы не сказал, предоставил бы действовать, но он не хочет объяснять причин, так как не его роль быть обвинителем. Если поискать, можно найти и тем легче, что бывшие друзья заговорят после отставки. Необходимость». Поскольку «небо определенно требовало отставки» Рачковского, то Александра Федоровна предприняла необходимые шаги и уже вскоре сообщала своей подруге: «Вот приказание Н(ики) на бумаге, которую вы читали. «Желаю, чтобы вы приняли серьезные меры к прекращению сноше-

ний Р(ачковского) с французскою полициею навсегда. Уверен, что вы исполните мое приказание быстро и точно»»[436]. В результате Филипп сохранил привязанность царской четы, а Рачковский лишился своего поста[437].

Заграничная агентура использовалась полковником Спиридовичем и для решения деликатных проблем, затрагивавших престиж императорской фамилии. Осенью 1910 г. Г Бинта привлекли для слежки за младшим братом Николая II – великим князем Михаилом Александровичем, когда тот собирался жениться морганатическим браком. П.А. Столыпин докладывал В.Б. Фредериксу: «Бинт – самый опытный агент, владеет французским, немецким и английским языком. Он снабжен вполне достаточной суммой. Бинт учредит под видом богатого коммерсанта безотлучное наблюдение за путешественниками»[438]. Тогда свадьбу удалось предотвратить.

В 1913 г. младший брат царя великий князь Михаил Александрович все-таки женился на Наталии Сергеевне Вульферт. Это был морганатический брак, и вдовствующая императрица Мария Федоровна всячески противилась ему.

Наталия Сергеевна Вульферт, в девичестве Шереметевская, имела довольно скандальную репутацию.

Дочь московского адвоката и польки в 1902 г. вышла замуж за московского актера Мамонтова. В 1905 г. она развелась с ним и во второй раз вышла замуж за гвардейского ротмистра Вульферта, служившего в лейб-гвардии Кирасирском полку «синих кирасир». Полком командовал великий князь Михаил Александрович. Наталия Вульферт немедленно стала его любовницей. Она развелась с Вульфертом и вскоре родила великому князю ребенка. Весной 1913 г. они выехали из России. Чины Дворцовой полиции и заграничная агентура во главе с жандармским генералом А.В. Герасимовым, которому оказывал содействие Генри Бинт, были подняты на ноги. Целью их деятельности стало не допустить венчания великого князя. В мае 1913 г. любовники поселились в Берхтесгадене, на границе Верхней Баварии и Тироля. Надо заметить, что великому князю удалось обмануть плотное кольцо негласной охраны. Михаил Александрович упомянул о своем намерении выехать в Ниццу. Именно туда и направили всех агентов, но сам великий князь выехал в Вену, куда раньше отправился его доверенный. В Вене была православная церковь, устроенная сербским правительством для своих подданных. Настоятель этой церкви за тысячу крон наскоро тайно обвенчал высокую чету[439].

Таким образом, в деятельности заграничной аген-

туры случались и успехи, и провалы, но в целом она работала вполне успешно, став необходимым звеном в обеспечении безопасности зарубежных вояжей членов императорской семьи.

Руководитель Охраны российских императоров Петр Александрович Черевин

Личная охрана российских императоров в разные периоды возглавлялась очень разными людьми. Однако фундамент профессиональной охраны российских императоров заложил П.А. Черевин. Современникам Петр Александрович Черевин запомнился как человек противоречивый. С одной стороны, он пользовался безусловным доверием Александра II и Александра III, о чем свидетельствовало то, что он на протяжении 30 лет играл ключевую роль в личной охране российских императоров. С другой стороны, многие воспринимали его, как недалекого, легковесного пьяницу. Два образа одного и того же человека плохо стыкуются друг с другом. Чтобы разобраться в этом противоречии, необходимо проследить основные этапы биографии П.А. Черевина.

Петр Александрович Черевин принадлежал к старинному дворянскому роду Черевиных, с XVI в. живших в «усадьбшце Неронове» Галичского уезда. П.А. Черевин родился в 1837 г., профессиональное военное образование получил в Санкт-Петербургской

школе гвардейских прапорщиков и кавалерийских юнкеров. Военную службу будущий генерал начал в 18 лет (в 1855 г.), в элитном лейб-гвардии Кавалергардском полку, где сумел завязать многие нужные знакомства. Через несколько лет, в 1859 г., он, как многие молодые офицеры, начал свою боевую биографию на Кавказе. Туда ехали за двойным жалованьем, ускоренным чинопроизводством и орденами. Именно на Кавказе Черевин получил первый орден Св. Станислава с мечами. К началу 1860-х гг. он приобрел в офицерской среде прочную репутацию храбреца.

В 1863 г. 26-летний П.А. Черевин в чине майора воевал в составе Даховского отряда, командуя 1-м стрелковым батальоном Севастопольского полка[440]. Несмотря на начавшиеся политические реформы и отмену крепостного права, П.А. Черевина мало интересовала политика, поскольку, по его признанию, «боевая разгульная жизнь, безупречная бездеятельность – все и всякого поглощала»[441]. Тем не менее П.А. Черевин задумывался над своим будущим, поскольку война на Кавказе ощутимо шла к концу. Боевой офицер, участвовавший на протяжении 3,5 лет в различных «делах», не желал превратиться в лермонтовского Максима Максимовича и, опасаясь «получить какую-либо отдельную часть и пустить навсегда корни на Кавказе», П.А. Черевин в июне 1863 г. добился по-

лугодового отпуска, отправившись в Россию с твердым намерением выйти в отставку.

По дороге майор П.А. Черевин заехал в Тифлис, где получил аудиенцию у Наместника края, великого князя Михаила Николаевича. Во время встречи великий князь расспрашивал Черевина «о последних бывших делах». Как боевого офицера, служившего ранее в лейб-гвардии Кавалергардском полку, его «удостоили приглашения к столу Его Высочества»[442]. Собственно, на этом закончился «кавказский этап» биографии П.А. Черевина. За эти годы он получил первый штаб-офицерский чин и боевой орден, приобрел бесценный боевой опыт в ходе Кавказской войны и при этом не растерял связей в петербургской гвардейской среде.

Хотя Черевин мыслил об отставке, тем не менее в глубине души 25-летний майор плохо представлял себя в роли провинциального помещика, поэтому, приехав в родовое имение «Нероново» под Костромой, он немедленно написал письмо Н.М. Муравьеву с изложением своих «обстоятельств».

В своих записках Черевин упоминает о том, что к этому времени он уже «хорошо знал» М.Н. Муравьева, который с 29 ноября 1862 г. вступил в должность генерал-губернатора мятежного Виленского края. Примечательно стремление Черевина, приехавшего в родовое имение с Кавказской войны,

немедленно отправиться в Виленский край, где русские войска вели боевые действия с польскими партизанскими отрядами. Через 3 недели фельдъегерь привез Черевину предписание военного министра о немедленном отправлении в Вильну в распоряжении Командующего войсками округа и генерал-губернатора М.Н. Муравьева. В начале сентября 1863 г. П.А. Черевин оказался в Вильне, где начался новый важный этап его биографии.

Вряд ли кто из видевших тогда майора П.А. Черевина, прибывшего в Вильно в армейской форме Севастопольского полка, предполагал, что тот вскоре займет ключевое место в администрации края и станет правой рукой М.Н. Муравьева. Однако М.Н. Муравьев остро нуждался в преданных и инициативных подчиненных, на которых он мог бы положиться, да еще с опытом боевых действий на Кавказе. Поэтому он немедленно подключил П.А. Черевина к практической работе.

Поначалу П.А. Черевина назначили чиновником для особых поручений, состоящим при генерал-губернаторе. Его отправили в командировку в Ковенскую губернию в Вилькомирский и Поневежский уезды с целью сбора информации о деятельности должностных лиц против польских повстанческих отрядов. Там П.А. Черевин столкнулся как с неповоротливо-

стью военной машины в целом, так и с безынициативностью отдельных начальников. Попытки рекомендовать им «кавказскую тактику» борьбы против польских партизанских отрядов сочувствия не встретили, поэтому по возвращении Черевин представил М.Н. Муравьеву «подробный и откровенный доклад о всем мною найденном»[443].

Через неделю после возвращения Черевина из командировки его назначили заместителем генерал-губернатора по гражданской части. До 26-летнего майора Черевина эту должность занимал генерал-майор. Сам П.А. Черевин сравнивал свою должность «с должностью начальника штаба по гражданской части». Это назначение сразу определило степень влияния Черевина. По его словам, он просматривал всю служебную переписку, шедшую на имя Муравьева, по три раза в день делал личные доклады генерал-губернатору, фиксировал и начинал реализовывать устные резолюции Муравьева, распределял дела по канцеляриям, наблюдал за скорым и точным исполнением всех резолюций, вел секретную переписку и прием посетителей[444]. Столь стремительное возвышение Черевина не только привлекло к нему пристальное внимание, но и породило массу завистников, хотя деятельность Черевина в Виленском крае властные круги в целом оценивали положительно. Несмо-

тря на молодость и малый чин, Черевин хорошо проявил себя и стал одной из заметных фигур при подавлении восстания поляков на северо-западе, в ходе которого его шеф получил прозвище «Вешатель». В «виленский период» Черевин на деле подтвердил свою репутацию храброго, инициативного и умного офицера. Например, спустя несколько десятилетий, видный чиновник Министерства двора В.С. Кривенко отмечал в воспоминаниях, что Черевин, еще будучи молодым кавалергардским офицером, «успел выделиться… и обратил на себя внимание Муравьева-Виленского. Свирепый усмиритель Польского восстания приблизил к себе Петра Александровича, использовал молодую энергию для проведения своей линии…». Мемуарист также подчеркивал незаурядные дипломатические способности Черевина. Будучи правой рукой Муравьева-Вешателя»[445], он сумел «наладить свои личные отношения с поляками, видевшим в нем заступника перед проконсулом»[446]. Генерал Н.А. Епанчин, характеризуя Черевина, упоминает, что это человек «острого ума, имевший опыт в административных делах; недаром М.Н. Муравьев пригласил его, молодого полковника, на должность начальника канцелярии Виленского генерал-губернатора, когда Муравьев был назначен для усмирения Лит-

вы»[447].

Поскольку Черевин стал «человеком команды» М.Н. Муравьева, то на его карьере отразились все интриги против его покровителя. А противники у Муравьева-Виленского имелись очень влиятельные. Главным из них был младший брат Александра II великий князь Константин Николаевич, после которого Муравьеву и пришлось «разгребать» политические «завалы» в Виленском крае. В записках Черевин незатейливо характеризовал Константина Николаевича как взбалмошного негодяя, мечтавшего только о популярности и польской короне для себя[448]. Впоследствии отношение Черевина к великому князю Константину Николаевичу стало одной из основ для сближения генерала с наследником-цесаревичем Александром Александровичем. Сближало их и отношение к петербургским «партиям»: «Что прочно в Петербурге? Ничто и никто, ни мнение, ни люди, ни системы… Сегодня Шувалов, завтра Милютин и в итоге не знаешь, чего хотят»[449]. Поэтому, хотя М.Н. Муравьев неоднократно («дважды в год») представлял Черевина к наградам, он получил только скромную корону к своему Св. Станиславу с мечами (в сентябре 1864 г.). Хотя Черевин и получил в 1864 г. чин подполковника, но представление исходило еще от наместника на Кав-

казе, великого князя Михаила Николаевича.

Те, кто видел Черевина в 1863–1864 гг. отмечали, что он находился при Муравьеве безотлучно. Поэтому, когда весной 1864 г. М.Н. Муравьев выехал в Петербург, мало кто удивился тому, что Черевин был оставлен «на хозяйстве» глазами и ушами Муравьева с задачей вести с ним постоянную переписку[450].

В Петербурге Муравьев фактически сдавал дела. Но и тогда он не забыл Черевина и во время аудиенции у Александра II «испрашивал у Государя особенную награду» для Черевина, как вариант, предлагая перевести Черевина в гвардию ротмистром. Александр II не дал четкого ответа, но попросил напомнить ему о Черевине при проезде его через Вильну.

Вскоре императорская чета прибыла в Вильну, где во время 30-минутной стоянки генерал-губернатор М.Н. Муравьев в числе высших должностных лиц управления краем представил Александру II подполковника П.А. Черевина. Император поблагодарил офицера за его службу. Это была первая личная встреча Черевина и Александра II. Однако эта высочайшая благодарность так и не вылилась для Черевина в какие-либо карьерные дивиденды. Поэтому в августе 1864 г. Черевин отпросился в отпуск по болезни за границу. М.Н. Муравьев согласился дать Черевину месячный отпуск, который он провел на море во

Франции.

В своих записках по горячим следам в 1868 г., Черевин довольно высоко оценивал собственную деятельность в Виленском крае: «По роду занятий, сколько по громадности их, я считал себя и был вправе считать себя оскорбленным, когда многие другие, ничего не делавшие, награждались по два раза в год… Недоброжелательство к М.Н. Муравьеву распространилось и на меня»[451] (видимо, обида была настолько сильна, что ее не сгладило даже назначение в 1867 г. флигель-адъютантом к Александру II. – И. З.).

9 июля 1864 г. покровителя Черевина М.Н. Муравьева уволили от должности. В этой ситуации Черевин уже не видел в Вильно для себя никаких перспектив. Он выразил категорическое нежелание занять прежнюю должность. Весной 1865 г. Муравьев и Черевин обсудили карьерные перспективы последнего. Черевин заявил, что не планирует продолжение службы в Вильно и намерен взять продолжительный отпуск, после чего рассчитывает поступить в распоряжение военного министра. В конце апреля 1865 г. Черевин, получив отпуск, уехал в деревню. Вскоре он получил приказ о назначении «состоять по Военному министерству» и фактически к началу 1866 г. служебные перспективы подполковника Черевина выглядели довольно туманными. Трудно сказать, как бы сло-

жилась судьба П.А. Черевина, если бы судьба не дала ему еще одного шанса.

4 апреля 1866 г. бывший студент Д. Каракозов совершил неудачное покушение на Александра II. В результате была немедленно организована Следственная комиссия, которую с 7 апреля 1866 г. возглавил М.Н. Муравьев. Возглавив следствие, М.Н. Муравьев включил в состав комиссии П.А. Черевина. И вновь за короткий срок Черевин сумел стать заметной фигурой в Следственной комиссии. В свои 29 лет он занял место секретаря комиссии, лично принимал участие в арестах членов кружка Худякова – Ишутина, активно участвовал в допросах. Усердие молодого полковника в расследовании важнейшего дела было замечено и отмечено. И несмотря на смерть 31 августа 1866 г. М.Н. Муравьева, карьера Черевина обрела «второе дыхание». В результате активная деятельность П.А. Черевина в расследовании покушения стала второй прочной ступенькой в его служебной карьере.

На протяжении жизни Черевин не раз добрым словом поминал своего покровителя. В феврале 1869 г. он писал: «…я служил при великом человеке… Школа, пройденная при нем, конечно, послужила и послужит мне во многом в будущем, и я с гордостью вспоминаю, что за время нахождения моего при гр. Муравьеве заслужил его любовь и доверие»[452].

После окончания следствия по делу Каракозова Черевин занял довольно прочное положение в Петербурге. Об этом свидетельствовало и то, что он в 1867 г. получил звание флигель-адъютанта Свиты Е.И.В., и то, что в мае 1869 г. его назначили командиром Собственного конвоя. Поскольку главная задача Собственного Е.И.В. конвоя было обеспечение личной безопасности императора, то эта должность была «на виду». В должности командира Собственного конвоя П.А. Черевин прослужил 10 лет – с 24 мая 1869 по 13 августа 1879 г. Все эти годы по должности командир Конвоя подчинялся командующему Главной Императорской квартирой генерал-адъютанту А.М. Рылееву.

Во время Русско-турецкой войны 1877–1878 гг. командир Собственного конвоя флигель-адъютант полковник П.А. Черевин в сентябре 1877 г. вступил во временное командование Кавказской казачьей бригадой, которая входила в состав отряда генерала И.В. Гурко. Это было очень характерное для Черевина перемещение. Он – храбрый кавалерийским офицер, и ему требовалось живое дело. Нужны были и орденские кресты. В качестве командира бригады он лично участвовал в атаке на защитников Горного Дубняка и взятии Телешских укреплений, переходил через Балканы.

На войне Черевин свел близкое знакомство с наследником-цесаревичем великим князем Александром Александровичем, будущим императором Александром III. Он привлек к себе внимание цесаревича своим веселым нравом, храбростью, прямотой и резкостью суждений, остроумием и находчивостью. Будущий царь ценил таких людей. С тех пор их связывали прочные отношения. Александр III до конца жизни покровительствовал ему и полностью полагался на своего боевого товарища.

За Русско-турецкую кампанию 1877–1878 гг. П.А. Черевин получил высокие награды: золотое оружие с бриллиантами, крест Св. Георгия IV степени[453] и назначение в Свиту Александра II. В октябре 1878 г. он вновь ненадолго возглавил Собственный конвой[454]. В.С. Кривенко описывал внешность Черевина на конец 1870-х гг. следующим образом: «В казачьей свитской форме, с георгиевским крестом за турецкую кампанию, в большой белой папахе на трясущейся слегка голове. Из под длинных завитушек курпея высматривают зорко-пронзительные колючие глаза. Лицо подернуто алкогольной окраской, острый нос, отвисшие вниз усы и шутливое приветствие на улыбающихся губах»[455].

В результате 10-летнее командование элитным

воинским подразделением государственной охраны, участие в Русско-турецкой войне и сближение с наследником-цесаревичем стали важной ступенью в карьере П.А. Черевина.

К 1879 г. ситуация в стране кардинально изменилась. После очередного неудачного покушения на Александра II в апреле 1879 г. революционеры окончательно сделали ставку на террор. К лету 1879 г. складывается террористическая организация «Народная воля», начавшая энергичную подготовку серии террористических актов. Изменение ситуации в стране отразилось и на карьере П.А. Черевина. В августе 1879 г. П.А. Черевин сменил военный мундир на жандармский, став товарищем Шефа жандармов, начальником III Отделения СЕИВК и деятельным участником борьбы с революционным террором.

Отношение П.А. Черевина к III Отделению СЕИВК было более чем скептическим. Черевин сталкивался с деятельностью III Отделения еще в бытность службы в Вильно в 1863–1865 гг. и тогда он вынес самое неблагоприятное впечатление об этой силовой структуре. Еще задолго до своего назначения руководителем III Отделения, в январе 1868 г., он писал: «III Отделение с его служащими всегда являлись защитниками неблагонадежных не одних поляков, но и русских негодяев, как оно себя показало в деле покуше-

ния Каракозова»[456]. Фактически Черевина назначили начальником III Отделения для того, чтобы он на его базе создал новое структурное подразделение МВД, способное эффективно противостоять революционерам-террористам.

1879–1880-е гг. были тяжелым временем для силовых структур империи. Сложившиеся в относительно спокойное и стабильное николаевское время, они «не успевали» за тактическими, организационными и техническими новациями «Народной воли». Силовым структурам требовалась «свежая кровь» из людей, которые могли адекватно реагировать на вызовы времени. Современники так и воспринимали Черевина – как «нового человека». Одна из мемуаристок писала в дневнике о П.А. Черевине в январе 1880 г.: «Из новых личностей Черевин не произвел на меня того впечатления, какого я от него ожидала: тихий на вид, умно смотрит»[457].

К 1879 г. у «тихого и умного» П.А. Черевина была не только крепкая репутация безупречно храброго боевого кавалерийского офицера, но и опыт административной работы в мятежном Виленском крае, опыт следственной работы в комиссии М.Н. Муравьева. Кроме того, за его спиной стоял цесаревич великий князь Александр Александрович – сторонник последовательных и жестких мер в борьбе с политиче-

ским террором. Заметим, что Черевин с большим скепсисом относился к маятниковым колебаниям правительства от либеральных реформ к попыткам максимального «закручивания гаек». Он считал, что прежде всего должна быть проявлена «воля» к осуществлению того или иного определенного политического курса.

Тем не менее вплоть до кончины Александра II П.А. Черевин оставался на вторых ролях, хотя его карьера постепенно шла в гору. 6 февраля 1880 г. по предложению цесаревича великого князя Александра Александровича создается «Верховная распорядительная комиссия по охране государственного порядка и общественного спокойствия». Ее возглавил министр внутренних дел, член Государственного совета, генерал-адъютант М.Т. Лорис-Меликов. В состав комиссии, наряду с К.П. Победоносцевым (член Государственного совета и обер-прокурор), А.К. Имеретинским (начальник Штаба Санкт-Петербургского военного округа) вошел и генерал-майор Свиты Его Императорского Величества, исполняющий обязанности Шефа жандармов П.А. Черевин, которому тогда шел 43-й год[458].

Поскольку наследник Александр Александрович «явно высказывал недоверие свое к III Отделению»[459], то одной из главных задач комиссии ста-

ла реорганизация III Отделения и Отдельного корпуса жандармов. 26 февраля 1880 г. М.Т. Лорис-Меликов представил Александру II доклад, в котором обосновывал необходимость объединения всех полицейских частей под своим командованием. Император согласился с его аргументами. В результате, 3 марта 1880 г Отдельный корпус жандармов был подчинен непосредственно М.Т. Лорис-Меликову, а 4 марта 1880 г., после увольнения генерал-адъютанта А.Р. Дрентельна от должности Шефа жандармов, на эту должность назначили генерал-майора Свиты Его Величества П.А. Черевина. Таким образом, в марте 1880 г. П.А. Черевин возглавил не только III Отделение, но и Отдельный корпус жандармов, ключевые структуры, противостоящие террористам.

Генерал-майор П.А. Черевин возглавлял III Отделение вплоть до его ликвидации 6 августа 1880 г. (по докладу Комиссии Лорис-Меликова). В этот же день П.А. Черевин занял должность товарища министра внутренних дел М.Т. Лорис-Меликова. Вместо III Отделения был образован Департамент государственной полиции (с 18 февраля 1883 г. – Департамент полиции), просуществовавший вплоть до 10 марта 1917 г.

События 1 марта 1881 г. в Санкт-Петербурге, связанные с убийством Александра II, стали рубежными в организации и деятельности служб государствен-

ной охраны Российской империи. Проблема обеспечения гарантированной безопасности Александра III превратилась в одну из важнейших задач государственной политики. Назрела острая необходимость провести глубокую реорганизацию системы охраны царя. И к этому важнейшему делу привлекли П.А. Черевина. Более того, он становится одним из создателей охранной системы, а впоследствии ее руководителем. Для этого были все основания: богатый административный опыт, наработанный в кризисных ситуациях (1863–1865 гг.); десятилетний опыт руководства одним из подразделений государственной охраны – Собственным конвоем (1869–1879 гг.); опыт следственной работы в комиссии Муравьева (1866 г.); опыт руководства III Отделением (1879–1880 гг.) и Отдельным корпусом жандармов (1880 г.).

Летом 1881 г. П.А. Черевин стал одним из авторов проекта реорганизации личной охраны Александра III (см. соответствующий раздел). 3 сентября 1881 г. именным указом состоялось назначение на должность «Главного Начальника Охраны генерал-майора Свиты Его Величества» Петра Александровича Черевина. Эту должность П.А. Черевин занимал вплоть до своей смерти 19 февраля 1896 г., т. е. почти 15 лет.

Начальник царской охраны П.А. Черевин, пользовавшийся личным доверием Александра III и импера-

трицы Марии Федоровны, быстро превратился в одну из ключевых фигур при новом Дворе. Непосредственное подчинение царю, право личного доклада, безусловная преданность, отсутствие определенных границ деятельности, требование ко всем ведомствам и учреждениям империи немедленно выполнять распоряжения и сообщать начальнику царской охраны всю информацию о возможных покушениях делали влияние П.А. Черевина весьма значительным.

Ближайшим помощником П.А. Черевина являлся жандармский подполковник Е.Н. Ширинкин. Поскольку П.А. Черевин в силу своего положения выполнял секретарские и представительские функции, постоянно находясь «при царе», то постепенно реальная черновая работа «по охране» сосредоточилась в руках подполковника Е.Н. Ширинкина, который 8 сентября 1884 г. по представлению П.А. Черевина занял должность начальника Дворцовой полиции[460]. Отдельную агентурную команду от Департамента полиции также подчинили полковнику Ширинкину. В конечном счете, по замечанию видного чиновника Министерства Императорского двора В.С. Кривенко, «все нити охраны сосредоточились в руках Ширинкина»[461].

Е.Н. Ширинкин был «рабочей лошадью» при П.А. Черевине. Современники пытались нащупать распределение обязанностей между ними. По крайней ме-

ре, В.С. Кривенко прямо упоминает, что интересовался этим у людей, близких к Черевину, и у него сложилось впечатление, что Черевин «делами вовсе не занимался, как будто разленился, а вернее, как умный человек, понимал всю тщету деятельности тайной полиции «Как бы еще хуже не наделали!»»[462]. Кривенко подчеркивал, что именно Ширинкин был «главной пружиной управления. Установилось как-то так, что подчиненные Черевина, по служебному положению и значению занимавшие весьма скромные посты, были вхожи запросто к Петру Александровичу, а Ширинкин держался в стороне… у Ширинкина составился свой двор; к нему приходили за указаниями и разъяснениями все имевшие какое-либо отношение к полиции вообще и к охране дворцовой в частности»[463].

Надо заметить, что бюрократические штаты в службах главного начальника охраны П.А. Черевина были минимальны. Только 31 декабря 1887 г. высочайшим указом утвержден штат Канцелярии главного начальника Охраны. Как ни странно сегодня, этот штат стоял всего из двух человек[464].

В 1894 г., за полгода до смерти Александра III, П.А. Черевин провел некоторую реорганизацию охраны царя. Ее необходимость вызывалась тем, что за прошедшие 13 лет накопились многочисленные ра-

зовые распоряжения, которые необходимо было свести в единое целое. Особых изменений эта реформа не предполагала. Во-первых, должность «Главного начальника Охраны Его Величества» переименовали в должность «Дежурного при Его Величестве Генерала». Инициатором изменения названия должности был сам император. На проекте, представленном П.А. Черевиным, осталась резолюция Александра III: «Я на это согласен, но при этом я желал бы изменить название охраны, которое меня коробит и весьма неблагозвучно. Переговорю с вами об этом»[465].

В именном указе от 22 мая 1894 г. говорилось: «Признав необходимым высшее наблюдение за безопасностью Императорских резиденций, а равно главный надзор за безопасностью пути во время высочайших путешествий, возложить на особо призванное к сему доверием нашим лицо, Всемилостивейше повелеваем генерал-адъютанту Черевину вступить в исполнение возложенных обязанностей и впредь именоваться «дежурным при Нас генералом» с оставлением в звании генерал-адъютанта»[466].

Знатоки бюрократических нюансов немедленно отметили несоответствие названия должности с реальными обязанностями Черевина. В.С. Кривенко писал: «В военном ведомстве «дежурный генерал» занимает должность, в которой сосредоточены, так назы-

ваемые «инспекторские дела», прохождение службы персонала воинских частей, эта деятельность совершенно, казалось, не соответствует характеру обязанностей, возложенных на Черевина»[467]. Однако дело было не в фактических обязанностях, а именно в названии. «Тревожное» обозначение должности «Главного начальника Охраны Его Величества» было заменено нейтральным «Дежурным генералом».

Кроме того, в Канцелярию Дежурного при Его Величестве генерала добавили новую штатную должность журналиста, который отвечал за «связи с общественностью». Примечательно, что ранее этот «журналист» ЮД. Павиланис значился в списках секретной агентуры Дворцовой полиции и подчинялся полковнику Е.Н. Ширинкину[468].

Возглавив охрану царя, П.А. Черевин немедленно сам стал целью для террористов. В ноябре 1881 г. некто Н.М. Санковский совершил покушение на П.А. Черевина. Террорист действовал по отработанной «патриархальной» схеме. Эта «схема» буквально поражает своей наивной эффективностью, тем более удивительной, что все произошло буквально через несколько месяцев после трагической гибели Александра II от рук террористов.

Мещанин Николай Мартынович Санковский, который к революционному подполью не имел отношения,

но при этом много пил и, конечно, «болел душой» за Россию, по случаю, «без определенной цели», приобрел пятиствольный бельгийский револьвер «бульдог»[469], в библиотеке по «Адрес-календарю» узнал, «где служит и живет Черевин», выпил водки в трактире «для храбрости», написал там же письмо, в котором обещал сообщить Черевину некую важную информацию, пошел к зданию Министерства внутренних дел, где и передал письмо швейцару. Надо заметить, что сторожа не желали принимать письма, «ссылаясь на то, что в этот день не было приема, но ввиду настойчивости заявлений со стороны его о возможности письма, приняли, и таковое передал барону Дризену»[470]. Чиновник министерства барон Дризен счел возможным передать письмо «неизвестного» генералу Черевину, хотя тот и находился на заседании. По прочтении письма Черевин вышел в приемную к неизвестному, которого уже привели туда. Более того, все чиновники немедленно вышли из приемной «вследствие желания неизвестного объясниться с генералом Черевиным наедине». При этом никто и не подумал обыскать этого «неизвестного». После того как чиновники вышли, немедленно последовал выстрел. Когда они ворвались в приемную, то увидели, что Черевин, прижав неизвестного к стене, держит его за руки.

Пистолет, в котором оставались заряженными еще четыре ствола, валялся рядом. Поскольку выстрел быд произведен буквально в упор, то его спасло чудо, но и генерал проявил решительность, схватив террориста за руки и не дав ему произвести повторный выстрел.

Как указывается в документах, «из протокола осмотра сюртука бывшего на генерале Черевине в момент покушения на его жизнь видно, что на левой стороне груди и бока сюртука, с наружной стороны два отверстия с разорванными краями, произведенные пулею… внутренняя же шелковая подкладка сюртука не повреждена… отверстие же находящиеся на боку, несколько ниже грудного отверстия… Расположение отверстий и внешний вид их дает возможность заключить, что пуля, проникнув через грудное отверстие, прошла между верхней покрышкой и внутренней прокладкой сюртука и вышла через отверстие в боку»[471].

В этой истории поражает непрофессионализм чиновников Министерства внутренних дел, поскольку подобная «схема» покушений на влиятельных сановников использовалась с января 1878 г. по 1906 г.: в 1878 г. стреляла в петербургского градоначальника Ф.Ф. Трепова Вера Засулич; дважды покушались на московского обер-полицмейстера Д.Ф. Трепова; взорвали дачу П.А. Столыпина в 1906 г.

Отношения Черевина и Александра III, конечно, не стоит идеализировать. Черевин для царя оставался только верным слугой, добросовестно и честно исполняющим свои должностные обязанности, которые предполагали и определенные профессиональные риски. По мнению А.А. Половцева, который был довольно дружен с Черевиным, он «никакого сочувствия к своему владыке не выказывает, несмотря на свое исключительно приближенное положение. Между прочим, он выразился так, что за время своей службы при государе только один раз слышал слово благодарности, а именно после того, как в него, Черевина, стрелял нигилист»[472]. Тот же Половцев писал в 1891 г.: «Черевин – умный, добрый, честный, постоянно выпивший начальник охраны в Гатчине, радехонек, что хотя бы под предлогом охоты и сопровождения цесаревича вырваться из гатчинской тюрьмы»[473].

Говоря о личных обстоятельствах П.А. Черевина, следует отметить, что у него не было семьи. Он всего себя посвящал службе, постоянно находясь при царе. При этом к женщинам Черевин был весьма неравнодушен. По сведениям А. Богданович, у него в Николаевском корпусе учился незаконный сын. После покушения на генерала Александр III «наградил» Черевина, позволив усыновить юношу[474]. Однако Черевин не

делал карьеры сыну, и он так и остался в достаточно скромных чинах. О том, что у Черевина были побочные дети, мельком упоминает А.А. Половцев в октябре 1883 г.: «В клубе Черевин, занятый тем, что расходится с Фабр и передает детей сестре своей»[475]. Современники единодушно отмечали личную порядочность генерала, подчеркивая, что он «не принадлежал к числу выпрашивавших себе прибавочные оклады»[476]. Друг детства Александра III граф С.Д. Шереметев приводит достаточно характерный эпизод, отмечая, что Черевин не любил «заносчивости и самомнения даже в людях близких и которым он сочувствовал. Одному из таковых в ответ на воркотню служебной неудовлетворенности он сказал: «А Вы себя высоко цените?»»[477]. После переезда Александра III в Гатчину Черевин также переселился туда, заняв небольшую квартиру на первом этаже Кухонного корпуса Гатчинского дворца.

«Рабочий кабинет» П.А. Черевина фактически находился в Гатчинском дворце перед дверью в кабинет царя. Там, за особым столиком, Черевин и работал с документами. В «рабочие часы» Александра III он был единственным человеком, который мог войти к царю в кабинет без доклада[478]. Лейб-хирург Александра III профессор Н.А. Вельяминов отмечал, что П.А.

Черевин «был очень близок к Государю и всегда имел к нему доступ без доклада»[479]. Надо заметить, что не все великие князья имели на это право. Как ближайший сотрудник царя Черевин имел у себя под рукой все ключи от шифров, кроме Военного министерства и Министерства иностранных дел[480].

Современники подчеркивали, что Черевин обладал ярким характером и немалыми способностями. В.С. Кривенко вспоминал, что «по общему признанию, Черевин обладал недюжинными способностями, умел работать, умел постоять за себя и за своих подчиненных»[481]. Возможно, именно эти черты характера генерала и вызывали симпатию со стороны Александра III.

Тот факт, что Черевин постоянно пребывал «при царе», ставил его в особое, привилегированное положение. Очень многие желали использовать влияние Черевина для решения своих дел и делишек. Например, по просьбе Государственного секретаря А.А. Половцева Черевин организовал для дочери «Альфонса Ротшильда madame Ephrussi окно в Концертном зале, чтобы посмотреть на выход» 1 января 1884 г. в Зимнем дворце[482]. Иногда Черевин пробовал протежировать влиятельным просителям. В декабре 1888 г. он по просьбе великого князя Михаила Николаевича пы-

тался «пробить» место в Государственном совете для барона И.О. Велио. Надо заметить, что Александр III очень хорошо представлял себе, какие «расклады» стоят за подобными просьбами, и был очень сдержан в своих реакциях. Более того, по словам Черевина, он не имел «возможности говорить с государем, когда и о чем хочет, потому что разговаривает лишь за столом при детях, а если имеет сделать какое-либо сообщение, то догоняет государя, когда тот уходит в свой кабинет после завтрака или после обеда. О Велио уже пробовал говорить под тем предлогом, что завтракал с ним на прошлой неделе, но, кроме восклицания «А!», это заявление ничего не вызвало»[483].

Многие знали острый язык начальника царской охраны, поскольку характеристики Черевина, данные тем или иным сановникам, расходились по всему Петербургу. Характеристика Министра внутренних дел И.И. Дурново, данная П.А. Черевиным, «глуп во весь рост», моментально стала известна всему Петербургу[484]. Черевина побаивались, а его благосклонное внимание высоко ценилось. В результате «к нему ежедневно тянулись на поклон именитые лица, служебные тузы. Не подозревали они, что своим забеганием давали прибавочный материал для колких выступлений Черевина, не стеснявшегося в своих харак-

теристиках»[485].

Поскольку Черевин был пьющим и хлебосольным хозяином, то со временем в его квартире в Кухонном корпусе постепенно образовался своеобразный клуб. Туда имели доступ не только министры и сановники, но и «простые смертные», которые были по душе генералу. Фактически Черевин держал открытый стол, который ему не стоил ни копейки, поскольку все необходимое поступало бесплатно из дворцовой кухни, буфета и погреба[486].

Есть соблазн написать, что клуб Черевина был местом сбора информации о настроениях различных социальных слоев и что болтовня гостей позволяла Черевину «быть в курсе», однако это скорее характерно для нашего времени, чем для конца патриархального XIX века. В.С. Кривенко отмечал, что «клуб Черевина» «политического значения не имел», поскольку «особы сдерживались». За столом сплетничали о разных городских новостях, и разъезжавшиеся гости «наматывали себе на ус крылатые словечки Черевина»[487].

П.А. Черевин, постоянно находясь рядом с императором, стал другом семьи. Конечно, насколько это было возможно. К нему уважительно относились императрица Мария Федоровна и царские дети. Чере-

вин ценил такое к себе отношение и действительно был верным слугой императора, готовым выполнить *любое его распоряжение.* Буквально. В силу этого он не считал для себя зазорным решать проблемы, которые далеко выходили за рамки его прямой компетенции. Во время проведения военных маневров в Бресте, потребовалось срочно доставить из Петербурга прусский мундир Александра III, поскольку неожиданно для российской стороны эти учения выразил желание посетить Вильгельм I. Эту проблему решал именно П.А. Черевин, предварительно проконсультировавшись с молодым, безвестным тогда железнодорожным чиновником С.Ю. Витте[488].

Генерал Черевин даже искал кормилиц для детей Александра III. О «кормилицах» следует сказать особо. Упоминаемый ниже эпизод дошел до нас в дневнике А. Богданович. Она ссылается в качестве источника на генерала Баранова, в 1881 г. занимавшего должность градоначальника Петербурга[489]. Богданович дает понять, что под «кормилицами» имеются в виду простолюдинки, которых якобы поставлял Александру III «для собственного употребления» Черевин. Говоря об этом, казалось бы, малозначительном эпизоде, следует иметь в виду следующее. Во-первых, Александр III всегда внимательно относился к своим детям. Во-вторых, по свидетельству лейб-педиатра

Раухфуса, Мария Федоровна не кормила сама своих детей, а Александр III настаивал на том, чтобы кормилица «по типу» должна была походить на мать. И именно Черевина он «озадачил» поиском схожей по типажу кормилицы из народа. Черевин выполнял самые разные поручения царя, и когда тот приказал ему найти кормилиц, именно кормилиц, для своих детей, то генерал, выполнил и этот приказ. А генеральша Богданович изложила полученные «сведения» в своей трактовке.

Генерал П.А. Черевин выполнял необычные приказы царя и по своей «специальности». В мае 1883 г. он по высочайшему повелению передал «по принадлежности» Знак отличия военного ордена Св. Георгия IV степени проживавшему в Москве «старцу» М.И. Муравьеву-Апостолу ко дню празднования 200-летнего юбилея лейб-гвардии Семеновского полка. Этого солдатского «Егория» декабрист М.И. Муравьев-Апостол получил еще за участие в Бородинском сражении.

Черевина не единожды пытались «свалить» с его должности. Недоброжелателей, особенно в великокняжеской среде, у него хватало. Когда в октябре 1888 г. в 49 верстах от Харькова, близ станции Борки, царский поезд, двигавшийся со скоростью более 60 верст в час, сошел с рельс, ответственность за произошедшее немедленно возложили на П.А. Черевина.

Следственная комиссия во главе с сенатором А.Ф. Кони сразу установила, что о покушении не могло быть и речи. Начали искать виновных. Следствие установило, что были нарушены инструкции, связанные с комплектованием состава чрезвычайной важности, вследствие чего императорский поезд приобрел вес без паровозов до 30 тыс. пудов и превосходил длину и тяжесть обыкновенного пассажирского поезда более чем в два раза, соответствуя товарному поезду в 28 груженых вагонов.

Среди виновных в крушении молва называла генерала П.А. Черевина и полковника Е.Н. Ширинкина[490]. Якобы именно по их приказанию скорость тяжелого поезда превысила все допустимые пределы. Буквально через месяц после катастрофы один из сановников записал в дневнике слова все еще очень влиятельного К.П. Победоносцева, что «…главным виновником все-таки является охрана с пьяным Черевиным во главе, который требует беспрекословного исполнения своих приказаний»[491].

Докладывая о предварительных результатах следствия Александру III в Гатчинском дворце, А.Ф. Кони упомянул, что начальника царской охраны также надо подвергнуть допросу. Александр III не возражал. В январе 1889 г. вопрос о возможности привлечения к суду Черевина и других лиц был вынесен на заседание

Государственного совета. Однако прежде их допросили следователи. Черевин встретил их в генерал-адъютантском сюртуке, «застегнутым на все крючки, был изысканно вежлив и весьма спокойно дал умное и обстоятельное показание»[492]. Оно сводилось к тому, что во время одной из остановок он высказал сожаление полуторачасовым опозданием императорского поезда. Но при этом подчеркнул, что он – «начальник охраны», и его «распоряжения, вытекающие из заботы о безопасности государя, приноровлены к точно определенному времени и стоят в связи с целым рядом приказаний и действий», почему он «прямо заинтересован, чтобы императорские поезда приходили по расписанию минута в минуту»[493]. Характерно, что по окончании допроса Черевин сам задал следователям несколько вопросов, связанных с впечатлениями местного населения от произошедшей катастрофы.

6 февраля 1889 г. состоялось заседание Особого присутствия Государственного совета. Оно должно было определить степень виновности причастных к трагедии высших должностных лиц. На этом заседании присутствовали представители департаментов, пять министров (МВД, юстиции, Императорского двора, управляющий Морским министерством, Министерством путей сообщения) и два великих князя. Поскольку Черевин не был главной фигурой на этом за-

седании, то его имя затронули только вскользь. Когда дело о расследовании закончилось, его имя даже не упоминалось. В трагедии как всегда оказались виновны «стрелочники», одним из них оказался заведующий технической частью императорских поездов инженер Горбунов, его сместили с поста. Тем не менее тот факт, что всесильного начальника царской охраны подвергли допросу наряду с прочими, говорит о том, что император Александр III был принципиальным человеком, не делившим окружение на «своих» и «чужих».

Независимое положение П.А. Черевина порождало массу врагов. Недоброжелатели были очень разными. Консерваторов представлял аскет К.П. Победоносцев, которого раздражало и влияние, и «жизнелюбие» генерала. Были и естественные, «идейные» недоброжелатели из революционного лагеря. Например, В.Л. Бурцев в своей известной статье заклеймил Черевина как «главного столпа русской реакции»[494] Конечно, он явно преувеличивал роль генерала в среде «русской реакции». Но даже идейный вдохновитель терроризма отдавал должное колоритному генералу: «Черевин был очень смышленый, остроумный и в домашнем обиходе даже добродушный человек, но совершенный политический дикарь и глубокий невежа: тип денщика в генеральском мундире. Алексан-

дра III он боготворил»[495]. Революционер справедливо отмечал, что «Черевин при Александре III был грозою дворца и никого в грош не ставил»[496].

Была и третья сила, не переваривавшая П.А. Черевина. Правда, следует заметить, что неприязнь была взаимная, поскольку своих недоброжелателей Черевин прямо называл «сволочью». Так он называл все министерские и придворные властные силы и даже некоторых из великих князей. Причем последних в первую очередь.

Особенно недолюбливал Черевин великого князя Владимира Александровича и все его семейство. В.Л. Бурцев приводит эпизод, когда младший брат царя, великий князь Владимир Александрович, взбешенный, горько жаловался на безнаказанность любимца, царь очень хладнокровно посоветовал ему: «Если ты обижен, вызови его на дуэль, а что же ты клянчишь?»[497]. Приводя этот эпизод, следует иметь в виду, что великий князь Владимир Александрович и Александр III выросли вместе, и их очень многое связывало. И тем не менее…

Окружающие очень по-разному оценивали масштаб личности генерала Черевина. Те, кто видел только внешнюю сторону, писали о пьянстве, «склонности к сальным анекдотами и беспощадным, цинич-

ным намеками и недомолвкам», называя генерала Черевина «царским шутом»[498]. Те, кто сталкивался с генералом Черевиным «по работе», отмечали его порядочность, острый ум, административные дарования и преданность, с сожалением признавая, что пьянство генерала негативно отражается на его репутации.

Все враги П.А. Черевина активно использовали тот факт, что начальник охраны царя пил. Причем очень по-русски. Основательно пить Черевин стал еще до Русско-турецкой войны. Об этом все знали, и об этом ходили даже легенды. Так, А. Богданович в 1888 г. записала одну из характерных баек еще времен Александра II. Согласно ей, Александр II встретил в Ливадийском саду «утром Черевина, совсем пьяного. Государь его спросил: «Где это ты так рано успел?» «Везде, ваше величество», – был ответ»[499]. При этом знающие люди отмечали, что Черевин «заправлялся» с утра в дворцовой аптеке, где аптекарь готовил ему различные смеси водок и наливок.

Мемуарных и дневниковых упоминаний о пьянстве Черевина множество. Так, государственный секретарь А.А. Половцев в своих дневниковых записях неоднократно отмечал алкогольную зависимость Черевина. При этом он сам был с генералом «на дружеской ноге». 5 мая 1883 г.: «Захожу к Черевину, кото-

рый, несмотря на позднее время, только что встал с постели и гуляет в халате по комнате, в коей расставлены принадлежности туалета, чай и водка с закуской»; 18 июня 1883 г.: «Входит Черевин, прежде всего спрашивает рюмку водки и сообщает, что путешествие удалось превосходно»; 25 октября 1883 г.: «По обыкновению останавливаюсь на квартире Черевина, который только что встал с постели и начинает день рюмкой водки»[500].

Те кто отдавал должное Черевину писали, что он «веселый, забавный собеседник, всегда почти находившийся во дворце, под рукой, пользовался общим расположением царской семьи. Над его явной слабостью к вину подтрунивали, но в особый грех эту гибельную склонность именно ему не ставили, точно придерживаясь русской пословицы «Пьян да умен, все угодья в нем». В Черевина, видимо, верили, как в лицо хорошо, основательно хорошо, знакомое с тайными политическими организациями и со способами борьбы с ними. Быть может, составилось убеждение в его счастливой звезде, что он убережет»[501]. Об этом же пишет и С.Ю. Витте. Он отмечал, что Черевин «был очень склонен к употреблению спиртных напитков, но к Черевину как Император Александр III, так и Императрица Мария Федоровна относились очень

благосклонно»[502], и хотя «он весьма часто, можно сказать, почти ежедневно, был не вполне в нормальном состоянии, но Императрица Мария Федоровна осталась в высокой степени к нему расположенной и весьма любила и уважала Черевина»[503]. Генерал Н.А. Епанчин, близко знавший Черевина, писал о нем: «Черевин в известной степени злоупотреблял спиртными напитками, но это, безусловно, не мешало ему работать как следует»[504]. Он подчеркивал порядочность П.А. Черевина, отмечая его острый ум и опыт в административных делах. Таким образом, о пьянстве Черевина было известно всем, однако большинство мемуаристов отмечали, что П.А. Черевин являлся человеком чести и долга. Можно утверждать, что Александр III, прекрасно зная о склонности к спиртному своего начальника охраны, прощал ему чисто русскую слабость за его обязательность, преданность и правдивость.

Тем не менее «русская слабость», видимо, со временем перешла в стадию алкоголизма. Это осознавалось как самим Черевиным, так и Александром III. А. Богданович, приводя переданный ей разговор императора и Черевина, отмечает фразу генерала о том, что «всем известна его болезнь»[505]. Следует отметить, что этой «болезнью» Черевина довольно актив-

но пользовались, для того чтобы «выкачать» из него «закрытую» информацию о внутренней, семейной жизни императора Александра III. Так, А.А. Половцев прямо пишет в дневнике: «Чтобы развязать язык Черевина, приказываю подать бутылку вина, и, действительно, это удается, потому что он рассказывает несколько характерных из гатчинского быта анекдотов»[506]. Тот же Половцев осуждает болтливость Черевина в «чужой» компании: «Черевин весьма хороший человек. Но проводит жизнь в яхт-клубе, где после первой рюмки вина начинает рассказывать все, что ему известно»[507].

«Слабость» Черевина стала раздражать императора. Так, Александр III ежегодно проводил со своими соратниками по Русско-турецкой войне ужины «в память Мечки» (30 ноября 1877 г.). На этих ужинах хотя и много выпивалось, однако все держали себя в рамках, Черевин позволял себе напиваться и «смело» говорить с царем. Дядю императора Александра III, великого князя Михаила Николаевича, главу Государственного совета, такое поведение Черевина буквально повергало в ступор: «Великий князь в доказательство того, с какой смелостью Черевин говорит, рассказывает, что на последнем мечкинском ужине 28 ноября (1889 г. – И. З.) Черевин, правда в пьяном виде, при всех приставал к государю за то, что он

не любит Дмитрия Мирского… Государь отмалчивался, а потом оправдывался»[508]. На последнем таком ужине в ноябре 1893 г. Черевин «дошел до печального состояния», и «Государь не скрывал своего неудовольствия выходками Черевина». Мемуарист отмечает фразу Александра III: «Он просто был неприятен», – и говорил вообще, как Черевин себе вредит и как вообще он стал слаб»[509]. Тем не менее положение П.А. Черевина при Александре III так и не было поколеблено.

После смерти Александра III 20 октября 1894 г. молодой император Николай II оставил на своих постах всех министров отца. В том числе и П.А. Черевина, который продолжал возглавлять охрану молодого царя. К этому времени ситуация в стране принципиально изменилась по сравнению с рубежом 1870-1880-х гг., когда страну потрясали террористические акты, направленные против носителей верховной власти. Александру III удалось сбить волну революционного терроризма. Поэтому первые годы правления Николая II проходили относительно спокойно. Но новое царствование – это всегда и новые лица, поэтому вскоре произошли некоторые изменения в организации личной охраны Николая II.

В 1894 г. П.А. Черевину было 57 лет, по тем временам – солидный возраст. П.А. Черевин прекрасно по-

нимал, что его время уходит. Он начал задумываться о том, какое положение при Дворе займет его преемник. Было очевидно, что этот человек уже не станет личным другом императора и в изменившейся внутриполитической ситуации начальник охраны царя уже не будет играть заметной политической роли при Дворе. Учитывая новые веяния, генерал-адъютант П.А. Черевин подготовил проект записки, обозначившей контуры возможных изменений. В ней он писал, что в случае упразднения должности «Дежурного при Его Императорском Величестве генерала» было бы целесообразно все охранные структуры, находившиеся в его ведении (Сводно-гвардейский батальон, 1-й Железнодорожный батальон, Дворцовую полицию, Инспекцию императорских поездов, Канцелярию Дежурного генерала) подчинить министру Императорского двора, с присвоением ему прав и обязанностей Дежурного генерала[510].

Последним крупным мероприятием, к которому П.А. Черевин приступил во второй половине 1895 г., стала подготовка к коронации Николая II. Он лично выезжал в Москву, где провел совещание руководителей всех подразделений, отвечавших за безопасность царя. Последним его решением было распоряжение о возложении на Дворцовую полицию обязанностей по обеспечению первых лиц страны телефонной спец-

связью. Это решение состоялось буквально за два дня до смерти П.А. Черевина, 17 февраля 1896 г.

Как часто бывает в России, именно водка погубила этого неординарного человека. В последние годы Черевин пил «больше обыкновенного». Иногда так, что его привозили в чужой карете и в чужой шубе. Поскольку на морозе пьяному «море по колено», Черевин простудился, и простуда переросла в двустороннее воспаление легких[511].

П.А. Черевин до конца сохранил привязанность членов императорской семьи. Спустя много лет великая княгиня Ольга Александровна вспоминала о Черевине как о «дружелюбном, великодушном и скромном» человеке, подчеркивая, что «он был очень популярен в Петербурге»[512].

Когда в феврале 1896 г. П.А. Черевин заболел, об этом немедленно доложили Николаю II. Последний император был очень скуп на эмоции в своем дневнике, но 18 февраля он записал: «Вчера узнал, что у Черевина началось воспаление легкого; сегодня у него оно распространилось на оба легких, и вечером положение стало опасным. Не хочу верить в плохой исход». На следующий день он посетил умиравшего начальника охраны. 19 февраля 1896 г. он записал в дневнике: «В 9 '/, отправился навестить Черевина; с утра ему стало гораздо хуже и всякая надежда про-

пала. Он тихо скончался при мне и за несколько минут еще говорил со мною. Невыразимо жаль его; тяжело терять такого верного и честного друга». 24 февраля 1896 г. Николай II присутствовал на отпевании П.А. Черевина в Кавалергардской церкви, а затем пешком проводил гроб до Николаевского вокзала, откуда тело было перевезено в Костромскую губернию, в родовое имение П.А. Черевина.

П.А. Черевин безотлучно находился рядом с царской семьей с 1881 г., т. е. 15 лет. За это время бывало всякое, но он тем не менее сохранил привязанность и Александра III, и императрицы Марии Федоровны, и их сына, Николая II, который охарактеризовал П.А. Черевина как «верного и честного друга». В устах императора это – высокая оценка. Со смертью П.А. Черевина, возглавлявшего службу безопасности с 1881 г., закончилась целая эпоха. Впоследствии ни один из его преемников не приобрел и части того доверия, которым пользовался начальник царской охраны. Несмотря на все свое влияние, П.А. Черевин сознательно дистанцировался от политических интриг, предпочитая заниматься своими прямыми обязанностями. Система охраны, сформированная при его участии в 1881 г., без особых изменений просуществовала до начала 1905 г., когда Россию накрыла вторая волна терроризма, уже эсеровского, и

новые лица начали менять систему охраны Николая II в соответствии с новыми реалиями политической борьбы.

Отношение российских императоров к личной охране

На протяжении XIX – начала XX вв. российская империя прошла путь от «апогея самодержавия» времен Николая I до начала формирования конституционной монархии в период правления «позднего» Николая II. Естественно, в отношении российских императоров к самому факту личной охраны были существенные отличия.

Николай I, начавший царствование с расстрела декабристов и следственного дела над ними, завершившегося казнью пятерых участников восстания, относился к вопросам обеспечения собственной безопасности достаточно серьезно. Но всячески демонстрировал, что может жить в собственной стране как хозяин. Он позволял себе свободно гулять по городу, посещать публичные мероприятия и выезжать к бунтующей толпе практически без охраны. Николай Павлович с полным правом мог сказать в конце 1840-х гг. (в это время по Европе прокатилась волна буржуазных революций со всеми сопутствующими эксцессами), что он последний монарх Европы, который может позволить себе гулять по своей столице без всякой охраны. Но император очень внимательно читал еже-

годные аналитические доклады III Отделения и Отдельный жандармский корпус довольно успешно решал задачи подавления любых намеков на реальную подпольную деятельность.

Александр II пытался копировать манеру поведения своего отца, но политические реалии 1860-х гг. были уже совершенно иные. После покушения в 1866 г. на императора его личная охрана начала уплотняться. Он воспринимал это с неудовольствием. Однако не препятствовал созданию новых структур, обеспечивающих его личную безопасность. После серии покушений, которая началась в апреле 1879 г., вопросы обеспечения личной безопасности царя становятся первостепенными. Надо отметить, что император выполнял все требования охраны, но у него оставались иллюзии, что все можно вернуть к той ситуации, с которой начиналось его царствование. Именно это заставило царя остановить карету после взрыва первой бомбы, брошенной 1 марта 1881 г. Рысаковым, что и стоило ему жизни.

Александр III в полной мере осознавал, к каким потрясениям может привести гибель двух императоров подряд от рук террористов. Поэтому он переезжает в Гатчину и всячески поддерживает меры по коренной реорганизации своей личной охраны. Именно при Александре III начинается подлинно «профес-

сиональная» история подразделений государственной охраны в России (предшественников нынешней ФСО). Именно у Александра III и его окружения происходит осознание, что фигуры охранников являются непременным и необходимым атрибутом императорских резиденций. Монарха это совершенно не радовало, но даже после того, как волну народовольческого терроризма удалось сбить, структура охраны императора, сложившаяся ко второй половине 1881 г., продолжала совершенствоваться.

Николай II взошел на престол в относительно спокойные годы. Но в начале 1900-х гг. Россию накрыла вторая волна политического терроризма. Эсеровский терроризм пришел на смену народовольческому. Отношение Николая II к личной охране окончательно сформировалось в ходе Первой русской революции, когда с 1905 по 1909 г. он фактически заперся в своих пригородных резиденциях, посетив за это время столицу только четыре раза. Это отношение формировалось под влиянием ряда впечатлений. Он прекрасно помнил смерть своего деда Александра II в залитом кровью кабинете императора в Зимнем дворце. Это воспоминание заставляло его на протяжении всей жизни относиться к вопросам охраны всерьез, не пренебрегая мелочами. Он вырос среди плотной охраны, окружавшей императора Александра III, и ее

присутствие было для него естественным и привычным. 22 марта 1881 г. он стоял на ступенях Аничкова дворца, когда его отец проводил смотр Сводной роты. Унтер-офицеры Сводной роты учили наследника стрелять и привили ему любовь к армейской службе. Весной 1889 г., когда цесаревич Николай Александрович вступил в командование ротой Преображенского полка, были приняты меры по охране наследника. Во время традиционных учений в Красном Селе у барака цесаревича стояли часовые от Преображенского полка. Там же находились командированные от Департамента полиции агенты в гражданской одежде[513].

На Рождество для чинов охраны непременно устраивалась елка с подарками, а на Пасху император считал своим долгом похристосоваться со всей охраной. Во время пребывания в Александровском дворце по понедельникам, средам и пятницам Николаю II и цесаревичу Алексею в особых судках доставляли на пробу солдатскую пищу от Сводного полка, а в остальные три дня пробу приносили конвойцы.

К армейской охране Николай II также относился очень внимательно. Это было частью его профессии. Так, осенью 1901 г. леса вокруг Спалы во время отдыха царской семьи охраняли эскадроны 15-го драгунского Александрийского полка. Полк поэскадронно был расквартирован вокруг лесного массива в дерев-

нях, прикрывая все дороги. От эскадронов на дорогах выставлялись посты по 6–8 человек, связанные между собой конными разъездами. Николай II был подчеркнуто внимателен к офицерам и нижним чинам полка, периодически общаясь с ними. Перед отъездом он счел необходимым провести высочайший смотр полка, поблагодарив всех за службу[514].

Царь серьезно относился к любой тревожной информации Департамента полиции и в целом прислушивался к их просьбам. Он терпеливо выполнял их рекомендации, но периодически стремился вырваться из-под опеки полицейской охраны, особенно во время восторженных встреч в провинции. Он буквально стремился окунуться в восторженную толпу, которая разрушала в нем представления о том, что вся страна желает его смерти. Подобные экспромты царя подчас ставили охрану в очень трудное положение.

Как писала близко знавшая Николая II баронесса С.К. Буксгевден: «Он никогда не боялся покушений. Не боялся за свою жизнь, не был трусливым и даже восставал против элементарных мер безопасности»[515]. Для Николая II была характерна трезвая оценка степени угрозы его личной безопасности. Например, летом 1906 г. он оставался в Петергофе и принимал доклады министров в Монплезире, в то время как в Кронштадте шло подавление восстания ма-

тросов Балтийского флота и стекла дворца дребезжали от ружейной и артиллерийской стрельбы. Вместе с тем он учитывал неизбежные риски своей публичной профессии. Николай II старался избегать во время встреч с народом закрытых экипажей, понимая, что люди должны видеть своего царя. Со временем эта трезвость в оценках степени личного риска переросла в религиозный фатализм. Судя по воспоминаниям современников, Николай II «смерти не боялся и говорил, что верующий в Бога человек и не должен ее бояться»[516]. Нельзя забывать и то, что Николай II был свидетелем гибели П.А. Столыпина в 1911 г. в Киеве от рук террориста.

Однако царь стремился сохранить для себя и своей семьи иллюзию свободы. Так, баронесса Буксгевден упоминала, что когда в 1905 г. охрана через министра Императорского двора В.Б. Фредерикса попыталась увеличить число сопровождающих царя во время его верховых прогулок, Николай II ответил своему министру: «Я могу брать также и целый эскадрон со мной, но вся прелесть моей прогулки пропадет»[517].

Вместе с тем мемуаристы преувеличивают неприятие Николаем II «элементарных мер безопасности». Он очень серьезно относился к этим вопросам, и система охраны, унаследованная им от отца, совершенствовалась только с его ведома. Другое дело, что он

хотел, чтобы охрана, оставаясь максимально эффективной, была незаметна для окружающих. Все мемуаристы в один голос утверждают, что царь раздражался, когда кольцо охраны становилось слишком заметным и навязчивым.

Императорская кухня

Гофмаршальская часть Министерства Императорского двора

Поесть хорошо и вкусно любят все. Поэтому в повседневной жизни императорских резиденций кухни занимали значимое место, как и все, связанное с организацией процесса питания. Это был довольно громоздкий «механизм», в котором взаимодействовали сотни людей. Деятельность этого «механизма» регламентировалась как инструкциями и положениями, так и негласными традициями «по образцу прошлых лет».

Обеспечением питания Императорского двора занималось одно из «установлений» Министерства Императорского двора, именовавшееся Гофмаршальской частью. Это наименование официально ввели 15 июня 1891 г. и, естественно, у Гофмаршальской части были предшественники, носившие иные именования[518]. Но, так или иначе, именно Гофмаршальская

часть Министерства Императорского двора, в числе прочего, заведовала «довольствием» Императорского двора.

Упоминая о предшественниках Гофмаршальской части как установлениях Императорского двора, мы должны иметь в виду, что структуры, обеспечивавшие соответствующим питанием первых лиц, будь то Московское царство или Российская империя, имелись исстари. Например, во времена Елизаветы Петровны императорским столом заведовала Придворная контора во главе с обер-гофмаршалом графом Левенвольде. Согласно штата, утвержденного императрицей 16 мая 1741 г., в ее состав входило несколько частей:

1. *Кормовые погреба.* В них хранились разного рода столовые припасы, поваренная медная, оловянная и железная посуда. Заведовал этим подразделением «кухеншрейбер», в подчинении которого находились: оловянный мастер с учеником, два медника с двумя работниками, шесть погребных служителей и два писаря.

2. *Запасные и повседневные фряжские погреба,* хранившие вина, водки и пития. Там же хранились свечи восковые и сальные, разная столовая посуда, от хрустальной до деревянной. За царские вина отвечали «келлермейстеры». В этих погребах вина раз-

ливались по бутылкам. В подчинении «келлермейстера» находились водочные мастера с учениками, купор и подкупоры, бочары, корфяной мастер с учеником и служители для разливки питий и мытья посуды, а также три писаря.

3. *В Овощной и конфектной палате* хранились запасы чая и сахара и разные «овощные и конфектные принадлежности», а также фарфоровая и «парцелиновая» посуда для кофе и чая. Отметим, что до марта 1741 г. «овощная и конфектная» палаты существовали раздельно. В «Конфектной» палате значились «конфектные мастера», подмастерья, ученики, и резчик для «вырезания стекол в пирамиды», где укладывались конфеты и другие украшения.

Кроме этого были *Кофешенкская палата большая и несколько малых.* Они отвечали за варку шоколада, приготовление чая и кофе. Там хранился сахар разных сортов, чай, кофе, шоколад, леденцы и фарфоровая посуда[519].

Столовое серебро, золотые и серебряные сервизы находились в ведении «зильбердинера».

Сама Императорская кухня в XVIII в. традиционно делилась на три части: верхнюю кухню, среднюю и нижнюю кухни. Верхняя кухня предназначалась для особ императорской фамилии и знатных придворных лиц. Этой кухней заведовали мунд-кохи. Как мы

увидим впоследствии, эта веками формировавшаяся структура царских кухонь в целом сохранила свою структуру и в XIX – на-5 XX вв.

Если вернуться в век XIX и взять «гастрономическую составляющую» в деятельности Гофмаршальской части, то в ее ведение входило множество задач: составление меню завтраков, обедов и ужинов и приготовление высочайших столов. Чиновники Гофмаршальской части составляли списки приглашенных к высочайшему столу, планы расположения самих обеденных столов, рассылали пригласительные билеты и повестки, наблюдали за порядком размещения особ, приглашаемых к «большим» императорским столам, составляли и печатали меню на парадных картах и музыкальные программы. Они также формировали убранство дворцов и помещений для парадных обедов и балов, устраивали буфеты, назначали в отправляемые за границу поезда соответствующих придворнослужителей с кухней, буфетом, провизией и винами. Кроме этого, Гофмаршальская часть занималась обеспечением Императорской свиты довольствием, заготавливала и отвечала за хранение продуктов, предназначенных для членов императорской фамилии, заведовала императорскими кладовыми (сервизной, винной и бельевой).

Проще говоря, чиновники Гофмаршальской части

отвечали за все, что было так или иначе связано с обеспечением стола императорской фамилии. Поэтому придворные острословы называли этих чиновников, многие из которых носили военные мундиры, «полковниками от котлет». Со временем это выражение стало носить почти официальный характер, и на него не обижались, тем более, что «полковники от котлет» исправно получали кресты за выслугу лет и со временем превращались в «генералов от котлет». Ну и, кроме того, «военная служба» при царской кухне проходила не в пример сытнее и спокойней обычной военной службы в армейском полку Однако это спокойствие было относительным, поскольку любой «гастрономический прокол» на парадном обеде мог обернуться если не крушением карьеры, то очень крупными служебными неприятностями «на высочайшем уровне».

Екатерина II. Неизвестный художник. XVIII в.

Это во многом связано с тем, что организация питания в императорских резиденциях всегда выходила за рамки чисто утилитарных задач. *Царские тра-*

пезы были важнейшей специфической формой общения императорской семьи со своим окружением — особый характер этого общения позволял обсуждать и, подчас, принимать решения в неформальной обстановке. А в России традиционно очень многие важные решения принимались именно в неформальной обстановке. Сам факт приглашения к царской трапезе всегда высоко ценился, поскольку свидетельствовал о причастности к «ближнему кругу» царя.

Чашка Екатерины II. Императорский фарфоровый завод. 1770-е гг. ГМЗ «Петергоф»

Для мемуаристов фиксация кулинарных пристра-

стий или номенклатура повседневного меню первого лица государства была стандартным «пунктом» в их писаниях. Например, о Екатерине II современники вспоминали: «Вседневный обед государыни не более часа продолжался. В пище она была крайне воздержана. Никогда не завтракала и за обедом не более как о трех или четырех блюд умеренно кушала: из вин же одну рюмку рейнвейну или венгерского вина пила; и никогда не ужинала»[520]. Другие детализировали «вседневное» меню императрицы, упоминая, что по утрам она пила крепчайший кофе, делясь сливками и сухарями с любимой левреткой. Обед Екатерины II был относительно незатейливым: говядина с соленым огурцом, вишни и яблоки, а в качестве питья – рюмка мадеры или рейнвейна и распущенное в воде смородиновое желе. Обычно она не ужинала, за исключением праздничных дней, и не оставалась за столом более часу[521].

Немки, которые как жены великих князей появились в России со времен Петра I, привезли с собой и гастрономические привычки, впитанные ими с детства. Первой немкой на российском троне стала Екатерина II, она вывела эти гастрономические привычки на «высочайший уровень». К их числу можно отнести и клас-

сический берлинский штрудель[2], и крепчайший утренний кофе.

[2] Штрудель (от нем. *Strudel* — смерч, скрученность, воронкообразный вихрь. Кондитерское изделие балканского происхождения (возможно, византийского или даже древнегреческого), получившее в XVIII в. немецкое наименование через австрийских кондитеров и ставшее одним из дежурных кондитерских изделий немецкой, австрийской, чешской и венгерской кухонь. Штрудель приготавливается из вытяжного теста, и именно благодаря этому (для него не требуется дрожжей) это изделие получило такое распространение в торговле (оно быстро выпекается, не черствеет). Другая черта, привлекавшая внимание кондитеров к штруделю, – это возможность на базе одного и того же теста варьировать вкус изделия, меняя его начинку. Штруделн приготавливаются не только сладкими (с вишней, орехами, земляникой, яблоками, шоколадом, маком), но и с грибами, капустой, картофелем, мясом и даже с рыбой.

Кофейный и чайный сервиз. Мейсен. 1790 г.

Судя по всему, Екатерина II была «классической» кофеманкой. Ее спитый утренний кофе заваривался после нее несколько раз слугами, и им хватало. Сохранилась легенда, согласно которой «матушка-императрица» в знак особой милости дала испить своего утреннего «кофею» старику-сенатору. После кофе такой крепости того едва сумели откачать.

Большой любительницей крепкого кофе была и невестка Екатерины II императрица Мария Федоровна (Вюртембергская). По свидетельству очевидцев, «по-

утру вставала она в 7 часов, а летом в 6 часов, обливалась холодною водою с головы до ног и после молитвы садилась за свой кофе, который пила всегда очень крепкий, а потом тотчас занималась бумагами»[522]. Еще раз отметим, что в традиции пить крепкий кофе ранним утром прослеживалась отчетливая национальная составляющая, связанная с тем, что все русские императрицы и очень многие великие княгини приезжали в Россию из Германии. На родине они с детства впитывали эту привычку, успешно прижившуюся и при русском Императорском дворе.

В. Боровиковский. Императрица Мария Федоровна

Но требовали императрицы для себя кофе соответствующего качества. В мемуарной литературе описано несколько «кофейных эпизодов», когда императрицы жестко «разбранивали» должностных лиц по Гоф-

мейстерской части, которые отвечали за их «стол»: «…Императрица на него разгневалась за кофе, который ей показался кислым». Правда, «отхлынув», Мария Федоровна «оправдывалась» перед своим камердинером, ссылаясь именно на свои с детства сформированные вкусы: «Прости меня, – говорила она камердинеру, – за мою вспыльчивость. Ты знаешь, как немки любят кофе: ничем нельзя их рассердить больше, как сделать кофе не по вкусу»[523].

В рассматриваемый нами период XIX – начало XX вв. императорские кухни находились в ведении обер-гофмаршала, который возглавлял Гофмаршальскую часть Министерства Императорского двора[524]. Чин обер-гофмаршала был введен в Табель о рангах как придворный чин II класса еще в 1726 г. Обер-гофмаршалу в свою очередь подчинялись гофмаршалы (от нем. *Hofmarschall),* являвшиеся придворными чиновниками III класса.

В различные исторические периоды этот чин имели весьма заметные персоны, возглавлявшие Придворную контору[525]. При Николае I дворцовым хозяйством занимались К.А. Нарышкин (1821–1838 гг.); кн. Н.В. Долгоруков (1838–1844 гг.) и гр. А.П. Шувалов (1850–1873 гг.). При Николае II должность обер-гофмаршала последовательно занимали кн. А.С. Долго-

рукий (1899–1912 гг.) и гр. П.К. Бенкендорф (1912–1917 гг.).

Биография гр. Павла Константиновича Бенкендорфа (1853–1921) довольно типична для придворного чиновника-аристократа. Выходец из знаменитого дворянского рода Бенкендорфов, он окончил Пажеский корпус, затем служил в элитных столичных гвардейских кавалерийских полках, где не только буйствовал по молодости на офицерских пирушках, но и отметился на литературном поприще как автор «Краткой истории лейб-гвардии Гусарского Его Величества полка»[526]. Во время Русско-турецкой войны 1877–1878 гг. участвовал в боевых действиях на Кавказском фронте. После чего и началась его придворная карьера. Он не только сохранил офицерский мундир, но и стал в 1905 г. генерал-адъютантом, а в 1912 г. – генералом от кавалерии. Любопытно, что П.К. Бенкендорф был женат на Марии Сергеевне Долгоруковой, которая в своем первом браке являлась женой непосредственного начальника Бенкендорфа – обер-гофмаршала князя А.С. Долгорукого. Современники описывали П.К. Бенкендорфа следующим образом: «Дядя Павлин Бенкендорф, – рассказывала княгиня С. Волконская, – был высокий, красивый, худощавый старик, до конца сохранивший и изысканную прелесть манер, и как внешнюю, так и внутреннюю свою безукоризнен-

ность… В начале февраля 1921 года их, наконец, выпустили. Переехав эстонскую границу, старый граф заболел и тут же в карантинной больнице в три дня скончался… Похоронили его на семейном кладбище в Фалле…». Тем не менее, П.К. Бенкендорф успел после 1917 г. оставить воспоминания, которые являются важным источником по истории последнего года жизни семьи Николая II.

Гофмаршальская часть являлась важной и влиятельной частью Придворного ведомства. Царские кухни традиционно были сложным и отчасти стихийным механизмом. «Порядок на кухне» начал наводить Павел I. Продолжил эту практику педантичный Николай I, при котором Императорская кухня приобрела законченный характер и прочные традиции, в целом сохранявшиеся до 1917 г.

Одной из важнейших обязанностей Гофмаршальской части было обеспечение «*Собственного стола*» императорской семьи. *Этот «Стол» стоял вне категорий.* Императорский стол обслуживался исключительно придворными служителями. Что касается других *классов столов,* то по высочайше утвержденному 30 декабря 1796 г. «Придворному штату»[527] их число ограничивалось *тремя классами.*

К *первому классу* придворных столов относился так называемый *гофмаршальский стол* (или «кавалер-

ский») для дежурных офицеров и гостей Императорского двора. К этой же категории относился стол обер-гофмейстрины, от которого кормились жившие при Дворе фрейлины, и стол начальника кавалергардских рот. Весьма важным было и то, что по статусу гофмаршальского стола «Придворным штатом» 1796 г. предусматривалось, что «всякому, для кого стол назначен, позволяется иметь гостей, а содержатель по числу оных стол сервировать обязан».

Император Павел I

Со временем круг столовавшихся за гофмаршальским столом неоднократно менялся. Блюда, приготовленные по категории этого «стола», подавались самому гофмаршалу, министру Императорского двора, когда он находился в Петербурге, обер-гофмейстринам и свитским фрейлинам. Имели также право получать довольствие с этого стола военные, дежурившие при императорах, и офицеры, нёсшие в этот день караульную службу при дворце. Лица, представлявшиеся императорской чете и не удостоившиеся личного приглашения к Высочайшему столу, завтракали за столом гофмаршала в его присутствии[528].

Одной из производных от «статуса стола» стало широко бытовавшее понятие «гофмаршальский завтрак». Так, мемуарист упоминает, что в 1877 г. «во дворце после представления свиты последовал фамильный завтрак, а для всей свиты – гофмаршальский»[529].

При Александре III после доклада императору в его рабочем кабинете Гатчинского дворца, «прежде чем отпустить… из кабинета с милостивым пожатием руки, государь, подойдя к рабочему столу, надавил ногой находившуюся под ним пуговку, должно быть, от электрического звонка… это послужило сигналом, чтобы предложили ему позавтракать, когда он выйдет

из кабинета. Так и было сделано. Завтрак был вкусный и сытный, водка в маленьких графинчиках, с расчетом по две рюмки на одного с vis-a-vis, и две порционные бутылочки: красного и еще какого-то крепкого вина, хереса или мадеры. За общим столом… сидели всего три или четыре особы. Должно быть, это были дежурные придворные чины, в форме исключительно военной»[530]. Это описание гофмаршальского стола дано «разовым» докладчиком, которого чем бы ни накормили во дворце – все было замечательным.

Завсегдатаи императорских резиденций оценивали качество гофмаршальского стола достаточно противоречиво. С одной стороны, крупный чиновник Министерства Императорского двора генерал А.А. Мосолов считал, что гофмаршальский стол «мало чем отличался от стола Государя. Может быть, подавали немного меньше фруктов и ранних овощей». Действительно, было бы странно, если бы плохо покормили руководителя Канцелярии министра Императорского двора или гофмейстера, который ведал Императорской кухней. Один из офицеров императорской яхты «Штандарт» упоминал, что у флаг-капитана К.Д. Нилова стол был «от Гофмаршальской части, всегда очень хороший…»[531].

С другой стороны, С.Ю. Витте придирчиво заметил, что «ели при Дворе сравнительно очень скверно. Я не

имел случая часто бывать за столом императора, но что касается так называемого гофмаршальского стола, то за этим столом так кормили, что, можно сказать, почти всегда, когда приходилось там есть, являлась опасность за желудок»[532]. Конечно, Витте преувеличивал, но, возможно, такая критическая оценка качества блюд гофмаршальского стола была связана с тем, что честолюбивый мемуарист, по его словам, «не имел случая часто бывать за столом императора».

Нельзя не привести и мнение видного чиновника Министерства Императорского двора В.С. Кривенко, который в унисон с С.Ю. Витте писал, что «Придворная кухня, кондитерская и булочная также не могли удовлетворять вкусам заправских гурманов»[533]. Это мнение, видимо, из разряда «на вкус и цвет…». Возможно и то, что в лучших петербургских ресторанах, таких как «Донон», «Кюба» и в «Астории» готовили действительно очень хорошо. На качество кухни, безусловно, влияло и то, что в частных ресторанах повара – «шефы» были буквально «богами и главными воинскими начальниками», и над ними не довлел тот тяжкий груз ответственности, который неизбежно присутствовал на императорских кухнях. «Шефы» были раскрепощены в своих гастрономических изысках, работая на «квалифицированную» и разборчи-

вую публику На Императорской же кухне к гастрономическим изыскам относились с настороженностью, следуя «традиции прежних лет».

С.Ю. Витте

Кое-кто не желал садиться за гофмаршальский стол по «политическим» соображениям. Например, председатель 2-й Государственной думы, один из создателей партии кадетов Ф.А. Головин был принят императрицей Александрой Федоровной в 1907 г. «по должности». После приема оппозиционному думскому политику предложили отобедать за гофмаршальским столом в Большом Екатерининском дворце. «После приема у государыни камер-фурьер доложил мне, что готов завтрак, но я не счел нужным завтракать без хозяев и уехал на вокзал»[534]. Политик просто не знал, что «хозяева» никогда и не появлялись за гофмаршальским столом.

Добавим, что гофмаршальский завтрак предлагался не только из вежливости. Дело в том, что Александр III по большей части жил в Гатчине, а Николай II – в Царском Селе, поэтому сановники, отправлявшиеся на доклад к императору, вставали затемно, приводя себя в должный вид. Затем были путь до Варшавского или Витебского вокзалов, и почти часовая поездка в поезде. В «транспортной» суете многим из сановников было действительно не до завтрака. Кроме этого сказывалось и нервное напряжение перед «высочайшим докладом». Зато после удачного доклада, когда нервное напряжение спадало, все за гофмар-

шальским столом казалось вкусным, да и ледяная водочка в графинчиках оказывалась очень к месту…

Ко *второму классу* относились столы для караульных офицеров, дежурных секретарей и адъютантов, дежурных камер-пажей и пажей и некоторых других лиц. Князь П.А. Кропоткин (в молодые годы он обучался в Пажеском корпусе и, будучи камер-пажом, часто бывал при Дворе) упоминал, что «каждый раз, когда мы бывали во дворце, мы обедали и завтракали там»[535]. Это была одна из старых традиций, восходившая еще ко временам Московского царства, когда всех «служилых» кормили от царского стола.

К *третьему классу* («общая столовая») относились столы для старших служителей Двора (камер-юнкеров, камердинеров, официантов и ливрейных лакеев).

У каждого класса столов была своя кухня с разным ассортиментом и качеством продуктов, со своими расценками «поперсонного» питания.

Например, именно по третьему классу стола кормили приглашаемых ко Двору артистов. Об обилии этого стола свидетельствует то, что иногда «богема» позволяла себе «лишнее» даже в императорском дворце. Сохранилось любопытное описание одной из «артистических» трапез в Большом Екатерининском дворце Царского Села, и не просто во дворце, а в его

бесценной Янтарной комнате. Мемуарист вспоминал, как после спектакля «два маленьких артиста, Годунов и Беккер, выпили лишнее и поссорились между собою». Во время ссоры Годунов бросил в Беккера бутылкой, но промахнулся, и бутылка, пролетев мимо головы артиста, попала в драгоценную янтарную панель, от которой «отскочил кусочек янтаря». Артисты, зная грозный нрав императора, моментально протрезвели. О «ЧП» было немедленно доложено министру Императорского двора князю П.М. Волконскому. «Все ужасались при мысли, что будет, когда государь узнает об этом. Ни поправить скоро, ни скрыть это нельзя. Государь, проходя ежедневно по этой зале, должен был непременно увидеть попорченную стену». Однако Николай I отнесся к этому событию довольно спокойно и ограничился приказанием давать артистам «на будущее время… больше воды»[536].

Таким образом, Императорская кухня в своей повседневной деятельности была жестко ориентирована иерархически. Ассортимент, качество и «полнота тарелки» тесно увязывались с положением, занимаемым тем или иным лицом в дворцовой иерархии. А центральным установлением, обеспечивавшим все многочисленные стороны питания не только императорской семьи, но и его многочисленного окружения,

являлась Гофмаршальская часть Министерства Императорского двора.

Кухонные комплексы императорских дворцов

В Зимнем дворце постоянно или временно находились тысячи людей, которых надо было ежедневно кормить, поэтому кухни дворца занимали значительные площади в цокольном и первом этажах дворца.

Прежде чем мы начнем говорить о «географии» императорских кухонь, необходимо отметить два важных момента. Во-первых, наряду с гастрономической составляющей важное значение имел вопрос *безопасности питания* с точки зрения государственной охраны. Дело в том, что редко о ком из умерших русских монархов XVI–XVIII вв. не говорили бы, что они отравлены. По легендам, травили их либо «питьем», либо «яствами». И это были не досужие разговоры. Как показали исследования останков московской царицы Елены Глинской (жены Василия III и матери Ивана IV Грозного), она, действительно, была отравлена после пяти лет достаточно жесткого правления при своем малолетнем сыне.

И.И. Шарлемань. Зимний дворец со стороны Невы. 1853 г.

Поэтому в сферу ведения служб, отвечавших за безопасность царей и императоров, кухня входила издавна. В XVIII в. за поварами присматривали надежные сержанты гвардейских полков. Имена некоторых из них история сохранила, но об этом речь пойдет ниже.

В первой половине XIX в. ситуация изменилась. Эпоха дворцовых переворотов ушла в прошлое. Указ Павла I «Об императорской фамилии» (1797 г.) вос-

становил жесткую преемственность власти по мужской линии. Не менее важным было и то, что Павел I оставил после себя четырех сыновей. Поэтому к началу правления Николая I кухня, как «фактор риска», почти утратила свое значение и контролировалась скорее по традиции. Отражением этой традиции было то, что в Зимнем дворце, начиная с конца XVIII в., одновременно работали *несколько кухонь,* для *каждого* из живущих во дворце членов Императорской фамилии. Традиция оказалась настолько устойчивой, что вплоть до 1917 г. на нее никто не покушался. Отметим, что бдительных гвардейских сержантов во второй половине XIX в. сменили санитарные врачи, которых, прежде всего, интересовало качество продуктов, поступающих на Императорскую кухню от Придворных поставщиков, и санитарное качество «конечного продукта» дворцовых поваров.

Во-вторых, на кухни императорских резиденций постоянно внедрялись технические кухонные новинки. Они позволяли не только поднять качество готовившихся блюд, но и просто помогали поварам решать такую сложную задачу, как своевременное кормление изысканными блюдами несколько тысяч царских гостей. Например, на протяжении десятилетий хозяйственные подразделения Гофмаршальской части пытались решить сложную техническую задачу. С од-

ной стороны, приготовленные блюда необходимо было как можно быстрее подавать на стол, и, следовательно, кухня должна была находиться непосредственно во дворце. С другой стороны, постоянно существовало стремление вывести кухню с ее чадом, запахами и суетой за пределы парадной резиденции. Елизавета Петровна, а за ней и Екатерина II пытались реализовать эту идею в Зимнем дворце. Елизавета Петровна издала распоряжение, а Екатерина II в марте 1763 г. его подтвердила, о выведении из Зимнего дворца кухонь и различных служб: «Во дворце кухням не быть, только для разогревания кушаний, ибо от тех кухонь в том дворце будет происходить великая нечистота и нехороший дух»[537]. Однако жизнь брала свое, и императорские кухни так и остались в Зимнем дворце, несмотря на «великую нечистоту и нехороший дух».

Самый большой кухонный комплекс Зимнего дворца – *Императорский* — располагался в помещениях первого и полуподвального этажей, сгруппированных вокруг внутреннего дворика северо-восточного ризалита. До сих пор бытует старое название этого дворика – *Кухонный.* В прежние времена его нередко называли также Черным. Сейчас это современное название проезда между Зимним дворцом и Малым Эрмитажем. В подвале кухни хранились продукты, вода,

уголь, дрова, лед, а также находились жилые помещения.

Названия помещений кухни отражали их функциональное назначение: *Пирожная; Мундкохская, или Собственная, K1JJCHSI Его Императорского Величества; Супермейстерская; Расходная; Портомойня* для мытья посуды. Далее, вдоль Расстрельевской галереи под залами Военной галереи 1812 г., находились помещения кухни императрицы Марии Федоровны (жены Павла I). Особо отметим, что повара переезжали из дворца во дворец вслед за своими хозяевами. И, соответственно, в каждой из резиденций было несколько помещений, предназначенных под кухни. На этих кухнях повара работали по сложному графику, готовя еду только для «своих» господ.

Персонал, работавший во дворце (придворнослужители), подбирался очень тщательно. Нередко происходило наследование должностей от родителей детьми, выросшими и воспитанными при дворце. Это была каста, и каста достаточно закрытая. Поэтому занятие штатной должности, как правило, достигалось длительной службой и высоко ценилось персоналом.

На кухне, как и в других дворцовых «частях», существовала иерархия штатных должностей, которые проходились ступенька за ступенькой. Некоторые из дворцовых «частей», формально не входя в состав

кухни, были непосредственно связаны с ней своими прямыми функциональными обязанностями.

Например, персонал *Мундшенкской части* (слово «мунд» – рот, т. е., буквально, «подающие в рот», накрывающие обеденный стол) насчитывал 6 мундшенков, 12 их помощников и 12 работников. Всего 30 человек.

Кофешенская часть. Задачей персонала «Кофешенской части» являлось приготовление кофе, чая, шоколада и, соответственно, обслуживание царственных «клиентов» и их гостей. Штатная численность Кофешенской части включала: 6 кофешенков, 12 помощников, 12 рабочих. Всего 30 человек.

Шоколадница с крышкой. 1781 г. Франция

Во всех императорских резиденциях были оборудованы соответствующие помещения для персонала Кофешенской части. Там имелись обязательные и подчас очень причудливые самовары. Например, в Петергофе в особой кладовой экспонируется серебряный самовар императрицы Екатерины II с двумя кранами и, соответственно, разделенный внутри сплошной перегородкой. Дворцовые самовары бы-

ли настоящими произведениями дизайнерского искусства своего времени. Их украшали рокайльным или ложчатым орнаментом. Самовары имели самые разнообразные формы: от ваз и урн до самоваров шарообразной, грушевидной и яйцевидной форм. Для их изготовления использовалась латунь, луженая медь и накладное серебро.

Кроме самоваров в Кофешенских хранились коллекции самых разнообразных бульоток. Это чайники на подставке со спиртовками, которые использовались для того, чтобы подогреть напиток непосредственно перед его подачей на стол. Эти «приборы» появились в России в XVIII в. с широким распространением традиции пить кофе и шоколад.

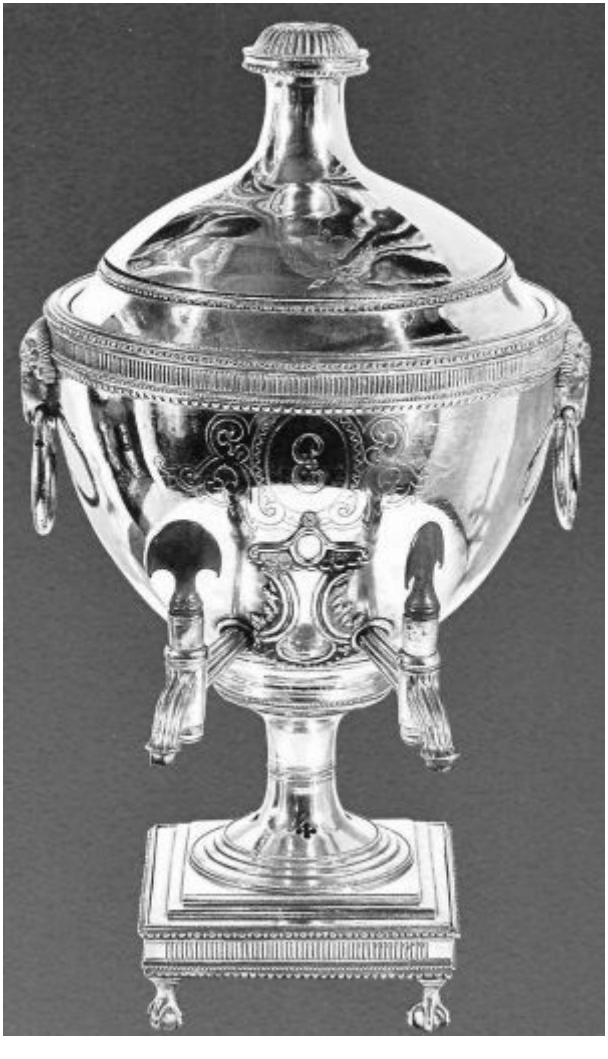
В Кофешенской хранились фарфоровые чайные и кофейные сервизы. Они включали множество предметов наряду с обязательными чашками, блюдцами, молочниками, сливочниками и т. п.

Приготовление кофе во все времена было таинством, требовавшим высокой квалификации, связанной с особенностями обжарки кофейных зерен, их растиранием в медных ступках или кофемолках самых причудливых конструкций. При приготовлении кофе активно использовались и различные специи.

Тафельдекерскская часть. Задачей персонала Тафельдекерской части Императорского двора явля-

лась сервировка повседневных и парадных столов.

Ж. – Б. Шарпантье. Чашка шоколада



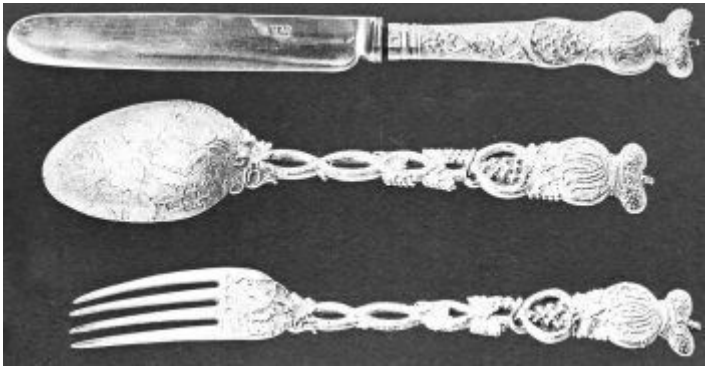
Самовар Екатерины II. Медь, серебрение

Ваза для варенья с 12 ложками. Фабрика В. Семенова. Москва. 1880-е гг.

Виды ложек

Вилки и ножи из серебряного столового сервиза. Петербург. 1890-е гг.

Обеденный сервиз. Делфт. XVIII в.



К. Никольс и В. Плинке. Вилка, ложка, нож цесаревича Александра Николаевича и цесаревны Марии Александровны. 1845–1848 гг. Английский магазин

Штатная численность Тафельдекерской части включала: 6 тафельдекерей, 12 помощников и 12 рабочих, всего 30 человек. Персонал Тафельдекерской части перемещался по императорским резиденциям вместе с императорской семьей. В каждой из императорских резиденций были оборудованы соответствующие служебные помещения, в которых хранилось все необходимое для того, чтобы накрывать и сервировать императорские столы.

Для этого в дубовых шкафах Тафельдекерской хранились столовое белье и посуда. Там же находились разнообразные по назначению наборы вилок, ножей и ложек. Если говорить о таких привычных и повседнев-

ных вещах, как вилки и ложки, то уместным будет напомнить об истории их появления на столах российской аристократии.

Судя по упоминаниям в специализированной литературе, вилка как столовый прибор, видимо, появилась в Византии. Датировка появления вилки колеблется от IX до конца XI в. Первоначально у вилки было только два зубца. Зубцы были прямыми, поэтому ей можно было только нанизывать пищу. Есть упоминания, что вилкой пользовалась византийская принцесса Мария Агрира (1003 г.): «Пальцами к еде не прикасалась, а заставляла евнухов нарезать их на маленькие кусочки. Она подцепляла их специальным золотым инструментом с двумя зубцами и клала их в рот»[538].

В XI в. вилку завезли из Византии в Италию, и с этого времени эта столовая диковина начала распространяться по Европе. Есть упоминания, что французская королева Жанна д'Эрве уже в XIV в. пользовалась вилкой, которую она хранила в особом футляре. Однако во Франции в широкое употребление вилка вошла только на рубеже XVII–XVIII вв.

В Испании вилкой активно пользовались на трапезах аристократов уже в XVI в. Этот факт документально подтвержден находкой большого количества вилок на одном из затонувших у берегов Ирландии испан-

ских галеонов в 1588 г..

В Северной Европе вилкой начали пользоваться в XVII в. Впервые на английском языке она была описана Томасом Кориэтом в книге о его итальянских путешествиях в 1611 г. Но, как и во Франции, в Англии вилка получила широкое распространение только в XVIII в. Именно в это время вилка становится необходимым атрибутом на трапезах аристократов и купцов.

К этому времени облик привычной вилки изменился. В Германии в XVIII в. появляется вилка с изогнутыми зубцами. Примерно в это же время в основном стали пользоваться вилками с четырьмя зубцами.

В России впервые вилка появилась, видимо, весной 1606 г., когда в Москве праздновалась свадьба Лжедмитрия I и Марины Мнишек. Это была маленькая сенсация, когда на свадебном пиру в Грановитой палате Московского Кремля Марина Мнишек использовала двузубую вилку. Однако это был только эпизод, и в широкое употребление вилка в России вошла при Петере I, который, в числе прочего, вывез из Европы и обычай использовать при трапезах такую европейскую новинку, как вилка. В России вилку тогда называли «рогатиной» и «вильцами». До нас дошло описание сервировки императорского стола времен Петра I: «У прибора его клались всегда деревянная ложка, приправленная слоновой костью, ножик и вилка с зе-

леными костными черенками, и дежурному денщику вменялось в обязанность носить их с собою и класть перед царем, если даже ему случалось обедать в гостях». Как следует из текста, вилка – редкость, так что Петр I был вынужден носить ее с собой, не рассчитывая найти даже в «лучших домах» российской аристократии.

К XIX в. вилка из диковины превратилась в совершенно необходимый и обычный столовый прибор, который неоднократно видоизменялся. Например, в XIX в. использовалась вилка с длинной ручкой и устройством для подачи кусочков мяса в далеко стоящую тарелку.

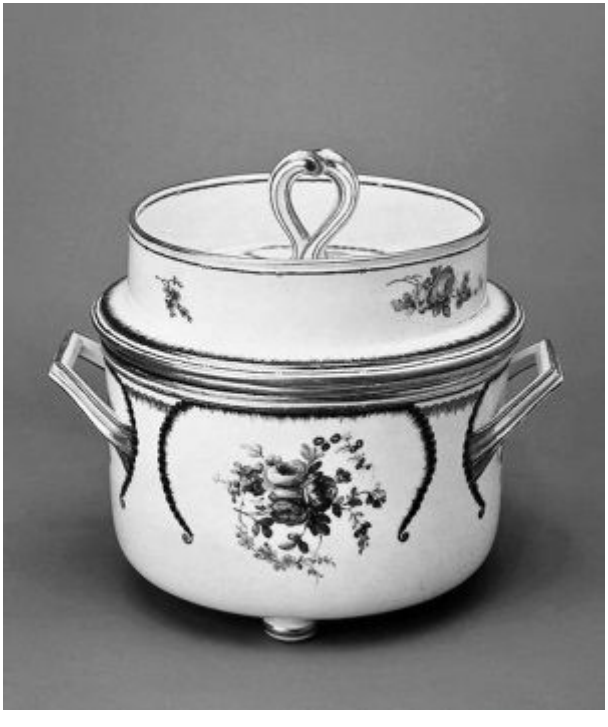
Можно только предполагать, какой высочайшей квалификацией должны были обладать эти люди, прошедшие ступенька за ступенькой всю иерархическую лестницу по «своей части».

Кондитерская часть Императорской кухни

Структура Императорской кухни включала в себя *три основных подразделения: кондитерскую, винную и кухонную части.* Сфера ведения каждой из частей определялась ее специализацией.

Первой частью считалась *Кондитерская часть*, в составе которой работали кондитеры (4 человека), их помощники (8 человек) и работники (8 человек). Всего 20 человек. «Вкусная» продукция Кондитерской части пользовалась огромным спросом на всех уровнях. Именно в Кондитерской части готовилось знаменитое дворцовое мороженое, подававшееся «тарелками». Например, в 1850-х гг. для «Собственного стола» императрицы Александры Федоровны (жены Николая I) в кондитерской готовились и ежедневно отпускались конфеты (2 тарелки на 1 руб. 72 коп. в день) и мороженое (2 тарелки на ту же сумму).

Мороженица. 1781 г. Франция



Чашечка для мороженого. 1791 г. Франция

Естественно, что для продукции кондитерского цеха в придворных сервизах предусматривались особые предметы. Например, когда в 1776 г. Екатерина II заказала сервиз Севрской мануфактуре (на 60 персон, состоящий из 800 предметов), в него входили многочисленные и разнообразные емкости для мороженого. В этом сервизе было 10 ваз для льда с ручка-

ми в виде замерзшего фонтана и 116 чаш для мороженого. Так же в комплект сервиза входили 12 специальных подносов, на каждом из которых умещалось по семь чаш с мороженым, и 8 подносов для шести чаш[539].

Мороженица. 1777–1778 и. Франция

Мороженое было необходимой принадлежностью любого большого бала. Ведь императорские резиденции вплоть до конца 1880-х гг. освещались свечами. Тысячи свечей, установленных на специальных стойках, поднимали температуру в залах на несколько градусов, да и дыхание множества разгоряченных танцами гостей также добавляло духоты. Неудивительно, что накануне «больших императорских балов» с при-

глашением тысяч гостей Кондитерская часть работала с огромной нагрузкой. Царского мороженого желали попробовать буквально все.

Нет нужды говорить, что тогда мороженое готовилось только из натуральных компонентов. Например, 7 февраля 1851 г. «для потчевания во время спектакля в Эрмитаже» было подано 30 блюд мороженого (всего на 120 руб. сер.), лимонада 60 графинов (на 51 руб. 50 коп. сер.). Несколько позже для высочайшего стола на 570 персон подали 220 тарелок конфет (на 189 руб.) и мороженого 57 блюд (на 228 руб. сер.)[540]. Отметим высокую стоимость мороженого по сравнению с конфетами.

Натуральные компоненты для мороженого и «конфект» поставлялись в Кондитерскую часть из дворцовых оранжерей. Оранжереи, в которых выращивались различные экзотические фрукты, существовали еще во времена Петра I. К середине XVIII в. в дворцовых оранжереях выращивались не только «банальные» арбузы и дыни, ранние земляника и клубника, но и экзотические ананасы и апельсины. В архивных документах упоминаются и «кофейные деревья».

Садовые мастера учитывали и личные вкусовые пристрастия первых лиц империи. О размахе работ по высадке в оранжереях экзотических растений свидетельствуют следующие данные. В середине 1740-

х гг. в оранжереи Царского Села поступили из Первого и Второго Летних садов 100 «ананасовых кореньев». Выращенные ананасы торжественно, как диковина, подносились императрице ведущими садовыми мастерами. При поднесении Елизавете Петровне в 1746 г. ананасов императрица соизволила дать «ценные указания» своим садовникам: «…Ея императорское величество соизволила указать ему Рехлину еще оных ананасов умножить». Кроме этого, в 1745 г. в Гамбурге были закуплены «ламберские и цельские ореховые деревья, по 50 штук каждого сорта». Вероятно, Елизавета Петровна любила орехи именно этих сортов[541].

Такая обычная «продукция» придворных оранжерей как яблоки шла на переработку. Например, Царскосельский садовый мастер Якоб Рехлин должен был поставлять яблоки для изготовления «французских конфект» к столу императрицы Елизаветы Петровны[542].

После дворцового переворота 1762 г. и прихода к власти Екатерины II садовые мастера немедленно «отметились», доставив новой императрице образчики своей «продукции». С ноября 1762 г. по октябрь 1763 г. садовый мастер Царского Села Якоб Рехлин «поднес» императрице 11 ананасов, 50 апельсинов и

413 «померанцевых яблок»[543]. Фрукты из царскосельских оранжерей доставлялись к императорскому столу с принятием жестких режимных мер. В документе упоминается, что ананасы доставлялись к столу императрицы «за казенной печатью».

Особенно ценили экзотические фрукты, конечно, дети. Английская баронесса леди Димсдейл упоминает, как внук Екатерины II, будущий Александр I, маленьким мальчиком страстно желал получить очередной апельсин немедленно, как только тот поспеет, и все время посылал слуг справиться, не поспел ли плод[544].

Сладкий стол «Сахарный партер».

Большой Екатерининский дворец. ГМЗ «Царское Село»

Сохранились мемуарные свидетельства времен царствования Екатерины II, в которых упоминаются как сами дворцовые оранжереи, так и росшие в них диковины. Леди Димсдейл, жившая в Царском Селе летом 1781 г., вспоминала, как она с удовольствием прогуливалась по оранжереям среди «оранжевых деревьев». Конечно, баронесса Димсдейл имела в виду апельсиновые деревья. Эта оранжерея, судя по ее воспоминаниям, – самая большая из всех ею виденных, поскольку в ней росли несколько сотен апельсиновых деревьев. Леди измерила одно из них: его ствол был в окружности 4 фута 4 дюйма (около 1,32 м). Баронесса записала: «Здесь множество теплиц для разнообразных фруктов, и я думаю, что лучшие дыни, которые я когда-либо ела, выращены Бушем, и вдоволь арбузов, персиков и нектарины очень хороши». Ее удивляло изобилие «чрезычайно приятных китайских апельсинов» (вероятно, речь идет о мандаринах), выращенных не в России, а привезенных из других мест. Буш также показал ей фундамент строящейся теплицы 800 футов длиной (ок. 244 м)[545].

На парадных банкетах продукция Кондитерской части становилась отдельным «номером программы».

Конечно, сладкое любят все, но декорированию стола сладкой продукцией Кондитерской уделялось особое внимание. Фактически представленное на банкетном столе «сладкое» превращалось в целый комплекс украшений, выполненных из сахара, карамели, мастики и сахарной пудры. В документах сохранился стандартный набор такого банкетного кондитерского комплекса, названный «Сахарным партером». Он включал, наряду со стандартными сладкими блюдами, шесть «яблонь с золотыми яблоками», помещенных на золотые блюдца и символизировавших великолепие императорских садов и парков. Кроме этого, на стол устанавили три «пирамиды из фруктов». Различные композиции и фигуры из сахара и фруктов часто служили украшением столов на императорских приемах и банкетах. Кондитерами в качестве «строительного материала» использовались шоколад, карамель, марципан и сахарная пудра. Из этого «материала» «строили» различные фигуры и модели: чаши, мечи, макеты замков и известных памятников архитектуры. Примечательно, что к «конструированию» сладкого стола в XVIII в. причастен великий архитектор Ф. – Б. Растрелли, по его рисункам «строили» этот «Сахарный партер».

Мемуаристы, свидетели этого быстропреходящего великолепия, не обошли добрым словом продукцию

мастеров придворной кондитерской. Особенно много упоминаний о «конфектах» и леденцах, готовившихся придворными кондитерами.

Разнообразные кондитерские изделия и фрукты, то есть десерт, были обязательной завершающей частью трапезы, будь то официальные торжественные обеды или повседневные трапезы. Во время любых дворцовых балов выставлялись буфеты, предлагавшие «царское угощение». Естественно, что большая часть этих «царских гостинцев» готовилась на Императорской кухне. Их буквально сметали с полок. Эта практика легкого «штурма» «царских гостинцев» совершенно не считалась моветоном. По традиции, «царские гостинцы» было принято брать и прямо со стола, когда императорская фамилия уже удалялась из обеденной залы. И брали очень и очень многие, вне зависимости от чинов, рангов и материального положения. Один из мемуаристов упоминает, что «было в обычае, что приглашенные к обеду лица, как только удалялась царская фамилия, брали со стола фрукты, дабы повезти своим семейным гостинцу с царского стола». Другой пишет, как в годы его молодости после воскресного обеда у великого князя Михаила Павловича «при отъезде из дворца кадетские кивера наполнялись конфектами»[546].

Любопытно, что «борьба за царские гостинцы» шла

не только среди мещан, но и среди аристократов, которые свободно могли купить подобное лакомство в любом кондитерском магазине. Ведь обычай привозить из дворца «царские гостинцы» существовал в аристократической среде издавна.

Граф В.А. Соллогуб вспоминал, что когда его бабушка, кавалерственная дама Е.А. Архарова, возвращалась с обеда при Дворе вдовствующей императрицы Марии Федоровны, то «весь дом ожидал нетерпеливо ее возвращения. Наконец, грузный рыдван вкатывался во двор. Старушка, несколько колыхаясь от утомления, шла, опираясь на костыль. Впереди выступал Дмитрий Степанович, но уже не суетливо, а важно и благоговейно. В каждой руке держал он тарелку, наложенную фруктами, конфектами, пирожками – все с царского стола. Когда во время обеда обносился десерт, старушка не церемонилась и при помощи соседей наполняла две тарелки лакомою добычею. Гоф-фурьер знал, для чего это делалось, и препровождал тарелки в пресловутый рыдван. Возвратившись домой, бабушка… садилась в свое широкое кресло, перед которым ставился стол с бронзовым колокольчиком. На этот раз к колокольчику приставлялись и привезенные тарелки. Начиналась раздача в порядке родовом и иерархическом. Мы получали плоды отборные, персики, абрикосы и фиги, и ели почти-

тельно и жадно. И никто в доме не был забыт, так что и Аннушка кривая получала конфекту, и Тулем удостаивался кисточкою винограда, и даже карлик Василий Тимофеевич откладывал чулок и взыскивался сахарным сухариком».

Нечто подобное спустя более чем сто лет описывал и директор Пажеского корпуса генерал от инфантерии Н.А. Епанчин: «Александр III был весьма бережлив в расходовании народных денег, и Его внимание привлекали даже небольшие расходы в придворном обиходе. Так, Государь обратил внимание на значительное количество фруктов, конфет и вообще угощения во время приемов во дворце. Иногда приглашенных было немного, а расход на угощение выводился очень большой. Государь как-то в беседе с К.П. Победоносцевым упомянул, что по случаю небольшого приема, бывшего недавно во дворце, было показано в счете Гофмаршальской части множество фруктов, конфет и пр., но что, разумеется, гости не могли уничтожить все это количество. Особенно Государь обратил внимание на расход фруктов, считая, что едва ли гости могли съесть несколько штук. На это

Победоносцев объяснил Государю, что такой расход возможен. Так, например, он сам съел один апельсин, но взял с собою другой и грушу для Марфиньки, его приемной дочери. Многие гости так де-

лают, привозя детям из дворца какое-нибудь лакомство, как бы Царский подарок. Государь не знал этого обычая и успокоился. Я сам держался такого обычая и привозил нашим детям, когда они были маленькие, «царские гостинцы»… Особенно детям нравились конфеты придворной кондитерской, да и не одним детям. Эти конфеты имели особый вид – это были леденцы, которые изготовлялись из настоящего фруктового или ягодного сока, а не из эссенций. Иногда конфет во дворце не подавали, например за завтраком в день Крещения 6 января. К этому завтраку a la fourchette приглашались офицеры, участвовавшие в крещенской церемонии»[547].

Рекламная открытка фабрики Г. Ландрина

Княгиня Л.Л. Васильчикова также упоминает, что в детстве она любила смотреть, как одевается ее мать, отправляясь на придворные балы и спектакли, и «мечтала о том, когда я сама подрасту, смогу носить такие красивые драгоценности и набивать себе карманы вкусными леденцами с желтой, красной и синей бахромой, которые нам привозили из Зимнего дворца»[548]. Таким образом, «царские гостинцы» высоко ценились не только за великолепное качество, но и за саму их «принадлежность» к царскому дому.

Коробка монпансье фабрики Г. Ландрина. Петербург. 1880-е гг.

После больших событий в императорской семье, таких, как рождение ребенка, мастера Кондитерской части привлекались, наряду с кондитерами-Поставщиками Императорского двора, к выполнению больших заказов. Например, после рождения в 1901 г. четвертой дочери в семье Николая II, названной Анастасией, в детские приюты Петербурга по «случаю» ее крещения отправили 6000 коробок конфет[549].

К Кондитерской части структурно примыкала При-

дворная пекарня, на которой выпекалась обширная номенклатура «хлебобулочных» изделий. На стандартном бланке пекарни за 1884 г. типографским способом отпечатана вся номенклатура изделий, большая часть которой выпекалась по ежедневным заявкам камер-фурьеров: сухари (большие, малые, круглые, стрельнинские); сухари польские обыкновенные, двойные; розаны; ратперы; кисло-сладкие подковки соленые, сдобные, мягкие; гюпфели; булки сдобные, с ванилью; розетки; крендели сдобные с сахаром; бутер-крендели; плюшки; черкески; тмин-кухен; шманд-кухен; куличи; карлсбладские крендели[3]; чайное печенье; пирожки; кексы; стрельнинские булочки; датское печенье[550].

Конечно, Кондитерская часть работала, прежде всего, на императорскую семью, ежедневно обеспечивая ее стандартным набором «вкусностей». Например, 1 января 1874 г. Кондитерская часть поставила к

---

[3] Один из современных рецептов карлсбладских калачей. Мука – 600 г, масло – 400 г, яйца – 10 шт., сливки – 250 мл, дрожжи – 0,5 стакана, сахар-песок – 160 г, варенье – 200 г. Высыпать на стол просеянную муку, сделать углубление и положить туда масло. Размешать 6 целых яиц и 4 желтка со сливками, добавить дрожжи, сахар и немного мускатного ореха. Все это влить в муку и замесить тесто, пока не начнет отставать от рук. Уложить кучками величиной с половину яйца на масляную бумагу, поставить в теплое место. Затем сделать в каждой кучке небольшое углубление, положить немного варенья, а на него – взбитые белки, посыпать сахаром. Выпекать в духовке на умеренном огне.

столу семьи Александра II:

«К высочайшему обеденному столу: две тарелки конфет; одно блюдо мороженого; три вазочки с фруктовым и три вазочки с ягодным вареньями; восемь порций пунша; четыре груши, восемь мандаринов и три кисти винограда;

Императрице Марии Александровне к обеду: одна тарелка конфет.

В комнаты императрицы Марии Александровны: два графина лимонада.

В комнаты Александра II: 10 груш; 10 яблок; 15 мандаринов и три кисти винограда.

В Большой театр: три фунта конфет; три блюда мороженого; три графина лимонада и 15 мандаринов.

Великим князьям Сергею и Павлу Александровичам: 5 груш; 5 яблок, 5 мандаринов и две кисти винограда.

Великой княжне Марии Александровне (единственная дочь Александра II): 5 груш; 5 яблок и две кисти винограда.

Герцогу Эдинбургскому (жениху великой княжны Марии Александровны. – И. З.): одна тарелка конфет, 3 груши, 6 мандаринов, две кисти винограда.

Свите герцога Эдинбургского: 3 тарелки конфет, 9 груш,

9 яблок, 6 мандаринов и 4 кисти винограда».

Отметим, что это «довольствие» только одного дня. Но в этот же день были выдачи из Кондитерской части обслуживающему персоналу, включая певчих. В результате только за один день 1 января 1871 г. из Кондитерской части отпустили: 11 тарелок и 8 фунтов конфет; 7 тарелок бисквитов; 7 блюд мороженого; 9 фунтов и три вазочки варенья; 24 порции пунша-глясе[4]; 5 графинов лимонада; 46 груш; 29 яблок; 67 мандаринов и 22 кисти винограда. В последующие дни из Кондитерской части по-прежнему отпускалось много конфет, фруктов, пунш, изредка мороженое. Яблоки – сорта розмарин, а груши – сорта дюшес. В конце января на царском столе появились и апельсины[551].

Примечательно, что Александр II и зимой получал много витаминов. Каждый день в его комнаты из Кондитерской части отправлялись фрукты. Стандартный набор был следующим: 10 груш,

10 яблок, 10 апельсинов, 10 мандаринов и 3 кисти

---

[4] Один из современных рецептов. Сахар – 400 г; вода – 3 стакана; цедра 2 апельсинов и 2 лимонов; лимонный и апельсиновый сок; ликер, или коньяк; яйцо (белок) – 3–4 шт. Сахар всыпать в кастрюлю, за– > холодной водой и сварить сироп. Когда сироп будет готов, положить в него тонко нашинкованную апельсиновую и лимонную цедру и поставить остыть. Затем добавить по вкусу лимонный и апельсиновый сок, ликер, коньяк или ром. Смесь процедить и взбить. Прибавить взбитые в крепкую пену белки, хорошо размешать и взбить всю смесь еще раз, чтобы напиток был белым и пышным. Подать в стаканчиках.

винограда.

У императрицы Марии Александровны был несколько иной набор: 5 груш, 5 мандаринов, 5 апельсинов и две кисти винограда. Еще в ее комнаты ежедневно отправлялись два графина лимонада. В апреле в кондитерское меню императрицы вошла и ежедневная коробка абрикосов.

Довольно много фруктов в период весеннего авитаминоза получали младшие сыновья Александра II – великие князья

Сергей (17 лет) и Павел (14 лет). Ежедневно для них отпускалось 15 апельсинов. Вероятно, упор на апельсины был сделан не без влияния придворных медиков, поскольку в апельсинах, как известно, довольно много аскорбиновой кислоты[552]. В мае им продолжали ежедневно выдавать только апельсины и виноград. С июня молодым людям оставили только апельсины. 1 июля 1874 г. в кондитерской ведомости наряду с виноградом и апельсинами впервые упомянута земляника. Со 2 июля царский двор перешел исключительно на земляничную «диету». Других ягод или фруктов к столу не подавали. В конце августа сезонное «фруктово-ягодное меню» стало максимально разнообразным. К столу подавались свежие персики, французские сливы, виноград, земляника, вишни

шампанские. Наряду с пуншем-глясе[5], впервые упоминается пунш-виктория[6] и неаполитанский шоколад.

Специалисты Кондитерской части сопровождали императоров во время их вояжей. Когда Николай II стал постоянно отдыхать в Финляндских шхерах, то на царском камбузе яхты «Штандарт» установили все необходимое кухонное оборудование для тружеников Кондитерской части.

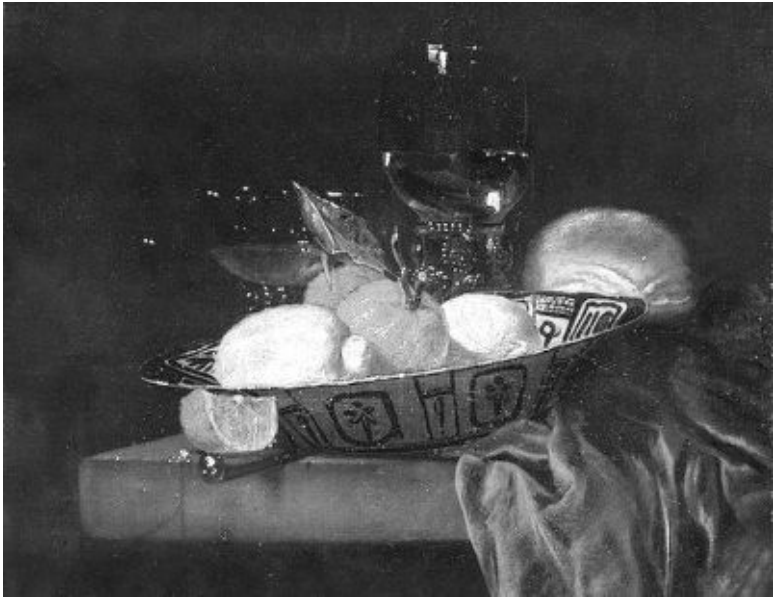
Одна из задач кондитеров – обеспечение царского пятичасового чая свежими бисквитами и печеньем. Решал эту задачу «пекарь их величеств с неизменной наружностью жен-премьера[553] из Михайловского театра», который важно проносил подогретые московские калачики и соленые витые батоны мимо офицеров яхты. По свидетельству одного из офицеров,

---

[5] Еще один рецепт лимонного мороженого 3 стакана воды, $^3/_4$ фунта сахара, цедра с 1 лимона – вскипятить 2 раза, влить сок из 2 лимонов, остудить, размешать и сгустить в мороженице. Положить 3 взбитых белка и снова взбивать 1 час, пока масса не прибудет до $^3/_4$ формы мороженицы. За 5 мин перед отпуском влить 1 ст. ложку рома или '/, стакана шампанского, размешать лопаточкой, разложить в бокалы.

[6] Требуется: 4 ч. ложки сухой заварки черного чая, 2 цветка гвоздики, 1 щепотка измельченной коры корицы, 1 л воды, 300 г сахара, 1 л красного сухого вина, 1/2 л рома, 2 лимона. Способ приготовления: Засыпьте в эмалированную посуду черный чай, добавьте гвоздику и корицу. Залейте смесь кипятком, через 7-10 мин все процедите, перелейте в другую посуду, добавьте сахар, столовое красное вино, ром, лимонный сок и черный чай.

«кондитер убирал горки с конфетами, а старый гоффурьер Ферапонтьев, очень похожий на председателя Правительствующего сената, в строгом синем с золотыми пуговицами сюртуке и в белом крахмальном галстуке вынес вахтенному начальнику и нянюшкам горсть свежего миндаля в бархатистой зеленоватой шелухе»[554]. Офицеры яхты с иронией отмечали выражение «величайшего священнодействия на лице», когда царский пекарь пробегал в царскую рубку «со своими булками».



Ю. вам Стрех. Закуска. 1660 г.

Э. Виллен. Натюрморт. Бисквиты и бокал вина. 1860–1862 гг.

Команда яхты и кондитеры к взаимному удовольствию быстро нашли общий язык. Особенно это касалось вахтенного начальника, который во время «собачей вахты» (в российском флоте таковой традиционно принято считать ночную вахту, длящуюся с полуночи до 4 часов утра) мог наблюдать, как в царской хлебопекарне начинается «жаркая работа». «Сам старший пекарь их величеств, господин Ермолаев, с засученными рукавами, чисто выбритыми до локтей руками, командуя над своими мальчишками-учениками, лепил что-то из теста. И было принято, что хлебопек часа в два ночи выносил вахтенному начальнику тай-

ком парочку горячих булочек, тарталетку из рассыпного, таящего во рту, песочного теста, с ароматной малиной в ней, и почтительно просил отведать своих изделий». По мнению флотских офицеров, «Ермолаев был отличным мастером. К высочайшему чаю подавались всегда прекрасные печенья, маленькие, с копеечку, калачики, молочные розанчики, удивительные слоеные булочки и витые соленые батоны, которые, разогретые, получались просто объеденье»[555].

Именно в Кондитерскую часть шли фрукты с царских оранжерей. Оранжереи и парники были почти при всех императорских резиденциях. Прямо оттуда пупырчатый молодой огурчик или ранняя клубника попадали на царскую тарелку. Для эффективной работы оранжерей и парников в них регулярно вкладывали значительные средства. Например, при Александре III только в гатчинских оранжереях построили: 12 новых парников (1883 г. за 2480 руб.); фруктовую оранжерею (1888 г. за 24 000 руб.); оранжерею для персиков (1889–1890 гг. за 55 500 руб.)[556]. Стоит обратить внимание на огромные суммы, потраченные на фруктовые оранжереи. Столь крупные затраты обусловлены тем, что эти оранжереи подчас круглогодично отапливались и должны были хорошо держать тепло, что позволяло садовникам ранней весной «подносить» императрицам ранние землянику и клубнику, получая

свои традиционные 2 руб. «на чай».

Винная часть Императорской кухни

Вторая часть Императорской кухни занималась «*винами и питиями*». Ее возглавлял смотритель, у которого было три помощника, сложное делопроизводство вели два писца, а тяжелую работу выполняли «работники» (8 человек), всего 14 человек.

Жетоны привешивались на горлышко бутылки, пока в начале XIX в. не появились винные этикетки.

«Вторая» кухонная часть, безусловно, занимала важнейшее место в повседневной жизни императорских резиденций. Понятно, что знатоков и любителей хорошего спиртного при Российском Императорском дворе хватало. О внимании к этой части кухонного комплекса говорит и то, что в бюджете Двора расходы на приобретение спиртного всегда шли «отдельной строкой».

Что и сколько пили при Императорском дворе?

Если посмотреть перечень напитков, подававшихся в столу Елизаветы Петровны в начале 1740-х гг., то там упоминаются водки разных названий: приказная, коричная, из красного вина, гданьская, боярская. Из вин приводятся названия: «простое вино», «французское вино», шампанское, сект, рейнвейн, пиво, мед,

квас[557].

Документы 1852 г. свидетельствуют о сохранении традиции пушкинской эпохи начинать обед с сухих вин, а заканчивать его холодным шампанским, впрочем, его могли подавать и по требованию гостей перед жарким. Шампанское, естественно, подавалось со льда.

Конечно, императорский погреб располагал самым широким ассортиментом напитков. В 1849 г. только шампанского из погребов Зимнего дворца было выпито 2064 бутылки, из них для «Его Величества» выдано 950 бутылок. 213 бутылок выпили в январе во время новогодних праздников.

Серебряные жетоны с наименованиями вин. Англия. XVIII в.

Бокал для шампанского. Сервиз Орловский. 1790–1800 гг. Россия

Бокал для вина. Сервиз Орловский. Императорский стеклянный завод. Россия

Наиболее популярными марками были «Медок» (красное бордоское вино из района Медока), «Мадера», шампанское разных марок, популярный среди фрейлин «Барзак» (белое бордоское вино из Ле Бланша), «Шато-Лафит» (бордоское), испанский «Херес», «Го-Сотерн» (белое бордоское вино), «Сен-Жульен» и другие сухие бордоские вина[558]. Большую часть этих вин покупали через Английский магазин – первый универсальный магазин столицы, находившийся на углу Невского проспекта и Большой Морской улицы.

В императорских погребах хранились большие запасы коньяков, водок («французской», «сладкой Ланга», «водки Асорта» водочного заводчика Гартоха), а также измеряемого ведрами «простого вина», т. е. хлебной водки, которую выдавали «в порцию» нижним чинам.

Каков был ассортимент спиртных напитков на «Собственном» императорском столе? В качестве примера возьмем конец 1880-х гг. В дворцовых ведомостях четко фиксировалось, сколько и каких напитков заказывалось в повседневном обиходе императорской семьи. Например, на праздничный предновогодний обед 31 декабря 1885 г. «к Собственному

обеду с гостями» было заказано 25 бутылок различных алкогольных напитков. Ассортимент разнообразен: пять бутылок вина (две бутылки «Мадеры», бутылка «Хереса» и две бутылки «Шато-Лафита»), бутылка шампанского «Цесаревич», две бутылки с экзотическими напитками с родины императрицы Марии Федоровны (по бутылке «Шлоса» и «Аквавита датского») и три бутылки различных водок (по бутылке «Датского джина», «Кристаль» Кюмеля и «Английской горькой»). На десерт подали четыре бутылки ликеров (бутылка «Чая японского», бутылка «Кофейной эссенции», бутылка «Шартреза»[7] и «Мараскина»[8], и даже

---

[7] Шартрез – это французский ликер, изготовленный монахами картезианского ордена в винных погребах Вуарона в Изере, на границе горного массива Шартрез. Этот ликер изготавливается в разных цветах. Исторически первым является зелёный Шартрез, который обладает уникальным цветом благодаря настою из 130 трав, входящих в его состав. Жёлтый Шартрёз изготовлен с применением тех же растений, что и зелёный, но в других пропорциях, он более сладкий и менее крепкий (крепость 40°). Пигмент, определяющий цвет напитка, – шафран. Крепость зеленого Шартрёза – 55°. Его употребляют со льдом, в качестве дижестива или в коктейлях. Надо заметить, что во время студенческой молодости автора университетское студенчество успешно употребляло Шартрёз в чистом виде, не размениваясь на коктейли. По легенде, в 1605 г. французский маршал Франсуа д'Эстре передал в картезианский монастырь Гранд Шартрез, расположенный недалеко от Гренобля, загадочный манускрипт с описанием «эликсира долголетия». Будучи слишком сложным, долгое время рецепт не использовался, пока не стал предметом для работ монастырского аптекаря Жерома Мобека. В 1737 г. монастырь Гранд Шартрез стал производить эликсир для лечебных целей и

самодельную наливку от флигель-адъютанта графа С.Д. Шереметева. Кроме спиртных напитков к столу подавались пиво (3 бутылки), хлебный (3 бутылки) и

продавать его в ограниченных количествах жителям близлежащих Гренобля и Шамбери, где он быстро стал популярным. Начав с эликсира, монахи разработали дижестив с оригинальным вкусом, а в 1764 г. начались продажи зеленого Шартреза, сделанного по оригинальному рецепту и продававшегося под названием «Ликер здоровья». В 1793 г. во время Французской революции монахов разогнали. Производство приостановилось, но рецепт удалось сохранить в секрете. Затем, преследуемые и гонимые, монахи передавали его друг другу. Последний из них, брат Базиль Нантас, находясь в тюрьме в Бордо и опасаясь распада ордена, доверил рецепт гренобльскому фармацевту Лиотарду. В соответствии с существовавшим тогда императорским рескриптом «о тайных снадобьях», рецепт был передан в Министерство внутренних дел Наполеона I, а затем опять вернулся к фармацевту с пометкой «отказано», так как государство сочло производство лечебных средств по этому рецепту нецелесообразным. После смерти Лиотарда рецепт вернулся в монастырь Гранд Шартрез, который в 1816 г. монахи восстановили и продолжили там производство Шартреза.

[8] Мараскин (мараскино от итал. *Maraschino*) – бесцветный сухой фруктовый ликер, изготавливаемый из мараскиновой вишни, измельчаемой вместе с косточкой для придания напитку вкуса горького миндаля. Настоящий мараскин выдерживается не менее трех лет, содержание в нем алкоголя – 32 %. Процесс изготовления сходен с коньячным. Затем в мараскин добавляется сахарный сироп, а после выдержки проводится фильтрация. Мараскин отличается от других фруктовых ликёров тем, что в его производстве не используется фруктовый сок или фруктовый экстракт. Первое производство мараскина основано в 1821 г. в портовом городе Задаре (Хорватия). Спустя восемь лет его владелец, коммерсант Джироламо Луксардо, получил монополию на производство этого ликёра. Мараскин часто используется в рецептах десертов, мороженого или для придания особого вкуса фруктовым салатам.

яблочный (2 бутылки) квас, а также сельтерская и содовая воды[559].

Ликерная передача. 1777-1778 гг. Франция

Бутылочная передача. 1777–1778 гг. Франция

В обычные дни все было скромнее. Так, уже 1 января 1886 г. к «Собственному» обеду подали всего 10 бутылок. Четыре бутылки различных вин (две бутылки «Шато-Лафита», по бутылке «Мадеры» и «Хереса»), бутылка шампанского «Цесаревич», бутылка пива и три бутылки кваса. 17 января 1886 г. к царскому столу в течение всего дня (завтрак, обед и ужин) подали 11 бутылок. Спиртного – только четыре бутылки (по две бутылки французского шампанского «Брон-Мутон Сегеж» и мадеры «Крона»), в остальных семи бутылках

– различные квасы (3 бутылки яблочного и 4 – хлебного). Говоря о десятках бутылок спиртного, поданных к «Собственному» столу, следует иметь в виду, что за этим столом, как правило, находилось до десятка человек, а в праздничные дни – и до нескольких десятков.

Напитки могли подаваться «по требованию» и вне стола, по официальной формулировке – «в продолжение дня». Так, 2 января 1886 г. на «Собственный» завтрак и «в продолжении дня» заказаны бутылка «Английской горькой», две бутылки вина («Шато-Лафит» и «Мадера» 1883 г.) и бутылка портвейна «Регенсберг» 1859 г., всего пять бутылок.

Поскольку в царской семье подрастали мальчики, то спиртное заказывали и они. Например, 1 января 1886 г. в комнаты цесаревича Николая, которому шел 18-й год, было подано по его просьбе две бутылки вина («Шато-Лафит» и «Мадера»), 14 бутылок кваса (12 бутылок яблочного и 2 – хлебного), и одна бутылка пива[560]. Видимо, в этот день молодежь «отходила» от гуляний. 17 января 1886 г. цесаревичу подали «Лафит № 2» 1883 г. и шампанское «Эль-Бас».

Предметы из сервиза императорской яхты «Держава». 1871–1873 гг. Императорский стеклянный завод. Россия

При Императорском дворе допускалось *«винное довольствие»* и для *отдельных персон,* которые пользовались правом заказывать себе спиртное из дворцовых подвалов в собственные комнаты. Персоны были совершенно разного уровня. Одна из камер-юнгфер Марии Федоровны *ежедневно* заказывала себе по бутылке «Шато-Лафита» и пива. Фельдшер

Чекувер, которого высоко ценил Александр III, с 1 по 17 января 1886 г. выпил 32 бутылки пива и четыре бутылки «Английской горькой». В среднем по 2 бутылки в день, и, что характерно, пиво с водкой – такой хорошо известный многим в России коктейль.

Рюмочная передача. 1783–1784 гг. Юсуповский сервиз

Традиция щедрого «винного довольствия» придворных сложилась еще в XVIII в. По словам графа Ф.Г. Головкина, камер-юнкера при Дворе императрицы Екатерины II, «неуместная щедрость препятствовала сбережениям, которые сами по себе казались

малозначительными, но взятые вместе заслуживали самого серьезного внимания. Я раз присутствовал при предложении, сделанном императрице обер-гофмаршалом князем Барятинским и касавшимся отмены весьма разорительного, хотя и пышного, обычая, подробности которого покажутся даже мало правдоподобными, а именно: при каждой смене службы, т. е. через две недели, в комнату каждого из придворных приносили по две бутылки известных марок столового вина и по одной бутылке всякого сорта ликеров, что, насколько мне помнится, составляло шестьдесят бутылок на каждого, не считая английского пива, меда, минеральных вод и пр. Это расточительство было тем более вопиющим, что никто из нас не дотрагивался ни до каких напитков, кроме шампанского, смешанного с сельтерской водой, которое мы пили в жаркие дни, так что этот обычай приносил пользу только прислуге. Императрица сначала терпеливо выслушала речь Барятинского, а потом оборвала его словами: «Я вас прошу, милостивый государь, никогда не предлагать мне экономию свечных огарков; это, может быть, хорошо для вас, но мне это не приличествует»».

Эти традиции сохранялись и в XIX в. При Императорском дворе ежемесячно подводились итоги расхода спиртных напитков за месяц. Так, за первую половину января 1886 г. (с 1 по 17 января) было выпито 808

бутылок различных напитков. Из них «Шато-Лафита» – 39, мадеры «Крони» – 49, очищенного вина (проще – водки) 118 бутылок и пива 602 бутылки. Как свидетельствуют беспристрастные документы, абсолютными лидерами среди подаваемых напитков при Императорском дворе времен Александра III были «простонародные» водка и пиво. За это же время израсходованы 39 бутылок 95 %-ного спирта. Этот спирт шел на хозяйственные нужды, в основном, на спиртовки, на которых подогревались кушанья. Ну и, наверняка, даровой спирт не обходила своим вниманием прислуга.

Основная часть императорских винных подвалов опустошалась на больших официальных церемониях и праздниках. На большом балу в Зимнем дворце 30 января 1886 г. хозяева и гости выпили 818 бутылок, в основном, шампанского и вина.

Шампанское пили разных сортов. Но если за «Собственным» столом в 1880-х гг. преобладало отечественное шампанское «Цесаревич», то на публичных балах подавали французские марки. Император Александр III не стремился навязывать свои вкусы утонченному столичному бомонду. Надо заметить, что шампанское носило марку «Цесаревич» неслучайно. При Дворе Александра II пили в основном иностранные вина и шампанское, а Александр III, будучи

еще цесаревичем, всячески поощрял отечественных вино-производителей. Он поддерживал идею разведения виноградников в Причерноморье и Крыму и опыты по выделке шампанского. Став императором, он буквально насаждал в своем окружении отечественные вина и шампанское. Поэтому шампанское, названное в честь наследника Александра Александровича «Цесаревичем», постоянно присутствовало на его «Собственном» столе. Так на больших балах в январе 1886 г. выпили 351 бутылку французского шампанского («Генри-Гуле» – 112 бутылок, «Генри-Гуле Сек» – 180 бутылок и «Руинар» – 59 бутылок), а отечественного шампанского «Цесаревич» – только 16 бутылок. Можно предположить, что это шампанское выпили именно за царским столом. Из вин предпочитали мадеру разных сортов («Мадера № 3» – 14 бутылок, «Мадера № 1» – 87, «Мадера» – 29, всего 130 бутылок) и различные вина «Шато» («Шато-Лафит Сегеж» – 6 бутылок, «Шато Розин» – 204, «Шато Икем» – 1 бутылка, «Эрмитажное» белое вино – 91 бутылка).

Крепкие напитки на столах во время «больших императорских балов» были, но их подавали немного. Видимо, их ставили на столы в расчете «на любителя». На все многолюдные балы в Зимнем дворце в первой половине января 1886 г. выставлено на столы

всего 12 бутылок крепкого питья (рома – 3 бутылки, коньяка – 3, «Английской горькой» – 2 бутылки, бутылка «Столовой водки» и даже «очищенного вина» – 3 бутылки). Пиво на балах пили тоже только любители, поскольку его на столах было всего пять бутылок[561].

Примечательно, что по традиции, существовавшей с незапамятных времен, все «недопитое» поступало в полное распоряжение дворцовой прислуги. Даже если бутылка оставалась невскрытой. С этим даже не пытались бороться. Можно только представить себе «доходы», которые дворцовая прислуга, в соответствии со своей иерархией, распределяла после многотысячных придворных балов. Поскольку эта традиция носила устойчивый характер, и объемы спиртного, «проходившего» через царские столы, были внушительны, то тогда, наверняка, существовали отлаженные схемы перепродажи «списанного» алкоголя «на сторону».

Стакан. Сервиза императорской яхты «Штандарт». 1895 г. Россия

Стакан. Сервиз Бахметьевский. 1840–1890 гг. Императорский стеклянный завод. Россия

Стакан. Сервиз Орловский. 1790–1800 гг. Императорский стеклянный завод. Россия

Рюмка. Сервиз «Банкетный». 1850–1890 гг. Императорский стеклянный завод. Россия

Бокал для шампанского. Сервиз «Банкетный». 1850–1890 гг. Императорский стеклянный завод

Есть мемуарные свидетельства этого «бизнеса на бутылках», которым занимались слуги, работавшие в том числе и в винной части. В 1911 г., во время пребывания семьи Николая II в Ливадии, из Петербурга в Крым был отправлен вагон Гофмаршальской части. Так случилось, что по дороге он сгорел. Во время следствия обнаружилось, что «среди обгоревших ящиков нашли очень много ящиков с пустыми бутылками. Гофмаршал граф Бенкендорф был очень удивлен, зачем это вверенная ему часть прислала в Крым столько пустых бутылок? А оказалось, что это лакеи везли тайком эту пустую посуду для того, чтобы сдавать ее за полную в придворном погребе.

Еще со времен Екатерины II был в силе особый статус, по которому каждой фрейлине или чину Двора полагались к каждому завтраку или обеду, если они не принимали участие в высочайшем столе, полная бутылка водки, бутылка белого вина, красного и т. д. Очевидно, что фрейлины не пили по бутылке водки за обедом и завтраком, равно как и такого количества вина, а лакеи после этих завтраков сдавали все же в погреб пустые бутылки, привезенные из Царского Села, а полные брали себе для личного использования или же тайком продавали.

Граф Бенкендорф очень рассердился такому открытию и хотел принять жестокие меры, но их величества, по своей доброте, только смеялись такой проделке и хитрости своих слуг»[562].

В конце года обязательно составлялась *общая ведомость* наличия спиртных напитков в императорских винных погребах. Например, на 1 января 1886 г. там находились (см. табл. 2).

Таблица 2

Марки вин	Бутылки	Полбутылки	Выпито бутылок с 01.01. по 08.02.1886 г.	Выпито полбутылки с 01.01. по 08.02.1886 г.
Бордоские красные	29 933	5071	1652	49
Бордоские белые	5425	225	338	2
Бургонские красные	412	—	—	—
Бургонские белые	851	—	—	91
Рейн и мозельвейн	2905	229	417	1
Пенистые вина	6762	175	1801	16
Десертные вина	2607	234	4	18
Мадеры	14 018	1795	875	211
Херес	5748	13	37	—
Разные вина	1595	66	106	—
Ром	212	1	49	
Коньяк	1162	26	47	
Ликеры	451	42	10	
Портвейны	4			
Всего	75 446	7888		

Из приведенной таблицы следует, что наибольшей

популярностью пользовались бордоские красные и пенистые вина. Среди бордоских красных вин чаще всего встречаются «Медок», «Ст. Жюльен», «Шато-Марго», «Шато-Лафит», «Шато-Леовиль», «Бран-Мутон», «Бран-Рояль». Из бордоских белых вин чаще всего пили «Шато-Икем». Очень мало употребляли десертных вин и хереса, не были популярными и крепкие напитки.

В Императорском погребе хранились и отечественные вина, и шампанское, но в малых количествах. Есть отдельные указания на бутылки, поставленные из погреба князем П.М. Волконским из Ливадии, вина, «переделанные из крымского, собственного разлива», «Крымское простое».

Этикетка шампанского «Абрау-Дюрсо»

Среди шампанского 22 сортов упоминается и шампанское «Цесаревич». Кроме него три сорта шампанского поставлялись из виноградников Ливадии[563]. В начале царствования Александра III качество этих напитков оставляло желать лучшего, но к началу 1890-х гг. они уже на равных конкурировали с лучшими марками европейских вин.

Пивная бутылка. Новая Бавария. Харьков. Начало XX в.

Как правило, все, что производили виноделы в удельных имениях, потреблялось в императорских резиденциях. Отчасти это было связано с большой политикой. По свидетельству, оставленному великим князем Александром Михайловичем, «Министерство уделов всегда воздерживалось делать надлежащую пропаганду удельному шампанскому «Абрау-Дюрсо», так как опасалось, что это могло бы вызвать неудовольствие во Франции, которая была союзницей России»[564].

Наряду с благородными винами, шампанским и различными крепкими напитками, при Императорском дворе пили много пива. На поставки элитных сортов пива заключались контракты сначала с Абрахамом Кроном, родоначальником современного пивоваренного предприятия им. Степана Разина, а после его смерти – с его сыном, Федором Абрамовичем Кроном. На поставки некоторых марок пива, кваса и меда заключались контракты с И.М. Глушковым, Е.С. Шпилевым, Платоном Синебрюховым и Артамоновым. Мед и лимонад предписывалось подавать преимущественно на маскарадах[565].

Судя по архивным документам, в 1880-х гг. одним из основных поставщиков пива и меда к Императорскому двору стал завод «Бавария». История «Баварии» начинается с 28 ноября 1863 г., когда утвер-

дили устав Российско-немецкого пивоваренного акционерного общества «Бавария». На заводе работали немецкие мастера-пивовары на «родном» немецком оборудовании. Первую продукцию завод выпустил в 1865 г., а уже в следующем, 1866 г., на выставке в Риге его пиво получило серебряную медаль. К 1868 г. производство пива и меда на заводе достигло 600 тыс. ведер (1 ведро равнялось 12 л) в год на огромную по тем временам сумму в 400 000 руб. В 1893–1899 гг. «Баварию» полностью реконструировали: установили новое оборудование, провели электричество, построили новые цеха. В начале XX в. по количеству оборотного капитала «Бавария» занимала третье место в стране, уступая только заводу Калинкина в Петербурге и Трехгорному в Москве. В его ассортименте тогда были следующие марки пива: «Баварское», «Столовое», «Мюнхенское», «Пльзенское», «Черное», «Бок-Бир», «Мартовское» и «Портер». С 1909 г. завод стал называться «Старая Бавария».

С этого завода ежемесячно поставлялись крупные партии во все дворцовые погреба. По этим поставкам можно даже проследить «географию» перемещений Высочайшего двора из одной резиденции в другую. Например, в 1890 г. пиво завода «Бавария» поставлялось[566] в следующие императорские резиденции (см.

табл. 3).

Если оценивать эту таблицу «по дворцам», то больше всего пива выпили в 1890 г. в Зимнем дворце (10 555 бут. из погреба и 5935 бут. из буфета, всего 16 490 бут.). Это вполне объяснимо, поскольку Зимний дворец оставался парадной резиденцией русских императоров, и самые многолюдные балы и приемы устраивались именно там. Максимальное количество выпитого пришлось на январь, февраль и сентябрь 1890 г. Из погреба пиво подавалось к Императорскому столу и гостям. Из буфета пиво отпускалось тем, кто постоянно жил на половинах Зимнего дворца, и во время традиционных январско-февральских сословных балов.

Вторую позицию занимает погреб Гатчинского дворца, куда за 1890 г. завод «Бавария» поставил 15 295 бут. Это тоже объяснимо, поскольку с марта 1881 г. этот дворец стал постоянной резиденцией Александра III, и большую часть года Высочайший двор находился там. Соответственно, самые крупные поставки пришлись на апрель, май, октябрь, ноябрь и декабрь, т. е. на время, когда там жила царская семья со своим многочисленным окружением.

Таблица 3

1890 год	Буфет Зимнего дворца (бут.)	Погреб				Большой Екатерининский дворец (бут.)	Театры Мариинский и Александрийский (бут.)	Другое	Всего (бут.)
		зимнего дворца (бут.)	аничкова дворца (бут.)	гатчинского дворца (бут.)	петергофа (бут.)				
Январь	953	1571	1782	–	–	–	–	–	4306
Февраль	3072	1782	–	–	–	–	390	–	5244
Март	507	–	1513	–	–	–	–	–	2020
Апрель	286	250	148	2780	–	–	–	–	3464
Май	–	–	747	2475	1485	100	–	–	4807
Июнь	–	105	–	–	495	240	–	–	885
Июль	120	120	–	–	3960	–	–	500 – станция Балт. ж.д. и 1985 – Красносельский дворец	6685
Август	340	–	–	500	3545	–	–	4000 – ст. Балт. ж. д и Кр. дв. – 990	9375
Сентябрь	179	4990	–	300	–	–	–	–	5469
Октябрь	179	30		1990	–	–	–	–	2199
Ноябрь	210	1782	148	3762	–	–	550	–	6452
Декабрь	89	–	397	3488	–	–	–	–	3974
Всего	5935	10 555	4375	15 295	9485	340	940	7475	54 400 (54 880)

Третья позиция по количеству выпитого пришлась на Петергофский погреб – 9485 бутылок. В июле и августе царская семья жила в Петергофе. Как правило, июль самый жаркий месяц в Петербурге, и значительные поставки пива были вполне оправданными.

В эти же месяцы пика достигли поставки в «другие места». В данном случае под ними подразумеваются Императорский буфет на Балтийском вокзале (4500 бутылок) и Красносельский дворец (2975 бутылок), всего – 7475. Все эти бутылки были поставлены и, видимо, употреблены также в два летних месяца – июль и август. В это время многочисленные сановники и военные регулярно ездили с Балтийского вокзала в два места. Во-первых, в Петергоф, ко Двору. Во-вторых, в Красное Село, где в это время ежегодно прово-

дились учения войск Петербургского военного округа. После маневров на Красносельском поле пропыленные офицеры с удовольствием пили холодное пиво. Естественно, пиво было самым востребованным напитком и в Императорском буфете Балтийского вокзала. Именно в эти два летних месяца и выпивалось максимальное количество пива: в июле – 6685 бутылок, в августе – 9375 бутылок.

Кроме «Баварии» пиво к Императорскому двору поставляло «Калинкинское пивоваренное и медоваренное товарищество», основанное в середине XIX в. в результате слияния двух старейших пивоваренных фирм – Крона и Калазета. Пивоваренный завод Абрахама Крона и Фридриха Даниельсона основан в 1795 г. Свое пиво к Императорскому двору фирма поставляла с 1805 г. Качество продукции было таково, что пивовары удостоились в 1818 г. награждения золотыми медалями с надписью «За полезное» для ношения на шее на аннинской ленте. В 1827 г. А. Крон (умер в 1828 г.) заключил трехгодичный контракт на поставку пива ко Двору Николая I в объеме 346 бочек в год. Бутылка пива Крона обходилась тогда Дворцовому ведомству в зависимости от сорта от 37 до 56 коп. В 1829 г. сын А. Крона, Федор, продлил контракт на четыре года. В 1830-е гг. у фирмы на рынке появились сильные конкуренты, но Ф. Крон удер-

живал свои позиции при Императорском дворе. В октябре 1840 г. он заключил очередной контракт с Придворной конторой Е.И.В., обязываясь «ставить к Высочайшему Двору с февраля 1841 года впредь в течение 2 годов, т. е. по 1 февраля 1843 года пиво белое на манер английского первого и второго сорта, легкое и черное»[567]. В контракте отдельно оговаривались и качество пива, и его упаковка: «Какое бы количество сих сортов пива не востребовалось для Высочайшего Двора, будет оно приготовляемо самой хорошей работы, на собственном заводе моем. Вышеназванные сорты пива будут ставить к Высочайшему Двору в нарочито устроенных бутылках, на коих будут обозначены буквы «И» и «Д» (Императорский Двор)»[568].

Вторым компаньоном «Калинкинского пивоваренного и медоваренного товарищества» стала фирма, основанная в 1790-х гг. английским подданным Ноем Калазетом. Завод Калазета специализировался на производстве элитных сортов пива, которые он поставлял к Императорскому двору.

Импульсом к объединению двух старейших пивоваренных производств послужила эпидемия холеры, разразившаяся в Петербурге в 1848 г. Горожане боялись пить пиво, и обе фирмы, неся огромные убытки, стояли на грани банкротства. Первоначально объединенная фирма называлась «Калазет, Крон и К°».

В 1862 г. на ее базе образовано «Калинкинское пивоваренное и медоваренное товарищество». Производство тогда было полностью реконструировано, и, выпуская продукцию хорошего качества, товарищество продолжало поставлять ее к Императорскому двору. Последний раз звание Поставщика Императорского двора «Калинкинское пивоваренное и медоваренное товарищество» подтвердило 25 декабря 1912 г.[569]

Поскольку «оборот» бутылок в винных императорских погребах был значительным, то «движение» вин отслеживалось в огромных томах под названием «Опись винам и другим напиткам по Императорским винным погребам». Как правило, ежегодно составлялось два тома, первый из них посвящался винам, второй – крепким напиткам. В томе, посвященном винам, все они разделялись «по главам»: бордоские красные, бордоские белые, бургонские красные и белые, рейн-мальвазейн, пенистые вина, десертные вина, херес. В соответствующих графах указывалось название вина, его год, поставщик, стоимость одной бутылки, общая сумма закупленной партии вина, и в последней графе указывался «расход» буквально по каждой бутылке. Например, с формулировкой «Употреблено к Высочайшим и другим столам…».

Судя по этим «Описям», основными поставщиками при Александре III являлись не только француз-

ские оптовики (Бартон и Гетье, Ноор, Кювилье, барон Летье, маркиз Люр-Салюр), но вина закупались и в знаменитом петербургском Английском магазине «Никольс и Плинке».

Партии вин «закладывались» в императорский погреб регулярно, эти партии могли состоять как из сотен, так и из нескольких бутылок. Например, в 1887 г. для императорского винного погреба было закуплено у поставщиков «Бартон и Гетье» 4317 бутылок вина «Шато Марго» урожая 1881 г. по 2 руб. 13 коп. за бутылку на сумму 9195 руб. С другой стороны, в этом же году у тех же поставщиков купили единственную бутылку вина «Мондрисон-Арзак» урожая 1881 г.

Фирма «Бартон и Гетье» основана в Бордо в 1725 г., на рубеже XIX – начала XX вв. Это было предприятие, широко изветное в Европе. Например, в 1905 г. на выставке в Льеже экспонаты фирмы удостоились «Gran Prix». С 1907 г. фирма получила статус Поставщика Российского Императорского двора, являясь также Поставщиком Голландского двора.

Среди других «алкогольных» Поставщиков Российского Императорского двора можно назвать Акционерное общество водочного завода «Келлер и К°». Начало фирме положено в 1863 г. В конце 1870-х гг. завод занимался изготовлением специальных водок, ликеров и наливок, а также ректификацией спирта. С

1895 г. фирма получила статус Поставщика Императорского двора.

Из французских фирм статус Поставщика имел торговый дом «Луи Редерер» из Реймса. На протяжения XIX в. марка шампанского «Луи Редерер» оставалась одной из самых популярных в Европе.

Надо заметить, что различные марки французских шампанских вин, привозимые в Россию с XVIII в., стали одним из символов «золотого века русского дворянства». К их числу относится и шампанское марки «Моё!», первые бутылки которого привезли в Россию в 1762 г. Екатерина II была большой любительницей этого напитка. Однако действительно крупные поставки этой марки шампанского в Россию начались в первой четверти XIX в. Примечательно, что подвалы фирмы «Моё! & Chadon» в 1814 г. разграбили русские казаки, впрочем, этот напиток они воспринимали как барскую забаву. Не обошли своим внимание шампанское и офицеры русской армии. Владелец фирмы Жан-Реми Моэт писал тогда: «Все эти офицеры, которые сейчас меня разоряют, завтра сделают меня богачом. Залог моего будущего – те, кто пьют мое вино, а потом становятся моими гонцами, по всему свету прославляющими мое дело»[570]. Надо заметить, что француз не ошибся. Вскоре сорта шампанского «Вдова Клико» и «Дом Моэта» стали неким символом

французского шампанского в России.

Еще одной французской фирмой, поставлявшей шампанское к императорскому столу, был знаменитый Дом шампанских вин «Ruinart». Свою историю фирма ведет с 1729 г. С 1840 г. «Ruinart» считается официальным Поставщиком Российского Императорского двора. Шампанское этой фирмы пользовалось популярностью в России вплоть до 1917 г. Рекламу «Ruinart» можно было увидеть в газетах, на афишах, на трамваях Петербурга, на волжских пароходах.

В конце 1880-х гг. в петербургский императорский погреб из Ливадии регулярно доставлялись различные крымские вина. Партии отечественных вин были разными. Так, судя по «Описи» 1887 г., из Ливадии везли много «Рислинга». «Рислинг» урожая 1883 г. (по 70 коп. за бутылку) закупили в 1887 г. в количестве 5690 бутылок на 3982 руб. Видимо, это был опробованный сорт хорошего урожая. Некоторые из отечественных вин с императорских виноградников, закупались, очевидно, «на пробу»: «Лафит» 1883 г. № 1 из Ливадии (1 бутылка), «Бордо» 1885 г. № 1 из Ливадии (3 бутылки), «Токай» 1883 г. № 13 из Ливадии (1 бутылка). Среди других «собственных» вин упоминаются «Лафит-Абрау», «Лафит» разных номеров, «Бордо», «Столовое красное», «Го-Сотерн», «Рислинг Абрау», «Сотерн Абрау», «Токай № 13», «Траминер», «Бур-

гонское Абрау».

К концу правления Александра III удельные крымские имения «Массандра» и «Ай Даниль», в которых были разбиты виноградники, начали приносить доход. После поездки Александра III на Кавказ было приобретено Кахетинское имение, из которого в императорский погреб поставлялось знаменитое кахетинское вино, столь полюбившееся императору. В результате, в 1894 г. «с виноградников» было получено свыше 400 000 руб. чистого дохода[571].

Винодельческое хозяйство «Абрау-Дюрсо» было основано 25 ноября 1870 г. и передано в ведение Удельного ведомства Министерства Императорского двора. В 1872 г. завезли лучшие селекционные материалы из Германии (сорта «Рислинг» и «Португизер») и Франции (сорта «Каберне», «Совиньон», «Пинофран», «Алиготе», «Шардоне»), ставшие основой дворцовых виноградников. Первое вино изготовили в 1877 г. Мощный импульс развитию этого хозяйства придал главный винодел царского Удельного ведомства князь Л.С. Голицын. Именно он стал организатором производства шампанского в хозяйстве «Абрау-Дюрсо». Для этого из Франции пригласили специалистов, закупили необходимое оборудование и все вспомогательные материалы. Первый тираж шампанского (16 000 бут.) в этом хозяйстве заложили в 1896 г.

Это шампанское предназначалось только для Императорского двора.

Академик Ф.О. Шехтель.

Эскизы коронационных штофов к коронации 1896 г.

Закупались в императорский погреб и вина от «поставщиков», буквально сидевших за императорским столом. Например, у князя Барятинского купили 10 бутылок шампанского «Шато-Икем» по 10 руб. за бутылку. Во время путешествия Александра III на Кавказ осенью 1888 г. много пилось местного грузинского вина, покупавшегося у «местных производителей».

Среди них был и друг детства Александра III граф С.Д. Шереметев. В его имении приобрели 100 бутылок «Кахетинского белого» (по 1 руб. 26 коп.). Среди других «разовых» поставщиков указывается и некий Джоржадзе, у которого купили 195 бутылок «Кахетинского белого».

Если говорить о стоимости закупаемых вин, то, безусловно, отечественные вина были гораздо дешевле импортных. Как правило, стоимость одной бутылки колебалась в районе одного рубля. Самыми дорогими импортными винами (на 1887 г.) были из французских: «Шато-Лафит» от Кювилье 1858 г. по 6 руб. 75 коп. за бутылку и «Шато-Икем» от маркиза Люр-Салюр 1869 г. по 11 руб. 65 коп. за бутылку Из германских вин: «Рюдисгеймер-Берг Рислинг» 1868 г. по И руб. 50 коп. и «Рюдисгеймер-Берг кайзер Александр» по 12 руб. 30 коп. за бутылку[572].

Водочная этикетка. Коронационное столовое вино 1896 г.

С особой нагрузкой императорские винные погреба работали во время общегосударственных торжеств. Например, коронации. Коронация Николая II состоялась в Москве в мае 1896 г. При подготовке к ней Гофмаршальская часть «перебросила» часть своих запасов элитных вин из Петербурга в погреба Кремлевского дворца. Довольно много вин закупалось на месте.

О том, как расходовались эти вина, дает представление «Ведомость о расходах вин, водок и питий по погребу Кремлевского дворца». Ведомость представляет собой огромную «амбарную книгу», в расчер-

ченных графах которой зафиксирован «расход» вин и крепких напитков буквально «побутылочно». Это довольно любопытное чтение, поскольку в документе фактически поименно отражено, кто и сколько выпил в праздничные майские дни 1896 г.

Поскольку на коронацию российского императора съезжались высокие гости со всей Европы, то их начинали «поить» за счет российского императора буквально с момента пересечения ими границ Российской империи. При этом поили не только первых лиц, но и их довольно многочисленные свиты.

Например, старший брат императрицы Александры Федоровны герцог Гессенский только в поезде, со свитой, в промежутке между пограничной станцией Вержболово и Москвой «употребил»:

– бордоские красные вина: «Кантенак» (5 бутылок 1890 г.); «Шато-Леовиль» (9 бутылок 1887 г.);

– бордоские белые вина: «Шато-Рабо» (2 бутылки 1887 г.);

– рейнвейн: «Иоганнисбер» (2 бутылки 1887 г.);

– шампанское: «Монополь» (8 бутылок);

– десертные вина: «Венгерское» (1 бутылка);

– мадера: «Мадера № 1» (4 бутылки 1895 г.) и «Мадера № 3» (7 бутылок 1874 г.);

– водки: «Водка очищенная № 21» (4 бутылки), «Водка столовая № 20» (1 бутылка), «Водка англий-

ская горькая» (1 бутылка), «Водка Аллаш» (1 бутылка), «Водка рябиновая» (1 бутылка), «Водка Экау» (1 бутылка);

– коньяк 1858 г. (3 бутылки);

– пиво «Портрер» (2 бутылки);

– минеральная вода: «Апполинарис» (4 бутылки), «Ланинская» (5 бутылок).

Следовательно, примерно за двое суток езды на экстренном поезде высокие гости «употребили» 50 бутылок (не считая пива и минеральной воды) различных вин, водок и коньяков. Определенное уважение вызывает и то, что «немцы» не ограничились винами, а основательно приложились к русским водкам (водка и коньяк – 13 бутылок). Надо заметить, что свита у немецких владетельных особ была небольшой.

«Душевно» пили во время коронации и члены немногочисленной[573] китайской делегации. Судя по ведомости «О расходах вин, водок и питий по погребу Кремлевского дворца, с 1 по 16 мая», китайскому послу было отпущено:

– бордоские красные вина: «Шато-Бешевель» (95 бутылок

– г.), «Шато-Бешевель» (56 полубутылок 1887 г.), «Понте-Канев» (24 бутылки), «Шато-Леоиль» (5 бутылок 1887 г.), «Шато-Марго» (21 бутылка 1881 г.)

– отечественные бордоские красные вина: рислинг

№ 10 (12 бутылок), рислинг «Ливадия» 1892 г. (45 бутылок), рислинг «Абрау»

1888 г. (31 бутылка), рислинг «Ливадия» 1886 г. (3 бутылки), рислинг «Абрау» 1889 г. (4 бутылки);

– шампанское: «Монополь» (112 бутылок);

– десертные вина: «Мускат» (11 бутылок), «Венгерское № 118» (2 бутылки), «Педро Химен» (1 бутылка);

– мадера: «Мадера № 2» 1884 г. (78 бутылок), «Мадера № 2» 1894 г. (24 полубутылки), «Бауера» (15 бутылок);

– коньяк: коньяк № 1 1878 г. (4 бутылки), коньяк 1870 г. (19 бутылок), коньяк 1870 г. (4 полубутылки).

Если верить ведомости, то члены китайской делегации во главе с послом буквально «не просыхали», «употребив» за две с небольшим недели 556 бутылок (с учетом «полубутылок»). Характерно, что китайцы пили в основном вина, а из крепких напитков предпочитали выдержанные коньяки. Водку они не пили вообще. Складывается впечатление, что китайский посол во время коронационных торжеств вдумчиво и неторопливо знакомился с плодами европейской цивилизации, выбрав за «реперную точку» различные вина. При всей иронии, столь предметный подход (556 бутылок за две недели на 8 человек) у русского человека может вызвать только чувство глубокого уважения.

Кстати говоря, в Москве высокие европейские гости русскую водку почти не пили. Видимо, только «на пробу» брали по 1–2 бутылки. Правда, в документах упоминаются бутылки со спиртом (Герцог Коннаутский (1 бутылка), принц Прусский (2 бутылки), принц Румынский (2 бутылки), князь Черногорский (1 бутылка), принц Шведский (1 бутылка)), но весь этот спирт шел на спиртовки для бульоток. Говоря о крепких напитках, стоит упомянуть, что их выбор был достаточно широк. В список входили: аквавит[9], джин[10], спирт, водка очищенная № 21, водка столовая № 20, водка английская горькая[11], водка столовая № 40, аллаш[12],

---

[9] Название этого напитка – производное от латинского *aqua nitae* (вода жизни) – раньше относилось ко всем выдержанным водкам. Основой светлого или золотисто-желтого аквавита является очень чистый, почти нейтрального вкуса спирт из зерна или картофеля крепостью 96 объемных процентов. Он перегоняется вместе с водой, тмином, кориандром, корицей, фенхелем, укропом, лимонной цедрой, гвоздикой, звездчатым анисом и другими компонентами, которые зачастую держатся в секрете фирмами-производителями. Затем эта основа дистиллята перемешивается с нейтральным спиртом и мягкой водой и поступает в резервуары для выдержки. Содержание спирта в датском аквавите 40–42 объемных процента, в немецком – 38–40 объемных процентов. Водка «Аквавит» подается в холодном виде, только тогда она имеет характерный, ни с чем не сравнимый вкус.

[10] Джин, или можжевеловая водка, – крепкий алкогольный напиток. Изготавливается путем перегонки пшеничного спирта и можжевельника, которые придают джину его отличительный вкус. Вкус обычного джина – очень сухой, и поэтому джин очень редко употребляется в чистом виде.

[11] Существует множество рецептов английской горькой водки. Один из

водка рябиновая[13], сливовица[14], старая водка, экау № 0, виски Бауера. Коньяки были № 1 1878, 1870 и 1858 г.

них: корица – 4 ч., аирный корень —12 ч. ложки, кишнец – 4 ч., горечавка – 1 ч., незрелые померанцы – 6 ч., сахар – 80 ч„винный спирт 70 % – 400 ч. Все ингредиенты смешивают, настаивают и фильтруют.

[12] Аллаш, или тминная водка (кюммель, аллаш). Под этим названием известен ликер, приготовленный перегонкой водки над тмином и затем, до известной степени, рассиропленный сахаром. В ликер зачастую прибавляют готового тминного масла, а по некоторым прописям, также и масла звездчатого аниса. Различают сорта тминной водки, приготовленные на хлебном и на виноградном спирте.

[13] Один из множества рецептов: взять зрелых ягод, очистить и обобрать их от стебля, перетолочь в ступах, положить в кадки, чтобы было до половины оных, залить горячею водою, укутать кадки и увязать поплотнее, чтобы дух не выходил, и держать таким образом двенадцать суток, а как рябина закиснет и верх в кадке покроется гущею так, как у винной браги, тогда брать из кадки со всем и с гущей, перегонять через куб как брагу, и в четвертый перегон будет весьма хорошая водка.

[14] Один из рецептов: самые спелые сливы укладывают в ступу и толкут вместе с косточками, чтобы получить жидкую кашицу, которую сливают в бочку и добавляют немного воды. Через некоторое время масса начнет бродить. По окончанию брожения (жидкость перестанет шипеть), сусло процеживают, заливают в куб и перегоняют несколько раз с целью очищения от сивушных масел и доведения сливовицы до нужной крепости.

Реклама торгового дома А.П. Смирнова

Упомянув коньяки, следует добавить, что с конца 1890-х гг. известный французский коньяк марки «Camus» стал одним из официальных коньяков при Российском Императорском дворе. В 1910 г. фирма «Camus La Grande Marque» получила статус Поставщика Императорского двора, и на ее долю к этому времени приходилось 70 % российского импорта коньяка. Для императорского стола закупались коньяки и у российских производителей. Например, у таких, как фирма Давида Сараджишвили (1848–1911 гг.). В

1884 г. он основал в Тбилиси первый коньячный завод, положив тем самым начало классическому коньячному производству в России. Коньяки фирмы Д. Сараджишвили – «Финшампань», «Граншампань», «Очень старый (ОС)», двух-, трех-, четырехзвездочные выпускались под названием «Кавказский натуральный коньяк» и пользовались широким спросом не только в России, но и в Европе. В 1913 г. после многолетнего сотрудничества с Гофмаршальской частью фирма Сараджишвили получила звание Поставщика Двора Его Императорского Величества.

Если посмотреть на то, что пили наши соотечественники, то юная младшая сестра Николая II, великая княжна Ольга Александровна, за коронационные дни заказала «в свои комнаты» полубутылку бордоского красного вина «Шато Бешевель» 1887 г. и бутылку «Мадеры № 2» 1894 г., а также по случаю жары (и своей молодости) три бутылки содовой[574].

Только что назначенный министром Императорского двора барон В.Б. Фредерике за две недели заказал для себя бутылку «Мадеры № 2» 1894 г., бутылку «Водки столовой № 20» и две бутылки баварского пива.

Телефонъ
№ 629.
Торговаго дома
И. А. Смирнова
Сынъ
Водки
Наливки
Ликеры
Коньякъ
Русскія и
Иностранныя
Виноградныя
Вина
Москва
Главная контора
на Варваркѣ.
Прейсъ-Курантъ

Прейскурант торгового дома А.П. Смирнова

Что заказывал для себя Николай II? 13 мая 1896 г., т. е. за день до коронации, на завтрак (на 6 персон)к столу подали: бутылку бордоского красного вина «Шато Леовиль»[575] 1887 г., бутылку бордоского белого вина «Шато Рабо» 1887 г., бутылку «Мадеры № 3» 1894 г., бутылку портвейна красного, бутылку коньяка 1858 г., бутылку «Водки столовой № 20», две бутылки пива, четыре бутылки кваса яблочного и хлебного.

Во время торжественного коронационного обеда в Грановитой палате императорской чете вино наливал обер-шенк (от нем. *Oberschenk* — буквально старший виночерпий). Этот придворный чин был повторно введен в иерархию придворных должностей при подготовке к коронации Александра II в 1856 г. и являлся высшим придворным чином II класса. Эта придворная должность существовала и в XVIII в., поскольку была в 1723 г. введена в иерархию придворных должностей, заменив традиционного кравчего. Например, графиня В.Н. Головина упоминает в мемуарах, что в 1812 г. ее муж «снова вступил в службу, и его назначили обер-шенком». При Николае I эта должность была ликвидирована, но восстановлена его сыном.

В 1911 г. Николай II посетил имение «Новый свет», принадлежавшее Льву Сергеевичу Голицыну. Любопытно, что князь Голицын – юрист по образованию

(учился в Сорбонне и Москве), но все его знали как лучшего винодела России.

Князь приобрел имение «Новый свет» в Крыму в 1878 г. Именно там он отрабатывал технологию производства шампанского по технологии Шампани. В 1882 г. начал первые опыты. Необходимой частью технологии производства шампанского является наличие хороших подвалов. Для этого в 1890 г. в монолитной скале гор Коба-Кая и Караул-Оба вручную пробили тоннели для хранения вин. Уже первые марки шампанского князя Голицына «Новый свет» и «Парадиз» получили международную известность. С 1891 по 1898 г. князь Голицын по приглашению Александра III стал управляющим виноградарством и виноделием Кабинета Его Величества, занимаясь и Массандрой на южном берегу Крыма, и Абрау-Дюрсо на Кавказе. В 1896 г. Голицын создал новую марку шампанского, названного «Коронационным», поскольку оно впервые было «представлено» Николаю II во время коронационных торжеств в мае 1896 г. Это шампанское получило «Гран-при» на Всемирной выставке в Париже в 1900 г.

Визит Николая II к князю Голицыну стал первым шагом на пути к дарению имения «Новый свет» в казну. Один из офицеров «Штандарта», сопровождавший царя, оставил описание этого визита. «Узкая тропин-

ка, бегущая с берега через горы к имению, привела все общество к громадному, массивному входу в погреба, где хранились у князя все его замечательные вина. Дверь специально вделали прямо в скалу, и она вела в большую залу, из которой начинался коридор прямо в скалах, местами расширяющийся опять в залы. Все эти помещения были уставлены горками бутылок, весьма аккуратно выровненных, в многолетней пыли, а по стенам шли полки, на которых тоже лежали сотни и тысячи бутылок различных форм: от обыкновенных до пузатых, приземистых, квадратных, с орлами и вензелями разных эпох и годов, имелись и штофы. Одним словом, настоящий музей различных напитков и вин. Некоторые залы были отделаны кафелями, обставлены деревянной старинной мебелью, и в них стояли бочки с вином и бочки для сидения, как бывает в крупных винодельческих учреждениях в Германии или Франции, да и у нас в России.

Многие усомнились, полны ли все эти бутылки, в особенности фрейлина О.Е. Бюцова… Князь несколько обиделся и не без гордости сказал, что во всей Европе нет такого хранилища вина и такой коллекции, и, как говорили знатоки, это было сущей правдою». Как хлебосольный хозяин, князь Голицын накормил все общество обедом. «Посуда и сервировка были исключительно старинные, настоящие музейные вещи.

После разных закусок подали блюда отличных чебуреков – татарских особенных вареников, варившихся в бараньем жиру, с бараньей же начинкой, и подавали эти деликатесы только сам князь и Трубецкой, который был камергером… После этого начали подавать вина, одно лучше и стариннее другого, причем князь рассказывал, откуда это вино, сколько ему лет и как называется лоза. Знаток это был удивительный, и, по-видимому, в свое время большой любитель этих прекрасных напитков»[576].

Уже в ходе этого визита в 1911 г. принципиально решился вопрос о переходе этого имения в собственность царя. Мемуарист констатировал: «Таким образом, государь сделался владельцем имения, которое было поднесено Голицыным, чтобы сохранить удивительный в смысле вин и коллекции хрусталя уголок старины. Князь Голицын, впрочем, оставался как бы попечителем этого сокровища до своей смерти…»[577].

В январе 1912 г. князь Л.С. Голицын обратился к Николаю II с прошением о передачи имения «Новый свет» и винных подвалов в нем в дар царю: «…Посвятив всю жизнь делу русского виноделия, я чувствовал бы себя вполне удовлетворенным, если бы был уверен, что и в будущем мои труды не только не погибнут, но и получат дальнейшее развитие и усовершен-

ствование…»[578]. Николай II принял ключи от «Нового Света» и дарственную 15 июля 1912 г., посетив имение вторично. Князь Лев Сергеевич Голицын умер 26 декабря 1915 г. в Феодосии и похоронен в фамильном склепе среди виноградников имения «Новый Свет».

Говоря о винодельческих хозяйствах Удельного ведомства на юге России, несколько слов надо сказать и о «Массандре». Виноградарство и виноделие в Массандре началось с 18 гектаров виноградников, посаженных по распоряжению графа М.С. Воронцова на Южном берегу Крыма. Предварительно были закуплены и вывезены в Крым крупные партии лучших европейских сортов винограда. Выписанные из Франции специалисты не оправдали надежд, поскольку слепо копировали агроприемы своей родины без учета климатических и почвенных особенностей Крыма. В 1889 г. наследники Воронцова продали Массандру Удельному ведомству Министерства Императорского двора. В 1891 г. «хозяйство» Массандры возглавил князь Л.С. Голицын. В 1894 г. уже по указу Николая II в Массандре начинается строительство завода под контролем князя Л.С. Голицына. Работы продолжались до 1897 г. За три года было сооружено семь тоннелей по 150 м длиной и 5 м шириной, расходящихся веерообразно от соединительной галереи. Глубина размещения тоннелей была разной, самые глубокие дости-

гали 52 м. В туннелях естественным путем поддерживалась постоянная температура 10–12 °С.

Голицын положил начало коллекции массандровских вин и практике их дегустаций. В начале XX в. Массандра стала одним из главных поставщиков удельных вин к императорскому столу. Примечательно, что Николай II, периодически посещавший подвалы Массандры, предпочитал портвейн красный «Ливадия». Императрица Александра Федоровна предпочтение отдавала «Алеатино Аю-Даг» («Лакрима Кристи»).

Десятилетиями собираемые императорские винные коллекции в одночасье погибли в ноябре – декабре 1917 г. Как известно, после начала войны с Германией в России ввели запрет на продажу крепких спиртных напитков. В целом в 1914 г. это решение императора встретили с пониманием. Причина заключалась не только в начавшейся войне, но и в том, что к этому времени в России набрало силу довольно мощное трезвенническое движение.

Когда же Николай II подписал отречение, Россия начала погружаться в революционный хаос со всеми его издержками. Включая алкогольные. После того как большевики арестовали министров Временного правительства в Зимнем дворце, штурмующие быстро узнали, что в подвале дворца хранятся бесцен-

ные вина. Надо сказать, что тогда по стране прокатилась волна самочинных захватов винных складов. В такой ситуации Советское правительство приняло решение об уничтожении винных запасов Зимнего дворца. Об этой истории подробно пишет комендант Смольного балтийский матрос П.Д. Мальков: «Уже с начала ноября по городу покатилась волна пьяных погромов. Она разрасталась и ширилась, приобретая угрожающий характер. Иногда погромы возникали стихийно, а чаще направлялись опытной рукой отъявленных контрреволюционеров, стремившихся любым путем нанести ущерб Советской власти, подорвать и вовсе уничтожить советский строй.

Зачинщиками погромов были, как правило, хулиганье, приказчики многочисленных петроградских лавок и лавчонок, обыватели и разный деклассированный элемент. К погромщикам зачастую присоединялись солдаты, а иногда и кое-кто из отсталых рабочих, недавно пришедших из деревни.

Погромщики разбивали какой-либо винный склад, перепивались сами до безобразия, спаивали население, ведрами тащили вино и водку. Разгром винных складов сопровождался дебошами, грабежами, убийствами, порою пожарами. Каждый раз требовалось немало сил и энергии, чтобы обуздать пьяную, одичавшую толпу людей, потерявших человеческий

образ. Питерскому пролетариату, молодой Советской власти пришлось принять самые решительные, суровые меры, чтобы прекратить в Петрограде пьяные погромы. Практически организация борьбы с винными погромами была возложена на Военно-революционный комитет.

Одним из первых подвергся нападению винный склад под Зимним дворцом. Разграбить его полностью не разграбили, это было невозможно, так был он велик, но пьяницы кинулись в Зимний толпами.

Мы вначале ничего не знали о существовании винных подвалов в Зимнем дворце. Кто мог предполагать, что русские цари создали под своим жильем запасы вина на сотни, если не на тысячи лет!

Тайну подвалов открыли старые дворцовые служители, и открыли ее не Ревкому, а кое-кому из солдат, охранявших дворец после 25 октября.

Узнав, что под дворцом спрятаны большие запасы вина, солдаты разыскали вход в подвалы, замурованный кирпичом, разбили кирпичную кладку, добрались до массивной чугунной двери с решеткой, прикладами сбили замки и проникли в подвалы. Там хранились тысячи бутылок и сотни бочек и бочонков самых наилучших отборных вин. Были такие бутылки, что пролежали сотни лет, все мхом обросли. Не иначе еще при Петре I заложили их в санкт-петербургских подва-

лах.

Пробравшись в склад, солдаты начали бражничать. Вскоре перепился чуть не весь караул Зимнего. Слухи о винных складах под Зимним дворцом поползли по городу, и во дворец валом повалил народ. Остановить многочисленных любителей выпить, караул был не в силах, уж не говоря о том, что значительная часть караула сама еле держалась на ногах.

14 ноября Военно-революционный комитет обсудил создавшееся положение и принял решение: караул в Зимнем сменить, выделить для охраны дворца группу надежных матросов, а винные склады вновь замуровать.

Проходит дня четыре-пять. Сижу я как-то вечером в Ревкоме, беседую с Аванесовым. Тут же Гусев, еще кто-то из членов Ревкома. Является Благонравов, назначенный после Чудновского комендантом Зимнего дворца. На нем лица нет.

– Что там у тебя в Зимнем еще стряслось? – спрашивает его Варлам Александрович.

– Опять та же история! Снова высадили дверь в подвал и пьют как звери. Ни бога, ни черта признавать не желают, а меня и подавно. Вы только подумайте, – обратился ко всем присутствовавшим Благонравов, – за две с небольшим недели третий состав караула полностью меняю, и все без толку. И что за

охрана была? Хоть от самой охраны охраняй! Как о вине пронюхают, словно бешеные делаются, никакого удержу. А теперь…

– Позволь, позволь, – перебил Аванесов, – что «теперь»? Кто дверь выбил? Кто пьянствует? Матросы?

– Какие там матросы! Матросов мне еще не прислали, все только обещают. Выделили пока красногвардейцев…

– Так что, красногвардейцы перепились? Что ты мелешь?!

– Нет, красногвардейцы не пьют, но вот народ удержать не могут, тех же солдат… Орут, ругаются, глотки понадрывали, а их никто не слушает. Они было штыки выставили, так солдаты и всякая шантрапа, что из города набились, на штыки прут. Бутылки бьют, один пьянчужка свалился в битое стекло, в клочья изрезался, не знаю, выживет ли. Как их остановишь? Стрелять, что ли?

– Стрелять? Еще что скажешь! – Аванесов на минуту задумался, потом повернулся ко мне. – Знаешь что, Мальков, забирай-ка ты это вино сюда, в Смольный. Подвапы под Смольным большие, места хватит, охрана надежная. Тут будет порядок, никто не позарится.

Я на дыбы.

– Не возьму! К Ильичу пойду, в Совнарком, а заразу

эту в Смольный не допущу. Мое дело правительство охранять, а вы хотите, чтобы сюда бандиты и всякая сволочь со всего Питера сбежалась? Не возьму вино, и точка.

– Н-да, история. – Аванесов снял пенсне, протер его носовым платком, надел обратно. Побарабанил пальцами по столу. – А что, товарищи, если уничтожить это проклятое вино вовсе? А? Да, пожалуй, так будет всего лучше. Ладно, посоветуемся с Владимиром Ильичом, с другими товарищами и решим…

Тем временем в Зимний прибыли балтийцы и сразу по-хозяйски взялись за дело. Вместе с красногвардейцами – кого кулаками, кого пинками, кого рукоятками пистолетов и прикладами – всю набившуюся в винные погреба шантрапу и пьяниц из Зимнего вышибли. Трудно сказать, надолго ли, но подвалы очистили, а тут и приказ подоспел: уничтожить запас вина в погребах под Зимним дворцом.

Принялись моряки за работу: давай бутылки об пол бить, днища у бочек высаживать. Ломают, бьют, крушат… Вино разлилось по полу рекой, поднимается по щиколотку, по колено. От винных, паров голова кругом идет, того и гляди очумеешь. А к Зимнему чуть не со всего Питера уже бежит разный люд: пьянчужки, обыватели, просто любители поживиться на даровщину. Услышали, что винные склады уничтожают, и бегут:

чего, мол, добру пропадать? Того и гляди опять в подвалы прорвутся…

Вызвали тогда пожарных. Включили они машины, накачали полные подвалы воды, и давай все выкачивать в Неву. Потекли из Зимнего мутные потоки: там и вино, и вода, и грязь – все перемешалось.

Толпа между тем все густеет. Подходят рабочие: правильно, говорят. Давно пора эту заразу уничтожить, чтобы не поддавался, у кого гайка слаба. Приказчики же, жулье всякое (монахи, между прочим), те – наоборот. В голос вопят, протестуют. Некоторые, самые отчаянные, становятся на четвереньки и пьют эту пакость. Иные тащат ведра и бутылки. День или два тянулась эта история, пока от винных погребов в Зимнем ничего не осталось». Видимо, такие же погромы, в тех или иных масштабах прошли и в остальных императорских резиденциях.

Кухонная часть Императорской кухни

Третьим и самым крупным подразделением Императорской кухни была *Кухонная часть.* Число работающих на Императорской кухне определялось периодически меняющимися штатным расписанием, которое принималось как правило в начале нового царствования. Так, по штатам Придворной конторы 1881 г. при *Императорской кухне* числились *7 метрдотелей,* получавших по 715 руб. в год, *24 повара* (по 144 руб.), *116 кухонных работников* (по 116 руб. в год), всего 147 человек. В начале правления Николая II по новому штатному расписанию число кухонных работников сократилось до 143 человек.

Должностная структура кухни была сложной. Метрдотелей Главной кухни – 4 человека; метрдотелей Расхожей кухни – 2. Поваров (их называли по придворной терминологии «кохами») – 10 человек. Эти повара готовили на весь придворный штат. Бак-мейстеры (6 человек) были специалистами по запеканию. Брат-мейстеры (4 человека) – специалисты по приготовлению жаркого. Кроме них работали и другие специалисты: скатерники (6 человек), пекари (4 человека), пекарные подмастерья (2 человека), младшие по-

вара (22 человека), хлебники (4 человека). Учеников старших поваров – 35 человек, учеников младших поваров – 12 человек. Просто работников – 9 человек. К тому же кухонный персонал постоянно «усиливали» присланными работниками (12 человек).

Особое положение на кухне занимали *мундкохи* (10 человек). Это были повара, готовившие исключительно для Императорской семьи. Их должность – вершина придворной поварской карьеры.

При кухне существовала должность *смотрителя* для контроля не только за деятельностью всей кухни, но и за соблюдением санитарных и режимных мер.

Периодически кухни ремонтировались. Это было связано и с обновлением кухонного инвентаря, и с другими техническими проблемами. Например, в феврале 1818 г. принимается решение о переделке кухонь на императорской половине Зимнего дворца. Причиной послужило то, что тяга печей была плохой, и очаги дымили. На ремонт отвели жесткие сроки – 2,5 месяца, т. е. время, когда весь Двор выезжал в пригородные резиденции. Ремонтными работами руководил архитектор В.П. Стасов. Однако ремонт кухонь императора Александра I и вдовствующей императрицы Марии Федоровны оказался неудачным, и кухонные очаги продолжали дымить. Известному архитектору, попавшему под следствие, пришлось объ-

ясняться, оправдываясь тем, что, за неимением времени трубы очагов не были должным образом опробованы и просушены[579].

При Александре III «ввиду крайней недостаточности помещений большой кухни Зимнего дворца последовало решение об уничтожении деревянной галереи на Кухонном дворике и замене ее каменной пристройкою»[580]. В 1887 г. выполнялись масштабные работы по переустройству Главной кухни Большого дворца в Петергофе. Они обошлись Министерству двора в 20 000 руб.[581]

В. Садовников. Зимний дворец. Дворцовая кухня. Середина XIX в.

Модернизация кухни в Зимнем дворце продолжалась и при Николае II. При последнем самодержце вопрос о технической модернизации Главной кухни Зимнего дворца поставил метрдотель Пьер Кюба летом 1902 г. Тогда подготовили три сметы: на строительные и ремонтные работы по Главной кухне (46 945 руб. 83 коп.); на переустройство электрического освещения (1791 руб. 56 коп.) и на водопроводные работы (2642 руб. 15 коп.). Всего на сумму 51 379 руб. 54 коп.[582] Часть этих денег должна была пойти на закупку «кухонных приборов» как для Главной, так и для «Расхожей кухни», на перенос «смывочной серебряной посуды», перестройку бельевой и винного погреба и переустройство аптечных шкафов.

Однако принятый порядок утверждения строительных смет в Министерстве Императорского двора предусматривал тщательную экспертизу всех смет «по месту» чиновниками Инспекции по строительной части. В результате осмотра помещений Главной кухни Зимнего дворца у них возникли серьезные вопросы: чем «обуславливается необходимость переустройства и перемещения вертелов, вызывающая такие капитальные работы»; почему «необходима замена существующих, достаточно исправных очагов

новыми, в чем состоят преимущества последних, а также какие особенности их конструкции повышают их стоимость до 15 000 руб. за два очага, между тем как существующие стоили 3400 руб.»; «чем вызывается ломка духовых шкафов, расположенных на главной кухне и находящихся в исправном состоянии»; «насколько необходимо устройство парового котла и питаемых им приборов, каковые обыкновенно не ставятся в подобных кухнях и часто признаются неудобными»; «чем вызывается перемещение смывочной серебряной посуды, каковая, при настоящем расположении ее возле кладовой означенной посуды, казалось бы могла быть оставлена на месте»; «насколько необходимо переустройство бельевой и перемещение винной кладовой»[583]. Эти вопросы интересны нам не только как демонстрация взаимоотношений различных структурных подразделений Министерства Императорского двора, но и как иллюстрация технической «начинки» Главной кухни Зимнего дворца.

Несмотря на вопросы, Кюба, конечно, не оставил своего проекта, тем более на его стороне был влиятельный чиновник, завхоз Гофмаршальской части генерал-майор Милий Милиевич Аничков. Он написал очередную докладную записку на имя гофмаршала П.К. Бенкендорфа, в которой указывал, что хотя Глав-

ная кухня Зимнего дворца и работает 3–4 месяца в году, но «зато столь усиленно при приготовлении больших банкетов и ужинов», что «кухонные сооружения и приборы подвергаются значительно большей порче». Поэтому настоятельно просил принять во внимание соображения метрдотеля Кюба.

Чтобы решить все спорные проблемы, в июле 1904 г. все заинтересованные стороны приняли участие в осмотре Главной кухни Зимнего дворца. В результате строительные сметы несколько подкорректировали, поскольку пришлось наметить новые приоритеты: во-первых, было принято решение об устройстве котлов «для варки паром» («в настоящее время супы и т. п. кушанья приготовляются в больших котлах, расположенных на плитах, что крайне неудобно при большом весе такой посуды»); во-вторых, решили перестроить вертела и кухонные очаги («механизмы первых не обладают достаточной мощностью и иногда приходится вращать вертелы руками рабочих. Очаги же настолько устарелой конструкции, и в настоящее время поверхность плит недостаточна»)[584]. Это был последний большой ремонт на Главной кухне Зимнего дворца.

В приведенных выше документах упомянуто имя генерала М.М. Аничкова. Эту необычайно колоритную фигуру хорошо знали все, кто так или иначе был свя-

зан с решением хозяйственных вопросов, имевших отношение к Гофмаршальской части Министерства Императорского двора. До того как он оказался в Гофмаршальской части на должности «завхоза», М.М. Аничков прошел большую школу хозяйственника, возглавив при Александре III Царскосельское дворцовое управление. Один из современников вспоминал начало карьеры Милия Милиевича следующим образом: «…Маленький, щупленький, шустрый, обладавший несомненным комическим дарованием и большой русской сметкой. Милий Милиевич просил министра разрешить ему познакомиться с предстоящими обязанностями до приказа о своем назначении в Царское Село. Получив соответствующее одобрение, он явился к Ребиндеру, насмешил и очаровал приятного старика, который охотно взялся быть его ментором… В короткое время Аничков ознакомился с царскосельскими дворцовыми порядками, всюду побывал, лазил по крышам и подвалам, перезнакомился со всем штатом служащих. Ребиндер почел долгом дать о нем самый лестный отзыв. Водворился на место генерал-лейтенанта маленький капитан и стал хозяйничать, вникал во всякую мелочь, всюду поспевая, вместе с тем никого не стращая, не пиля нравоучениями. Не позволял он себе давать дилетантские распоряжения, не стеснялся открыто спрашивать сове-

та у опытных, толковых подчиненных, будь то хоть парковый сторож или обойщик в мастерской. Живая, энергичная деятельность веселого заведующего пришлась по душе служащим, о нем заговорили».

Затем М.М. Аничкова перевели в столь любимую Александром III Гатчину: «Александр III, любивший Гатчину и свой дворец, не мог не видеть, как все оживало, прихорашивалось и вместе с тем делалось экономно, хозяйственно. Император приглашал к себе Аничкова и благодарил его. За несколько лет заведования Милий Милиевич не только обновил запущенные дворцовые сооружения и парки, но и сделал многое для оздоровления и украшения самого города. В пылу созидательной работы он был оторван от Гатчины и перенесен в сферу Гофмаршальской части. В течение десяти лет вопрос об упорядочивании «довольствия» Двора не удавалось решить удовлетворительно. Исполнительная распорядительность, находчивость Милия Милиевича и, наконец, блестящее ведение им в былое время офицерской столовой своего полка дали повод к приглашению его на хлопотливое, ответственное дело заведования хозяйством Гофмаршальской части. Со стороны Аничкова, занимавшего уже видный пост начальника Гатчинского Дворцового управления, было самопожертвованием идти в подручные к гофмаршалу, но он не отказался.

И здесь он оказался на месте. Кто его не знал? Кто к нему не обращался с различными просьбами? Он сумел поставить себя так, что для двора до самого последнего времени, до революции, оставался незаменимым»[585]. Люди с подобной репутацией не были редкостью в Гофмаршальской части.

В период царствования Николая II традиция *Собственных кухонь* сохранялась в полной мере. В Александровском дворце Царского Села, который с 1905 г. стал постоянной императорской резиденцией, кухонные помещения располагались в отдельном здании поблизости от дворца (Кухонный корпус) и в подвальном помещении самого дворца.

В основном готовили для императорской семьи в Кухонном корпусе. От него для сообщения с дворцом в 1902 г. построили специальный подземный туннель, который тщательно охранялся. Это было связано с тем, что до Николая II жилые комнаты императорской семьи находились в правом крыле дворца, и готовые кушанья носили в резиденцию через обширную лужайку. В 1896 г. императорскую жилую половину перенесли в левое крыло. Поэтому новым хозяевам дворца нежелательно было наблюдать из своих окон бесконечную беготню слуг между кухней и дворцом.

Кроме этого, в подвале дворца оборудовали девять обширных помещений для «малых» кухонь и бу-

фетов. В «Собственном буфете Их Величеств» варили кофе, кипятили молоко, сливки и шоколад. В Собственной «Приспешной» кухне[586] готовили блюда, которые надо было подавать на стол только в горячем виде. Для этого в подвальной кухне имелись очаг, пирожная духовая печь, в которой на масленицу пекли блины, котел для нагревания воды, вертел и рашпер для приготовления шашлыков на березовых углях.

Несколько буфетов и кухонь обслуживали свиту и прислугу (Буфет камер-юнгфер и комнатных девушек; Буфет офицеров Сводного полка; Собачья кухня; Расхожий буфет или Кафешенская; Гофмаршальская кухня; Столовая; Помещение для отпуска вина).

Сохранилось поэтажное описание Императорской кухни, находившейся в Кухонном корпусе близ Александровского дворца в Царском Селе. На первом этаже Кухонного корпуса находилась главная кухня, включавшая 16 помещений. В них находились *пирожная* (два помещения), где выпекались пирожки.

Лохань-холодильник. 1734–1735 гг. Англия

Кроме холодильника (ледника) в этой комнате стояли русские печи и посредине – длинный стол для выпеченных пирожков. В помещении главной кухни наряду с многочисленными столами (суп-мейстера, соусника и пр.) находилась плита. Из этого помещения отпускались завтраки и обеды по 2-, 3-и 4-му разрядам. В *заготовочном отделении* шла предварительная обработка продуктов к высочайшему столу. Из этого помещения отпускались завтраки и обеды для императорской семьи и их свиты. Из профессионального оборудования там находилась большая мраморная ступка для приготовления фаршей к протиранию.

В этом помещении был установлен очаг для жарки мяса и дичи, как на вертеле, так и на рашпере.

Во всех комнатах находились ледники различных конструкций. Особенно много «холодильников» было в *желейной.* В том числе большая ванная из красного гранита, наполненная льдом. В этих ледниках хранились холодные закуски к личному столу императора. В *мясной комнате* находились аквариум, в котором плавали живые форели, стерляди и сиги, и открытый бассейн для рыбы. Посуду мыли в *портомойне.* Там были установлены котлы и раковины для мытья медной посуды, которую сушили на деревянных решетчатых стеллажах. В двух кладовых хранились различные продукты. В документах упоминается стеклянный шкаф, где находились консервы, пряности и фрукты. Надо заметить, что это был весьма странный набор для хранения в одном месте. В одном из ледников сохранялись овощи, рыба, икра, сливки, масло и пр., что шло к императорскому столу. Из отдельного помещения Главной кухни начинался упомянутый выше подземный тоннель к Александровскому дворцу, по которому носили кушанья.

Бутыль-холодильник. Императорский стеклянный завод. Около 1800 г.

На первом этаже Кухонного корпуса находилась и *Кондитерская часть.* В *квасном отделении* готовились различные квасы (монастырский и хлебный), мороженое, а также хранились различные продукты для кондитерской. Готовый квас хранили в особом помещении, оборудованном ледником. В помещении *конфетной* варили на специальной плите знаменитые дворцовые «конфекты» и терли сахар. В *бисквитном отделении* в печах пекли бисквиты, там же находился особый стол, на котором заворачивали конфеты. Готовые конфеты хранились в стеклянных шкафах. В кладовой для хранения конфет и бисквитов имелась специальная печь для поддержания бисквита сухим.

Отдельное помещение было выделено под «Людскую кухню V разряда», оборудованную русской печью, очагом и плитой. На этой кухне готовилась еда для всех дворцовых служащих. В этом же помещении за двумя столами, накрывавшихся скатертями, и проходили обеды. В особой *серебряной кладовой,* кроме собственно серебряной посуды стояли кипятильник и кувшины с фильтрами для воды, применявшейся при мытье серебряной посуды.

План 1-го этажа Кухонного корпуса при Александровском дворце Царского Села. Помещения: 1.2 – пирожная: 3 – главная кухня: 4 – заготовочное отделение: 5 —желейная: 6 – мясная: 8 – портомойня: 9-11 – кладовые: 12 – спуск в тоннель: 18 – квасное отделение: 19 – кладовая для хранения кваса: 20 – конфетная: 21 – бисквитная: 22 – кладовая для хранения конфет и бисквитов: 23 – людская кухня: 24 – серебряная кладовая: 30 – внутренний двор

На втором этаже Кухонного корпуса находились различные служебные и жилые помещения: кухонная бельевая, медная кладовая, комната для дежурных

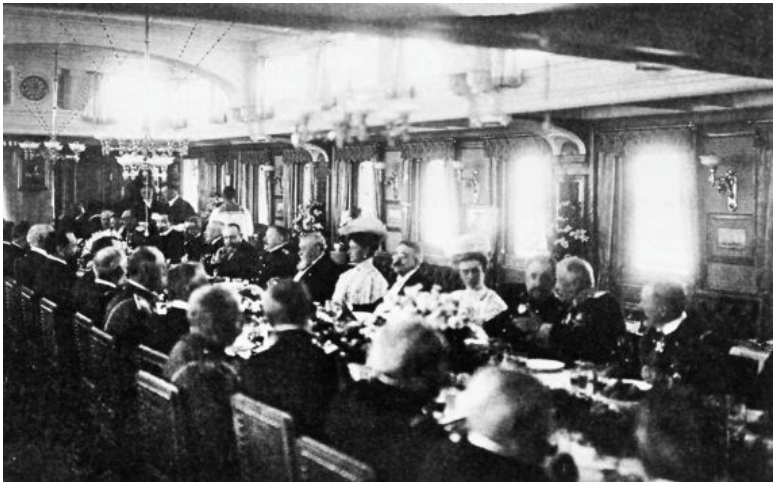
поваров (там стояло 6 кроватей), отдельные комнаты для двух поваров (2-го и 1-го разрядов), комнаты для старших поварских учеников 1-го разряда, получавших жалованье и одежду. Там же находилась столовая для поваров и комнаты для младших поварских учеников 2-го разряда, получавших жалованье и одежду. Три комнаты выделялись для дежурных метрдотелей.

Для всех дворцовых подразделений характерна забота о подготовке «кадрового резерва», поэтому и были введены должности поварских учеников 1-го и 2-го разрядов. Карьерная линия жизни дворцовых слуг и поваров выстраивалась совершенно жестко, и они должны были последовательно проходить все эти ступени, постигая премудрости придворной жизни.

План 2 этажа Кухонного корпуса

Кухонный корпус. Александровский парк. Царское Село

При строительстве царских дворцов на рубеже XIX – начала XX вв. оборудованию кухонь уделялось особое внимание. Так, когда в 1911 г. в Ливадии построили дворец для Николая II, то рядом с дворцом возвели отдельное здание Императорской кухни. Главную кухню в Ливадии построили в стилистике императорского дворца из керченского камня и оборудовали самой современной кухонной техникой того времени. В этом же здании устроили специальные холодильники для провизии, ледодельню и винный погреб. Всего в здании Главной кухни насчитывалось около 90 помещений[587].



Торжественный прием в честь президента Франции Фальера на борту императорской яхты «Штандарт». Ревель. 1908 г.

Обустраивались кухни-камбузы и на императорских яхтах, и в поездах.

Ключевые лица, работавшие в Кухонной части, сопровождали императора во всех его передвижениях по стране и за границей. Периодически поварам приходилось работать в ситуациях «форс-мажора» (жара и «полевые» условия, связанные с работой в случайных помещениях. – И. З.), но, судя по упоминаниям мемуаристов, они сохраняли необходимый уровень гастрономических и санитарных требований. Так, в ходе Русско-турецкой войны 1877–1878 гг. Александр

II завтракал и обедал со всей Свитой в палатке, вмещавшей 40–50 человек. Хотя стол был очень простой (за обедом подавалось только 4 блюда), по впечатлениям современника, «по большей части нас кормили хорошо»[588].

Примечательно, что в истории Императорской кухни был один буфетчик, который сделал карьеру при Александре III, началась она именно во время Русско-турецкой войны 1877–1878 гг. В Александровском дворце Царского Села в мемориальном кабинете Александра III вплоть до начала 1930-х гг. на одной из стен висела картина с подписью «Столовая наследника в Берестовце с портретом буфетчика Романа Николаевича Ингано. 1877/78 гг.». Как видно из надписи, Ингано сопровождал цесаревича на Русско-турецкой войне, а это не забывается. Во время войны буфетчика еще попросту звали Remond'oM, и в Рущукском отряде он проявлял чудеса энергии. Так, в августе 1877 г. великий князь Сергей Александрович отметил «великолепный завтрак», при организации которого «Remond отличился, нас было за столом около 80 человек»[589]. О нем упоминает в «Письмах с Рущукского отряда» и граф С.Д. Шереметев: «14 июля 1877 г. Вчера приехал сюда флигель-адъютант Чингиз-хан и аничковский Raymond Ingano»[590]. В сентя-

бре 1877 г. Rey-mond кормил великих князей за ужином шампиньонами, которые «замечательно приготовил»[591].

Колоритное описание Ингано оставил чиновник Министерства двора В.С. Кривенко. Камер-фурьер по хозяйственной части Ингано «всегда юлил и неумолчно тараторил по-французски с заметным итальянским произношением… Небольшого роста, черный, как жук, с длинными бакенбардами и бритыми усами, кругленький, в синем вице-фраке итальянец подкарауливал Нарышкина, старался не оставлять его одного и на правах не то прислуги, не то знатного иностранца, не признававшего для себя закрытых дверей. Ингано когда-то служил метрдотелем у тр. Воронцова-Дашкова и обошелся ему дорого, затем, переходя от одного вельможи к другому, дошел до Аничковского дворца ко Двору наследника и здесь сумел укрепиться.

Со вступлением на престол Александра III он перешел к большому Двору, где быстро акклиматизировался, постиг все уловки придворнослужителей и познал все возможности благополучия, открывавшиеся для сметливого, находчивого камер-фурьера по хозяйственной части с неограниченными обязанностями и правами. Он не справлялся, уполномочен ли на такую-то бумагу или на такой-то заказ, а действовал, свершал. В случае запроса слышалось его авторитет-

ное, смело-решительное объяснение необходимости поступить именно так, как сделал он. Ингано забегал со своими докладами не только к Нарышкину и Воронцову но и в царские комнаты.

Ходили слухи, что камер-фурьер стал загибать большие деньги не только на кухонных доходах, но и на разного рода суточных, кухонных, свечных и других выдачах из имевшегося у него аванса, для удовлетворения, так сказать, неотложных запросов дня. Разные мелкие чины, командированные в Гатчину или Петергоф… а также придворнослужители строили свое временное благополучие на добавочных придворных суточных. Более проворные, не стеснявшиеся, шли на поклон к Ингано, который снисходил к просьбам, устраивал им денежные отпуски по своему усмотрению. Наиболее предприимчивые получали порционные и деньгами, и натурой, смотря по благоволению Ингано.

У нас, у русских, легко накладывается клеймо казнокрадов на людей, стоящих близко к хозяйственным операциям. Зная эту национальную повадку, я с особенной осторожностью отношусь к подобным слухам. Мне сдавалось, что Ингано руководило не корыстолюбие, а жажда власти. Он наслаждался возможностью оказывать покровительство офицерам, чиновникам; горделиво, с высоко поднятой характерной го-

ловой, этот не вполне удавшийся Рюи Блаз, скользил по дворцовому паркету, величаво принимая низкие поклоны придворнослужителей, казаков, фельдъегерей и как свой человек входил к министру, появлялся перед царем. Сколько я мог понять честолюбивого итальянца, все это его тешило, но далеко не удовлетворяло; по некоторым намекам можно было думать, что у него роятся планы о расширении поля своей деятельности, связанной пока лакейским, в сущности, официальным его положением. Его подрезала хроническая болезнь, он должен был покинуть службу и вскоре умер»[592].

Удивительная «степень свободы» обычного камер-фурьера совершенно необычна. Схожих прецедентов не было ни раньше, ни позже. Существовал жесткий порядок, за рамки которого «обычные» камер-фурьеры не выходили, да и не могли выходить. Видимо, причины состояли и в характере Ингано, и в его «заграничности». Амбициозный и решительный итальянец позволял себе значительно больше, чем могли позволить себе обычные камер-фурьеры. Необычный статус Ингано отмечали многие, и только этим можно объяснить многочисленные мемуарные упоминания о человеке «из мира прислуги». Появление подобных личностей при

Дворе Александра III связывали с деятельностью

нового министра Императорского двора гр. Воронцова-Дашкова, который начал реформировать структуру «своего» министерства. Эти изменения в консервативной придворной среде очень многие встречали без всякого восторга. Например, в марте 1884 г. Государственный секретарь А.А. Половцев записал в дневнике следующий «анекдот», главным «героем» которого был Ингано. Примечательно, что этот «анекдот» рассказал Половцеву бывший министр Императорского двора граф А.В. Адлерберг. «Рассказывает ходящий по городу анекдот о том, будто бы в собрании главных деятелей Министерства двора обсуждался какой-то вопрос, к коему был приглашен и Ингамо, итальянец, служивший прежде дворецким у Воронцова и впоследствии рекомендованный им нынешнему государю, когда он был еще наследником. Ингамо сказал: «Граф, генерал Мартынов[593] лжет». На замечание Воронцова о неуместности таких выражений он отвечал: «Не желаете ли вы, граф, пойти на пари?». Эта остроумная выдумка весьма метко очерчивает порядки воронцовского управления»[594].

Итак, приведены довольно редкие мемуарные свидетельства успешной карьеры одного из придворных служителей. Важно то, что мы видим реализованную возможность служительской карьеры – лакей, буфетчик, рейнкнехт, гоф-фурьер. Ингано был довольно со-

стоятельным человеком, по крайней мере, вплоть до 1899 г. он владел имением в пригороде Петербурга. После смерти Александра III Ингано еще некоторое время служил камердинером Николая II. Как видим, главным «трамплином» для карьерного «рывка» честолюбивого Ингано стала должность царского буфетчика, максимально приблизившая его «к телу» будущего императора.

Однако «имя» Императорской кухне делали не буфетчики, а повара. Но биографий царских поваров, работавших на Императорской кухне десятилетиями, известно очень мало.

В качестве иллюстрации «поварской» карьеры при Императорской кухне можно привести биографию последнего повара Николая II – Ивана Михайловича Харитонова (1870–1918 гг.).

Иван Михайлович Харитонов родился в семье письмоводителя Дворцовой полиции. Его отец своей беспорочной 25-летней службой выслужил личное дворянство. Поскольку Иван Харитонов был сыном представителя дворцовой спецслужбы, то к началу его придворной карьеры препятствий не возникало. Свою службу он начал в 12 лет «поваренком-учеником 2-го разряда». Служба его началась в тяжелое для дворцовых спецслужб время (в мае 1882 г.), когда имперские структуры добивали террористические не-

легальные организации «Народной воли». Поэтому, наверняка, 12-летний мальчик был «по совместительству» и «оком» Дворцовой полиции на царской кухне, «приглядывая» за остальными служителями.

Повар И.М. Харитонов

Однако это гипотетическое сотрудничество на темпах служебного роста поваренка не сказалось. Только через 6 лет работы на кухне Иван Харитонов, 18-летний юноша, стал поваром 2-го разряда. Работа на царской кухне отсрочек и льгот по службе в армии не давала, и по достижении 20 лет в 1891 г., Харитонова призвали на военную службу на флот. Отслужив, в 1895 г. Харитонов вернулся к работе повара на Императорской кухне. Вскоре его отправили на практику в Париж, где он обучался в одной из лучших кулинарных школ и получил специальность «суповника». В Париже Харитонов познакомился с известным французским ресторатором и кулинаром Жаном-Пьером Кюба.

Практика командирования поваров Кухонной части в гастрономическую столицу Европы, Париж, была традиционной для Министерства Императорского двора. Например, еще в 1856 г. мундкоха Имберта командировали в Париж «для практики»[595].

Вскоре Кюба переехал в Петербург и стал метрдотелем Императорского двора, находясь в этой должности до 1914 г. Надо сказать, что Харитонов и Кюба дружили, изредка переписывались, поздравляли друг друга с праздниками. В 1911 г. И.М. Харитонов был произведен в старшие повара. Харитонов, в числе

другого «технического персонала», неоднократно сопровождал императора в его заграничных поездках. Последний раз он выезжал за границу в мае 1913 г., в Берлин. По традиции, вся Свита получила подарки, в том числе и повар Харитонов. Ему подарили золотые запонки в виде германского орла. Незадолго до 1914 г. он получил звание Почетного гражданина[596]. После отъезда Кюба во Францию в 1914 г. царским метрдотелем стал Оливье, обессмертивший свое имя знаменитым салатом, который принято готовить на Новый год «тазиками». Оливье проработал при Дворе Николая II вплоть до февраля 1917 г. После его отъезда «де-факто» царским метрдотелем стал И.М. Харитонов.

Такой постепенный профессиональный рост царского повара обеспечивал высочайшую квалификацию. И эта квалификация оказывалась полностью востребованной, поскольку повара должны были знать особенности национальной кухни разных стран, ибо нередко им приходилось готовить для иностранных послов и делегаций. Во дворце часто давались обеды и устраивались приемы для представителей определенных слоев общества, к памятным и юбилейным датам, для служащих различных ведомств, гражданских и военных чинов. Поэтому требовалось соотносить предлагаемую трапезу со вкусами пригла-

шенных. Кроме того, надо было хорошо знать русскую православную кухню с ее постными и праздничными блюдами, так тесно связанными с народными обычаями и церковными традициями. Надо заметить, что Харитонов был новатором в своем, в общем-то, консервативном деле. Так, с его именем связывают изобретение супа-пюре из свежих огурцов, который подавался в ноябре. Видимо, это была творческая переработка опыта французских кулинаров, смело подвергавших русские свежие огурцы тепловой обработке[597].

Конечно, для императорской семьи повара были только «техническим персоналом», однако Харитонов после отречения царя в 1917 г. последовал за императорской семьей в Тобольск и Екатеринбург. Там Николай II и Александра Федоровна в полной мере оценили личную преданность своего «технического персонала». В дневнике царя за 1917–1918 гг. имя повара Харитонова упоминается довольно часто. Его кулинарные изыски в условиях дефицита продуктов становились поводом для дневниковых записей. Так, в последние месяцы жизни Николай II отмечал в дневнике: 19 мая 1918 г.: «Ужин опять принесли за два часа – Харитонов его разогрел к 8 час»; 29 мая: «К завтраку Харитонов подал компот, к большой радости всех»; 5 июня: «Со вчерашнего дня Харитонов готовит нам

еду, провизию приносят раз в два дня. Дочери учатся у него готовить и по вечерам месят муку, а по утрам пекут хлеб! Недурно!».

Императрица Александра Федоровна также упоминала в дневниковых записях о Харитонове: 20 мая 1918 г.: «Харитонов приготовил нам картошку салат из свеклы и компот»; 4 июня: «Обед, приготовленный Харитоновым… теперь он готовит нам еду. Смотрела приготовления Харитонова к выпечке хлеба»; 7 июня: «Харитонов приготовил макаронный пирог для других и меня, потому что совсем не принесли мяса»; 27 июня: «2-й день остальные не едят мяса и питаются остатками скудной провизии, привезенной Харитоновым из Тобольска»[598].

В июле 1918 г. И.М. Харитонова расстреляли в подвале Ипатьевского дома в Екатеринбурге со всей царской семьей и другими слугами. В настоящее время его останки покоятся в склепе Петропавловского собора вместе с теми, с кем он встретил свою смерть.

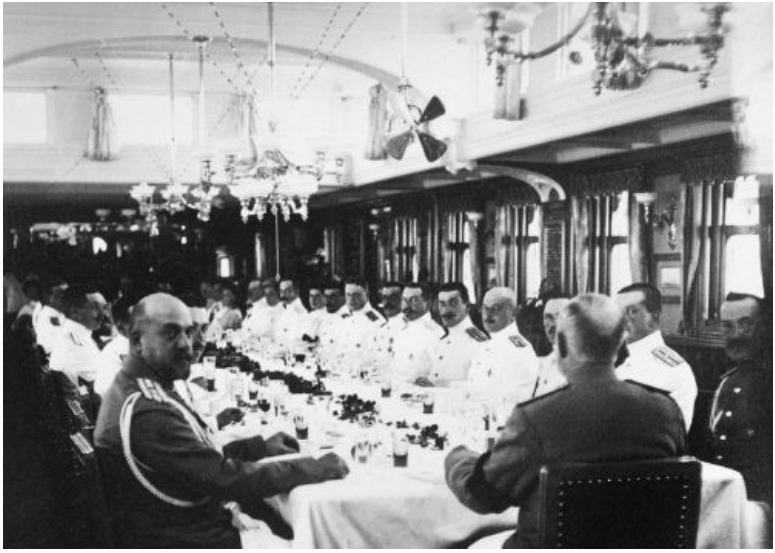
Готовили на императорских кухнях и поварские кадры «на сторону». Эта практика началась в середине 1860-х гг., когда на смену потомственной крепостной прислуге, в императорские дворцы начала приходить вольнонаемные работники. В том числе и вольнонаемные повара на императорские кухни.

Начало подобной практике было положено запис-

кой метрдотеля Петти от 8 января 1866 г., в которой он испрашивал разрешения у камер-фурьера Коржавина на обучение «на кухне Высочайшего Двора сыновьям: рейнкнехта Двора великого князя Константина Николаевича Егору Безхитрову, канцелярского служителя гоф-интендантской конторы Василию Спиридонову и С. – Петербургскому мещанину Александру Анастасьеву»[599]. Как видим, учили поварскому искусству сначала «своих», т. е. детей придворнослужителей. Видимо, это и являлось главной причиной для разрешения на учебу, но «на собственный их счет». Дело в том, что судьбы детей придворнослужителей становились серьезной заботой для руководства Гофмаршальской части, поскольку периодически возникавшие вакантные места в императорских резиденциях не могли вместить всех детей придворнослужителей. Поэтому разрешение детям слуг получать профессию «на производственной базе» Гофмаршальской части и уходить в самостоятельную жизнь было оптимальным вариантом решения проблемы переизбытка придворнослужительских кадров.

Прецедент создан, и время от времени обер-гофмаршал стал давать разрешения на обучение детей придворнослужителей «поваренному искусству на кухне Высочайшего двора». Только за 1866 г. метрдотели Міу и Петти взяли на обучение «поварскому

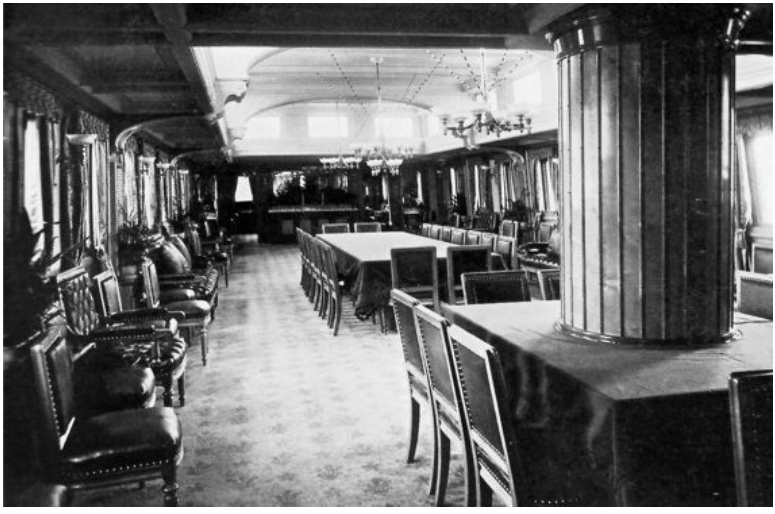
искусству» шестерых учеников.



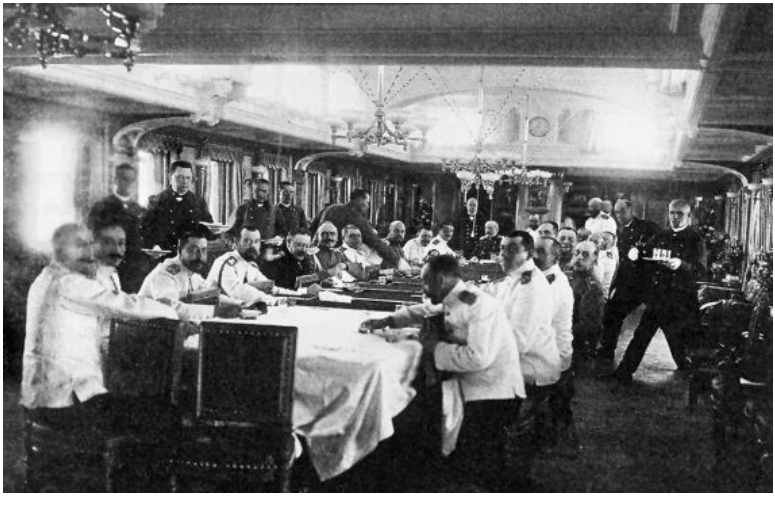
Обеденный салон яхты «Штандарт»

Прием пищи командой «Штандарта»

Метрдотели и повара Кухонной части обеспечивали регулярное питание и во время плавания на царских яхтах. Такой яхтой при Николае II стал «Штандарт», введенный в строй в 1896 г. С учетом статуса владельцев судно было оборудовано по последнему слову техники. В том числе и кухонной.



Столовая императорской яхты «Штандарт»



Завтрак «со скрипками» на борту «Штандарта». «27 градусов на борт». Июль 1907 г.

Так, для царя, его семьи и всей Свиты готовили на отдельном царском камбузе. Этот камбуз, находившийся в «котельном кожухе», представлял собой «очень большое помещение, со световым люком, громадной плитой, электрической жаровней и особой паровой пекарней для хлебопечения. Рядом – отделение для хранения провизии, с ледником, и особые, обитые цинком, шкафы для сухой провизии»[600]. На судне было оборудовано несколько столовых. Правда, со временем, на «Штандарте» прошли перепланировки, изменившие «географию» столовых помеще-

ний. Так, изначально, по левому борту яхты из вестибюля дверь вела в нижнюю личную столовую их величеств. Однако этой столовой самодержцы никогда не пользовались, и поэтому помещение разделили на две каюты – для великих княжон Ольги и Татьяны.

По этому же левому борту яхты находилась и свитская столовая, но Свита также никогда не пользовалась ею. Со временем эту столовую передали в распоряжение чиновников Двора, придворного фотографа, камердинера императора и пр. Здесь был оборудован «Высочайший буфет» с холодной и горячей водой, с приспособлениями для мытья посуды и ее хранения. Камбузы для команды и офицеров находились между трубами яхты.

На яхте было несколько мест, где накрывали стол для царской семьи. Прежде всего, это «царская рубка», которая находилась на шканцах. Она использовалась и как столовая, и как приемная императора в торжественных случаях. «Царская рубка», исполняя роль столовой, могла вместить до 70 человек. При входе в нее, «на поперечной переборке, висело громадное зеркало с жардиньерками для цветов, в котором отражалась вся столовая с громадным столом посредине и проходившей через нее бизань-мачтой.

На мачте висели электрические часы и большой образ Св. Георгия Победоносца. Мачта проходила че-

рез закусочный стол, соединявшийся с большим столом в случае парадных обедов. В конце рубки стояло пианино. Стены были обшиты панелями из белого клена, с голубым линолеумом, между окон – жардиньерки для цветов. На стенках висели картины, изображавшие исключительно суда русского флота. Окраска подволока (или потолка) была бледно-голубого цвета. В несколько нисходящих до белого оттенков, что казалось очень воздушным и приятным для глаз. Можно сказать, что такой рубки мы не встречали ни на одной яхте других монархов, и она по своему великолепию и в то же время простоте была совершенно исключительна»[601].

Поскольку «Штандарт» являлся океанской яхтой, и трапезы могли проходить и на большой волне, то для этого, как и на других морских судах, были предусмотрены так называемые «скрипки». Эти «скрипки» укладывались на обеденный стол в специальные пазы, образовывали деревянные отделения, куда ставились тарелки и стаканы. Проще говоря, посуда не могла соскользнуть со стола даже при сильной качке. Для кают-компаний царских яхт изготавливались «фирменные сервизы» с соответствующей яхтенной символикой. Вся посуда, включая рюмки, изготавливалась с утяжеленными днищами и плоского силуэта. Это было стандартное требование к посуде, исполь-

зуемой за обеденным столом во время качки.

Стулья для стола в «царской рубке» также изготавливались по особому проекту. Они были довольно тяжелы и массивны, и только во время сильной качки их ставили спинками к столу, прихватывая кругом тросом, обшитым красным сукном. В июле 1907 г. около Либавы, «Штандарт» попал под штормовой ветер. Завтрак все равно состоялся вовремя, но стол накрыли со «скрипками», а стулья повернули спинками к столу и прихватили по низу тросом.

Мемуарист вспоминал об этом завтраке: «…Завтрак, как всегда, накрыли в царской рубке, и на столе лежали скрипки для посуды, а стулья стояли спинками к столу, обхваченные канатом по всему окружению стола. Все сидели верхом, и яхту клало во время завтрака на 27 градусов на борт. Тем не менее, качка была так приятна и покойна, что никого не укачало, но лакеи балансировали и с трудом подавали блюда, поэтому меню сократили»[602].

Иногда качка на «Штандарте» не была такой «покойной». И гражданская часть команды испытывала все прелести морской болезни, но к столу выходить все равно надо. С морской болезнью пытался бороться лейб-медик царской семьи Е.С. Боткин, который «…выписал со всего мира всевозможные средства от качки и пробовал применять их к Татьяне Николаевне.

Из Америки на яхту прислали целый сундук особых препаратов, но все было недействительно… к концу обеда яхта начала сильно зарываться носом, так как волна шла из Ла-Манша, океанская, но все еще сидели кругом государя, и в этот момент, когда только и думали, как бы скорее кончить обед, буфетчик Высочайшего двора спрашивает гофмаршала: Сыры прикажете подавать? Но какие уж тут были сыры. Государь встал без кофе, все заходило и каютные бросились спасать посуду и крепить мебель. Из канала шла громадная зыбь, и мы начали здорово брать баком»[603].

Обед в столовой «Штандарта». В центре с левой

стороны стола – председатель Совета министров П.А. Столыпин. Не позднее 1911 г.

Особенно любили цари плавать по спокойным Финляндским шхерам. И частью этого спокойного «отпуска» был привычный изысканный стол. Как правило, царскую семью сопровождала немногочисленная Свита. Так, в 1907 г. семью Николая II сопровождали «только» 11 человек[604]. За царский стол в определенной очередности приглашались офицеры яхты.

Подготовка в ежегодному походу начиналась заранее. Моряки доводили яхту буквально «до блеска». Готовились к плаванию и повара. Если говорить о конкретных деталях, то можно упомянуть о том, что летом 1907 г. метрдотель Пьер Кюба распорядился отправить на яхту повара и двух кухонных рабочих для приема разных кухонных вещей от ревизора яхты. Еще накануне похода было определено «расписание» высочайших завтраков и обедов. Согласно утвержденному расписанию, на «Штандарте» предполагалось готовить высочайших «обыкновенных завтраков и обедов» на 30 человек, с подачей из трех блюд.

При заготовке провизии на очередной поход «Штандарта» подчас возникали казусы. Так, в 1906 г. с царских рыбных садков «прислали для государя только что пойманного огромного лосося – пудов в пять – и

царские рыбаки очень просили доставить его в Петергоф живьем. Но куда поместить такого франта? «В ванну», – приказал Чагин[605]. И мы действительно привезли это чудище живьем в самый Петергоф, перегрузили на портовый буксир, в каком-то огромном чане с пароходного завода порта», – вспоминал один из офицеров «Штандарта»[606].

Царские повара готовили и на весь сухопутный, обслуживающий царскую семью, персонал так же, как и на берегу, «по разрядам». Так, по 1-му разряду готовились завтраки и обеды для лакеев, которые подавали к императорскому столу, а по 4-му разряду кормили так называемых «кухонных мужиков». В плавании 1907 г. в кают-компании яхты завтраки и обеды готовились по 1-му разряду «по одному блюду в подачу» (из расчета от 10 до 12 человек), завтраки и обеды – по 2-му разряду (от 5 до 7 человек), завтраки и обеды – по 3-му разряду (от 7 до 10 человек), по 4-му разряду (от 12 до 15 человек).

Наряду с «горячим» к столу так же, как и «во дворцах», подавались закуски: утром высочайшим особам – одно большое блюдо холодного разного вида, два цыпленка холодных, два цыпленка жареных горячих или 4 горячих бараньих котлеты. К высочайшим завтракам и обедам ежедневно подавалось по 10 тарелок холодной мелкой закуски, по 3 тарелки горячих за-

кусок и, кроме этого, икра свежая и паюсная.

«Обслуге», питавшейся по 1-му разряду, также на завтрак и обед полагались закуски: холодной мелкой закуски – по 3 тарелки, горячей закуски – по одной тарелке, икры паюсной или зернистой – по $^{3}/_{4}$ фунта.

Десерт на высочайшем столе предполагал свежие фрукты, конфеты и бисквиты[607]. Специалисты из Кондитерской части все необходимое готовили прямо на борту яхты. Для этого на царском камбузе имелось соответствующее оборудование. Только на первые два дня плавания из придворной кондитерской в Петергофе взяли с собой необходимый запас конфет («разных 10 фунтов»), бисквитов («разных 5 фунтов»), карамели («4 коробки по одному фунту каждая»).

Молочные продукты (сливки, масло и молоко) брали с собой из Дворцовой Царскосельской или Петергофской ферм только «по потребности на первые три дня». Предполагалось, что на остальные дни молочные продукты будут доставляться на «Штандарт» либо миноносцами охраны, либо специальным «хозяйственным» паровым судном, на котором, в числе прочего, Николаю II доставлялись и свежие номера газеты «Новое время». Примечательно, что при транспортировке провизии на «Штандарт» жестко соблюдались режимные меры по обеспечению безопасности

царской семьи.

Сливочник. 1780-е гг. Франция

Как вспоминал офицер яхты: «Провизию привезли в плетеных корзинках, а молочные продукты, как мы потом имели случай видеть, привозились в деревянных ящиках со льдом, запертых на специальные замки. Их закрывали на царской ферме своими ключами, а на яхте у гоф-фурьера и у няни наследника Вишняковой были вторые комплекты ключей, так что по до-

роге с фермы и до, в данном случае, яхты никто не мог открыть этих молочных ящиков и, так или иначе, попортить продуктов»[608].

Сырница. Зеленый сервиз. 1756 г. Франция

Кто же входил в «команду поваров» «Штандарта»? С первого «отпускного» плавания «Штандарта» в 1906 г. состав прислуги, которую брали с собой в плавание, оставался, в основном, неизменным. Мемуарист упоминает метрдотеля Пьера Кюба и гоф-фурьера Ферапонтьева. К этому времени фигура Пьера Кюба стала уже почти легендарной. Особенно для гвардейских офицеров, которым был прекрасно известен роскошный петербургский ресторан «Кюба». Один из

современников описывал Кюба следующим образом: «Метрдотелем Высочайшего двора в течение первых плаваний был известный владелец ресторана на Морской улице в Петербурге Пьер Кюба. Его вывез из Парижа в свое время великий князь Алексей Александрович, знавший прекрасный ресторан Кюба на Елисейских полях. Кюба, очень милый старик-француз, большой мастер своего дела, имел всегда что-либо особенное для их величеств среди закусок: пирожок слоеный с грибами, какой-нибудь форшмак, и государь, взяв себе, сейчас же передавал его приглашенным, хотя закусок всегда было до десятка сортов. Одевался Кюба, всегда присутствовавший при подаче закусок, очень стильно: белая поварская куртка, такой же передник, клетчатые серые брюки и парусиновые туфли на войлочной подошве. Очень представительный, Кюба брил усы и носил бакенбарды, пробривая их посредине. С адмиралом Ниловым Кюба был в особых отношениях, зная его еще по Парижу, где Нилов жил иногда месяцами с великим князем. Поэтому по вечерам Кюба приносил Нилову, большому любителю благородных напитков, что-нибудь особенное: какой-нибудь наполеоновский коньяк, старинные наливки, и начинались воспоминания о Париже, о бывшей жизни, иногда далеко за полночь. Дарил и мне Кюба прекрасные бутылочки, тем более что моя

флаг-капитанская каюта находилась как раз рядом с его: отделяла нас только переборка»[609].

Очень значимы были в иерархии придворных слуг официанты 1-го разряда, как правило, «весьма преклонных лет, награжденные орденами до Владимира четвертой степени». Еще раз напомним, что императорской чете подавали на стол только официанты 1-го разряда. Официанты 2-го разряда обслуживали Свиту Николая II. Официанты, несмотря на преклонные лета, были профессионалами в своем деле, моментально запоминавшими вкусовые предпочтения офицеров яхты. Мемуарист упоминал и об этом: «Нельзя не упомянуть об одном официанте, Никитине, уже очень преклонных лет, который с особым почтением и уважением разливал вина и при этом тихонько шептал на ухо: «Шато-с, восьмидесятых годов, очень рекомендую». С первого же дня он знал вкусы всех нас, кто какие вина предпочитал»[610].

Поскольку должностная иерархия среди официантов была совершенно «железной», и достичь ее верхних ступеней можно было только путем многолетней беспорочной службой, то в этой среде сохранялись свои традиции жесткого чинопочитания, поскольку и тогда «дедовщину» никто не отменял. «После высочайшего обеда, за которым подавали официанты первого разряда и лакеи первого класса, шли обедать в

Свитскую столовую, освобождающуюся после обеда чиновников. Им подавали лакеи второго класса, которые садились обедать после первого класса, и им уже подавали специальные матросы с яхты. На эти должности матросы очень желали попасть, и смешно сказать отчего: после обеда в стаканах оставались напитки разных сортов, которые прислуга сливала в один стакан. Это неэстетично называлось «опивками». И вот из-за этих «опивок матросня так и норовила попасть, конечно, временно, в подносчики»[611].

Из поваров, плававших в 1906 г., упоминается повар 1-го разряда Харитонов, «повара-супники, которые готовили только супы, вроде красавца и ловеласа Кокичева, пользовавшегося, кажется, особым вниманием у горничной А.А. Танеевой, кухонные мальчики, кондитер, пекарь Их Величеств Ермолаев, удивительно элегантный господин, с наружностью актера Михайловского театра, пекарские подмастерья-мальчики, помощники главного пекаря… все очень вежливые, услужливые, и многие из коронных мальчиков, это означало, что и отцы, и деды, и прадеды их служили при Российском Императорском дворе, и все они этим очень гордились и ценили свое положение. И их величества относились к своей прислуге очень снисходительно и как-то по-отечески, как поистине добрые хозяева»[612].

На время плавания к «кухонной команде» яхты прикомандировывался «погребщик», заведующий вином, с помощниками.

В 1907 г., как следует из архивных документов, команду поваров все также возглавлял метрдотель Пьер Кюба (в документах он проходил как Петр Кюба). У него в подчинении находились повара 1-го разряда Иван Харитонов, Николай Степанов и Владимир Кокичев. Это была элита. У них в подчинении работали 4 повара 2-го разряда, младший поваренный ученик, 3 чернорабочих при кухне и кондитерский подмастерье. Всего 13 человек.

Поскольку все стоянки «Штандарта» были заранее определены, то еще до начала плавания «полковники от котлет» Гофмаршальской части отправили из Петербурга в Финляндию вагон с различным хозяйственным барахлом, включая и кухонное. Также из Петербурга в Финляндию регулярно отправлялся вагон-ледник, в котором перевозили мясо и молочные продукты.

О том, что необходимо Кюба на «Штандарте», Гофмаршальская часть узнавала по самому современному на то время средству связи – радиотелеграфу. «Маршрут» радиограммы от Кюба до «полковников от котлет» в Петергофе был следующим. Сначала радиограмма поступала на радиотелеграф в Главный

Морской штаб (т. е. в Адмиралтейство), затем ее передавали в Гофмаршальскую часть Зимнего дворца, а уже оттуда по телефону в Петергоф, откуда и отходил очередной миноносец. Так, 19–20 августа состоялся обмен радиотелеграммами следующего содержания.

Петергоф, 19 августа 1907 г.: «Миноносец «Бурный» выйдет из Петергофа завтра вторник 10 часов утра сообщите кому признаете нужным». Кн. Путятин.

«Штандарт», 20 августа 1907 г.: «Благоволите выслать сливок 50, молока 50 бутылок, масла 20 фунтов, дворцовых оранжерей персиков, слив, винограду, крыжовнику, по возможности цветов разных для убранства стола»[613].

«Штандарт», 21 августа 1907 г.: «Благоволите выслать: пива пильзенского 20 бутылок, баварского 80, квасу монастырского 50, клюквенного 20, хлебного 80, конфект 20 фунтов, бисквит 5, преимущественно простых, карамели сливочной 4 фунтовых коробки. Грибов рыжиков свежих, если найдутся немного для закуски, молоко для Их Величеств просят посылать при каждой оказии не кипяченным».

«Штандарт», 26 августа 1907 г.: «Ебегиевелю[614] 70 бутылок, Рислингу 30, Цельтингер 30, Мадеры № 1 20,

Коньку 15, Листовки[15] 3, и еще много разного пива и кваса. Шампанского 60, Спирта 15, Английской горькой 20, Виши[16] 10, Портеру 50, сыру честеру 6 фунтов, швейцарского 6 фунтов, английского имбирного 2 полукоробки. 500 карточек белых для кувертов».

«Штандарт», 27 августа 1907 г.: «Кофе в деревянных ящиках 4 пуда, сахару 1 голову, и пиленого 10 пудов, сахарной пудры 10 фунтов, горчицы 3 фунта, чаю № 1 3 фунта, сыру швейцарского, честеру, конфет. Молоко для Их Высочеств отправляйте при всякой случайной оказии».

«Штандарт», 30 августа 1907 г.: «Благоволите приказать послать кухонных фартуков 20 дюжин, цедильников 2, дюжины скатертей 10 штук для Кюба, а также дармштадтских сухарей 1 ящик и лимонов».

Случались и накладки. Так, в начале сентября 1907 г. часть мясной провизии, отправленной в Финляндию в вагоне-леднике, оказалась испорченной. Немедленно последовало распоряжение добавлять в ледник каждый раз по 20 кулей льда. Иногда часть продуктов выписывали из-за границы, в частности, из Берлина. Однако это было исключение из правил. Согласно сложившейся режимной практике, российские монархи старались есть только «свое», доста-

---

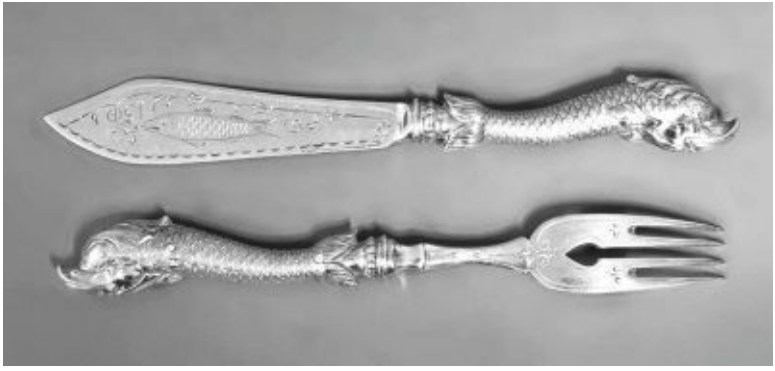
[15] Род домашней наливки.

[16] Французская минеральная вода.

вленное с дворцовых ферм или полученное от надежных и проверенных Поставщиков Императорского двора. Даже в спокойной Финляндии Пьер Кюба покупал только лед, стирал кухонные скатерти и покупал для кухни различную мелочь вроде сит.

Будучи в шхерах, семья часто съезжала на берег, как правило, на острова, где все собирали ягоды, устраивали пикники, на костре пекли картошку. Формат «пикника» использовался даже для встреч на высочайшем уровне. Так, в 1911 г., когда обсуждались детали предстоящей встречи Николая II и короля Швеции, то решили использовать формат «пикника». В Виролахти (под Коткой) подобрали уютное место и, соответственно оборудовали его: «…Организовали прекрасную пристань, разбили шатер, все кругом обложили свежим дерном с полевыми цветами, насадили березки и елочки. И нельзя было сказать, как у подножья этих финских хладных скал вдруг вырос чудесный дачный уголок, манящий в свою тень после полуденного зноя… Императрица с королевой расположились в плетеных лонгшезах с вязаньем. А в нескольких шагах царские дети с офицерами развели костер и пекли картошку в горячей золе. Свита и гости с конвоиром пошли собирать ягоды и принесли к чаю свежей земляники, которую подали в старинном вазончике времен Елизаветы, с высочайшим клеймом. Зе-

мляника была приправлена лимонным соком с миндалем и фиалкой и заморожена кухонным мальчиком, Илюшей Потупчиковым, семья которого, из рода в род, служила при Дворе со времен Екатерины II. И этот marmiton (фр. поваренок), Илюша, с большим мастерством закручивал такой деликатес. Добрая королева много смеялась над «дачей», кушала обгоревший картофель прямо руками, и пикник прошел очень интимно и непринужденно»[615].



Столовый прибор для рыбных блюд. Серебро. XIX в. Германия

Император Николай II помогает цесаревичу Алексею «снять пробу».

Яхта «Штандарт». 1907 г.

Периодически на «Штандарте» ловили рыбу. Точнее, отправлялись в рыбные места или на катере со «Штандарта», или прямо на одном из миноносцев охраны. Мемуарист упоминает, как, подойдя на байдарке к одному из миноносцев охраны, Николай II разговаривал с его командиром Н.А. Виноградским: «Илья Александрович, а когда рыбная ловля? Я бы так хотел потащить невод, с детьми посидеть у костра, послушать ваших песенников! Когда будет готов не-

вод?»[616].

Находясь на «Штандарте», Николай II педантично исполнял флотско-армейский церемониал «пробы». Имеется в виду проба качества матросской пищи. Тот же мемуарист педантично описывал эту процедуру: «На верхней палубе яхты маленькая церемония: у трапа, против царской рубки, стоит Чагин, держа руку под козырек, а рядом с ним младший боцман Иванов и кок, с пробой на подносе. Проба в мельхиоровой миске, графинчик командной водки, матросская луженая чарка и две русских деревянных ложки, резные, с какими-то фитюльками на ручках. Покупали мы эти ложки у кустарей на Сенной площади. Государь здоровается и никогда не выпивает водки, а поднимает крышку и спрашивает:

– А что сегодня команде?

– Щи со свежими бураками, ваше императорское величество!

Император Николай II снимает пробу. 1910–1911 гг.

Государь отламывает кусок черного хлеба, макает в крупную соль и с аппетитом, ложка за ложкой, начинает есть. Царю как будто неловко за свой аппетит, он

что-то рассказывает Чагину и этим старается отвлечь внимание от своего удовольствия пробой.

– Алексей, – зовет отец сына, – иди сюда, проба!

Кок приседает на корточки перед наследником, и Алексей Николаевич начинает кушать с большой охотой, вылавливая мясные кусочки.

– Не лови пайков, ешь щи, Алексей, оставь и другим! – все смеются, и государь с невыразимой любовью в глазах и с отцовской гордостью обводит всех нас своей доброй, благодатной улыбкой.

Пробу подносят фрейлине Бюцовой, большой любительнице щей, и Свите. Все едят теми же ложками.

Через полчаса все мы, свежепереодетые, в белых кителях, с волчьим аппетитом садимся за царский стол завтракать. Оркестр играет марш лейб-казаков – «Сон в летнюю ночь»»[617].

Кстати говоря, любопытно посмотреть, какие были нормы довольствия нижних чинов Российской Императорской армии. В приказе военного министра № 346 от 22 марта 1899 г.[618] учтены три части стандартного рациона питания: провиант, приварочные деньги и чайные деньги. *Провиант* выдавался в натуральном виде, то есть непосредственно продуктами. *Приварочные деньги* и *чайные деньги* выдавались на приобретение строго оговоренных продуктов в определенном количестве, исходя из рыночных цен той мест-

ности, где располагалась воинская часть. Стоимость суточного солдатского пайка в мирное время составляла 19 коп., что составляло в год 70 руб. (см. табл. 4).

Таблица 4

Нормы продовольственного снабжения в мирное время на 1 человека в сутки

Наименование		Армия	Гвардия
Провиант	Хлеб ржаной или сухари ржаные или Мука для печения хлеба	1230 г 819 г 927 г	1230 г 819 г 927 г
	Крупа (просяная, гречневая, овсяная, рисовая)	136 г	205 г
Приварочные деньги, на которые можно купить:	Мясо	307 г	307 г
	Овощи, перец, сало, масло, мука, приправы	2,5 коп.	2,5 коп.
Чайные деньги, на которые можно купить:	Чай	2 г	2 г
	Сахар	25 г	25 г

Нормы продовольственного снабжения в военное время на 1 человека в сутки

Наименование		Армия	Гвардия
Провиант	Хлеб ржаной или сухари ржаные	2254 г 1539 г	2254 г 1539 г
	Крупа (просяная, гречневая, овсяная, рисовая)	238 г	307 г
Приварочные деньги или продукты натурой	Мясо или мясо + мясные консервы	716 г 307г + 409,5 г.	716 г 307 г + 409,5 г
	Овощи свежие или овощи сушеные	255г 17 г	255 г 17 г
	Масло коровье или сало свиное	21 г	21 г
	Мука пшеничная	17 г	17 г
Чайные деньги или продукты натурой:	Чай	2 г	2 г
	Сахар	25 г	25 г

В мирное время нижние чины получали 300 г мяса в день, в военное время – 700 г. Деликатесов, конечно, не было, но нормы питания – добротные.

На «Штандарте» с первого плавания семьи Николая II в 1906 г. сложилась традиция, что во время высочайшего пребывания на борту все офицеры, свободные от службы, во время плавания приглашались к высочайшему столу.

Завтракъ
10 октября 1906г.

Кремъ даспержъ
Лангусты парижскіе
Сѣдло дикой козы
Селлери
Персики глясе
Кофе.

Въ р. Невѣ въ каютъ-компаніи.

Меню завтрака на борту «Штандарта». 10 октября 1906 г.

Мемуарист вспоминал: «У нас в кают-компании в это время не было своего стола, поэтому занятым по службе, например вахтенному начальнику и дежурному механику, отпускали от Двора так называемый «гофмаршальский» стол, причем мы могли приглашать иногда офицеров с конвоиров или других судов Императорского отряда…»[619]. Повторим, гофмаршальский стол предназначался для офицеров, *занятых по службе,* все офицеры, *свободные от вахты,* приглашались за императорский стол.

За столом, если на яхте не было высоких гостей, сложился определенный порядок «рассадки»: «Государь всегда сидел за столом председателем. По правую руку от него – ее величество, имея соседями в начале плавания сопровождающих нас министров… Государь любил поговорить и послушать… Далее, по левую руку от отца, великие княжны по очереди, потом фрейлины с мужской частью Свиты…

За обедом играл хор балалаечников нашего экипажа из школы юнг. На маленьком столе, через который проходила бизань-мачта, стояли закуски, и государь, подходя к нему, обращался к присутствующим с неизменной, одной и той же фразой: «Не угодно ли закусить?»».[620]

Общее впечатление от стола, который готовился на яхте, было следующим: «Стол под руководством Кюба был превосходен, хотя Свита, да и мы, грешные, иногда говорили, что некоторое разнообразие не ухудшило бы меню Кюба. Я не говорю о питательности стола, потому что лучше всего за меня могла говорить таблица веса всех чинов и лиц, начиная с государя и детей и до последнего офицера, которая вывешивалась в рубке с первого дня плавания и еженедельно показывала, что все прибавляли в весе. Государыня никогда не взвешивалась.

Блюд готовили много – завтрак всегда с супом, как обед, и только за завтраком бывало на одно блюдо меньше – пять вместо шести – другой разницы не было»[621]. При этом, учитывая формат отдыха на «Штандарте», в нарушение дворцовых правил, «обед продолжался очень долго, и я не помню за все десять лет, чтобы за столом сидели менее часа двадцати минут. Большей частью государь засиживался за столом более полутора часов.

Перед его величеством всегда стояла бутылка особо любимого портвейна, который назывался Собственным Его Величества. Никогда государь никого им не угощал. Также каждый день за завтраком подавали всей императорской семье так называемое «августейшее» блюдо – великолепный кусок английско-

го ростбифа. До него никогда никто не дотрагивался, и никому другому его никогда не предлагали. Этот обычай русского Двора сохранился со времени императора Николая I, который был, как известно, страстный англоман. И это блюдо, каждый день свежее, так и уносили нетронутым и давали, вероятно, прислуге»[622].

Так, 9 сентября 1907 г. на завтрак было подано:

Суп перловый[17]

Пирожки

Майонез из лососины[18]

Филе говядины по-английски[19]

---

[17] Пеловый суп. Крупу запить водой и варить почти до полной готовности. Затем положить мелко нарезанный соленый огурец и варить до полной готовности крупы. Морковь натереть на крупной терке и пассировать в масле, посолив и поперчив по вкусу. Заправить суп этой морковью и зеленым горошком и еще немного поварить. Снять с огня, положить мелко нарезанный репчатый тук. Дать постоять 10–15 мин с закрытой крышкой. Подавать, посыпав зеленью петрушки, укропа и добавив '/, ст. ложки подсолнечного масла. Можно добавить гренки из сухого ржаного хлеба.

[18] Майонез из лососины. Консервированную лососину отделить от соуса, разделить на несколько кусочков, удалить кости, пропустить ее через мясорубку и старательно растереть с майонезом. Заправить по вкусу соком из лимона и солью.

[19] Филе говядины по-английски. Нарезать из филейной части тонкими продолговатыми кусочками нужное количество говядины, сложить в каменную чашку, перекладывая ломтиками изрезанного лука и ветками зеленой петрушки, и полив прованским маслом, оставить в этом мари-

Котлеты из цыплят[20]

Груши в хересе[21]

Пай брусника[22].

По итогам плавания начальник Царскосельского Дворцового управления князь, генерал-майор Михаил Сергеевич Путятин (1861—?) составил отчет о «ку-

---

наде на 4 ч. За 10 мин до отпуска выбрать из маринада по одной штуке и, обмакнув в прованское масло, уложить на противень, затем поставить на горячие уголья, обжарить с обеих сторон до колера, сложить на блюдо, обложить жареным картофелем и полить сверху соусом.

[20] Один из рецептов куриных котлет: взять фарш из филе 4 окорочков, 3 куска хлеба, вымоченных в молоке, 2 небольших помидора, 1 яйцо, соль, специи по вкусу. Все это перемешать, сделать котлеты, обвалять в муке и обжарить в масле.

[21] Груши в хересе. 75 г груш, 40 г сахара, 10 г вина (хереса), 5 г миндаля, 1 г лимонной кислоты. Подготовленные груши варить до готовности в воде, в которую добавить сахар ('/, нормы) и лимонную кислоту, а затем выложить шумовкой на сито. Отвар процедить, растворить в нем оставшийся сахар, довести до кипения, после чего нагревание прекратить и влить в сироп херес. Одновременно подготовить миндаль. Для этого миндаль залить горячей водой, нагреть до кипения, а затем вынуть из воды, очистить от кожицы и разрезать вдоль на 4–5 частей. Кусочки миндаля обжарить в жарочном шкафу до появления коричневой окраски. Охлажденные груши положить в креманки или вазочки стеблем вверх и наколоть на них ярусами кусочки обжаренного миндаля. После этого груши следует залить сиропом. Время приготовления 45 мин.

[22] Один из рецептов яблочно-брусничного пая. Д.ля теста: 125 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г растительного маргарина, 175 г муки, 1 ч. ложка разрыхлителя, 1 желток. В традиционном английском пироге терпкая брусника дополняет кислоту яблок. Его можно подать к кофе со сливками или горячим на десерт с ванильным мороженым.

хонных» и прочих хозяйственных расходах по двухнедельному плаванию (конец августа – начало сентября 1907 г.) семьи Николая II в Финляндские шхеры. Расход на «отпуск» составил 35 100 руб. и 628 финских марок[623]. Надо сказать, что царская семья очень любила свой «Штандарт».

Для Николая II это было очень тяжелое время. В 1905 г. в стране началась революция, свирепствовал политический терроризм, где главной целью которого был царь, страну сотрясли забастовки. Поэтому с 1905 по 1909 г. Николай II буквально заперся за высокими оградами своих пригородных резиденций. За это время он побывал в Петербурге только четыре раза. Из них один раз он посетил «Штандарт», пришвартованный на зиму к стенке одной из набережных Невы. Уже в конце сезона 1906 г., перед отъездом в Царское Село, Николай II с дочерью, Татьяной Николаевной, отплыл из Петергофа на миноносце в Петербург. Там он пообедал на «Штандарте» и вернулся обратно в Петергоф. Трудно сказать, по какому случаю был организован этот визит, но, судя по роскошному меню, о приезде царя на «Штандарте» знали и к нему готовились.

Завтрак 10 октября 1906 г.:

Крем дасперж

Лангусты паризьен[23]
Седло дикой козы[24]
Селлери[25]

---

[23] Сегодня в хорошем ресторане «Лангусты паризьен» стоит порядка 2000–2500 руб. Блюдо описывается следующим образом: лангуст, слегка припущенный в овощном бульоне с добавлением специй, подается с тартаром из свежих устриц и морских гребешков, черной белужьей икрой и пюре из зеленой спаржи в бокале. Лангусты – морской рак, крупнее омара, обитающий в Средиземном море, у берегов Англии и Ирландии. Его мясо – один из самых деликатесных продуктов. Лангустов доставляют живыми или морожеными.

[24] Седлом называют поясничную часть от последнего ребра до тазовых костей. Седло рекомендуется предварительно мариновать около суток. Следует подготовить дрожжевое тесто: в воду (35 °С) добавить сахар, соль, дрожжи, муку и замесить тесто, затем добавить маргарин, хорошо вымесить, поставить тесто для брожения на 3–4 ч в теплое место, обминая его 2–3 раза, затем им обмазать натертое солью и нашпигованное салом седло. Можно использовать для обмазки и пресное тесто, замесив его более жидко, чем для лапши. Затем седло поместить на противне в духовой шкаф. Тесто спекается и образует прочную оболочку. Мясо, приготовленное таким образом, получается более сочным и вкусным. Не рекомендуется заворачивать седло в фольгу (в ней лучше всего готовить мясо без костей, так как в процессе приготовления кости могут прорвать фольгу и сок вытечет). Седло запекают около 1,5 ч, после чего, дав мясу немного остыть, нужно разрубить его на порции. Корочка из теста тоже съедобна. Чтобы она не была пересушенной, в духовой шкаф следует поставить чашку с водой.

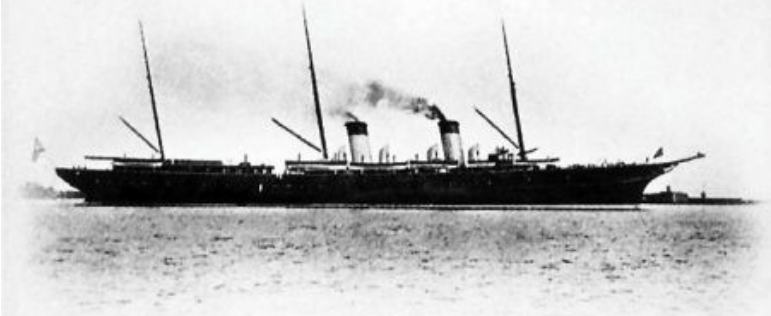
[25] Сельдерей был знаменит еще при Клеопатре. Мудрецы Древнего Египта применяли его как лекарство, «от недугов спасающее, сил прибавляющее». Гиппократ советовал при расстроенных нервах найти в сельдерее и пищу, и лекарство. В XV–XVI вв. сельдерей достиг рубежей Европы. Французы, большие любители овощных деликатесов, присвоили ему название «селлери». Из его душистых корнеплодов европейцы

Персики глясе

Кофе.

На карточке меню карандашом Николай II приписал: «На р. Неве в кают-компании».

готовили вкусные блюда, а черешки, листья и семена использовали как дешевую пряность. Позднее под названием «сельдерей» это овощное растение стало очень популярным во всех европейских странах. В Россию сельдерей был завезен из Европы в XVII в. Вначале в пищу его употребляли лишь проживающие там иностранцы, но вскоре он стал любимым овощем и для русских людей.



Меню

9 Сентября 1907 года.

ЗАВТРАКЪ

Супъ перловый

Пирожки

Маіонезъ изъ лососины

Филе говядины по англійски

Котлеты изъ цыплятъ

Груши въ хересѣ

Пай брусника

Меню завтрака на борту «Штандарта». 9 сентября 1907 г.

Национально-религиозные традиции, безусловно, оказывали огромное влияние на «вседневное» меню Императорской кухни. Поскольку в православном календаре множество постных дней, включая Великий пост, то повара царской кухни обязаны были учитывать это при составлении меню. Надо заметить, что жесткость соблюдения постных и мясоедных дней во многом зависела от степени религиозности российских императоров.

Например, истово верующие императрицы Анна Иоанновна (1730–1740 гг.) и Елизавета Петровна (1741–1761 гг.) строго соблюдали все православные каноны в питании. Если посмотреть на конкретный перечень продуктов, которые тогда использовались на кухне в постные дни, то надо признать, что этот перечень вполне обеспечивал царским поварам свободу «маневра» при приготовлении блюд.

Например, в начале царствования Елизаветы Петровны в постные дни на кухне для приготовления блюд использовались из мясных продуктов: говядина, баранина, телятина, сало говяжье, языки свежие, гуси, индейки, куры русские, утки, поросенок. Из дичи готовились тетерева, рябчики, куропатки. Из молочных продуктов: молоко свежее, сметана, яйца, слив-

ки, масло коровье русское, масло чухонское. Из овощной продукции: лук репчатый, хрен, капуста белокочанная, яблоки. Грибы брали преимущественно сухие – белые и сморчки. Масло шло в пост ореховое и конопляное. Из солонины брали свежепросоленную осетрину, белужину, снетки сухие, огурцы свежепросоленные, кислую капусту, семгу соленую и семгу копченую. Из круп – гречневую и овсяную. Допускались копчености – окорок провесной. Из свежей рыбы шла щука, лещ, подлещик, язь, подъязыки, налим, хариус, плотица, лососи, угри, окуни, ерши, раки, судаки, стерляди. Хлеб подавали ситный. Как видим, такой набор продуктов позволял сохранять полноценное и разнообразное питание и в постные дни. В мясоедные дни к этому перечню продуктов добавлялись творог и ветчина[624].

При Екатерине II перечень продуктов, используемых на царской кухне в постные дни, если не расширился, то соблюдался не столь строго. И эта традиция сохранялась на протяжении всего XIX в. С достаточной строгостью постились при Дворе в Великий пост, но степень строгости в основном зависела от религиозности высочайших особ.

Примечательно, что уровень масленичных «беснований» даже при Императорском дворе был таков, что французский художник О. Берне, непосредствен-

ный участник этих празднеств писал: «Наконец масленица кончилась, наступает пост, и мы возвращаемся на путь Господень. Оно и пора – еще несколько таких дней, и половина петербургского общества отправилась бы на тот свет»[625].

После окончания великого поста, на Пасху, вся семья разговлялась. На разговенье царская кухня готовила особое меню, естественным центром которого была пасха. Вплоть до 1881 г. «разговенный завтрак» в Зимнем дворце подавался в Золотой гостиной.

Поскольку семья Николая II была искренне религиозной, то все православные посты соблюдались строго. Один из мемуаристов, описывая время Великого поста в 1911 г., вспоминал: «Подходила Пасха, и их величества говели в Ливадии со Свитой, все питались постным, и общих завтраков не было. Нилов тоже постился, но у себя не завтракал и не обедал, а спускался со мною, после докладов, в город и заказывал в ресторанах чудесную черноморскую рыбу»[626].

Императорская кухня была сложной структурой, в рамках которой существовала жесткая иерархия должностей и специализаций. Организационная структура дворцовой кухни строилась по западным образцам, включая всю терминологию штатных должностей. Как правило, занятие штатной должности было результатом многолетней подготовки. Поэтому

утверждения некоторых авторов, что «дежурная смена поваров и их помощников назначалась ежедневно таким образом, что те узнавали о назначении в самый последний момент»[627], несостоятельны и не подтверждаются архивными документами.

Организация процесса питания и его стоимость

Организация самого процесса питания имела массу особенностей и строго регламентировалась. Регламентация определялась множеством нюансов: личными вкусами и привычками самодержцев, европейскими стандартами и исторически сложившимися традициями. Все это оформлялось соответствующими документами. Со времен Павла I по штату от 30 декабря 1796 г. предусматривалось *три* категории (разряда) столов, о чем уже упоминалось выше. Однако «Положением» от 26 октября 1833 г. столы для придворных и придворнослужителей делились на *шесть разрядов,* а по «Положению» от 15 марта 1852 г. на – *пять разрядов. Императорский стол,* стоявший *вне категорий,* отличался от столов первых категорий качеством и количеством *фруктов, десерта и вин.*

Характерной особенностью Императорской кухни было то, что повара и весь обслуживающий персонал были подведомственны Гофмаршальской части, отвечавшей за организацию питания, а метрдотели, которые, собственно, и определяли «кухонную стратегию», нанимались по контракту.

Периодически этот порядок меняли. Как правило,

с целью борьбы со злоупотреблениями. Тогда кухня переводилась под полный контроль Гофмаршальской части, с поставщиками заключались долгосрочные контракты и т. д. Но, как правило, принятые меры приводили только к росту злоупотреблений на кухне, и поэтому в 1852 г. от этой практики отказались[628]. В результате Императорская кухня освободилась от мелочной опеки Гофмаршальской части. Свидетельством хозяйственной самостоятельности метрдотелей было и то, что на дворцовой кухне с 1860 г. могли обучаться поварскому искусству все желающие[629]. Вплоть до 1917 г. Императорская кухня, в целом подчиняясь Гофмаршальской части, оставалась хозяйственно независимым подразделением Императорского двора, непосредственно подчиненным метрдотелю. Штатное расписание, дисциплинарные, санитарные и режимные вопросы подлежали жесткому контролю Гофмаршальской части Министерства Императорского двора. Следовательно, императорские кухни в их гастрономической и хозяйственной составляющих были фактически «отданы на откуп» ведущим кулинарам столицы.

Поскольку Императорский двор строился по иерархически должностному принципу, то и средства, отпускаемые на питание «особам и лицам», были различными. Со времен Павла I устанавливаются жест-

кие квоты на питание для всех «категорий» столов. Именно эти *денежные квоты* и *определяли качество питания.*

Крышка на блюдо. Мастер Н.Дон. 1730-е гг.

Предметы вседневных сервизов. Мастера Н.Дон, К.Ф. Бьёркман, И.Ф.Кёппинг. 1730-1770-е гг.

Однако жизнь не стоит на месте и, как правило, дорожает. К 1826 г. достойно «прокормить» царскую семью на квоты, установленные «Положением» 1796 г., стало уже трудно. Поэтому метрдотели постоянно перерасходовали суммы, отпущенные на питание царской семьи. Если при Александре I с этим мирились, то Николай I, с его стремлением к порядку, последовательно боролся. 16 июня 1826 г. метрдотелям передан Высочайший приказ «со строгим подтверждением» соблюдать указанные расценки. Метрдотелям пригрозили, что перерасходованные средства не будут оплачены им Дворцовым ведомством. Но при

этом от метрдотелей продолжали требовать, чтобы они готовили кушанье «самое лучшее и без недостатка»[630].

Однако «самое лучшее и без недостатка» при сложившемся уровне цен готовить было трудно, поэтому царя убедили пересмотреть денежные квоты 1796 г. Император занимался этим вопросом сам. Следует иметь в виду, что 1826 г. был очень «горячим» временем для Николая I: первая половина 1826 г. – следствие по делу декабристов и их казнь, вторая половина 1826 г. – структурная перестройка управленческого аппарата. Удивительно, но в это время император нашел время и для личного решения «кухонных вопросов».

В результате в декабре 1826 г. Николай I лично определил размеры «трактования», то есть денежных квот, отпускаемых на «пищевое довольствие» *каждого из членов Императорской фамилии* и их окружения. Министр Императорского двора в записке к гофмаршалу К.А. Нарышкину подчеркивал, что он получил от «Государя императора собственноручную Его Величества записку о положении, в какую цену должны быть столы для Его Императорских Величеств, для детей Их Величеств и для разных чинов»[631].

Стакан, графин и бокал с крышкой. 1768 г. Мастер И. Хасстельген

Столовый прибор начала XVIII в.

Согласно личной росписи Николая I, «на Нас» в сутки выделялось по 25 руб., т. е. пропитание императора и императрицы обходились казне в 50 руб. в день. Если они кого-либо приглашали к своему столу, то и гостей кормили из расчета по 25 руб. на персону[632]. Сумма по тем временам была весьма значительной, и император мог требовать от метрдотеля, чтобы «кушанье было самое лучшее и без недостатка»[633]. Эта сумма включала в себя и стоимость спиртного. Хотя

сам Николай I спиртного совершенно не пил, он не считал нужным ограничивать в этом отношении свое окружение. Так, в 1826 г. по ведомости Мундшенкской части за 17 дней только три фрейлины «употребили» 95 бутылок различных напитков: «Мальвазии старой» – 3 бутылки, «Мадеры» – 3 бутылки, «Венгерского» – 16 бутылок, «Сентульену» – 14, водки «Люксовой» $^{1}/_{4}$ бутылки в день, пива второго сорта 15 бутылок, меду белого 10 бутылок, меду клюквенного – 10 бутылок, кислых «штей» – 20 бутылок. Следовательно, за эти 17 дней три фрейлины «употребили» 36 бутылок разного вина и 4 бутылки водки[634]. Трудно сказать, как это было возможно, но среди штатных фрейлин числились представительницы разных возрастов. Молодежь была полностью занята услугами императрице, а старушки-фрей-лины, доживавшие в Зимнем дворце на покое, видимо, постоянно принимали гостей, которые с удовольствием и «употребляли» дворцовые запасы спиртного.

Дети Александра III за завтраком в Коттедже

На детей императора также отпускалось по 25 руб. в сутки. Были определены и денежные квоты многочисленного персонала, обслуживавшего царских де-

тей. Царь лично определял денежные «уровни» этого окружения. На стол руководителей воспитательного процесса – генеральши Барановой, полковницы Тауберт, полковника К. Мердера – отпускалось по 20 руб. в сутки. Обслуживающий персонал кормили несколько скромнее: трех англичанок-нянь и трех камер-юнгфер на 15 руб., трех дежурных камердинеров, гоф-фурьера и трех камердинеров «Их Высочеств» на 7 руб.[635] Итого, по подсчетам пунктуального императора, «в сутки на стол Нашей половины» должно было уходить 261 руб.[636]

Конечно, царским детям должно было хватать всего. Однако в воспоминаниях дочери Николая I проскальзывают упоминания, что иногда за «детским» столом возникали перепалки: «Обедали мы, будучи совсем маленькими, каждый отдельно, с нянькой, позднее же я обедала вместе с сестрою. Обыкновенно это давало повод к частым спорам между детьми и даже между англичанками из-за лучшего куска»[637]. В середине 1830-х гг. на 25 руб. ассигнациями детям готовили «неизменное рыбное блюдо с картофелем», позже стали готовить «суп, мясное блюдо и шоколадное сладкое»[638].

Когда в 1835 г. у будущего Александра II появился свой Двор, то было определено и его ежегодное фи-

нансирование. В числе прочего, только «на стол цесаревича с приглашенными гостями в год» отпускалось 51 310 руб.; «на столы состоящих при цесаревиче лиц» – 43 690 руб.; «на водки, вина, питья и проч.» – 62 500 руб.; «на десерт, фрукты и проч.» – 20 000 руб. При этом общие расходы по содержанию Двора цесаревича составляли 327 000 руб. в год.

Ф. Крюгер. Цесаревич Александр Николаевич. 1832 г.

Следовательно, «на стол» со всем его содержимым

тратилось 177 500 руб., что составляло 54 % годового бюджета, отпускаемого на содержание Двора цесаревича. Стоит отметить, что тогда разрешалось переводить деньги из статьи в статью, но оговаривалась невозможность превышения общей суммы[639].

В конце 1830-х гг. 25 руб. ассигнациями были пересчитаны на 25 руб. серебром, то есть фактически финансирование «детского» стола увеличилось в три раза. На эти деньги на столы великих княжон готовились: «Одно блюдо на завтрак, четыре блюда в обед в три часа и два на ужин в восемь часов. По воскресеньям на одно блюдо больше, но ни конфет, ни мороженого»[640].

Постепенно сложился круг лиц, постоянно приглашаемых к императорскому столу. В январе 1827 г. рядом с императором Николаем I постоянно «столовались» министр Императорского двора П.М. Волконский, генерал-адъютант барон И.И. Дибич, дежурные адъютант и флигель-адъютант, лейб-медик Я. Виллие, фрейлина

Прусского двора Вильдермет и англичанка госпожа Пит. «При императорском столе» также кормились камер-фрау Клюгель, три камер-юнгферы и два камердинера царской семьи. Обслуживали стол и находились рядом в ожидании приказаний 6 официантов, 4 фельдъегеря, 4 дежурных арапа и вестовой.

«Положение», введенное в декабре 1826 г., не остановило борьбу «за кухню». Метрдотели, не привыкшие к мелочной опеке, продолжали вести дело так, как они считали нужным. Поэтому уже в феврале 1827 г. гофмаршал Нарышкин вновь попытался навести на кухне порядок. Дело в том, что метрдотели в рамках отпущенных сумм перераспределяли стоимость и качество блюд. Гофмаршал докладывал императору: «Метрдотели Главной половины хотя и не выходят…» из указанных сумм, «…но готовят первые в лучшем виде, чем можно приготовить их из этой суммы, которая назначена для оных, для чего подготовляют припасы от прочих столов, от чего произошли жалобы». В результате было принято решение: «Под опасением строгой ответственности, дабы они впредь ни под каким видом не осмеливались позволять себе таковых самопроизвольных распоряжений и приготовляли столы, как высочайшие, так и прочие, точно в ту сумму, которая высочайше определена… в противном же случае будут ответствовать за малейшее упущение»[641].

Николай I не был скуп, просто он любил порядок в немецком его понимании. Кровь матери-немки и германофильство отца в полной мере проявились в борьбе «за кухню». С другой стороны, царь, не скупясь, заботился о тех, кто приходил к нему на ран-

ние доклады. В январе 1827 г. он распорядился, чтобы для флигель-адъютантов и докладчиков на завтрак с кухни ежедневно доставляли двух пулярок, двух рябчиков, язык и телячью печенку. Этот завтрак обходился в 7 руб. 73 коп.[642] Поскольку рабочий день Николая I начинался очень рано, и царь, предполагая, что его министры не успели позавтракать, распорядился подавать угощение и для ранних докладчиков.

Со временем инфляция приводила к постепенному снижению реальных сумм на питание. Метрдотели были вынуждены сокращать число блюд, и ассортимент становился более скромным. Руководство Гофмаршальской части спокойно относилось к уменьшению покупательной способности рубля, считая, что квоты на питание, заложенные «Положением» 1826 г., имеют достаточный «запас прочности» для обеспечения царского стола всем необходимым. Сокращение числа блюд делалось также для того, чтобы у метрдотелей не было соблазна присваивать выдаваемые им деньги или заказывать на кухне и другим дворцовым службам излишнее количество блюд и закусок, вин и десерта, поскольку все, что не съедалось за столом, по традиции поступало в собственность прислуги и самой кухни.

Поэтому все последующие «Положения» только официально закрепляли сокращение ассортимента

при сохранении денежных квот 1826 г. Например, в «Положении» от 26 октября 1833 г. на питание выделялись те же 25 руб., но число блюд официально сократилось. Только *одно* блюдо подавалось на *завтрак, четыре* блюда на *обед* в 15 часов и *два* блюда на *ужин* в 20 часов. В 1834 г. урезали суммы, отпускаемые на гостей за императорским столом.

Тем не менее, стремление к экономии не должно было наносить ущерб престижу императорской власти. Поэтому к 1841 г. «стихийно» число обеденных перемен достигло уже *десяти* блюд: суп, пирожки, холодное, говядина с приправой или зеленью, соус из рыбы, соус из живности, зелень, жаркое («и к оному салат»), «молочное» или «хлебное» желе или крем. Также увеличилось число перемен для ужина: суп, холодное, соус из рыбы. Поэтому в очередном «Положении», принятом в 1841 г., вновь предлагалось вернуться к сокращенным нормам «по уменьшению суммы на столы и возвышению цен». В результате число обеденных перемен официально сократили с *десяти* до *восьми* блюд: суп, пирожки, говядина с приправой или зеленью, соус из рыбы, соус из живности, жаркое, молочное или хлебное желе или крем. Если не считать соусы и десерт, обед состоял из супа с пирожками, говядины и жаркого. На одно блюдо меньше стали подавать и на ужин: суп, соус из рыбы или вместо

него холодное из рыбы. Фрукты и вино на десерт подавались в комнаты только по запискам дежурных камер-фурьеров.

Новое сокращение в расходовании средств на императорский стол последовало по «Положению» от 9 марта 1848 г. Согласно этому документу, обеденный стол для императора должен был обходиться всего в 15 руб. ассигнациями (4 руб. 28 коп. серебром). Содержание гостей уменьшено с 20 (5 руб. 72 коп. сер.) до 15 руб. ассигнациями. Предписывалось «ужинов же вовсе не иметь, а в случае требования отпускать суп и компот»[643].

Примечательно, что наряду с определением стоимости питания императорской семьи установили расценки питания и для лиц, приглашаемых ко Двору. Например, в 1847 г. составлен документ, регламентировавший нормы «Трактования актеров, актрис и прочих должностных лиц»[644].

По последнему «Трактованию» от 15 марта 1852 г. для императора и великих князей предусматривались завтрак из 4 перемен, ужин из 5, обед из 6 перемен, включая один или два супа, или «взамен оного сало, ботвинью или щучину»[645]. Для императорского стола деньги метрдотелям выдавались из расчета 9 руб. 20 коп. сер. в день, в том числе на завтрак – 1 руб.

50 коп., на обед – 4 руб. 65 коп. и на ужин – 3 руб. 20 коп. серебром. Но в случае, «когда спросится на ужин только суп и компот, полагать на персону 1 руб. 50 коп.»[646].

Во второй половине XIX в. финансовая регламентация деятельности Императорской кухни сохранялась в полной мере. Буквально с момента рождения каждого царского ребенка ставили на довольствие, и *каждому из царских детей полагался свой личный кухонный штат.* Когда в 1859 г. был сформирован штат цесаревича Николая Александровича (Никсы), то в состав его *кухонного штата* вошли *семь человек:* метрдотель, мундкох, кох, старший и младший ученики кохa, хлебник и его ученик. Что касается расходов, то «на стол наследника с приглашенными гостями и чинами, при нем состоящими», отпускалось 27 142 руб. 85 коп.; на сахар, кофе, сливки по Кофешенской части – 8571 руб. 43 коп.; на разную провизию и хлеб по Тафельдекерской части – 4714 руб.; на водки, вина, пития по Мундшенкской части – 17 857 руб. 15 коп.; на десерт, фрукты и проч. по Кондитерской части – 5714 руб.[647]

Расходы на маленьких великих князей были несколько скромнее. Когда в 1875 г. будущему Николаю II исполнилось семь лет, на него персонально работали два повара, и «на стол Его Императорского Вы-

сочества… с приглашенными гостями» отпускалось 7600 руб. в год, а на вино, водку и прочие пития – 5230 руб. Семилетний мальчик, конечно, вино и водку не пил, но у него были офицеры-воспитатели. У младшего брата будущего императора, великого князя Георгия Александровича, которому еще не исполнилось семи лет, также было два повара, но на «вино, водку и прочие пития» отпускалось только 1743 руб. Для младшей сестры при тех же двух поварах «на водку» отпускалось 2389 руб.[648] в год. Когда Георгию Александровичу исполнилось семь лет, то на его стол начали отпускать «на водку» те же 5230 руб., что и у его старшего брата[649]. Суммы, отпускаемые «на водку», зависели только от возраста царских детей при фиксированном количестве обслуживающего штата, который водку и вино потреблял очень охотно.

Кроме «Собственного» стола очень приличные деньги уходили на «обеденную составляющую» каждого из балов. Еще раз напомним, что каждый из больших балов обязательно включал в свою программу фриштик, обед или ужин. Но вне зависимости от времени проведения бала, сотни гостей съедали и выпивали на очень приличные деньги. Например, 7 февраля 1851 г. для подготовки большого вечернего стола на 570 персон было потрачено[650] (см. табл. 5).

Таблица 5

Расходы по подразделениям	Сумма
По кухне и пекарне припасов, провизии и прочего	2856 руб. 86 коп.
Мундшенской вин, водок и питий	1130 руб. 41 коп.
Тафельдекерской провизии и прочего	272 руб. 34 коп.
Кофешенской провизии и сливок	66 руб. 29 коп.
Кондитерской дессерта и фруктов	1197 руб. 10 коп.
Гоф-фурьерской освещений и прочего	1640 руб. 04 коп.
За натуральные цветы	200 руб. 00 коп
За наем вольных официантов и лакеев	713 руб. 00 коп.
За исправление искусственных цветов	60 руб. 00 коп.
За исправление бронзовых и малахитовых вещей, а также за чистку их разборку и переноску к столам	1099 руб. 25 коп.
За сделание деревянных вызолоченных канделяб-ров	3000 руб. 00 коп.
За сделание вновь карсельской лампы	2160 руб. 00 коп.
За разные медные и железные бронзированные вещи	1410 руб. 40 коп.
За разную посуду	869 руб. 00 коп.
Итого	16 674 руб. 69 коп.

Следовательно, только один, не самый многочисленный бал эпохи императора Николая Павловича обошелся Гофмаршальской части в 16 674 руб. 69 коп. Для качественной оценки указанной суммы можно привести следующий факт. После смерти жены Николая I в 1860 г. ее ювелирную коллекцию распределили между всеми детьми. Среди прочего там была «Брошь с солитером», оцененная в 17 312 руб. Другими словами, каждый императорский бал стоил целое

состояние. Но то были неизбежные, «статусные» траты, связанные с необходимостью поддержания престижа империи.

В 1857 г., при начале правления Александра II, новый обер-гофмаршал тр. А.П. Шувалов провел очередную «кухонную реформу». В целом система отношений между метрдотелями и Гофмаршальской частью сохранилась, только поменялись «поперсонные расценки».

По сложившейся традиции Императорская кухня *сдавалась* метрдотелям, как правило, иностранцам. По условиям контракта в их распоряжение *бесплатно* предоставлялись: помещения, дрова, освещение, посуда, повара, кондитеры и всякого рода работники. Провизию метрдотели приобретали *за свой счет,* а плату получали *поперсонно.* Например, за завтраки для взрослых членов императорской семьи, а также для иностранных принцев и принцесс, на кухне «брали» по 1 руб. 50 коп. сер. с персоны, за обед – по 4 руб. 65 коп., за ужин – по 3 руб. 20 коп. Для малолетних великих князей и княжон завтрак обходился в 1 руб. 20 коп., обед – в 3 руб., а ужин – в 2 руб. Как видим, разница в плате за завтрак для «больших» и «маленьких» персонам составляла 30 коп., за обед – 1 руб. 65 коп. и за ужин 1 руб. 20 коп. Разница связана не только с количеством блюд, а с тем, что в рас-

ценки закладывалась стоимость спиртного, которого дети, естественно, не пили. Следует отметить, что за такие деликатесы, как трюфели, паштеты, стерляди и «за разные ценные припасы» плата метрдотелям шла отдельно. Эти расценки и порядок оплаты действовали на протяжении всего периода царствования Александра II.

В начале царствования Александра III по традиции на кухне провели пересмотр расценок. Опять-таки пытались экономить, поскольку Александр III взял курс на удешевление содержания Императорского двора. На кухне это проявилось в том, что иностранные вина и шампанское постепенно заменялись отечественными винами. Было запрещено заказывать за границей обычные продукты: картофель, свинину и сало[651]. Вряд ли заботились о безопасности, скорее, дело было в наведении порядка на кухне и элементарной экономии.

Конечно, на кухне случались злоупотребления. По мелочам, но были. Отчасти это неистребимо, хотя отдельные «компании» по борьбе с неизбывным злом периодически проводились. До нас дошло несколько рассказов, в которых рисуются типичные нравы царской кухни. Так, при Александре III его лейб-хирург Г.И. Гирш кормился «по расценкам» гофмаршальского стола. В начале его службы, в середине 1860-х гг.,

к нему в Петергоф приехали из Петербурга несколько его знакомых. Гирш решил угостить их чаем. Не имея своего хозяйства, он спросил гоф-фурьера, можно ли сервировать чай для его гостей. Тот ответил, что это вполне возможно, и в назначенное время был подан чай с печеньями, фруктами, конфетами и шампанским, чего Гирш вовсе не просил. На его замечание гоф-фурьер ответил, что это так принято, что такие угощения имеют каждое свой номер, что это такой-то, и что Гирш, по своему желанию, имеет полное право его получать. Однако через некоторое время гофмаршал граф П.К. Бенкендорф, при случае, шутя, намекнул Гиршу, что он, по-видимому, очень любит фрукты, конфеты, шампанское, так как каждый день ему подается угощение № такой-то. Оказалось, что те, кому это было выгодно, выводили ежедневно в расход на имя Гирша известный № с того дня, как он попросил чай для своих знакомых.

Мемуаристы упоминают о подобных ситуациях и при Николае II. Побывавший однажды на высочайшем завтраке в Петергофе, директор Пажеского корпуса Н.А. Епанчин зашел к своему товарищу по Преображенскому полку, Дворцовому коменданту генерал-адъютанту П.П. Гессе. «Гессе, – пишет Н.А. Епанчин, – сказал мне, что он сильно раздражен тем, к чему бы давно следовало привыкнуть. «Вот ты был на

завтраке. Как ты думаешь, что может стоить завтрак? Рублей десять или что-нибудь в этом роде, а выведут в расход много раз больше». Нужно было иметь честность Гессе, чтобы волноваться по такому поводу, а ведь это случалось ежедневно. Притом Государь и Его семья отличались простотой жизни и довольствовались самым скромным столом».

Экономия по кухне мало затронула «Собственный» императорский стол, хотя изменились «расценки» блюд, подававшихся к императорскому столу. С 22 апреля 1882 г. *завтрак* «обыкновенный» на четыре персоны из четырех блюд обходился в 12 руб., т. е. по 3 руб. на персону, против 1 руб. 50 коп. ранее. За каждую лишнюю персону, приглашенную к императорскому столу, «приплачивалось» по 3 руб.

Обед «обыкновенный» на четыре персоны из пяти блюд стоил 16 руб., т. е. по 4 руб. на каждого обедающего. За каждую лишнюю персону, приглашенную к столу, доплачивалось по 4 руб. Следовательно, стоимость обеда на человека уменьшилась с 4 руб. 65 коп. до 4 руб.

Поддон с двумя горшочками для конфитюра. 1788 г. Франция

За *ужин* «обыкновенный» из *одного блюда* на четырех и менее человек платили за каждого по 1 руб. 50 коп. Если к ужину приглашалось свыше четырех персон, то за каждую особу платили по 1 руб. За ужин, состоящий из *трех* обыкновенных блюд, с персоны брали по 3 руб. Даже сэндвичи, которые могли заказать дополнительно, обходились по 5 коп. за штуку. Следовательно, стоимость ужина с 3 руб. 20 коп. сократилась до 1 руб. (ужин из одного блюда) или 3 руб. (ужин из трех блюд)[652]. *Десерт* шел по своим расцен-

кам. Учитывалась и стоимость блюд, подаваемых к столу. Так, в 1880-х гг. блюдо мороженого для «высочайших столов» на 10 персон стоило 4 руб., для четырех или пяти персон большая тарелка обходилась в 2 руб. 86 коп. Для трех персон малая тарелка стоила 1 руб. 72 коп. Завтраки, обеды и ужины по категории «экстра» заказывались по особому соглашению с заведующим кухней. Если подвести итоги, то «поесть» императору по расценкам 1881 г. «стоило» 9 руб. 35 коп., а по расценкам 1882 г. – 10 руб., и завтрак стал более «плотным».

Полоскательница. 1744–1745 гг. Германия

При заказах завтраков, обедов и ужинов существовали многочисленные нюансы. Так, за обед, заказанный до 12 часов дня, ничего не уплачивалось сверх установленной таксы, с 12 до 4 часов дня дополнительно доплачивалась половина стоимости, а после 4 часов, «за срочность», стоимость обеда удваивалась против его нормативной стоимости. За отказанный завтрак не уплачивалось лишь в случае отказа накануне. Предусматривались различные житейские ситуации, когда императорская чета завтракала отдельно: «Если Ея Величество за завтраком отдельно от Его Величества, но в одном дворце, то стоимость завтрака не менялась. Однако, если в состав завтрака входили блюда, которые два раза подать невозможно, то уплачивалась полуторная цена, то есть 18 руб., но тогда за лишних персон, до 8 лиц, особой платы уже не производилось».

Семья Александра III. Ливадия. 1893 г.

В 1882 г. для несовершеннолетних великих князей

Николая и Георгия Александровичей завтрак на 4 персоны обходился по 3 руб. с человека. Обед на четыре персоны – по 4 руб. с человека, а за каждого приглашенного сверх того платили по 2 руб. за завтрак и по 3 руб. за обед. Для малолетних Михаила и Ксении завтрак и обед стоили по 5 руб., и на непредвиденные расходы предполагалось тратить до 50 руб. в сутки.

Как видим, детей стали кормить значительно лучше. На завтрак денег стали отпускать на 1 руб. 80 коп., на обед – на 1 руб. больше.

Таким образом, изменения «по кухне», введенные с 22 апреля 1882 г., сводились к следующим принципиальным новшествам. Во-первых, были введены новые расценки «за приготовление обыкновенных столов». Во-вторых, «плату за завтраки, обеды и ужины, приготовляемые по особо утвержденному меню, определено было устанавливать каждый раз по предварительному соглашению с заведующим кухней». В-третьих, на покрытие инфляции и приобретение различных мелочей для кухни заведующему кухней стали отпускать по 50 рублей в сутки.

В 1885 г. предпринимается очередная попытка провести на Императорской кухне радикальные реформы, которые меняли весь сложившейся за десятилетия порядок. «Поперсонную» оплату отменили. Вновь возвратили порядок, действовавший на император-

ских кухнях до 1852 г., когда все продукты для кухни приобретались не метрдотелями, а непосредственно за счет Двора Гофмаршальской частью и «в количестве, действительно необходимом для фактического довольствия». Сама эта формулировка предполагала, что метрдотели «приворовывали», приобретая излишние продукты.

Но, несмотря на все усилия начальника Главного Дворцового управления генерала К.К. Гернета, организовать при подобной системе правильный контроль хранения и распределения продуктов так и не удалось, поскольку «повара и работники стали смотреть на провизию как на доставшуюся на их долю добычу»[653].

К середине 1890-х гг. все недостатки системы, введенной в 1885 г., вполне проявились. Как указывалось в документах, «такой порядок, как показал опыт, предоставив приготовление столов для Высочайшего Двора в полное распоряжение камер-фурьера по хозяйственной части, повлек за собой увеличение расходов, так как не только действительная потребность того количества продуктов, в каком они выписываются от поставщиков, не может быть подвергнута какому-либо учету и контролю, но и самая стоимость их весьма значительно превышает справочные цены; на поставку же продуктов в Высочайшему Двору по су-

ществующим нормальным ценам торговцы согласия своего не изъявляют, ссылаясь на то, что вся провизия высылается ими отборная, самого высшего качества»[654].

Примечательно, что после больших балов и других праздников, предполагавших устройство обеденных столов на несколько сотен, а то и тысяч человек, дворцовые повара рассматривали «остатки» со столов, как свою законную «добычу». Няня-англичанка Маргарет Эггер посетила дворцовую кухню во время сезона балов в начале 1901 г. По ее свидетельству, кухню заполнили владельцы гостиниц и ресторанов, которые на корню скупали предполагавшиеся деликатесные «остатки» с императорского стола. Это были своеобразные «фьючерсные» сделки с известной долей риска, поскольку никто не знал, сколько таких «остатков» будет по факту. Однако рестораторы сознательно шли на риск, поскольку императорская кухня была эталонной в Петербурге, и, кроме того, многие деликатесы стоили баснословных денег, так как выписывались из-за границы, а их «остатки» продавались с Императорской кухни по вполне приемлемым ценам.

В начале правления Николая II уже по сложившейся традиции в очередной раз проводились реформы на Императорской кухне, связанные с утверждением

«Временного положения и цен на приготовление стола для Императорской фамилии и для Особ и лиц, получающих довольствие от Высочайшего двора». Это «Временное положение» утвердил министр Императорского двора барон В.Б. Фредерике 18 марта 1897 г.

Согласно «Временному положению», подтвержден штатный персонал Главной кухни от 15 июня 1891 г.: старший пирожник – 1; старших поваров – 4; поваров 1-го разряда – 24; поваров 2-го разряда – 14; поваренных учеников старших – 6; поваренных учеников младших – 6, всего 55 человек[655].

«Временное положение» – документ обширный и подробный. Однако именно по этим стандартам происходило «трактование» императорской фамилии вплоть до 1917 г., т. е. 22 года, фактически все время царствования Николая II. Если свести многостраничный документ к кратким тезисам, то картина вырисовывается следующая.

«Временное положение» вводилось в действие с 1 апреля 1897 г. Определен штат из четырех метрдотелей: старшего над кухнями Герниха Понсе, старших поваров Ивана Даниловича Вернадского и Михаила Ивановича Мудрова и французского гражданина Пьера Кюба, «служившего уже Метрдотелем при Высочайшем дворе в царствование… Александра II». Утверждались новые цены «на приготовление сто-

лов».

Примечательно, что на метрдотелей возлагалась полная материальная ответственность за все, происходившее на Императорской кухне. Поэтому на случай возможных убытков и каких-либо кулинарных форс-мажоров метрдотели вносили в Кассу Министерства Императорского двора очень приличный залог в сумме 5000 руб. Образец расписки при внесении залога был следующим: «1897 г. марта… дня… я нижеподписавшийся… Дал Управлению Гофмаршальской части настоящую подписку в том, что принимаю на себя, с первого числа апреля сего года, обязанности Метрдотеля Высочайшего двора, при чем обязуюсь подчиняться вполне и беспрекословно всем правилам и условиям, изложенным в прилагаемом и мною подписанным Положении о приготовлении стола для Императорской Фамилии и для Особ и лиц… и принимаю также… В обеспечении исправного выполнения мною всех условий утвержденного Положения, а так же в обеспечении могущих быть… денежных взысканий, …представляю в залог пять тысяч рублей, состоящих из…»[656].

После внесения залога с метрдотелями подписывался отдельный документ – «Положения о приготовлении стола для Императорской Фамилии и для Особ и лиц, получающих довольствие от Высочайше-

го Двора», в котором подробно расписывались все нюансы их работы на Императорской кухне. Собственно из этих нюансов и выстраивались «кухонные реалии» конца XIX – начала XX вв., к ним мы и обратимся.

Высочайший стол разделялся три категории: обыкновенный, праздничный и парадный. По какой категории накрывать стол решал император («…испрашивается Гофмаршалом высочайшее Его Императорского Величества повеление непосредственно, или через Министра Императорского Двора»).

Высочайший стол «обыкновенный» включал: завтрак «на 4 перемены», обед «на 5 перемен» и ужин «на 4 перемены». Высочайшие столы «праздничный» и «парадный» отличались от «обыкновенного» стола «количеством перемен, составом их и изысканностью провизии».

При приготовлении высочайшего стола по всем трем категориям, независимо от завтраков, обедов и ужинов, или взамен их, могли быть заказываемы «отдельные кушанья, горячие или холодные».

К высочайшим завтракам, обедам и ужинам традиционно подавалась закуска (от 10 до 15 разных сортов), в количестве, «соответствующем числу приглашенных Особ. Сорта закусок разнообразятся по указанию гофмаршала».

Начальствующие лица, питающиеся при Дворе, «получают довольствие от Высочайшего двора, которое подразделяется на 1-й, 2-й и 3-й разряды, довольствие же придворнослужителей подразделяется на два разряда, 4-й и 5-й».

Метрдотели готовили не только для высочайшего стола, но и для столов 1-го, 2-го, 3-го, 4-го и 5-го разрядов. Допускалось, что «готовка» для столов 4-го и 5-го разрядов могла быть передана в ведение «частных предпринимателей».

Метрдотели получали «за приготовление столов» плату по утвержденным «Положением» ценам. 1. Для «Их Императорских Величеств» по количеству отпущенных «полных блюд», считая каждое блюдо на 10–12 персон. 2. Для «Августейших детей, если Их Императорские Высочества изволят кушать отдельно», по количеству отпущенных «малых блюд», считая каждое блюдо на 4-10 персон.

Оговаривалось, что метрдотели сами и за свой счет приобретают все необходимые для кухни продукты и эти продукты должны быть «самого высшего качества». Количество приобретаемых продуктов учету не подлежало, но качество их «может быть свидетельствуемо во всякое время заведующим хозяйством Гофмаршальской части лично и через назначаемых им для этого чинов, с приглашением, в случае

надобности, чинов медицинского персонала».

Метрдотели ежедневно представляли гофмаршалу меню завтраков, обедов и ужинов для высочайшего стола и столов 1-го, 2-го и 3-го разрядов на следующий день. Бланки для меню метрдотели получали в Гофмаршальской части.

Готовя для высочайшего стола, метрдотели должны были предусматривать некоторый запас блюд, поскольку число гостей, приглашаемых за царский стол, могло меняться.

Финансовые расчеты между метрдотелями и Гофмаршальской частью происходили следующим образом. Метрдотели готовили так называемые чеки, которые заверялись дежурными гоф-фурьерами. Заверенные чеки за прошедший день представлялись заведующему хозяйством Гофмаршальской части (генерал-майору Милию Милиевичу Аничкову) не позднее, чем через два дня после состоявшейся трапезы. После утверждения чеков М.М. Аничковым, метрдотелям выплачивались деньги. Особо оговаривалось, что просроченные чеки (представленные, скажем, на третий день) считались недействительными, и оплате не подлежали.

Оговаривался порядок взаиморасчетов и при возникновении «кухонных форс-мажоров». Так, если метрдотель закупил продукты для праздничной или

парадной трапезы, но она была отменена, то убытки метрдотеля покрывались «по особому каждый раз соглашению с завхозом Гофмаршальской части». Что касается отмены обыкновенных трапез, то приводились четкие временные рамки, дававшие возможность компенсации потраченных денег.

Штат метрдотелей – 4 человека, но по усмотрению гофмаршала число их могло быть уменьшено. Решение кадровых вопросов, связанных с наймом и увольнением метрдотелей, целиком возлагалось на гофмаршала. Жалованье метрдотелей определялось в 1800 руб. в год «с квартирою в натуре» или квартирными деньгами в 600 руб. в год. Кроме того, метрдотелям выдавалось форменное платье (сюртук синего сукна с черным бархатным воротником, жилет и брюки синего сукна; синяя фуражка с черным бархатным околышем и кокардою; пальто летнее и зимнее). Форменное платье метрдотели должны были носить на дежурстве при выполнении служебных обязанностей. Старое форменное платье сдавалось и обменивалось на новое.

Штатный персонал для Императорской кухни комплектовался чиновниками Гофмаршальской части, но весь персонал «на работе» подчинялся метрдотелям, а в остальное время – старшему и младшему камер-фурьерам.

Во время заграничных вояжей императорской семьи метрдотели получали плату особым порядком: рубль золотом за рубль ассигнаций, считая «золотой рубль равным 1 руб. 50 коп. кредитного рубля».

В документах оговаривалось, что в случае обнаружения на кухнях или кладовых недоброкачественной провизии метрдотели подвергаются: в первый раз – строгому выговору, во второй – штрафу в 100 руб., в третий – штрафу в 300 руб., в четвертый – штрафу в 500 руб. с увольнением от занимаемой должности. Недоброкачественная провизия уничтожалась.

Накануне введения нового Положения всем поставщикам продуктов отправили типовые извещения, в которых сообщалось, что «поставка от Вас продуктов для Высочайшего двора за счет Управления Гофмаршальской части с 1 апреля сего года прекращается», но при этом добавлялось, что «для буфетов же продукты должны доставляться по требованиям дежурных гоф-фурьеров прежним порядком»[657]. Такие же извещения отправили и иностранным поставщикам, например «Русской конторе Л. Беранже и К^{0}» в Париже, поставлявшей на высочайшую кухню «иностранную провизию».

После введения нового «Положения» началась его «притирка» к «кухонным реалиям». Например, женскую прислугу «при комнатах Их Величеств и Их Вы-

сочеств» и женскую прислугу «Придворных дам продовольствовать взамен 4-го разряда по 3-му разряду; женскую же прислугу особ Свиты продовольствовать по 3 разряду лишь в некоторых случаях»[658].

Уже в апреле 1897 г. детализировали расценки на некоторые продукты и блюда, не вошедшие во «Временное положение». Приводимый ниже перечень интересен тем, что показывает реальную «кухонную практику» того времени, подтверждающую то, что при Императорском дворе ели не только трюфеля, но и манную кашу[659] (см. табл. 6).

Таблица 6

Название блюда	Расценки
Грудинка, за подачу	1 руб. 00 коп.
Бульон холодный и горячий, за порцию	1 руб. 00 коп
Курица сырая, за штуку	1 руб. 00 коп.
Каша манная, за подачу	1 руб. 30 коп.
Каша рисовая, за подачу	1 руб. 30 коп.
Каша из саго	1 руб. 30 коп.
Сардины, за коробку	1 руб. 20 коп.
Кильки, за банку	75 коп.
Селедки, за штуку	20 коп.
Сыр швейцарский, за фунт	80 коп.
Масло сливочное, за фунт	60 коп.
Омар средний, за штуку	4 руб. 00 коп.
Печеные яблоки, за подачу	1 руб. 20 коп.
Пасха 1 сорта, за штуку	4 руб. 00 коп.
Пасха 2 сорта, за штуку	3 руб. 00 коп.
Окорок телятины 1 сорта, за штуку	24 руб. 00 коп.
Окорок телятины 2 сорта, за штуку	18 руб. 00 коп.
Окорок ветчины Йоркской, за штуку	24 руб. 00 коп.
Страсбургский паштет большой, за штуку	20 руб. 00 коп.
Яйца крашеные 1 сорта, за штуку	7 коп.
Яйца крашеные 2 сорта, за штуку	5 коп.
Яйцо гусиное, за штуку	75 коп.
Каштаны жареные, за подачу	2 руб. 00 коп.
Печенье крупное, за штуку	3 руб. 00 коп.
Мелкое, за тарелку	2 руб. 00 коп.
Бенике, за тарелку	50 коп.
Сухарики, за тарелку	50 коп.
Десертные палочки, за штуку	5 коп.
Кутья, за блюдо	2 руб. 00 коп.
Сладкое Ролли-Полли (в виде рулета с вареньем), за подачу	2 руб. 00 коп.
Для парадных банкетов и спектаклей	
Баба с ромом, за штуку	10 руб. 00 коп.
Гориошь, за штуку	10 руб. 00 коп.
Торт, за штуку	5 руб. 00 коп.
Печенье чайное мелкое, за фунт	2 руб. 00 коп.
Для собак	

Цены были связаны только с «поперсонными» расценками и числом подаваемых к столу блюд. Так, один из мемуаристов, описывая повседневную жизнь царской семьи в конце 1890-х гг., утверждает, что на *завтрак* подавали *четыре* блюда, а на *обед – шесть* блюд[660]. Другой современник пишет, что на *завтрак* подавали *пять* блюд, а на *обед – шесть.* Он отмечает, что обязательной принадлежностью как завтрака, так и обеда был суп.

Поскольку продукты и услуги имели свою цену, то «Высочайший стол» в течение года обходился в конкретную сумму. Эти расходы заранее закладывались в бюджет Министерства Императорского двора. В 1868 г. «на стол Их Величеств со Свитою на продовольствие» было заложено 464 202 руб. Отдельной статьей проходили расходы «на покупку водок, вин и питий». На этой статье старались экономить – по смете было заложено 60 000 руб., но реально было потрачено 43 294 руб., экономия составила 16 705 руб.[661] Общие расходы по Придворной конторе составили 2 718 812 руб., следовательно, общие расходы на питание и напитки составили более полумиллиона рублей (507 496 руб.), или 18,66 %.

Документы документами, но реальная практика неизбежно вносит свои поправки. Поэтому любопытен вопрос, какова была реальная стоимость стола семьи

Николая II. Объективные данные содержатся в так называемых расчетных листах, которые получал старший метрдотель, личный почетный гражданин Михаил Иванович Мудров «за отпущенное продовольствие в 1901 г. для Императорской Фамилии и для Особ и лиц, получающих довольствие от Высочайшего двора»[662] (см. табл. 7).

Таблица 7

По счетам 1901 г.	Сумма (руб.)	Выдано по ассигновке
11 января	4865	16 января
21 января	4739	24 января
27 января	4316	30 января
5 февраля	3983	7 февраля
13 февраля	4673	17 февраля
22 февраля	6136	26 февраля
3 марта	6203	6 марта
5 апреля	2194	9 апреля
9 апреля	2438	13 апреля
4 декабря	8465	12 декабря
14 декабря	8846	21 декабря
31 декабря	6793	5 января
7 января 1902 г.	7973	12 января
Всего	71 631	

Любопытна динамика колебаний стоимости «царского стола»: 1901 г. – 71 631 руб.; 1903 г. – 67 112 руб.; 1904 г. – 47 711 руб.

Заметное сокращение стоимости царских трапез

отражало сложные процессы, происходившие как в царской семье, так и вокруг нее. Если в начале правления Николая II он сам и его жена пытались вести привычный по прошлым царствованиям образ жизни с бесконечными балами и роскошными ужинами, то со временем их образ жизни начал меняться. Императрица Александра Федоровна все больше замыкалась на семейных проблемах, количество семейных и прочих трапез постепенно сокращалось, пока в конце 1904 г. царская семья не осталась на зиму в Александровском дворце Царского Села, сделав его своей постоянной жилой резиденцией. Таким образом, гастрономическая составляющая, связанная с уменьшением годовой стоимости царского стола, стала отражением большой политики, формировавшейся отчасти вокруг того же царского стола.

Что касается метрдотеля М.И. Мудрова, то он, видимо, постепенно отошел от дел и на рубеже 1904–1905 гг. передал главенство на Императорской кухне Пьеру Кюба. В ноябре 1908 г. М.И. Мудров составил завещание. Умер он, по-видимому, в мае 1911 г., поскольку именно тогда наследникам вернули 5000 руб. залога, который в 1897 г. М.И. Мудров внес в Кассу Министерства Императорского двора.

«Временное Положение», утвержденное 18 марта 1897 г. и вступившее в силу 1 апреля 1897 г., апро-

бировалось на протяжении четырех лет. 22 января 1901 г. обер-гофмейстер П.К. Бенкендорф в рапорте на имя министра Императорского двора В.Б. Фредерикса отмечал, что «в течение 4 лет не возникало при применении его на практике никаких недоразумений, требовавших каких-либо в этом положении изменений или дополнений», и поэтому он просил министра утвердить «Временное Положение». 31 августа 1901 г. В.Б. Фредерике утвердил «Положение»[663].

Таким образом, на протяжении XIX в. в целом прослеживалась тенденция к более экономному содержанию Императорского двора, хотя внешняя сторона парадных обедов оставалась без изменений. Вместе с тем, надо признать, что все попытки «экономии» были малоэффективными, что проявлялось в «стихийном» увеличении «перемен» подаваемых к столу. Как правило, все «кухонные реформы» сводились к увеличению денежных квот, выделяемых в соответствии со статусом той или иной «персоны». Внешний антураж императорских столов при всех «сокращениях» сохранял привычную роскошь. В повседневной практике было обычным использование золотых подтарельников, на которые ставили роскошную фарфоровую посуду.

Безопасность и режимные меры Императорской кухни

Немаловажным является вопрос о «режимных» мерах безопасности Императорской кухни. В бурном XVIII в. вопросам безопасности питания придавалось большое значение. Например, когда для Павла I построили Михайловский замок, то близ его личных комнат устроили «Собственную» кухню, предназначенную исключительно «для государева стола». Примечательно, что с «готовкой» управлялась одна доверенная кухарка-немка. Подобная же «Собственная» кухня, также расположенная поблизости от апартаментов Павла I, была устроена ранее в Зимнем дворце.

При императрице Елизавете Петровне, панически боявшейся возможного переворота, режимным мерам на Императорской кухне придавалось первостепенное значение. Должности «смотрящих» исполняли гвардейские сержанты, среди которых начинал свою карьеру Иван Никитич Бартенев, его в 1753 г. определили «к смотрению и содержанию привозимых из разных мест фруктов, кои хранились для собственного Ея Величества употребления»[664].

Работы сержанту на этой должности хватало, поскольку из петербургских садов во дворец привозились в изобилии различные ягоды, вплоть до дынь. Очень много зелени привозили с царских огородов для Овощной палаты. В качестве примера можно привести весеннее меню времен Анны Леопольдовны (6 апреля 1741 г.). Тогда к столу матери малолетнего императора Ивана VI (Антоновича) подали: огурцы свежие, редис молодой, вишни испанские, землянику, молодой горох[665]. Отметим, что это «весеннее меню» начала апреля.

Видимо, гвардейский сержант проявил себя надежным человеком, и его в 1757 г. перевели на более сложный участок, приставив «к смотрению и варению полпив» из персидского и английского солода «по собственный обиход» самодержицы[666]. Проработав почти 10 лет на Главной Императорской кухне Елизаветы Петровны, получив при этом в 1760 г. чин армейского капитана, в 1763 г. И.И. Бартенева назначили руководить Алмазной мастерской.

Стоит упомянуть и о том, что иногда самодержцы хотели поесть и поговорить в совершенно приватной обстановке. Решая эту проблему, они использовали европейский опыт. В последние годы жизни Петра I в Нижнем парке Петергофа на берегу Финского залива был возведен павильон «Эрмитаж» (арх. И. Браун-

штейн. 1721–1725 гг.). Идею его создания Петр I «привез» из Восточной Пруссии, где он видел подобный павильон. Это был первый «Эрмитаж» в России, поскольку сам термин означает в переводе с французского «приют отшельника», или «место уединения». Изящный двухэтажный «Эрмитаж» изначально предназначался для обедов в узком кругу приближенных или гостей. Уединенность павильона подчеркивалась рвом с действовавшим до конца XVIII в. подъемным мостом. Первый этаж павильона занимали служебные помещения – небольшая кухня и буфетная. На второй этаж можно было попасть только на подъемном кресле. Стол на 14 персон накрывался на первом этаже и с помощью специального механизма поднимался на второй этаж. Кстати говоря, схема стола позволяла поднимать и опускать также среднюю часть стола со всеми тарелками. Смена кушаний и тарелок производилась по звону колокольчиков, шнурки от которых находились у каждого прибора. При помощи этого же механизма гости могли отправлять записки с заказами на тарелках на кухню в первом этаже. Такая «схема» застолья совершенно исключала возможность подслушивания приватных разговоров слугами.

Во времена Екатерины II такой же механический подъемный стол установили в Малом Эрмитаже Зим-

него двора. Современники, обедавшие за таким диковинным столом, считали своим долгом подробно описать диковину. Фрейлина В.Н. Головина писала в своих мемуарах: «Императрица велела дяде привезти меня в собрание малого Эрмитажа. Мы отправились туда с дядей и матушкой. Собиравшееся там общество состояло из фельдмаршалов и генерал-адъютантов, которые почти все были старики, статс-дамы графини Брюс, подруги императрицы, из фрейлин, дежурных камергеров и камер-юнкеров. Мы ужинали за механическим столом: тарелки спускались по особому шнурку, прикрепленному к столу, а под тарелками лежала грифельная доска, на которой писали название того кушанья, которое желали получить. Затем дергали за шнурок, и через некоторое время тарелка возвращалась с требуемым блюдом. Я была в восхищении от этой маленькой забавы и не переставала тянуть за шнурок».

Подобный «Эрмитаж» был устроен и в парке Царского Села, близ Большого Екатерининского дворца. Видевшая его летом 1781 г., леди Димсдейл отмечала, что к этому времени подъемный механизм стола был в полной исправности, но императрица уже фактически перестала бывать в этом парковом павильоне. Английская леди вместе с внуками Екатерины II Александром и Константином посетила парковую ди-

ковину. Сначала они уселись на диван и были мгновенно вознесены на второй этаж. Англичанка внимательно осмотрела все помещения и, вернувшись в главный зал, с удивлением обнаружила посредине зала накрытый стол на десять персон, четыре маленьких стола вокруг и четыре этажерки для закусок. Английская баронесса упомянула, что Екатерина II редко здесь обедает, «разве что угощает иностранцев раз или два за лето»[667].

Режимному надзору за царскими кухнями в период «дворцовых переворотов» XVIII в. придавалось большое значение. Отчасти об этом свидетельствует и то, что обед на серебряных блюдах к столу Екатерины II подавали солдаты гвардейских полков. По одному солдату на каждое блюдо. Как свидетельствуют записи Камер-фурьерских журналов, для «ношения кушанья» к царской кухне прикомандировали от всех гвардейских полков 50 человек солдат[668].

В XIX в. ситуация изменилась. Угроза отравления монарха перестала быть актуальной, и на первый план вышли вопросы санитарной безопасности. Так, из архивных документов не просматривается, что над кухней и порядком приготовления блюд для императорского стола был установлен какой-то особый режимный контроль. Специально приставленный к кухне унтер-офицер-смотритель являлся «оком» гоф-

маршала и скорее контролировал общее санитарное состояние кухонь[669] и порядочность метрдотелей в расходовании отпущенных денежных средств.

Поскольку Зимний дворец охранялся, то, естественно, охранялся и кухонный комплекс в Зимнем дворце. Так, на 1840 г. охранялись проходные коридоры на Неву в подвальном этаже (два поста). Кроме этого был пост «у парадной лестницы, ведущей в кухни» (две смены по 2 человека) и пост «с церковного дворика в кухонный коридор» (две смены по 2 человека)[670].

Отчасти к вопросам безопасности можно отнести изменения круга лиц, обслуживавших императорский стол. До Александра I за столом прислуживали *камер-пажи.* Начиная с Александра I, их сменяют *официанты* в перчатках, благонадежность которых, безусловно, тщательно проверяли. Как писала одна из фрейлин: «Обед был In fioqui, за каждыми двумя стульями был официант, напудренный, мундир весь в галунах с орлами и шелковых чулках. За государыней камер-паж»[671].

30 августа 1856 г. при коронации Александра II возобновлен придворный чин *обер-форшнейдера* (этот чин впервые был введен в 1726 г. при Екатерине I). Его обязанностью было следить за Императорской

кухней и сопровождать подносимые к царскому столу блюда под эскортом двух офицеров Кавалергардского полка с обнаженными палашами, разделывать мясо и наполнять тарелки императорской четы[672]. Утверждения ряда авторов о том, что «члены Императорской фамилии несли постоянное дежурство на кухне»,[673] просто смехотворны и, естественно, не подтверждаются документами.

Тем не менее, известны эпизоды, когда продукты, поставляемые к императорскому столу, проверялись методом «химического разложения». Осенью 1852 г. придворный аптекарь Э. Лоренц сообщал управляющему Придворной медицинской частью Я. Виллие, что исследованные им продукты «совершенно без всякой для здоровья вредной примеси»[674].

Николай I иногда подчеркнуто любил опуститься до мелочей повседневности. Видимо, именно с этим связано его распоряжение в феврале 1853 г., провести химическое исследование ряда продуктов, которые поставлялись для «Стола при Высочайшем Дворе»: уксуса, оливок, каперцев, французских фруктов в бутылках и пикулей. Причем, распоряжением царя подлежали исследованию «все места, где производится продажа пикулей»[675].

Лейб-медик Я. Виллие

Вероятно, это распоряжение связано с постепенным распространением консервов и первыми случаями отравления от ботулизма. Поэтому исследовались, прежде всего, продукты, подвергшиеся консер-

вированию. Поскольку на это последовала высочайшая воля, то аптекари, проводившие химические исследования, отчитывались перед самим управляющим Придворной медицинской частью действительным тайным советником и кавалером Яковом Виллимовичем Виллие. В результате проделанной работы аптекари пришли к выводу, что в проверенных продуктах «вредного для здоровья быть не может»[676].

В то время с консервами, которые только начали входить в повседневную жизнь, возникало много проблем. Так, в 1863 г. метрдотель Сегера сообщал из Ливадии, что «провизия в жестянках оказалась большею частью негодною к употреблению»[677]. В конце 1870-х гг., когда террористическая угроза, направленная против Александра II, возросла как никогда, химическое исследование продуктов было уже связано с обеспечением безопасности царской семьи. Так, в 1878 г. было отдано распоряжение об «исследовании водки и конфет», подаваемых к Императорскому двору.

Этими исследованиями продуктов занимался ведущий фармацевт, профессор Петербургской медико-хирургической академии (с 1881 г. – Военно-медицинской академии) Юлий Карлович Трапп. Образцы продуктов направлялись Траппу главой Придворной медицинской части Министерства Императорского двора. Как правило, исследованию подвергались

различные продукты, которые производители присылали на имя императора. Например, в декабре 1877 г. исследованию подверглась горькая водка, присланная на имя императора из Берлина. В заключении Ю.К. Траппа сказано: «Горькая водка, приготовленная берлинским аптекарем Вольтером и присланная… по тщательному исследованию, состоит из: 41 % спирта, воды, сахара и следующих горько-пряных веществ: генцианы, полыни, трифоли, померанцев и т. п. Наркотических веществ в этой водке не заключается. Хотя эта водка имеет пряный вкус, все же она не представляет ничего особенного»[678].

Поскольку было достаточно широко известно, что Александр II страдал астмой, то некоторые из производителей продуктов пытались играть на том, что их продукция полезна для здоровья государя. Так, весной 1878 г. Трапп исследовал конфеты, присланные из Бреславля (Германская империя) с указанием, что они «действуют очень пользительно при настоящей вредной, переменчивой погоде» и положительно повлияют на «дыхательный орган» императора[679]. В результате проведенных исследований, Трапп сделал вывод, что хотя конфеты и приятны на вкус, однако «это средство не заслуживает такого внимания и уважения, чтобы оно было поднесено государю»[680].

Очень остро режимные вопросы, связанные с обеспечением безопасности приготовления собственных блюд, встали при Александре II. Дело в том, что дворцовая охрана плотно блокировала парадные подъезды Зимнего дворца, но через Кухонный дворик в императорский дворец мог попасть фактически кто угодно, настолько плотен был поток людей, по тем или иным хозяйственным делам проходивших через Главную Императорскую кухню.

Должностными инструкциями предписывалось проверять всех лиц, приходивших на Главную кухню Зимнего дворца. Все «гости» должны были предъявлять дворцовой охране вид на жительство[681]. Но вследствие огромного потока людей, которые ежедневно проходили через хозяйственные помещения Зимнего дворца, фактически все оставалось по-прежнему. В это время в Зимнем дворце уже работал в качестве столяра-краснодеревщика народоволец С. Халтурин, регулярно пронося мимо охраны динамит.

Надо сказать, что народоволец С. Халтурин, рассказывая соратникам о системе охраны Зимнего дворца, оценивал ее очень невысоко. По дошедшим до нас рассказам, Халтурин «удивлен был беспорядком в управлении… Дворцовые товарищи Халтурина устраивали у себя пирушки, на которые свободно приходили, без контроля и надзора, десятки их знакомых.

В то время как с парадных подъездов во дворец не было доступа самым высокопоставленным персонам, черные ходы во всякое время дня и ночи были открыты для всякого трактирного знакомца самого последнего дворцового служителя»[682].

Однако всех предпринятых мер оказалось недостаточно. Это наглядно показал взрыв в Зимнем дворце 5 февраля 1880 г., подготовленный и осуществленный Степаном Халтуриным. В результате для охраны Зимнего дворца было сформировано новое подразделение по охране «Императорского Зимнего и загородных Дворцов». Возглавил его 22 марта 1880 г. жандармский полковник

М.И. Федоров[683]. Фактически ему были подчинены все подразделения охраны Зимнего дворца.

Новый руководитель охраны Зимнего дворца полковник Михаил Иванович Федоров развил бурную деятельность в соответствии с инструкцией. Прежде всего, ему надо было исключить возможность проникновения террористов в среду дворцовой прислуги. Поэтому немедленно изготовили фотографии всей вольнонаемной прислуги[684]. В апреле 1880 г. полковник Федоров затребовал от дворцовых структур списки всех служителей и проживающих в Зимнем дворце, особенно – не служителей и вольнонаемных[685].

Видимо, параллельно начался подбор «агентуры» в среде придворной челяди. Началась жесткая проверка на политическую благонадежность всей дворцовой прислуги, со службы безжалостно исключались и все нарушители дисциплины. Так, летом 1880 г. за прогулы и пьянство уволили несколько дворцовых работников.[686] Федоров потребовал лично представлять ему всех принимаемых на работу во дворец «для расспросов», и для наведения порядка во дворце подчинить непосредственно ему значительную часть дворцовой прислуги. Начал он со швейцаров. Вообще вся служительская команда насчитывала 111 человек. По предложению Федорова, ее разделили на хозяйственную и охранную.

Еще он потребовал от коменданта Зимнего дворца генерал-майора Дельсаля допускать вольнонаемных мастеров для работ во внутренние помещения дворца только под присмотром унтер-офицеров его службы. Это была очень важная проблема, которую пытались решить неоднократно, но, как правило, повседневная жизнь превращала все грозные инструкции в пустую формальность. Федоров попытался переломить сложившееся положение. Он составил новый документ «О наблюдении за рабочими людьми во время производства ими работ в Зимнем дворце». Вводимые им правила были беспрецедентны. Вход

рабочих во дворец разрешался только через Главные ворота или через ворота Черного дворика. Каждый раз все рабочие подлежали «тщательному осмотру» надзирателями и дворцовой стражей «непременно в присутствии дежурных офицеров от дворцовой стражи». Паспорта рабочих тщательно проверялись через систему запросов по месту регистрации и «посредством агентуры». Подрядчик распиской ручался за политическую благонадежность поденных рабочих. В каждом помещении, где велись работы, должен был находиться надзиратель из службы Федорова при двух дворцовых стражах. Дежурных офицеров, заступающих на дежурство, инструктировал лично Федоров, ставя акцент на том, на что именно следует обращать внимание при наблюдении за рабочими. Тщательному осмотру подлежали завтраки и обеды, приносимые во дворец рабочим их родственниками. О любом факте отступления от заведенного порядка должен был составляться протокол.[687]

Федоров потребовал от Дельсаля, чтобы дежурный чиновник ежедневно докладывал ему обо всем, что происходило во дворце за время его дежурства. Федоров также потребовал, чтобы прислуга ежедневно осматривала во дворце «мебель, рояли, вазы, картины, камины, вытяжки и нагревательные трубы» в поисках новых бомб. При проведении балов Федо-

ров требовал заранее предоставлять ему списки приглашаемой прислуги для ее проверки, а в день бала предполагалось сверять личность и персонала обслуги. Приказом от 4 апреля 1880 г. Федоров отменил дежурную охрану в верхних этажах Зимнего дворца, но при этом усилил охрану Главных ворот дворца. Вся приходящая в помещения дворца прислуга должна была предъявлять «именные билеты» за подписью Федорова с печатью его службы. Была усилена повседневная охрана императора во дворцах. Император охранялся и «по вертикали, и по горизонтали». Если император завтракал, то в соседних помещениях находилась охрана. Особое внимание уделялось охране помещений над и под комнатами, где находился в данный момент император, включая чердаки и подвалы. Перемещения императора по дворцу сопровождалось параллельным перемещением его охраны. Во всех императорских резиденциях установили железные двери в подвалы и на чердаки. Все эти новшества одобрил министр Императорского двора А. Адлерберг. Таким образом, в начале 1880-х гг. режимные меры на императорских кухнях значительно ужесточили.

Несмотря на это, и при Александре III Дворцовая полиция периодически получала по оперативным каналам сведения о готовящихся террористических ак-

тах «на кухне». Так, в феврале 1884 г. прошла информация о том, что Александра III «должны отравить на одном из балов, данных в частном доме. Вследствие такого сообщения во дворец великого князя явилась полиция, которая тщательно наблюдала в кухне и других комнатах, где изготавливалось угощение»[688].

Иногда на Главной кухне Зимнего дворца вводились ограничения по продуктам. В августе 1848 г. во время эпидемии холеры «за обедом, по особому повелению государя, не подавали ни стерлядей, ни трюфелей, ни мороженого – из предосторожности против холеры…»[689].

Изредка на Главной кухне готовились диетические блюда. Особое диетическое питание для членов императорской семьи назначалось только по рекомендации врачей. В 1835 г. по настоянию лейб-медиков цесаревичу составили специальное меню для завтраков и обедов.[690] Это было связано с тем, что наследника Александра Николаевича поднимали и кормили завтраком в 6 часов утра, а обедал он только в 16 часов. Поэтому медики сочли, что это слишком большой перерыв для «16-летнего желудка, имеющего питать юношу высокого роста». Поэтому наследника стали кормить еще в 11 часов вторым завтраком из двух блюд, приготовленных «обыкновенным простым спо-

собом».

Для жены Николая I, императрицы Александры Федоровны, в 1850-х гг. предусматривалось особое «диетное кушанье», обходившееся в 4 руб. 28 коп. сер. в день. Это были большие деньги. В чем заключалось это питание, из источников неясно.

Несмотря на санитарный контроль, на императорских кухнях периодически происходили скандалы, становившиеся предметом расследования со стороны министра Императорского двора. Так, в 1847 г. на императорский стол подали форель «дурного качества»[691]. Под «дурным качеством» имелось в виду то, что форель пахла тиной. Это вызвало сильное раздражение Николая I и вылилось в целое следственное дело.

Подчас кухонные скандалы приобретали политический характер, поскольку бросали тень на императорскую фамилию. Так, в 1861 г. имама Шамиля, два десятилетия ведшего войну против России, накормили в Красном Селе «дурно приготовленным обедом»[692].

Поскольку «режимные» вопросы питания высочайших лиц были тесно связаны с поставками продуктов ко Двору, то эти каналы пристально контролировались службами безопасности. Анализ архивных документов показывает, что круг Поставщиков Императорского двора подбирался тщательно и был весьма ста-

билен. Утверждения некоторых авторов, что «большинство поставщиков продовольствия даже не подозревали, что у них закупают продукты для царского стола, осуществлялась ротация поставщиков»,[693] по меньшей мере, не соответствует действительности.

Проверялись не только поставщики. Особенно тщательно проверялись Дворцовой полицией все лица, непосредственно доставлявшие продукцию поставщиков в императорские резиденции. В первую очередь, проверялись поставщики «различных продуктов»[694].

Но, надо признать, что по мере роста террористической угрозы первым лицам империи, продукты питания для императорского стола старались производить либо непосредственно в придворных хозяйствах, либо закупать у многократно проверенных Поставщиков Императорского двора. Свежие фрукты и виноград поступали из дворцовых Ропшинских оранжерей. Поставляли фрукты и купцы, например, Елисеевы. Молочные продукты доставлялись с собственных Елагиноостровской и Царскосельской молочных ферм.

Вновь созданные императорские резиденции немедленно начали обрастать *собственным хозяйством,* главной задачей которого было обеспечение Императорской кухни *собственными продуктами.* Напри-

мер, третий сын Александра II Владимир, будучи маленьким, на именины матери однажды подарил ей «корзину яиц, снесенных собственными его курами»[695]. И такие «собственные куры», производившие «собственные яйца», были во всех императорских резиденциях.

Когда в 1860-х гг. императрица Мария Александровна начала регулярно посещать крымскую Ливадию, то естественно возник вопрос о продовольствии. Всем было понятно, что возить из Петербурга «свои» продукты за 2,5 тыс. верст немыслимо. Поэтому продукты покупались на месте. Во время первого визита императрицы в Ливадию в 1861 г. молоко покупали у немецких колонистов. В последующие годы в Ливадии построили свою ферму, для которой купили 30 коров по 24 руб.[696] Кухонную посуду для Ливадии изготовили в Петербурге.

Если царская семья покидала Петербург, продукты все равно везли из столицы в вагонах-ледниках. Во время путешествия Александра III по Финляндским шхерам в августе 1888 г. считалось нормальным передавать из Петербурга с фельдъегерем, который ехал к царю, «чайный хлеб, фрукты, цветы, молочные скопы (масло, творог, сливки и т. п.) с Царскосельской фермы»[697]. Считалось обычным, когда гофмаршал князь

В.С. Оболенский телеграфировал из финского г. Або полковнику Гернету: «Прислать с очередным фельдъегерем 200 бутылок[698], 50 шт. апельсин и три окорока вареной ветчины[699]». Весовые характеристики этих «посылок» были весьма значительны – 4422 кг, 573 кг, 4045 кг.

Во время отдыха Николая II в Финляндских шхерах свежие продукты привозились из Петергофа на миноносцах. Начальник императорских имений Массандра и Ливадия Н.Н. Качалов «рассказывал, какое огромное количество яиц, молока, сливок и масла требуется ежедневно для Двора, а теперь для высылки в Севастополь, пока там царская семья будет находиться на рейде»[700].

Лагинкоски. Кухня в доме Александра III. *Финляндия*

Такая же практика сохранялась при заграничных

поездках императора. Все продукты, по возможности, везли с собой. За ценой не стояли, поскольку речь шла о безопасности первых лиц страны. Правда, бывали и причуды. Так, жена Николая I, императрица Александра Федоровна, высоко ценила *невскую воду,* которую ей возили специальные курьеры даже в Ниццу[701].

Поскольку кроме императрицы Александры Федоровны невскую воду за границу никто не выписывал, то об этом эпизоде скажу несколько подробнее. В августе 1845 г. императрица Александра Федоровна в сопровождении дочери выехала на лечение в Палермо. Местная вода ей категорически не понравилась. Поэтому, по свидетельству мемуаристов, из Петербурга каждый день особые курьеры привозили бочонки невской воды, уложенные в особые ящики, наполненные льдом. Зная это, многие жители Ниццы старались добыть разными путями хоть рюмку невской воды, чтобы иметь понятие о такой редкости. Опытные курьеры прихватывали с собою лишний бочонок и распродавали его воду, стаканами и рюмками, чуть ли не на вес золота[702].

В Италии российская императрица жила на широкую ногу. Кроме привозной невской воды в Палермо из России выписали печников, которые поставили печи, в которых «русские пекари выпекали наш хлеб, ничто

не должно было напоминать Мама, что она вдалеке от России»[703]. При Александре Федоровне в Италии ежедневно накрывались столы на несколько сотен человек, а гости могли унести с собою весь прибор, в том числе и серебряный стаканчик с вырезанным на нем вензелем императрицы. Все это могла себе позволить только Александра Федоровна, которой Николай Павлович не отказывал ни в чем, и императрица Александра Федоровна мало в чем себе отказывала. И хотя у нее рано начались проблемы с желудком, блюдо из дикой козы с брусникой оставалось ее любимым[704].

К. Робертсон. Императрица Александра Федоровна. 1840–1841 гг.

Впрочем, справедливости ради надо сказать, что приведенный выше эпизод – типичный образчик мемуарного мифотворчества. Невскую воду в Италию не возили, это были не более чем слухи, поскольку в 1830-1840-х гг. в Петербурге свирепствовала эпидемия холеры, и в императорском дворце вода (невская, конечно, как и сегодня) подвергалась тщательной очистке. Фрейлина императрицы М.П. Фредерике, ссылаясь на приведенный выше эпизод с «бочонками невской воды», утверждала, что «бочонки с невской водой не присылались из Петербурга – ее никогда в рот не брала, живя даже в Петербурге. Ее величество употребляла постоянно зельтерскую воду – здоровья ради»[705].

Находясь вне резиденций, монархи, по возможности, если это не нарушало приличий, старались «чужого» не есть. Эта практика сложилась еще в XVIII в. Так, в 1826 г. императрица Мария Федоровна, находясь на экзамене в Екатерининском институте, позавтракала блинами, поскольку была масленица. По свидетельству мемуариста: «Этот завтрак привозился придворными кухмистерами, и блины точно пекли на славу во дворце»[706].

Возвращаясь к «продовольственной безопасно-

сти» первых лиц, можно утверждать, что в период Первой русской революции (1905–1907 гг.) усилили контроль за приготовлением пищи, подаваемой к императорскому столу. Прямых указаний на это нет, но есть упоминания о том, что у Николая II было «собственное» спиртное, которое ни кому за столом не предлагалось. Так, на «Штандарте» он пил только сливовицу, которую ему присылали из Польши, из имения великого князя Николая Николаевича (Младшего). Во время обеда перед царем стояла бутылка «собственного Его Императорского Величества портвейна», из которой наливали только царю[707]. Вместе с тем, мемуаристы в один голос утверждают, что они не помнят «случая, когда бы Императорскому Величеству подавали что-либо отдельно от того, что полагалось всем»[708].

По традиции все императоры снимали пробы из котла с солдатской пищей. В Александровский дворец такие «пробы» приносили ежедневно, по очереди от различных подразделений охраны. Естественно, это были не простые пробы. По свидетельству мемуариста, для пробы все бралось «с общего котла, но с хитрецой. В серебряные царские судки добавлялись разные специи, все сдабривалось сметаной, подливой, и, безусловно, матросские щи выгля-

дели уже первоклассно»[709]. Примечательно, что судки с «царской пробой» пломбировались.

После переезда семьи Николая II на постоянное жительство в Александровский дворец Царского Села, там наладили жесткую систему охрану императорской резиденции. Особое внимание было уделено организации внутренней охраны царской резиденции. Среди постов охраны внутри дворца особое место занимал пост № 1, находившийся в подвале дворца при спуске в тоннель, соединявший дворец с Кухонным корпусом. Поскольку через него за день проходило множество людей, то там ввели жесткую пропускную систему. Она включала в себя необходимость записи всех дворцовых служителей в постовую книгу. Не только отмечалось в книге время прихода и ухода придворных служителей, но и всех их при входе и выходе из дворца обыскивали. Указывалось, кто, куда и к кому направляется, записывалось имя сопровождающего. Служащие дворца предъявляли пропуска с фотографиями, заверенные дворцовой полицией. На пропускном пункте был алфавитный список всех дворцовых служащих с указанием номеров фотокарточек. На этом посту дежурили семь «присмотрщиков», которые выходили на звонки внутренних постов и докладывали обо всем дежурному офицеру. Столь жесткая процедура начисто исключала проникнове-

ние в Александровский дворец через кухню и тоннель потенциальных террористов.

Вместе с тем, при Императорском дворе произошло несколько трагических эпизодов, которые напрямую связаны с Императорской кухней. Например, после традиционного торжественного обеда, устроенного для Георгиевских кавалеров в Зимнем дворце 26 ноября 1895 г., погибли 63 человека, причем «одни из заболевших умирали так быстро, другие же так скоро переходили в алгидную форму, что …их не успели даже опросить»[710]. Была немедленно образована комиссия, которую возглавил лейб-медик Ф.А. Рооинин. Члены комиссии осмотрели все помещения Зимнего дворца, где находились с момента прибытия Георгиевские кавалеры. Тщательно проверили воду во всех кранах дворца. Анализ позволил исключить ее как фактор заражения, хотя «она по анализу дала огромный процент органических веществ». В результате комиссия пришла к выводу, что причиной трагедии стали рыбные блюда, подававшиеся на празднике, способ приготовления которых не выдерживал «самой снисходительной критики». В рыбе содержался рыбный яд, и даже был выявлен «холерный яд еще не погасшей холерной эпидемии в Петербурге».

Об этом эпизоде помнили очень долго. Так, в ноябре 1900 г. после очередного дня Св. Георгия в Зим-

нем дворце генеральша А.В. Богданович писала в дневнике: «Говорят, солдатики опасливо ели царский обед после прискорбного случая, когда несколько человек в этот день поплатились жизнью – были отравлены там гнилой рыбой». Примечательны эти «несколько человек»[711]. Видимо, дворцовые службы сумели скрыть истинное количество погибших – 63 человека, поскольку столь значительная цифра прямо била по престижу царского дома.

Более того, значительная часть членов императорской фамилии переболела в разное время таким серьезным инфекционным заболеванием, как брюшной тиф. В декабре 1865 г. будущий Александр III заболел брюшным тифом. Сначала «Великий князь жаловался на сильную головную боль – это было прологом тифа, которым он опасно заболел после переезда в Аничков Дворец»[712]. Его сын, Николай II, едва не умер от брюшного тифа в Ливадии в ноябре 1900 г.

Следует пояснить, что брюшной тиф еще называют «болезнью немытых рук». Поэтому одним из источников заболевания вполне могли быть плохо помытые фрукты. Версия выглядит тем более достоверно, поскольку Николай II заболел тифом именно в Крыму, где опасность кишечно-желудочных заболеваний традиционно велика.

Осенью 1903 г. в Спаде скоропостижно сконча-

лась от брюшного тифа младшая сестра императрицы Александры Федоровны Елизавета. Императрица пережила это как трагедию, поскольку событие напомнило ей, как ее собственная мать и одна из сестер умерли от дифтерии. А сама будущая российская императрица тогда же едва не умерла от этой болезни[713]. Тогда в Спале было немедленно проведено врачебное расследование, которое «не оставляло никаких сомнений в причине смерти малышки»[714]. Тем не менее, слухи о смерти младшей сестры императрицы Александры Федоровны еще долго блуждали по придворным гостиным. Например, один из офицеров императорской яхты «Штандарт», описывая события 1911 г., упоминал: «В свое время много говорили о смерти дочери Виктории Федоровны (Даки. – И. З.), малолетней принцессы, которая покушала рыбы вместе с нашими княжнами, заболела и умерла. Говорили, что рыба была несвежая, но в таком случае, как же ее благополучно откушали наши княжны?»[715].

Надо упомянуть еще об одном сюжете, связанном с режимными мерами на царской кухне. Дело в том, что и тогда публику интересовало, что «ели цари» за столом. А на всю информацию об Императорском дворе распространялись жесткие цензурные правила – вся иноформация о первых лицах, идущая в пе-

чать, должна была обязательно проходить цензуру Министерства Императорского двора. Поэтому некоему Евгению Крантцу, для того чтобы опубликовать статью «О царской кухне», понадобилось такое разрешение в 1895 г.[716].

Накануне празднования 300-летия Дома Романовых предпринимались целенаправленные усилия по популяризации царской семьи. Была выпущена «царская серия» почтовых марок, снимались художественные фильмы, связанные с приближающейся датой. В этом же контексте следует воспринимать и решение разместить портреты «Императора, Императрица и Наследника на этикетках шоколада»[717].

Качество блюд и кулинарные пристрастия российских императоров

Качество блюд, приготовленных на Императорской кухне, оценивалось множеством гостей самого разного уровня, которых приглашали на различные торжества в Зимний дворец. Поводов к тому находилось множество, поскольку даже балы, как правило, сопровождались застольем. Для сановников, оставивших мемуарные свидетельства, блюда придворной кухни были делом обыденным, и на ее изысках они особенно не останавливались. И, тем не менее, «кулинарные воспоминания» есть, и касаются они, как правило, кулинарных пристрастий российских императоров либо каких-либо неординарных событий, связанных с Императорской кухней.

Уровень кулинарных изысков «Собственного стола» и «стратегия» всей Императорской кухни определялись главными метрдотелями. Среди них были имена европейского уровня. С одной стороны, они делали «репутацию» царской кухне, а с другой стороны, царская кухня добавляла блеска репутации этих мастеров кулинарии.

Одним из легендарных имен российской кухни является Люсьен Оливье (фр. Lucien Olivier, 1838–1883) – повар французского (или бельгийского) происхождения, державший в Москве в начале 1860-х гг. ресторан «Эрмитаж». В основном он известен как создатель рецепта известного салата[26]. Его рецепт был тай-

---

[26] Впервые рецепт салата «Оливье» был опубликован в книге П.П. Александровой «Руководство к изучению основ кулинарного искусства» (1897 г.): «Необходимые продукты и их пропорция на одну персону. Рябчики – 1/2 шт., картофель – 3 шт., огурцы – 1 шт., салат – 3–4 листа, провансаль – 1 1/2 ст. ложки, раковые шейки – 3 шт., ланспик – $^1/_4$ стакана, капорцы —1 ч. ложка, оливки – 3–5 шт. Правила приготовления: нарезать бланкетами филе изжаренного хорошего рябчика и смешать с бланкетами отварного, не рассыпчатого картофеля и ломтиками свежих огурцов, прибавить капорцев и оливок и запить большим количеством соуса провансаль, с прибавлением сои-кабуль. Остудив, переложить в хрустальную вазу, убрать раковыми шейками, листиками салата-латука и рубленным ланспиком. Подавать очень холодным. Свежие огурцы можно заменить крупными корнишонами. Вместо рябчиков можно брать телятину, куропатку и курицу, но настоящая закуска оливье готовится непременно из рябчиков». Еще один из вариантов приготовления «подлинного Оливье»: 2 рябчика, телячий язык, четверть фунта паюсной икры, полфунта свежего салата, 25 шт. отварных раков, полбанки пикулей, полбанки сои-кабуль, 2 свежих огурца, четверть фунта каперсов, 5 яиц вкрутую.В советское время рецепты салата «Оливье» неоднократно изменялись, одни ингредиенты заменялись другими, более дешевыми и доступными. Стандартный советский «Оливье» включал в себя всего 6 ингредиентов: отварной картофель, яйца вкрутую, отварную говядину или вареную колбасу («Докторскую»), маринованные огурцы, зеленый горошек, майонез. Все нарезалось кубиками, перемешивалось и заправлялось майонезом. Простота изготовления и доступность ингредиентов сделали этот салат чрезвычайно популярным блю-

ной, которую он так и не разгласил до самой смерти. Этот мастер не работал при Императорском дворе, но его кулинарные новации, безусловно, заимствовались императорскими метрдотелями. Пожалуй, это было первое «всенародно» известное имя из длинной череды французских гастрономов. И не случайно то, что в 2008 г. могилу Оливье обнаружили на Введенском кладбище в Москве и восстановили. На могиле надпись: «Люсьенъ Оливье, скончался 14 ноября 1883 г. Жилъ 45 летъ. Отъ друзей и знакомыхъ».

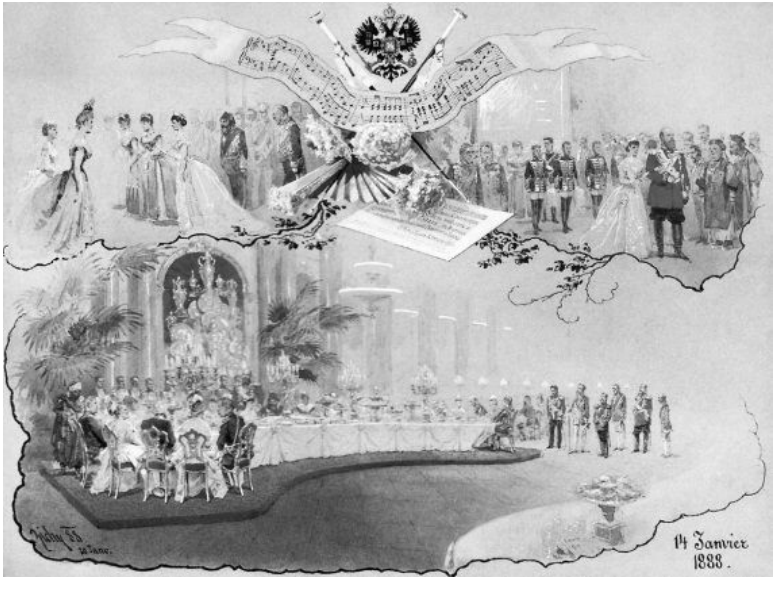
Долгое время при Дворе Николая II работал французский повар-метрдотель Пьер Кюба (Cubat). Его «вывез» из Парижа знаменитый гурман великий князь Алексей Александрович. Потом Кюба открыл свой знаменитый ресторан на Большой Морской в Петербурге. А уже затем он возглавил Императорскую кухню. Он считался мастером закусок, столь высоко ценимых при Дворе. Как писали мемуаристы, Кюба подавал к царскому столу не менее десяти сортов заку-

---

дом в советские годы. «Оливье» был непременным атрибутом советского праздничного стола на 7 ноября и Новый год. Другое название современного рецепта этого салата – «Зимний» – возникло из-за того, что его ингредиенты легко доступны в зимнее время, в отличие от ингредиентов «летних» салатов. В годы «перестройки» в «советском» рецепте произошли изменения: добавилась вареная морковь, колбасу стали заменять вареным мясом или курятиной, а в качестве опции стали возможны даже яблоки. Иногда в «Оливье» добавляют зеленый лук. Вариант с курятиной вместо говядины получил название салат «Столичный».

сок. Однако в тени Оливье и Кюба остались русские метрдотели, которые, наряду с известными французами, формировали имидж Императорской кухни.

Пьер Кюба как выдающийся кулинар имел безупречную репутацию. Вместе с тем, один из мемуаристов, описывая императорский стол «периода Кюба», упоминал, что «стол в Ливадии был прекрасный, кормили нас великолепно, но еда эта приедалась очень скоро. Стряпал там известный Кюба, имевший раньше ресторан на Большой Морской… Он, конечно, был большим мастером своего дела, но все его кушанья напоминали ресторанную еду, которая в течение продолжительного времени надоедает. Я всегда поражался их Величествам в этом отношении и не понимал, как они из дня в день в течение стольких лет могли ее переносить»[718].



М. Зичи. Бал в Зимнем дворце 14 января 1888 г. Фрагмент

Возникали и другие, «технические», проблемы. Поскольку кухни в Ливадии и в других резиденциях находились достаточно далеко от покоев, в которых приготовленные блюда подавались на стол, то они остывали, а многие тонкие соусы в разогретом виде просто «погибали».

Эту проблему пытались решать по-разному. В 1864 г. в Зимнем дворце в служебных помещениях, расположенных рядом с парадными залами, где на-

крывались столы на тысячи гостей, установили стационарные газовые «аппараты», на которых и должны были разогреваться подаваемые на столы «кушанья»[719]. Поскольку это архивное дело было уничтожено и до нас дошло только его оглавление в описи, то трудно сказать, насколько эффективным оказался этот опыт. Скорее всего, такой вариант разогревания «кушаний» был связан с тем, что именно в эти годы в Зимнем дворце проложили газовые трубы, предназначенные для его освещения газовыми рожками. Видимо, поэтому хозяйственники и попытались использовать газ для разогревания блюд, подаваемых на столы.

В начале XX в. в разных императорских резиденциях смонтировали системы «автоматической» подачи блюд в столовые. Однако все попытки создать систему автоматизированной доставки приготовленных блюд в императорские столовые с помощью специальных «кухонных» лифтов, по большей части, не увенчались успехом. Вместе с тем известно, что в Нижнем дворце в Петергофе в столовой в центре стены напротив балконных дверей стоял белый буфет с остекленными полками. В центре буфета находились большие двойные двери, которые маскировали лифт, встроенный в буфет. Блюда из кухни подавались на этом лифте[720]. По образцу этого кухонного лифта не-

что подобное сделали в Ливадии, где в 1911 г. для императорской семьи был построен новый дворец.

Видимо, от «ресторанных» блюд действительно уставали. Или просто периодически хотелось «простой еды». Свидетельством тому многочисленные упоминания мемуаристов о кулинарных предпочтениях самодержцев. И, как правило, это были довольно простые блюда.

Монархи периодически желали, на короткое время, конечно, почувствовать себя обычными людьми. Теми, кто ежедневно занимаются «готовкой». Например, в 1760 г. Елизавета Петровна велела Ф.Б. Растрелли построить при петергофском Монплезире кухню «на голландский манер». Есть предание, что на этой кухне Елизавета занималась иногда приготовлением кушаний для своего стола[721].

В молодые годы Александр I и его жена Елизавета Алексеевна в духе пасторалей XVIII в. периодически играли «в простолюдинов». Одна из современниц так описывала прогулку молодой четы в Дудергоф: «Их императорским высочествам также захотелось туда отправиться, и они получили позволение императрицы. Решено было, что для большей свободы они отправятся инкогнито под нашим покровительством. Великая княгиня должна была выдавать себя за мадемуазель Гербиль, свою горничную, а великий

князь – за моего племянника. В восемь часов утра великая княгиня уселась со мной и графиней Толстой в коляску, мой муж поместился в собственном английском кабриолете, а великий князь вместе с ним. Приехав в дом госпожи Вильбад, куда мы вошли, великая княгиня погрузилась в воспоминания. Это жилище и одежда обитателей напоминали ей крестьян ее родины. Семейство Вильбад состояло из мужа, жены, сына с его женой и ребенком и молодой девушки. Пригласили двух соседей, и стали играть прирейнские вальсы. Музыка и вся обстановка произвели большое впечатление на великую княгиню, но к удовольствию ее примешивалась легкая грусть. Муж мой отвлек ее от этого чувства, сказав: «Мадемуазель Гербиль, вы слишком ленивы. Пора готовить завтрак. Пойдемте в кухню. Мы сейчас сготовим яичницу, а вы нарежете петрушки».

В Финляндии веселее. Императрица Дагмара с сыном Георгием и капитаном «Царевны» П. П. Андреевым готовят еду в Лангинкоски в июне 1890 года. Капитан, похоже, — мастер чистить картошку

Императрица Мария Федоровна с сыном Георги-

ем и капитаном яхты «Царевна» П.П. Андреевым за чисткой картошки. Лангикоски. Июнь 1890 г.

Великая княгиня повиновалась и таким образом получила свой первый кулинарный урок. На ней было белое утреннее платье, маленькая соломенная шляпа прикрывала ее прекрасные белокурые волосы. Принесли охапку роз; мы сделали из них гирлянду и украсили ею ее шляпу. Она была мила, как ангел. Великий князь Александр с трудом сохранял серьезность при виде моего мужа, который надел поварской колпак и имел очень смешной вид. Мы отведали превкусной яичницы, а масло и густые сливки довершили завтрак»[722].

Император Александр III любил рыбачить и отдыхать в Финляндии. Там у него на пороге Лангикоски был свой огромный деревянный двухэтажный дом с собственной кухней. На кухне этого дома периодически хозяйничала императрица Мария Федоровна. Сохранилась фотография императрицы, на которой она, в переднике, с сыном Георгием и капитаном яхты Андреевым чистят картошку для ухи.

Российские императоры, как и все люди, имели свои кулинарные пристрастия. Одни блюда им нравились больше, другие меньше. Иногда кулинарные предпочтения определялись состоянием здоровья или рекомендациями медиков. Естественно, царские

гастрономические предпочтения становились определяющими для Императорской кухни, если речь шла о *повседневном столе.* Если же речь шла о парадном завтраке или обеде, то номенклатура меню диктовалось уже не кулинарными пристрастиями самодержца, а сложившейся традицией или гастрономической модой.

Царский дом в Лангикоски

Прагматичная Екатерина II внимательно прислушивалась к «гастрономическим рекомендациям» авторитетных для нее придворных медиков. Так, английский барон Димсдейл, который делал прививку оспы

маленькому Павлу I, а затем и его сыновьям, Александру и Константину, посоветовал императрице отказаться от ужина, и благодаря этому утихла беспокоившая ее головная боль. Поскольку императрица периодически недомогала, то барон ее консультировал, прописав «немного белого вина перед отходом ко сну, и по ее просьбе приготовил, которое государыня сразу выпила, оказав большое к доктору доверие»[723].

В целом можно утверждать, что российские самодержцы, начиная с Екатерины II, были довольно умеренны в еде. Их повседневный стол также был достаточно прост, хотя это, конечно, не исключало гастрономических изысков во время публичных фриштиков, обедов и ужинов.

Говоря об изысках, приведем меню «малого» обеда Екатерины II. Императрица сама ела довольно мало, но нисколько не стесняла своих гостей, сидевших с ней за одним столом. Итак, рядовое меню времен Екатерины II включало в себя: суп, рыбу, отварную курицу и цветную капусту, жареную баранью ногу или мясо с картофелем. Подавались также: небольшое блюдо с (передней)

четвертью жареного барашка; утка, домашняя птица и пара бекасов, все на одном блюде; хороший кусок гамбургской говядины; котлеты и сосиски; блюдо из мелко рубленой утки и овощей и тушеные гри-

бы; лангусты; слоеные яблочные пирожки. Семь блюд на десерт: апельсины, яблоки, персики, вишни, макароны, бисквиты, тушеные (пареные)… и пармезан. Всегда подавался горячий ужин из семи или девяти блюд. Современница писала, что исключительным и чрезвычайно редким было блюдо из барашка: ягнят умертвляли такими маленькими, что баранья нога выглядела не больше гусиной лапки[724].

Во время визитов в Россию «коллег» из Европы Екатерина II, планируя совместные трапезы, старалась учитывать и гастрономические предпочтения своих высоких гостей. Подчас случались и «гастрономические курьезы». Во время визита в Царское Село австрийского императора Иосифа II, путешествовавшего по России инкогнито под именем графа Фалькенштейна, императрица отправила своего метрдотеля разузнать о кулинарных предпочтениях высокого гостя. Как это бывает в анекдотах, метрдотель встретил самого императора, которого он в лицо не знал, и начал расспрашивать его о любимых блюдах императора. Император ответил на вопросы: «Вы не могли бы более удачно найти человека, чтобы узнать, что он любит есть: это кусок вареного или жареного мяса и суп, он обожает окорок, но наиболее приятны были бы ваши традиционные русские блюда»[725]. Нет нужды говорить о том, как был поражен метрдотель,

узнав, с кем он говорил на самом деле.

Так же внимательно Екатерина II относилась к «гастрономическим просьбам» своих гостей. Когда баронесса Димсдейл попросила угостить ее неведомой рыбой под названием стерлядь, то это пожелание немедленно выполнили. На следующее утро эту редкость для демонстрации принесли в камчатой салфетке, а затем приготовили на обед. Баронесса записала, что это действительно вкуснейшая рыба, превосходящая лучшие сорта из тех, какие она когда-либо пробовала. После того, как баронесса Димсдейл рассказала об удовольствии, доставленном ей стерлядью, эту рыбу стали часто присылать ей на обед, иногда холодной в желе, что баронессе очень нравилось.

Еще Димсдейл обстоятельно сообщает, что в большом количестве имеется рыба, называемая пикша, очень похожая на треску, но, по ее мнению, не такая хорошая. Она также попробовала два сорта очень нежного лосося и решила, что осетр несколько грубее.

Лангусты имелись в изобилии – самые большие из когда-либо виденных ею, но не было ни лобстеров, ни устриц кроме тех, которые присылают из Англии[726].

Мемуаристы донесли до нас «гастрономический распорядок дня» императора Александра I. Пишет об

этой стороне жизни царя весьма компетентный человек – лейб-медик Д.К. Тарасов. Именно он, вне всякого сомнения, рекомендовал царю те или иные блюда, с учетом особенностей организма царя. «В Царском Селе государь постоянно соблюдал весною и летом следующий порядок: в 7-м часу утра кушал чай, всегда зеленый, с густыми сливками и поджаренными гренками из белого хлеба… в 10 часов возвращался с прогулки и иногда кушал фрукты, особенно землянику, которую предпочитал всем прочим фруктам… В 4 часа обедал. После обеда государь прогуливался или в экипаже, или верхом. В 9-м часу вечера кушал чай, после коего занимался работою в своем маленьком кабинете; в 11 часов кушал иногда простоквашу, иногда чернослив, приготовляемый для него без наружной кожицы»[727]. С уверенностью можно утверждать, что зеленый чай утром и простокваша с черносливом на ночь – рекомендации медиков, отвечавших за нормальное пищеварение царя. Но земляника и чернослив без кожицы – это уже гастрономические пристрастия императора.

Воспоминания лейб-медика подтверждают материалы камер-фурьерских журналов. Например, для молодого императора Александра I день 1 января 1806 г. начался литургией в Большой церкви Зимнего дворца. Затем император принимал поздравления с Но-

вым годом от дипломатического корпуса и катался в санях по городу. Обед «на 50-ти кувертах» накрыли «обеденным кушаньем в желтой комнате» (видимо, это «Золотая гостиная» Зимнего дворца. – И. З.), и начался он «в половине 4 часа пополудни». Вечером в Зимнем дворце состоялся традиционный маскарад, на который съехались почти 13 000 чел. Около 12 часов ночи в помещении Эрмитажного театра «за приуготовленными разными круглыми и овальными продолговатыми столами» было подано «вечернее кушанье до 200 кувертов и за поставленным между потир и оркестра круглым столом присутствовать изволили на 11 кувертах» сам император, его жена, императрица Елизавета Алексеевна, вдовствующая императрица Мария Федоровна, младшая сестра императора, великая княжна Екатерина Павловна и несколько статс-дам: графиня Ливен, графиня де Литта, фон Рене, принцесса де Тарант, княгиня Прозоровская и камер-фрейлина Протасова.

Примечательно, что, как и в последующие 100 с лишним лет, «Его Величество, присутствовав во время ужина в театре, за стол садиться не соблаговолил», поскольку он обходил обедающих, разговаривая с ними[728].

Не всегда члены императорской фамилии ели в окружении множества придворных и родственников.

Императрица Мария Федоровна (Вюртембергская) довольно часто ела одна. Как следует из ее камер-фурьерского журнала, 1 апреля 1806 г. для Марии Федоровны был подан в ее «Кабинет фриштик, приуготовленный из горячего кушанья, который Ея Величество изволила кушать… токмо Своею Особою»[729].

Следует отметить, что фрукты на императорском столе в зимний сезон были довольно обычным делом. Эти фрукты и ягоды исправно поставлялись на императорский стол не только из оранжерей в Царском Селе, Гатчине и Ропше, но их везли в Петербург и из московских императорских оранжерей. Для членов императорской семьи существовали некие негласные «квоты» на поставляемые фрукты. А когда из императорских оранжерей фрукты направлялись к столу какого-либо сановника, это свидетельствовало о его особой близости к императорской семье.

Из национальных гастрономических пристрастий Александра I мемуаристы упоминают ботвинью[27]:

---

[27] Ботвинья – блюдо русской кухни, представляющее собой холодный суп на кислом квасе и отваре свекольной ботвы. В основном варианте в ботвинью добавляют отварную красную рыбу, свежую и соленую, и едят, постоянно подкладывая в тарелку кусочки льда. Также ботвинья может быть неполной, без рыбы. Ботвинья хороша в летний зной, она является более легкой на вкус, чем окрошка, и обладает большим освежающим эффектом. Ботвинью называли царицей русских холодных супов. Полная ботвинья состоит из трех частей: 1) собственно супа ботвиньи, 2)

«Государь Александр Павлович очень был расположен к английскому послу. Раз, говоря с ним о русской кухне, он спросил, имеет ли тот понятие о ботвинье, которую сам государь очень любил»[730]. В этой цитате примечателен сам факт «гастрономических разговоров» российского императора и английского посла на светском рауте, то есть эта тема считалась вполне «светской». Этот разговор имел довольно комичное продолжение. Когда Александр I послал английскому послу столь любимую им ботвинью, то к столу ее подали разогретой. Понятно, что это была уже не

отварной красной рыбы (осетра, севрюги, лосося), подаваемой отдельно от супа, 3) мелко нарубленного льда, сервируемого также на отдельной тарелке или чашке. Таким образом, ботвинью подают сразу на трех тарелках одному лицу. По характеру суповой части ботвиньи делятся на простые и запарные. Оба вида готовят в квасной основе. При этом запарная ботвинья отличается от простой тем, что, кроме кваса, в ней присутствует кислая запарная закваска из муки и квасной гущи. Выбор и подготовка квасной основы имеет большее значение, чем в тюрях и окрошках. Кислота кваса должна приятно дополнять пресный или солоноватый вкус рыбы, а не противоречить ему. Поэтому квас не должен быть ни сладковатым, ни чрезмерно кислым. Точнее, кислота должна быть тонко-нежно-острой. Она достигается в ботвиньях не только с помощью собственно кваса, но и благодаря нежной растительной кислоте таких трав, как щавель, а в запарной ботвинье – с помощью ржаной закваски. Кроме того, для остроты и аромата в квас добавляют тертый хрен и лимонный сок. Квасной основой для ботвиньи может быть темный хлебный квас, смешанный менее чем с третью белого окрошечного. Что касается рыбной части ботвиньи, то она состоит из разных видов рыбы и небольшого количества мяса раков.

ботвинья. И когда император поинтересовался «впечатлениями» посла от этого блюда, дипломат был в большом затруднении…

Иногда гастрономические пристрастия самодержцев с учетом особенностей времени, представляли некоторую опасность для их здоровья. Например, Александр I любил чай с медом. Дело совершенно обыденное, полезное и безобидное. Однако вкусы императора, так или иначе, становились вкусами его окружения, а чай с медом, как известно, является хорошим потогонным средством. Когда во время балов, кроме всего прочего, подавали чай с медом в серебряных мисочках, декольтированные дамы, танцевавшие в залах и анфиладах Зимнего дворца, где, подчас, гуляли сквозняки, охотно им лакомились и затем часто простужались. Поэтому придворные медики порекомендовали исключить это угощение из меню[731].

Александр I после Наполеоновских войн много ездил по Европе. Он старался не обременять свой кортеж поварами и обозами с провизией, обходясь той кухней, которая попадалась ему по дороге. Однако позже, из санитарно-режимных соображений, эта практика постепенно уходит, и со второй четверти XIX в. императоры, по возможности, ели в дороге «свое».

При всей неприхотливости Александра I в еде

именно с его именем связывают появление знаменитых «пожарских» котлет. Согласно легенде, император во время очередной поездки в Москву остановился поесть в г. Торжке, в трактире Пожарского. В меню значились телячьи, рубленные котлеты, именно эти котлеты и заказал император. Однако у Пожарского не оказалось телятины. Для того чтобы избежать конфуза, он распорядился срочно приготовить котлеты из куриного филе. Котлеты так понравились царю, что он поинтересовался рецептом котлет, назвав их «пожарскими» по имени трактирщика[732]. Это случайное «ноу-хау» любимо очень многими по сей день[28].

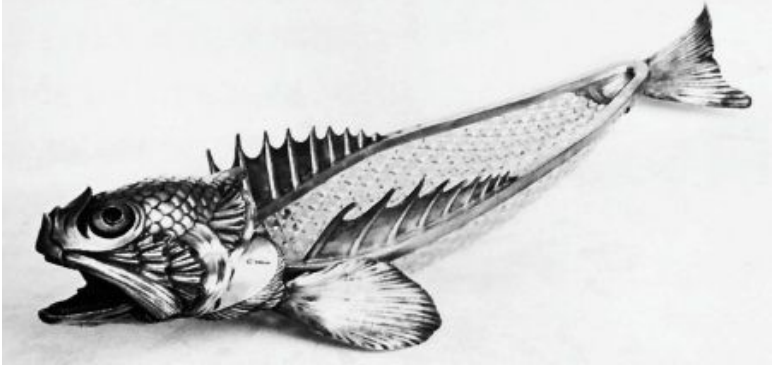
---

[28] Один из множества современных рецептов. Ингредиенты: куриные грудки – 400 г, белый хлеб – 50 г, яйцо – 1 шт., сливки (10 %-ная жирность), соль по вкусу, масло сливочное, панировочные сухари, растительное масло для жарки. Куриное мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Мякиш булки залить сливками, оставить минут на 10, затем отжать и добавить в куриный фарш. Туда же влить желток, приправить солью и вымешивать, добавляя время от времени по столовой ложке холодной кипяченой воды. Вымешивать долго, пока фарш не перестанет липнуть к рукам и стенкам миски. Охлажденное сливочное масло нарезать мелкими кусочками (лучше всего не более 1х1 см). Разделить фарш на 12 кусочков. Из каждого кусочка слепить лепешку, в центр которой положить кусочек сливочного масла. Скатать маленькую вытянутую котлетку, обмакнуть ее в яичный белок, затем обвалять в панировочных сухарях. Разогреть в глубокой сковороде растительное масло и обжарить до готовности со всех сторон. Переложить на бумажную салфетку, чтобы убрать излишек масла, затем разложить на тарелках и посыпать рубленой свежей зеленью.

Набор розеток для икры. Фирма К. Фаберже

Примечательно, что такое традиционный на дворянском столе продукт, как зернистая, паюсная или кетовая икра, начал проникать в Европу именно при Александре I. Поначалу иностранцы смотрели на икру как на экзотический «русский» продукт. Первый консул Бонапарта, которому граф Марков послал зернистой икры, получил ее из своей кухни сваренной: русский стол в ту пору был мало известен в чужих краях[733].

Мемуаристы в один голос подчеркивают кулинарную непритязательность императора Николая I. Французский художник О. Берне, путешествовавший по России с императором в 1842 г., писал родным: «Император великий трезвенник; он ест только капустный суп с салом, мясо, немного дичи и рыбы, а также соленые огурчики.



Набор розеток для икры. Фирма К. Фаберже

Пьет одну воду»[734]. Что касается «соленых огурчиков», то многие из современников упоминали, что царь, действительно, любил соленые огурцы. По ведомости 1840 г. Николаю Павловичу ежедневно должны были подавать утром 5 соленых огурцов. Он любил гречневую кашу, которую ему подавали в горшочке. Не особенно любил император дорогие рыбные деликатесы и дичь. В последние годы жизни Николай

Павлович предпочитал овощные блюда, суп из протертого картофеля и компот[735]. Вне всякого сомнения, «немецкий» суп из протертого картофеля[29] предписал царю его лейб-медик консультант М.М. Манд, который первый ввел в медицинскую практику лечебное голодание «на высочайшем уровне».

Разные мемуаристы независимо друг от друга описывают одни и те же кулинарные пристрастия Николая Павловича, которые с годами мало менялись. Так, выросшая при Императорском дворе фрейлина двух императриц М.П. Фредерике вспоминала в 1880-х гг.: «Кушал он замечательно мало, большею частью овощи, ничего не пил кроме воды, разве иногда рюмку вина и то, право, не знаю, когда это случалось, за ужином кушал всякий вечер тарелку одного и того же супа из протертого картофеля, никогда не курил, но и не любил чтоб другие курили»[736].

Как следует из архивных документов, обычный завтрак Николая Павловича был следующим. Рано утром в кабинете Николай Павлович «кушал чай». К нему

---

[29] Один из современных рецептов «Супа из цветной капусты с протертым картофелем». Кочан цветной капусты, 3–5 картофелин, 2 ст. ложки растительного масла, соль, зелень петрушки или укропа. Цветную капусту промыть, затем разделить на соцветия и отварить в подсоленной воде. Картофель очистить, отварить, протереть через сито и соединить с цветной капустой и отваром, в котором она варилась. В суп добавить масло, соль, мелко рубленую зелень петрушки и укропа.

выдавался «фриштик», т. е. завтрак, состоявший из кисло-сладкого хлеба, двух круглых булочек и сухарей. Каких-либо пряностей император избегал. Дневное довольствие императора предполагало и угощение докладчиков, которые бывали у него в кабинете. Угощение было довольно скромным и включало в себя: сахар-рафинад («рефинад») 2 фунта (819 г, считая в русском фунте 409,5 г), черный и зеленый чай «фамильный», т. е. лучших фирм, по 18 золотников (97 г, считая в золотнике 4,266 г), кофе ливанский $^{3}/_{4}$ фунта (103 г), а также сливки, различные булки и кренделя (сдобные, сахарные, с анисом, с солью) «витушки» и «палочки». На Пасху в императорском кабинете подавали куличи, а на масленицу – утренние блины[737].

Для трудоголика Николая I повседневные обеды, подчас, становились продолжением рабочего дня, поскольку на них приглашались двое-трое приближенных к царю лиц. На обедах «в узком кругу», без посторонних, продолжали обсуждаться в неформальной обстановке различные «рабочие вопросы». Это было еще одной особенностью повседневной жизни императора.

Весьма авторитетный биограф Николая I утверждает, что царь «в обед ел умеренно, на ужин часто кусок черного хлеба»[738]. Другой мемуарист, подтверждая

воздержанность царя в пище, пишет, что он «никогда не ужинал, но обыкновенно при проносе соленых огурцов пил ложки две огуречного рассола»[739]. Также со времен Николая I в обиход Двора вошли калачи, их подавали и ели горячими, в подогретой салфетке. Для приготовления калачей на царскую кухню доставляли москворецкую воду в специальных цистернах[740].

Одна из мемуаристок упоминает имя метрдотеля Николая I, некоего Миллера, ему царь приказал, «чтобы за обедом у него никогда не было более трех блюд, что и решительно исполнялось»[741].

Как и любой человек, император любил в детские годы полакомиться мороженым. Однако, когда врачи запретили младшему брату Николая I, великому князю Михаилу Павловичу, есть мороженое, то Николай в знак солидарности с братом отказался от любимого лакомства[742].

При всей кулинарной непритязательности императора Николая I во время парадных обедов господствовала общепринятая англо-французская кухня. А.С. Пушкин в бессмертном «Евгении Онегине» описал этот «типичный» стол второй четверти XIX в.:

Пред ним roast-beef окровавленный
И трюфель, роскошь юных лет,

Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром либургским живым
И ананасом золотым.

Как мы уже отмечали, при поездках по стране императоры вполне могли перекусить в трактире с хорошей репутацией. И, несмотря на постепенный отказ от этой практики по режимным соображениям, периодически такие эпизоды повторялись, если не для самих императоров, то для их близких.

Иногда это могли быть и совершенно случайные трактиры. Так, французский художник О. Берне, сопровождавший Николая I в поездке по России в 1842 г., упоминает, как во время этой поездки «вдруг император приказал остановиться, вошел в какой-то кабак и через пять минут пригласил нас к обеду. Представь себе тесную деревянную комнату, стол, четыре стула, два подсвечника, самодержавного монарха, двух генералов и художника за капустным супом[30] и

[30] «Капустный суп с томатной пастой». Конечно, вряд ли императору подавли этот суп. Скорее всего, француз Берне назван купустным супом обыкновенные «шти», т. е. русские щи. Один из современных рецептов. Ингредиенты: 2–3 шт. картофеля, 1–2 шт. репчатого лука, 1 шт. моркови, 400 г белокочанной капусты, 2 ст. ложки томатной пасты, 3 шт. лаврового листа. Нарезать картофель кубиками, тщательно помыв его щеткой и вырезав глазки. Лук мелко нашинковать, морковь нарезать тонкими кружочками. Капусту мелко нашинковать. При полуготовности картофе-

непринужденной беседой»[743].

Бывали и «неслучайные» посещения императором Николаем Павловичем трактиров, в которых он мог полакомиться гастрономическими «хитами» своей эпохи. Например, гурьевской кашей. Как следует из исторически закрепившегося названия каши, ее наименование связано с именем министра финансов графа Д.А. Гурьева.

ля бросить в кипяток капусту одновременно с морковью и томатной пастой. Лавровый лист, как всегда, вводится за 3–4 мин до готовности супа. Разлить по тарелкам и густо посыпать зеленью.

Н. Сверчков. Николай I в санях

Его послужной список весьма солиден, но сегодня мало кто помнит графа Дмитрия Александровича Гурьева (1751–1825) как государственного деятеля и министра финансов. Помнят его исключительно как человека, чье имя носит знаменитая каша. Тем не менее, несколько слов о биографии Д.А. Гурьева сказать надо.

Граф Д.А. Гурьев начал свою карьеру в 21 год при Екатерине II. В числе его влиятельных покровителей упоминается сам князь Г. Потемкин. После трагической гибели Павла I ловкий Гурьев успел войти в круг молодых реформаторов. При их содействии Гурьев в 1802 г. стал товарищем (заместителем. – И. З.) министра финансов, а затем и министром финансов. Этот высокий пост граф занимал с 1 января 1810 г. по 22 апреля 1822 г. В 1810 г. Гурьев вошел в учрежденный Государственный совет. В нашу задачу, естественно, не входит задача оценки Гурьева как политика, но отметим, что 12 лет на посту министра финансов это много. Особенно с учетом того, что на «его время» пришлась Отечественная война 1812 г. и заграничные походы русской армии.

Но, так или иначе, в общественное сознание граф вошел как автор рецепта знаменитой каши. Хотя авторство его вызывает сомнения. Знаменитую кашу

изобрел крепостной повар Захар Кузьмин – «собственность» отставного майора Оренбургского драгунского полка Георгия Юрисовского, у которого гостил Гурьев. Впоследствии Гурьев выкупил Кузьмина с семьей и сделал своим штатным поваром. Хотя есть и весьма малодостоверная версия о том, что автором рецепта знаменитой каши является сам Гурьев.

Неизвестный художник. Портрет графа Д.А. Гурьева. 1809 г.

Рецептов этой каши множество. Как и вариаций этих рецептов. Поскольку каша действительно знаме-

нита и является одним из признанных «брендов» национальной русской кухни, приведем один из ее рецептов в основном тексте.

Гурьевская каша готовится вытапливанием пенок из разлитых на сковороде сливок. Получившиеся пенки выкладывают слоями в широкий сотейник поочередно со сваренной густой манной кашей, перемешанной с толчеными орехами, и доводят до готовности на слабом огне в духовке, после чего ее сверху украшают сухофруктами или поливают вареньем. Орехи перед добавлением в сваренную манную кашу следует очистить от кожицы и прокалить, иначе каша приобретает неэстетичную серую окраску и теряет во вкусе[31]. Вынутая из сотейника, гурьевская каша должна сохранять форму и быть похожей скорее на торт, а не на кашу. Можно подавать гурьевскую кашу и в той посуде, в которой она запекалась, именно так подавалось традиционное блюдо.

Наряду с графом Д.А. Гурьевым известен еще один знаменитый гастроном эпохи Николая I. Это министр иностранных дел К.В. Нессельроде, чье имя носили суп из репы, пудинг из каштанов и другие популярные

---

[31] Помимо обычной манной крупы, молока и сахара для гурьевской каши нужно приготовить любые орехи (грецкие, миндаль, лесные). Орехи предварительно прокалить на сковороде, чтобы они не отсырели в каше; жирные сливки. Также понадобятся варенье, фрукты или сухофрукты для украшения каши, ваниль, корица или бадьян по вкусу.

блюда.

Ф. Крюгер. Портрет К.В. Нессельроде. 1840-е гг.

При посещении трактиров высочайшими особами сценарии могли быть разными. Некоторые трактир-

щики, пользуясь случаем, буквально «сдирали» за еду немыслимые деньги, а императорский статус не позволял торговаться даже императорскому окружению. В такую ситуацию попали сыновья Александра II Александр и Владимир, когда в августе 1862 г. они ехали в Москву Воспитатель великих князей записал в дневнике: «Мы обедали на Спировской станции, пригласив к столу полковника Зуева и еще двух офицеров путей сообщения. Обед был замечателен тем, что с нас запросили неимоверную цену 360 рублей за 11 человек господ и 10 человек прислуги»[744]. А буквально через три дня они попали в совершенно иную «гастрономическую ситуацию»: «Обед заказан был в гостинице, находящейся неподалеку от монастыря. Простые щи, каша и жаркое показались великим князьям очень вкусными, а всего более понравилось то, что запросили с нас за все это не более 6 рублей 50 копеек. Это показалось нам очень скромным, особенно сравнительно с теми 360 рублями, которые запросили с нас на Московской железной дороге за один обед»[745].

На рубеже XIX – начала XX в. трактиры и рестораны стали посещаться членами разросшегося императорского семейства значительно чаще. Особенно молодыми великими князьями. Так, в мае 1884 г., когда великий князь Сергей Александрович женился на Елизавете Федоровне, то по традиции молодежь

устроила мальчишник в загородном трактире «Самарканд». Все было «как положено», с обилием спиртного, с цыганами и т. п. Подвыпившие великие князья даже вальсировали с цыганками[746].

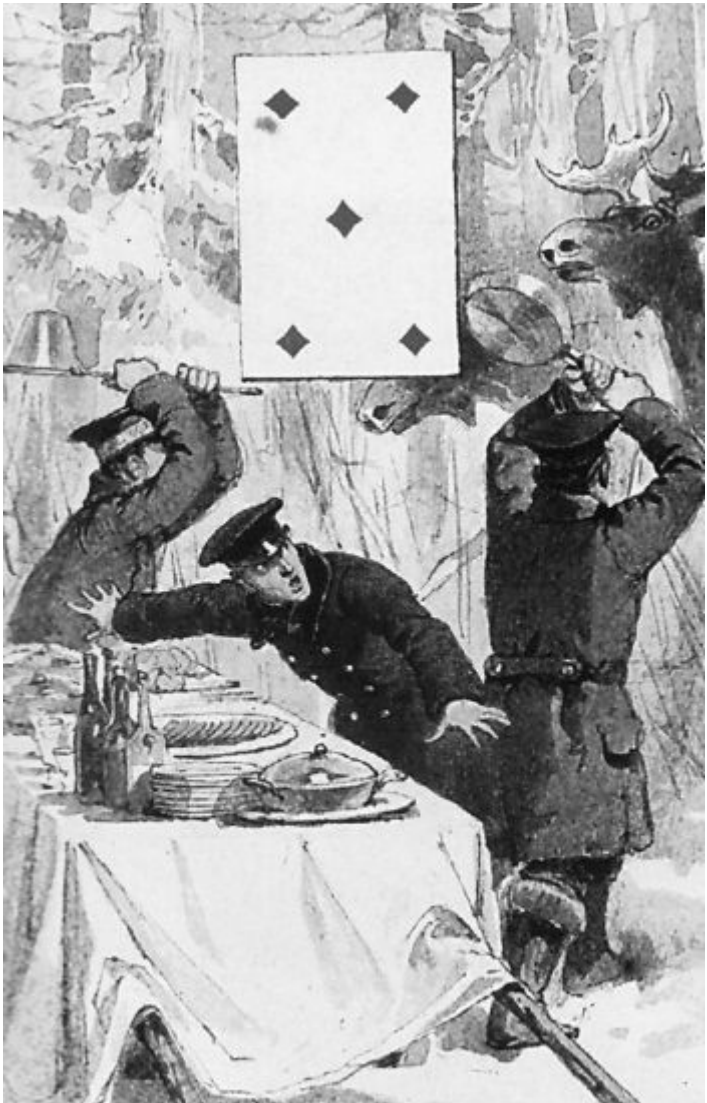
Детский остров. Александровский парк. Царское Село

Во время игр свои первые кулинарные уроки получали и царские дети. В Царском Селе на Детском острове для детей построили маленький домик, где была предусмотрена и настоящая кухня. Там дети, играя, получали свои первые кулинарные «уроки». Конечно, не предполагалось, что когда-либо им при-

дется готовить самим, но родители справедливо считали, что детям надо давать представление о различных «ремеслах». Поэтому в детских письмах к родителям и в дневниках появлялись нижеследующие пассажи: «Пошли с Сережею на остров удить и потом варили бобы, позвали повара, который зарезал щуки и несколько окуней и стал их жарить. Пошли обедать и ели свою рыбу. После обеда опять на острове, где во время дождя сварили чудесный кофе и выпили его», – писал в дневнике великий князь Михаил Николаевич[747].

Поскольку при Николае I стал моден так называемый английский стиль жизни, то произошли изменения и в блюдах, подаваемых к столу. При консерватизме царской кухни эти «традиции» долгое время сохранялись уже по инерции. Например, старший офицер императорской яхты «Штандарт» Н.В. Саблин вспоминал, что на яхте офицеры регулярно приглашались к высочайшему столу. По его утверждению, за завтраком, который начинался в 13 часов, в обязательном порядке подавалось так называемое «августейшее блюдо» – английский ростбиф, но его, как правило, не ели. Мемуарист утверждает, что это блюдо, как обязательный элемент стола, сохранился еще *со* времен Николая I. Сестра Николая II упоминает о маленьких булочках с шафраном, ежедневно подавав-

шихся к вечернему чаю. По ее словам, этой традиции неизменно следовали с 1788 г.[748] «Кулинарная стабильность» была еще одним отражением придворной практики железно следовать «традициям прежних лет».



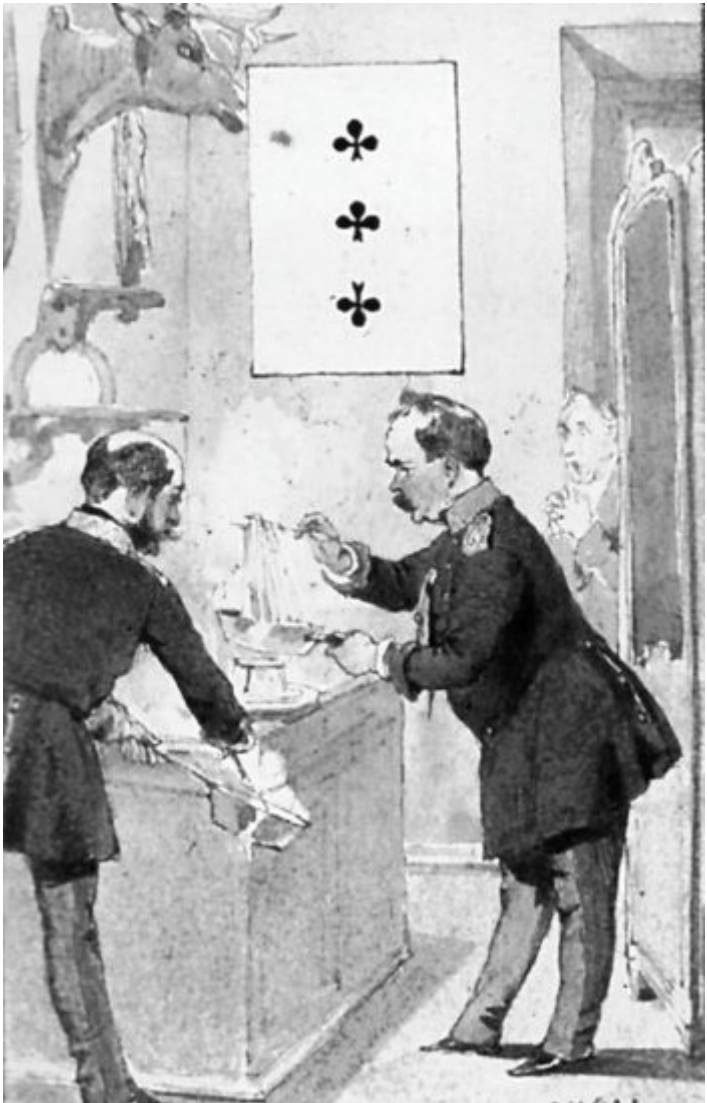
Что касается Александра II, то каких-то кулинарных пристрастий за ним замечено не было. Мальчик с детства ел то, что давали. Надо заметить, что врачи внимательно следили за питанием цесаревича, и в 1835 г., по настоянию лейб-медиков, цесаревичу было составлено специальное меню для завтраков и обедов[749]. Наследника стали кормить еще в 11 часов вторым завтраком из двух блюд, приготовленных «обыкновенным простым способом».

В целом меню периода царствования Александра II было выдержано в утонченных европейских традициях. Можно только упомянуть, что Александр II, как страстный охотник, весьма ценил трапезы на свежем воздухе после охоты.

Один из очевидцев этих трапез вспоминал, как рано утром «кухня с метрдотелем и камер-фурьером отправлялась на место охоты; выбирали недалеко от зверя, хотя бы и в глуши леса, по возможности открытое место; порасчистят несколько снег, приготовят стол, здесь же в сторонке разведут плиту и завтрак готов. Государь подходит к столу, делая рукою жест, приглашающий к завтраку; все подходят, окружают стол и завтракают стоя; стульев не полагалось. Великолепная картина! Государь и вся Свита одеты одинаково; только посреди этой группы вы видите рослую и ве-

личественную фигуру Государя».

Как правило, вокруг завтракающих охотников собирались крестьяне и отставные солдаты из ближних деревень. Император мог принять прошение или приказать чиновнику с «царской шкатулкой» выдать крестьянам по рублю, а Георгиевским кавалерам – по три.



М. Зичи. Охотничья трапеза Великий князь Николай Николаевич (Старший). Охотничья колода

Этот рассказ можно проиллюстрировать картами из «Охотничьей колоды» придворного художника М. Зичи, который неоднократно участвовал в подобных охотах. На картах он изобразил сюжеты одной из зимних охот 1860 г. На одном из рисунков (№ 57) лоси подошли к накрываемому столу, а дворцовые официанты отбиваются от «незваных гостей» сковородками. На другой картинке (№ 59) солидные генералы Свиты, очень по-русски, решили поесть ночью и на кухне принялись сами разогревать макароны и, конечно, их сожгли. Во второй половине XIX в. макароны были довольно дороги и, как правило, завозились из Италии, хотя первую макаронную фабрику в России открыли в Одессе в конце XVIII в.

Несмотря на походный антураж, столы «на охотничьем пленэре» накрывали крахмальными скатертями, на столе расставлялись фарфоровые тарелки, хрустальные графинчики с напитками и тарелки с закуской. Все, включая императора, ели стоя, или присев на пенек, держа тарелки на коленях. Во время этих трапез Александр II любил отведать кусок медвежатины или медвежьей печени, приготовленной на углях.

После окончания охоты, уже в резиденции, накры-

вался стол, на который шло парное мясо убитой дичи. Как правило, во время обеда играл оркестр придворной охоты из 20 человек.

М. Зичи. Император Александр II. Завтрак в лесу

К. Лебедев. Разговор императора Александра II с крестьянами в лесу на охоте

Л. Премацци. Зубовский флигель Большого Царскосельского дворца.

1856 г.

Специально для Александра II в начале 1860-х гг., во время перестройки половины императора в Зубовском флигеле Большого Царскосельского дворца в подвале была оборудована «Приспешная» кухня. Главной чертой всех перестроек этого царствования стала первичность комфорта по отношению к интерьерным изыскам. Работы вел архитектор А.Ф. Видов.

В 1863 г. часть Арсенальной комнаты Зубовского флигеля превратили в *Буфетную,* куда приносили еду. *Приемную* стали использовать для обедов го-

стей и членов семьи. Чтобы защитить покои от запахов, проникавших с кухни, под комнатами императора были сконструированы особые кирпичные своды на железных балках, а также переделаны полы в *Штандартной, Приемной, Буфетной* и *Арсенальной* комнатах. Также для борьбы с кухонными запахами в *Приемной* установили вентилятор в оконный переплет. Техническую реконструкцию подвальной «Приспешной» кухни в 1863 г. обеспечивал завод Ф. Сан-Галли[750].

В молодые годы Александр II, тогда еще цесаревич, баловал свою молодую жену. По его приказу осенью в столовую на половине цесаревны ставили в кадке яблоню с плодами, чтобы Мария Александровна сама могла сорвать понравившееся яблоко. Весною ставили корзинки с первой земляникой и другими ягодами.

К. Робертсон. Императрица Мария Александровна. Ок. 1850 г.

Александр III был большим любителем поесть. Но при этом периодически пытался ограничивать себя в еде, поскольку считал, что бесформенный, толстый

император дискредитирует привычный благообразный облик русского самодержца. Тем не менее, и у самодержца периодически возникало желание поесть в неурочное время. Эту проблему решали камердинеры. Например, в Гатчинском дворце в комнате за Уборной Александра III» хранился умывальник, два самовара и кастрюля с подставкой, на которой камердинеры могли что-нибудь «по-быстрому» разогреть императору[751]. Есть мемуарные упоминания, что уже тяжело больной император, «сидевший» на молочной диете, периодически просил принести ему самые простые солдатские блюда из казарм охраны.

Сохранилась масса мемуарных свидетельств и различных «кулинарных» историй времен царствования Александра III. Если говорить о кулинарных предпочтениях императора, то, по свидетельству современников, царь в пище был умерен и любил простой, здоровый стол. Одним из самых любимых его блюд был поросенок под хреном «от Тестова», который обязательно заказывался во время посещений Москвы[752]. Известный бытописатель старой Москвы В.А. Гиляровский в своей знаменитой книге «Москва и москвичи» упоминал, что «петербургская знать во главе с великими князьями специально приезжала из Петербурга съесть тестовского поросенка, раковый суп с расстегаями и знаменитую гурьевскую кашу, кото-

рая, кстати сказать, ничего общего с Гурьинским трактиром не имела, а была придумана каким-то мифическим Гурьевым».

Вместе с тем, «упрощать» гастрономические пристрастия Александра III совершенно не следует. Хороший стол с тонкими и разнообразными блюдами был совершенно обычным делом в императорских дворцах, а вот «купеческий» поросенок под хреном – редкая экзотика в стиле «а ля рюсс». Вероятно, сочетания тонких соусов и «простонародных» блюд являлись характерным гастрономическим стилем императора. Один из близких к царю людей упоминал, что «любил он очень соус Cumberland и всегда готов был есть соленые огурцы, которых предпочитал в Москве»[753]. Видимо, для царя соус Cumberland[32] и

[32] Соус камберленд, соус кумберленд (англ. *Cumberland sauce)* – пикантный столовый соус в классической английской и французской кухне из красной смородины, портвейна и пряностей. Подается в холодном виде к ветчине, пате, блюдам из баранины, говядины и дичи. Для приготовления соуса камберленд смородиновое желе смешивается с апельсиновым и лимонным соком, заправляется горчицей, а тонкая соломка из апельсиновой цедры и лука-шаггота, иногда имбиря, притушивается в красном вине. Затем все ингредиенты смешиваются и приправляются портвейном и кайенским перцем. Соус камберленд был изобретен в Ганновере придворным поваром и получил свое название в честь пребывания в городе герцога Камберлендского, но неясно, какого точно: либо Вильяма Августа во время Семилетней войны, либо Эрнста Августа I. Первое упоминание соуса камберленд содержится во французской поваренной книге «Английская кухня» издания 1904 г.

соленые огурцы органично сочетались. Судя по мемуарным упоминаниям, Александр III действительно любил пикантные соусы. Любил настолько, что мог поблагодарить «любезной телеграммой» за «какой-то особенно вкусный соус, привезенный ему Владимиром Александровичем из Парижа»[754].

Знаменитый соус воспроизводился с разным успехом несколькими поколениями придворных метрдотелей. Например, соус Cumberland подавался на парадном обеде в 1908 г. в Ревеле во время встречи Николая II с английским королем Георгом V. По словам мемуариста, «обед проходил очень оживленно… Когда к дикой козе с красносмородинным сладковатым желе подали поразительный соус кемберленд, знаменитый гастроном (имеется в виду английский король. – И. З.) похвалил: «С таким соусом можно и родную мать съесть». Пьер Кюба, метрдотель, остался очень доволен»[755].

Кулинарные пристрастия Александра III оставались загадкой даже для весьма близких к царю сановников. То, что подавалось во время торжественных трапез, было качественным вариантом ресторанного меню. И то, что ел царь, не выходило за рамки привычных, очень высоких, но стандартов. В 1889 г. во время военных учений Александру III довелось поселиться на несколько дней в загородном доме Государ-

ственного секретаря А.А. Половцева.

В числе прочего, хозяина крайне заботило составление меню на эти несколько дней. И хотя Половцев неоднократно участвовал в трапезах и в Зимнем, и в Аничковом дворцах, он был крайне озадачен «поиском» любимых блюд императора. С этим вопросом он обратился к графу С.Д. Шереметеву, который уже принимал царя у себя в деревне. На вопрос, какие у царя гастрономические предпочтения, С.Д. Шереметев ответил: «Кислое молоко, да, пожалуй, больше ничего», – при этом добавил, что у императрицы Марии Федоровны никаких гастрономических предпочтений нет[756].

Александр III охотно ел рыбу. Особенно часто готовили рыбу во время отдыха в Финляндских шхерах. Это вполне объяснимо, поскольку именно там царь часто рыбачил, и добытую им рыбу, естественно, подавали к царскому столу. Понятно, что рыба, выловленная собственноручно, была особенно вкусна. Во время отдыха в Финляндии царскую семью окружало самое скромное число придворных, и монархи пытались вести образ жизни «простых людей». Так, иногда императрица Мария Федоровна собственноручно чистила картошку. Жарила она сама и камбалу – любимый деликатес императора[757].

Из сладкого в молодые годы Александр III предпо-

читал пастилу и фруктовый мусс. Любил он в конце завтрака выпить горячего шоколада. Хотя качество шоколада, который готовили для него специально, царя часто не устраивало: «Государь попробовал и резко отодвинул чашку: «Не могу добиться, – сказал он Зедделеру, – чтобы мне подавали порядочный шоколад»»[758]. Трудно сказать, с чем он сравнивал качество подаваемого шоколада. Надо заметить, что царские «раздражения» за столом могли возникнуть по самым разным причинам. Так, во время одного из завтраков император «бросил вилку, удивленный уродством ее формы»[759]. Случались у него и «дипломатические истории» со столовыми приборами. Например, на одном из «дипломатических завтраков», когда австрийский посол обронил, что, в ответ на проводившиеся учения русской армии, Австрия придвинет к границам России несколько армейских корпусов, Александр III весьма расчетливо вспылил. Он свернул свою вилку штопором и, швырнув ее в сторону австрийского посла, прибавил: «Вот, что я сделаю с вашими корпусами».

Император был хлебосольным, но рачительным хозяином. Так, он периодически не брезговал лично проверять счета и обеденные калькуляции Гофмаршальской части. В Гатчинском дворце обеды проходили на первом этаже в Арсенальной зале, неподалеку от

сцены и детской деревянной горы. Как правило, обеды шли в музыкальном сопровождении. Обеденное меню состояло из двух частей: на одной половине печатали меню кулинарное, на другой – меню музыкальное. После обеда проходил обычный «cercle» (от фр. – круг). Императрица Мария Федоровна приветливо всех обходила. Император предлагал курить и выбирать себе спиртное по вкусу.

Во время поездок императорской четы с собой старались брать все необходимое. Для того, чтобы у маленьких детей всегда было свежее молоко, на императорской яхте «Полярная звезда» оборудовали даже коровник(!П). В это с трудом можно поверить – элегантная, океанского класса яхта и настоящая корова на борту. Тем не менее, это так. Великая княгиня Ольга Александровна вспоминала, что «на борту судна находилась даже корова. Путешествие продолжалось ровно трое суток, и Мама считала, что без свежего молока никак нельзя обойтись»[760]. Мемуаристка совершенно точна в своих воспоминаниях, поскольку в «санитарном» описании яхты упоминается, что «в кормовой части жилой палубы, близ входных наружных трапов, расположены две каюты, из которых левая предназначена *для коровы* и потому отделана мягкими, съемными щитами, обитыми клеенкой; при отсутствии ея каюта приспособляется для жилья: мягкие

щиты заменяются обыкновенными деревянными, ставится мебель. Объем (чистый) 358 куб. ф. Правая каюта предназначена для *коровницы,* но приспособлена для жилья и других лиц»[761].

Во время поездок, вне железных правил и традиций императорских резиденций, Александр III мог себе позволить некоторые кулинарные «вольности», которые во дворцах считались откровенным «моветоном». Так, во время поездки на Кавказ осенью 1888 г. император с удовольствием пробовал блюда кавказской кухни, не считаясь с тем, что в них много лука и чеснока: «Вид лука и чеснока привел его в восхищение, и он усердно принялся за него. Императрица заволновалась, она не выносила чесноку и упрекала Государя, что подавал дурной пример»[762]. Возможно, именно поэтому на акварели «Кавказской серии» 1888 г. придворный художник М. Зичи и изобразил Александра III, завтракающего в одиночестве. На заднем плане сидит императрица, также завтракающая за отдельным столом.

Надо отметить, что все российские императоры «по должности» были мобильны, обязательно совершая инспекторские поездки по стране и дипломатические вояжи за границу. С учетом того, что вплоть до 1860-х гг. российские императоры передвигались на лошадях, то Гофмейстерской части приходилось тщатель-

но паковать перевозимую вслед за императорами посуду. Для этого использовались так называемые походные футляры. В них хранились наборы хрустальных штофов с рюмками; умывальные и бритвенные принадлежности; наборы чайной и обеденной посуды в дорожных ящиках, складные столы и стулья.

Можно привести несколько меню из Кавказского путешествия 1888 г. Из них видно, что во время торжественных приемов преобладала европейская кухня. Например, 19 сентября 1888 г. во время путешествия по Кавказу Александру III были предложены: окрошка, суп гороховый, пирожки, осетрина холодная с хреном, пулярда с грибами[33] и земляничное мороженое. На

---

[33] Пулярда тушеная, фаршированная кнелью с шампиньонами и раковым маслом. Очистить пулярду, нафаршировать кнелью, иначе – фаршем из курицы. А именно: снять мякоть с одной курицы, изрубить очень мелко, истолочь, положить мякиш от булки, размоченный в стакане молока или сливок, ложку масла, соли, перца, мускатного ореха, 2 яйца, протолочь все вместе, протереть сквозь сито, нафаршировать, зашить, обложить шпиком, обвязать, сварить в бульоне до мягкости. Когда будет готова, выложить на доску, все снять, обчистить, разрезать на порции, сложить на блюдо в виде цельной пулярды, обложить шампиньонами, приготовленными следующим образом. Стакан воды смешать с соком из одного шмона. Полфунта шампиньонов вымыть в холодной воде, очистить тщательно от верхней кожицы, опуская в воду с лимоном. Положить туда же 1/2 ложки масла, соли, вскипятить под крышкой до готовности, процедить. Обложить пулярду этими шампиньонами, облить все следующим соусом: 1/2 стакана муки поджарить с 2 ложками ракового масла, развести 3 стаканами бульона от пулярды, прокипятить, прибавить шампиньонной эссенции, прокипятить, процедить, по-

завтраке с офицерами и депутацией во Владикавказе 20 сентября на стол подавали: окрошку, суп по-американски[34], пирожки, котлеты холодные из севрюги, борделез[35], филе из фазанов совиньи, вырезку говядины с пюре из шампиньонов, компот из груш на шампанском. И 26 сентября 1888 г.: окрошка, суп графский, пирожное, осетрина холодная, куропатки с капустой, седло баранье с гарниром, груши в желе[763].

солить по вкусу, остудить, выбивая лопаточкой, вбить 3 желтка, поставить на плиту, подогреть, мешая, до самого горячего состояния, процедить сквозь салфетку, подогреть еще, облить пулярду и шампиньоны.

[34] Бостонский рыбный суп по-американски. Рыбу разрезать на порции.Кожу и кости отварить в 1–1,5 л воды в течение 30 мин, добавив нарезанный кусочками сельдерей. В другую кастрюлю положить нарезанный кольцами лук и стручки сладкого перца и оставшийся сельдерей (мелко нарубленный). Добавить кубики шпика. Все это обжарить. Добавить отвар рыбного бульона и молоко. Кубики картофеля отварить (в течение 30 мин) с очищенной мелко нарубленной зеленью для супа, добавить в суп, вложить нарезанное кубиками рыбное филе и прокипятить на небольшом огне в течение 10 мин. Добавить сливки, приправить солью и перцем. При подаче на стол обильно посыпать рубленой зеленью петрушки.

[35] Соус борделез (бордоский соус) сопровождает всевозможные блюда из говядины и телятины. В его состав входят вино (красное или белое), соус деми-глясе и немного томатного соуса, но главная «изюминка» классического варианта этого мясного соуса – костный мозг, который режут кусочками и отваривают в мясном бульоне.

Повара за приготовлением завтрака. Беловеж. 1897 г.

Поскольку император был страстным охотником, то трапезам на природе, как и при Александре II, уделялось самое пристальное внимание. Но, судя по дошедшей записке великого князя Владимира Александровича, на некоторых из охот привычных трапез по каким-то причинам не было: «Настаиваю на завтраке в лесу: в прежние времена всегда так делалось; времени же для устройства и расчистки подходящего места много впереди». Под таким «давлением» традицию восстановили и неукоснительно выполняли.

Приготовление завтрака. Беловеж. 1897 г.

Пока охотники собирались и выезжали на охоту, становясь «на номера», у кухонных служителей были свои заботы. В лес выезжал целый обоз громоздких экипажей. Все это называлось царской кухней. В обозе были полевая кухня, ледник, ящики с посудой и провизия.

Императрица Александра Федоровна и фрейлина С. Орбелиани перед походной кухней. Беловеж. 1899 г.

К этому времени в армию начали поступать полевые кухни. Однако Гофмаршальская часть использовала специально спроектированные под царскую охоту кухни. Гродненский начальник почт и телеграфов Н.К. Полевой упоминает, что «в то же время особо выезжала на место охоты царская кухня в нескольких специально для этого устроенных громоздких экипажах. В них помещались особый походный очаг, ледник, ящики с посудой и провизия… В половине дня делался перерыв охоты, и все участвующие в ней при-

глашались к завтраку». Иногда к этим кухням могла подойти и императрица.

Например, когда в октябре 1883 г. Александр III выехал на трехдневную охоту на мызу Веймарн, то его сопровождало несколько десятков человек обслуги, прежде всего, поварской[764]. По 1-му разряду им надо было накормить 9 человек и, конечно, Александра III с Марией Федоровной, которых кормили вне разрядов.

Чем кормили? 11 октября 1883 г., кроме ужина, состав которого в документах не расшифровывается (он обходился по 3 руб. с персоны), императорской чете подали порции парового бульона (1 руб. 50 коп.) и 20 сэндвичей (по 5 коп.). 12 октября накрыли завтрак на 15 человек. «К утреннему прибору» подали 31 яйцо (по 8 коп.), 6 тарелок закуски и две тарелки икры. На обед дополнительно подали 6 тарелок закуски (по 1 руб.) и «к вечернему прибору» 20 сэндвичей. Таким образом, дополнительно подавалась только закуска, яйца и сэндвичи. Но, судя по оплаченным счетам, к столу подавались фрукты и сыр, содовая и сельтерская вода, пиво Калашниковского завода, квас, вино, чай, хлеб, масло, сливки, молоко, простокваша, кондитерские изделия. Только «на прокорм» трехдневной охоты потратили 563 руб. 88 коп.[765] Примечательно, что во времена Александра II в сумму охотничьих затрат закладывались и обязательно-традиционные

«водочные» деньги для ямщиков.

Судя по многочисленным фотографиям, охотничьи трапезы Александра III стали более «стационарными». Поскольку в охотах стали участвовать многочисленные дамы, чего при Александре II не было, то летом и осенью в хорошую погоду столы накрывались на природе, при этом все сидели. Конечно, столы накрывались со всеми положенными атрибутами: крахмальными скатертями, серебряными приборами и фарфоровой посудой. После охоты все ее участники рассаживались за длинным столом, во главе которого сидел Александр III. Сохранилось много фотографий таких обедов на природе. Судя по ним, спиртного на столе было довольно много. Обычно за царским «охотничьим» столом собиралось до 20 человек, как правило, охотники были без мундиров.

М. Зичи. Обед в Охотничьем Беловежском дворце в конце августа 1894 г.

Когда охотники возвращались из леса домой, то перед дворцом в Беловеже художественно выкладывали забитую дичь, украшая ее дубовыми ветками. Этот ритуал сложился именно при Александре III. После того как охотники и гости, обсудив наиболее острые моменты охоты, расходились, на площадке появлялся старший повар, который выбирал все то, что признавал нужным для царской кухни. Остальная дичь раздавалась лицам, прибывшим в Беловеж для услуг

государю. Дичи было так много, что все солдаты охоты, конюхи, конвой не покупали мяса для котлов[766].

После охоты ее участники отдыхали, а затем обедали в столовой Беловежского дворца. Сервировка стола была стандартно-роскошной для императорских резиденций.

Дичь подавалась и в других императорских резиденциях. Как правило, под нее использовался знаменитый «Охотничий сервиз», заказанный Екатериной II для Григория Орлова. Этот сервиз любили и регулярно дополняли новыми предметами при последующих царствованиях. При Николае I «Охотничий сервиз» включал 37 наименований и более 2000 предметов. Вся посуда

была декорирована сценами охоты. К сожалению, большая часть сервиза была утрачена на распродажах 1920-х гг., и на сей день в музеях сохранилось только 380 предметов.

Современники отметили и некоторые черты Александра III, связанные с его поведенческими и гастрономическими особенностями. Например, отмечали, что Александр III как-то очень по-русски не отказывался от подношений «натурой»: «Какая-то старуха из Новгорода доставляла ему пастилу, какой-то князь Аникеев подносил продукты домашнего изделия. Ряд серебряных чарочек окружал письменный стол. По-

являлась уральская икра, которою он любил угощать и даже посылал на дом. Иногда пришлет и осетра исполинских размеров»[767].

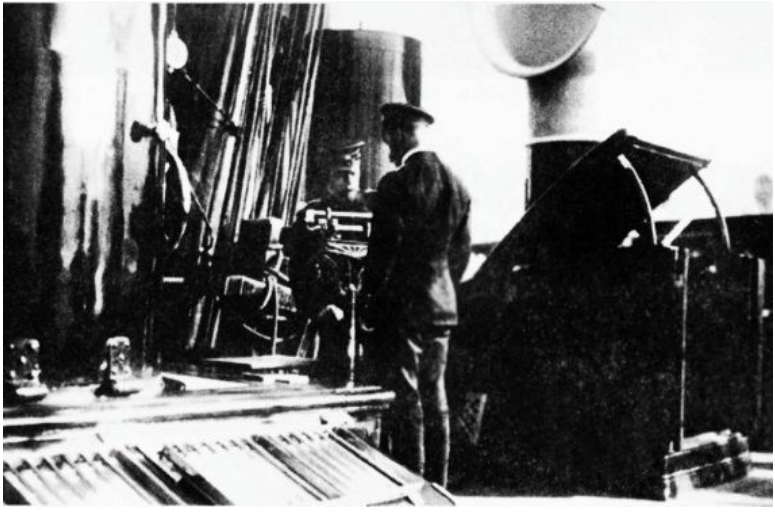
В период царствования Николая II придворная кухня следовала традициям, сложившимся еще в первой половине XIX в. в период правления Николая I. Именно в этот период появилось большинство процедур и инструкций, связанных с Императорской кухней. Но некоторые порядки, связанные с питанием, восходили ко времени правления Екатерины II.

К концу XIX в. Императорская кухня в целом следовала европейской гастрономической моде, тон в ней задавали французские кулинары. При Николае II, примерно с 1905–1906 гг., Императорская кухня возглавлялась французским метрдотелем Пьером Кюба, который провел обучение и стажировку своих русских помощников в лучших кулинарных школах Франции.

Широко известен вклад в кулинарию и Николая II. По легенде, именно ему приписывают рецепт закуски, который гвардейские офицеры в узком кругу именовали «николашкой»: размолотый в пыль сахар смешивался с размолотым на мельнице кофе, этой смесью посыпался тонко нарезанный лимон, им и закусывали рюмку коньяка.

Сохранились упоминания и о других кулинарных пристрастиях Николая II. По свидетельству фрейлины

графини С.К. Буксгевден, «сам государь предпочитал простые блюда, простые жаркие и кур»[768]. На «Штандарте» он любил заказывать жареные пельмени на сковороде. В еде Николай II был очень умерен и «никогда не повторял блюд»[769]. Николай II, как и его отец, систематически контролировал свой вес. Он был хорошим спортсменом и постоянно держал себя в форме. Во время летних плаваний на императорской яхте «Штандарт» контроль за весом входил в обязательную ежедневную процедуру, когда все члены императорской семьи, кроме Александры Федоровны, взвешивались на больших медицинских весах. Результаты фиксировались в специальном журнале. Сохранилась редкая фотография, на которой видно, как взвешивается Николай II.



Николай II проходит процедуру взвешивания на императорской яхте «Штандарт»

Офицеры «Штандарта» отметили, что «Государь очень любил закуски, кроме икры, семги и вообще соленых рыб. Он как-то рассказывал, почему у него не было вкуса к этим прекрасным вещам. Возвращаясь с Востока, государь ехал по Сибирскому пути. На многих станциях его встречали депутации и предлагали хлеб-соль. И повсюду угощали только этой рыбой и икрой. А так как стояла невыносимая жара, то государю хотелось пить, и при этой жажде ему предлагали только соленые вещи. С тех пор государь в рот не брал этих закусок»[770].

Были кулинарные предпочтения и у его жены, императрицы Александры Федоровны. И тоже довольно незатейливые. Например, императрица любила горячие калачи, завернутые в салфетку. Говоря о «незатейливых» гастрономических предпочтениях российских императоров, следует помнить, что их повседневная еда готовилась лучшими поварами России и была весьма изысканной. Поэтому «незатейливость» была просто контрастом, на котором окружающие и фиксировали свое внимание.

Иногда «незатейливость» в гастрономических предпочтениях шла из детства. Один из чиновников Министерства Императорского двора описывает следующий забавный эпизод. Будучи в Ливадии, он купил пакет молодой картошки на местном рынке и нес его домой. В резиденции его встретил Николай II и поинтересовался содержимым пакета. Узнав, что там молодая картошка, он попросил уступить ее. Для императрицы. Можно с уверенность предположить, что в дни молодости при небогатом Гессенском дворе Алике часто подавали отварную картошку. Или протертый картофельный суп. Любил картошку и царь. И когда в ноябре 1899 г.[771] в Ливадии Николай II увидел в руках у придворного молодую картошку, ему тоже захотелось полакомиться ею.

Николай II и сам в молодые годы любил печь кар-

тофель на костре в саду Аничкова дворца. Когда у него подрос сын, цесаревич Алексей, они не раз пекли ее вместе в Александровском парке Царского Села. Друзья юности Николая II носили золотые брелки работы мастеров фирмы К. Фаберже в виде картофеля, в память о совместных посиделках у костра в парке Аничкова дворца, когда они все вместе ее пекли.

Ранние ягоды из дворцовых оранжерей предназначались, прежде всего, императрицам. Так, 5 марта 1895 г. молодой императрице Александре Федоровне в Царском Селе садовники впервые поднесли раннюю землянику, за что и получили «положенные» 2 руб. «на чай». Потом землянику везли из Гатчинских и Ропшинских оранжерей[772]. Примечательно, что молодая императрица, получив в распоряжение «Собственные суммы», тут же начала выписывать привычные лакомства из-за границы. Так, в январе 1895 г. ей привезли из-за границы, в числе прочего, пастилы на 43 коп. (!!!)[773].

Императрица Александра Федоровна, как правило, питалась отдельно. И лучше прочих. Главным образом это связано с тем, что она предпочитала вегетарианские блюда. Она не была убежденной вегетарианкой, видимо, просто следила за фигурой. Императрица не ела мясо и рыбу, но ела яйца, сыр и масло. Фрейлина Александры Федоровны упоминала,

что «еда значила для императрицы очень мало. Ела она всегда очень умеренно и в течение многих лет практически была вегетарианкой».[774] Один из офицеров царской яхты «Штандарт», описывая поездку царской семьи по Волге в 1913 г., упоминал: «Сама государыня съела в этот день всего два яйца всмятку, которые сварили здесь же на спиртовке»[775].

Императрица Александра Федоровна в Финляндских шхерах на пикнике за отдельным столиком (о. Каео. 1913 г.)

Даже во время «отпуска» в Финляндских шхерах на императорской яхте «Штандарт», где повседневный быт отличался от дворцового большей простотой

и где все более тесно общались друг с другом, императрица в последние несколько лет «не завтракала со всеми, а ей подавали особо, на верхней палубе, в укромном, защищенном месте, около грот-мачты, особую пищу, которую она сама приказывала себе готовить. Например, помню, что государыне почти каждый день подавали обыкновенный картофель в мундирах, а по-нашему – просто печеный, фаршированный шпинатом»[776].

Кроме того, большинство горячих блюд, подававшихся к императорскому столу, или разогревалось на спиртовках, или доставлялось в особых паровых грелках. Естественно, эта «подогретость» значительно ухудшала их вкус. Министр Императорского двора В.Б. Фредерике безуспешно боролся с этим «кулинарным саботажем»[777]. Поскольку императрица часто была больна и обедала отдельно у себя в комнатах, то для нее и готовили отдельно, прямо в буфетной, на спиртовках. Уже после революции 1917 г. в Ливадии на отдельном столе продолжал стоять сервиз Александры Федоровны с надписью «Сервиз императрицы». Сохранились фотографии, сделанные во время пикника в Финляндских шхерах. На них видно, что для императрицы также сервировался отдельный маленький столик.

Личностные особенности нелюдимой и замкнутой

императрицы повлекли за собой значительные изменения в устоявшемся придворном церемониале приема пищи. Именно по настоянию Александры Федоровны придворные завтраки и обеды с присутствием придворных свели к минимуму. Фактически прекратились даже традиционные еженедельные фамильные семейные обеды всех Романовых. Немногие обязательные публичные завтраки и обеды Александра Федоровна либо демонстративно игнорировала, либо своей подчеркнутой холодностью превращала в чисто протокольные мероприятия. У нее была своя логика. По свидетельству мемуаристки, «однажды императрица ответила настаивавшему на том, что она должна давать званые завтраки и обеды, Фредериксу: «Зачем вы хотите, чтобы я приглашала к себе лиц, дающих мне разные советы, могущие мне принести только вред, и давала этим лицам повод к разным разговорам»».[778]

Часто недомогавший цесаревич Алексей постоянно находился под присмотром матери. Она контролировала все стороны жизни мальчика. В том числе и питание, «подгоняя» его под собственные стандарты. Один из мемуаристов упоминает, что во время поездки по Волге летом 1913 г., «нянюшка Тегелева уже подавала ему его особенную пищу, преимущественно зелень»[779].

Как выбирались блюда, которые кухня была готова подать к царскому столу? Конечно, специалисты Гофмаршальской части старались учитывать личные вкусы своих царственных клиентов, но периодически они старались удивить их изысканными блюдами. Иногда кухня получала прямые заказы на приготовление того или иного блюда. Как пишет один из современников вдовствующей императрицы Марии Федоровны, в Аничковом дворце для нее ежедневно печаталось меню на французском языке, в котором перечислялся десяток блюд, от закусок и «антрэ» до десерта. Императрица сама выбирала за столом, что именно она будет есть. По свидетельству мемуариста, все блюда, значившиеся в меню, подавались одновременно в столовую (кухня была далеко) и подогревались на спиртовых горелках[780]. Такой способ сервировки стола назывался «французским». Зимой к столу императрицы могли подать и свежую клубнику со сливками.

После отречения Николая II для царской семьи сохранили все «привилегии», но только в стенах Александровского дворца. Хотя кухня оплачивалась уже не за счет Государственного казначейства, а за счет «Собственных» сумм семьи граждан Романовых.

По-прежнему гоф-фурьеры на специальных бланках выписывали необходимые продукты к столу «гражданина Николая Романова». Например, 17 апреля

1917 г. к завтраку было выписано: яблок 7 шт., винограду 3 фунта, груш «дюшес» 8 шт., шесть апельсинов и полфунта варенья. Из спиртного подан графин вишневого кагора[781]. Позже фрукты исключили из меню, поскольку «заключенным такая роскошь не полагалась. Под тем же самым предлогом из комнат убрали все цветы»[782].

В финансовых документах Николая II сохранились счета, которые подавал в Гофмаршальскую часть старший повар И.М. Харитонов. Например, по ведомости «за отпущенное продовольствие для Особ в Собственные Комнаты Царскосельского Александровского дворца с 1 по 11 июля 1917 г.» повару причиталось получить 2617 руб. 71 коп.[783] Надо сказать, что повар Харитонов весьма искусно укладывался в лимит в 2600 руб. в декаду. Так, с 11 по 21 июля 1917 г. его счет составил 2622 руб. 50 коп.[784]

Меню арестованных было «добротным», но не отличалось разнообразием. Без особенных изменений такая еда подавалась «в Собственные комнаты» Александровского дворца вплоть до 1 августа 1917 г., т. е. до отъезда семьи Николая II в Тобольск. К 13 часам подавался «завтрак обыкновенный» из расчета стоимости этого завтрака на одну персону в 100 руб. К сожалению, в документах не расшифровывается, что

собственно входило в этот «завтрак обыкновенный». Однако указывается, что к завтраку в качестве диетического блюда подавалась одна порция перловой каши с грибами (стоимость порции 1 руб. 50 коп.). В течение лета 1917 г. диетическое блюдо периодически менялось, и вместо перловой каши подавалось картофельное пюре или котлеты из риса с грибами.

Обед также подавался в «обычной» комплектации из расчета в 125 руб. за одну порцию. Вместе с тем, к обеду дополнительно подавалось 10 «пожарских» котлет (на 4 руб. 50 коп.). Кто-то из царской семьи «сидел» на диете, поэтому к обеду подавалась одна порция котлет из лапши стоимостью в те же полтора рубля. Видимо, повару приходилось больше всего «возиться» именно «со штучными» диетическими блюдами. В течение лета 1917 г. он готовил печеный картофель, котлеты из макарон с грибами, периодически добавляя тарелку голландского сыра.

В конце июля 1917 г. И.М. Харитонов начал подавать к «Собственному столу» в качестве диетического блюда различные *маседуаны*[36]. Судя по счетам, это

---

[36] Овощной маседуан готовят из моркови и турнепса, который очищают и нарезают кусочками 3–4 мм толщиной, затем кусочки нарезают соломкой, а соломку уже превращают в кубики. Овощи готовят отдельно от бобов. После того как фасоль и горошек высохнет, его добавляют к прочим овощам. Маседуан приправляют сливочным маслом и подают горячим в качестве гарнира к мясу и птице. В качестве подливы также

были овощные маседуаны («маседуан из легюма холодный» по 1 руб. 80 коп. за порцию или «маседуан из зелени холодный»). Следует пояснить, что маседуан с незапамятных времен связывают с Македонией, и его рецептов существует множество.

К традиционному полуденному и вечернему чаю подавалось три тарелки печенья и две тарелки разных сухариков, а также 15 сэндвичей. Кроме этого, в «Собственный» буфет отправлялось два фунта черного хлеба.

Надо заметить, что дети даже после отречения царя питались отдельно. В детские комнаты на обед подавалось «малое блюдо» из расчета 20 руб. за одну порцию, и еще в «детский буфет» из кухни отправляли две тарелки холодной закуски.

В Тобольске Харитонов тратил на царскую семью значительно меньше. Видимо, сказывалась и скудость средств, и сибирская дешевизна. Поэтому, готовя на семь человек, он «укладывался» совершенно «железно» в 1400 руб. в 10 дней. К сожалению, «расшифровки» завтраков и обедов за этот период нет, но

используют сок хорошо прожаренного мяса, чаще всего, телятины, зелень и сливки. Маседуан подают и холодным. Он существует в виде холодца. Или же, смешивая его с майонезом, им начиняют помидоры, трубочки из ветчины, подают к яйцам вкрутую. Фруктовый маседуан – кубики фруктов, пропитанные фруктовым сиропом, сбрызнутые киршем или ромом. Он может быть подан с грейпфрутом и другими блюдами.

из других источников нам известно, что повар Харитонов по возможности старался сделать меню как можно более разнообразным.

Примечательно, что меню на французском языке, подававшееся к столу ежедневно до февраля 1917 г., продолжали использовать. В ссылку в Тобольск и Екатеринбург были взяты отпечатанные карточки меню, в них каллиграфическим способом, по-русски, вписывались более чем простые блюда, которыми кормили тогда царскую семью. Так, на обед 19 января 1918 г. подавались: борщ, макароны, картофель, котлеты рисовые, хлеб. На завтрак 16 февраля 1918 г.: борщ, картофель, пюре из репы и рис. На завтрак 17 февраля 1918 г.: щи кислые, жареный поросенок с рисом[785]. Все это готовил собственный повар И.М. Харитонов, который ежедневно получал от солдат необходимые продукты.

Алкоголь на императорском столе

К императорскому столу обязательно подавалось спиртное. Винные подвалы в императорских резиденциях были богатые. Что предпочитали сами самодержцы из этого спиртного изобилия и как они относились к алкоголю?

Из свидетельств современников нам известно, что Николай I не курил, *не пил вина* даже на официальных приемах, устраиваемых в его честь. Во время зарубежных поездок на приемах спиртное он просил заменять стаканом воды. Хотя, к употреблению спиртного окружающими относился достаточно терпимо.

Поскольку при Дворе было много квалифицированных ценителей спиртного, то малейшие «проколы» как в «оформлении» спиртных напитков, так и в их качестве моментально отслеживались и пресекались. Так, в феврале 1851 г. после ужина в Новом Эрмитаже обер-гофмаршал через камер-фурьера предписал «заметить мундшенку Старикову, что во время бала шампанское было подано не замороженное и чтобы впредь оное подавалось замороженным, а также и Метрдотелю Императу, что последний фриштик в Обществе Благородных девиц 6 числа сего месяца, где присутствовала Государыня Цесаревна, был посред-

ственным»[786]. Говоря об этом эпизоде, следует также отметить, что Новый Эрмитаж, построенный по проекту Лео фон Кленце в 1851 г., только-только начали вводить «в строй». И, видимо, частью этого процесса стал «большой ужин» в Новом Эрмитаже на 570 персон.

Жизнелюб и гурман Александр II предпочитал французские вина. И отдавал им должное. Согласно «Ведомости Главной мунд-шенкской должности о расходах вин и питий для большого вечернего стола 7 февраля 1871 г.», на этот стол ушло 458 бутылок различных спиртных и прохладительных напитков. Преимущественно, конечно, спиртных. Из этого списка следует, что номенклатура напитков для балов носила традиционный характер. Конечно, много пили «Шампанского обыкновенного» (219 бутылок, или 47,8 %). Также традиционно был востребован «Шато-лафит тонкий»[37] (173 бутылки, или 37,7 %). Номенклатура остальных напитков не выходила за пределы 10 бутылок одного сорта: «Мадера 1 сорта»[38] (8 буты-

---

[37] Сорт красного виноградного вина. Название от места производства – имения в южной Франции Chateau-Lalit.e (замок Лафит).

[38] Мадера (от названия о. Мадейра) – крепкое вино из белых или х сортов винограда, приготовленное сбраживанием мезги или сусла с последующим добавлением спирта.

лок); «Мальвазир-мадера» (2 бутылки); «Рейнвейн»[39] (2 бутылки); «Люнелю»[40] (1 бутылка); «Го-Сотернтонкий[41] (11 бутылок);

«Херес 1 сорта»[42] (9 бутылок); «Портвейн»[43] (2 бутылки); «Водка ревельская» (1 бутылка) и «Водка 1 сорта» (2 бутылки). Из прохладительных напитков на балу пили крепкий «Портер»[44] (2 бутылки); «Пиво 1 сорта» (11 бутылок); минеральную воду «Зельцвассер» (И бутылок); «Мед белый» (2 бутылки) и простой квас (2 бутылки)[787]. Так, что разгоряченным балом дамам и кавалерам было что выбрать из напитков на столах и в буфетах. Напитки были, действительно, на любой вкус. Наряду с «приличным» шампанским

---

[39] Рейнвейн – преимущественно белые вина, доставляемое виноградниками, расположенными вдоль обоих берегов Рейна.

[40] Люнелю – ликерное вино *(vins de liqueur),* в которое брожение сахара остановлено через прибавку к суслу алкоголя. Подобные вина – аликанте и малага.

[41] Го-сотерн – белое виноградное вино сотерн высшего сорта.

[42] Херес (исп. *jerez,* фр. *xeres,* англ. *sherry)* – крепкое вино, производимое в Испании, в треугольнике между городами Херес-де-ла-Фронтера, Сан-Лукар-де-Баррамеда и Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария, расположенных в Андалусии.

[43] Портвейн (от нем. *portwein),* порто (от порт, *porto)* – крепленое вино, производимое на северо-востоке Португалии в долине реки Дору.

[44] Портер (от англ. *porter* — носильщик) – темное английское пиво с характерным винным привкусом и сильным ароматом солода. Сильно пенится и отличается значительным содержанием спирта.

и лафитом, гвардейские офицеры могли «махнуть» и простой водочки со льда традиционным гвардейским «тычком».

Безусловно, существовали и неписаные традиции. Офицеры-аристократы прекрасно знали, что и где пить. И если «тычок» прекрасно «шел» в среде полкового офицерского собрания, то на императорских балах, конечно, пили тонкие вина и французское шампанское. Шампанское вообще было повседневным напитком российской аристократии. Граф С.Д. Шереметев упоминает, что младший брат Александра III великий князь Владимир Александрович «приучил себя к ежедневному употреблению шампанского. Это было его любимое вино, и он не ложился спать, чтобы не выпить бокал»[788].

Конечно, не все поданные на столы и буфеты спиртные напитки выпивались буквально «до дна». Задачей Гофмаршальской части было удовлетворение всех «потребностей» участников бала, если что-либо оставалось из блюд и напитков, то это поступало по традиции в распоряжение метрдотеля и слуг.

Любопытно, что по этой же ведомости проходили напитки, которые в день бала заказывались «в комнаты» знатных особ. Имеются в виду, прежде всего, великие князья и княгини, которым в день бала в императорской резиденции отводились особые покои,

где они могли отдохнуть и «попудрить носик». Например, в комнаты интеллектуалки великой княгини Елены Павловны, были затребованы 4 бутылки: коньяк, шампанское обыкновенное, «Го-сотерн» и «Зельцвассер». В другие комнаты требовали не только коньяк, но и ром, наряду с традиционным шампанским (231 бутылка) и мадерой 1 сорта (9 бутылок).

На каждый бал или торжественный ужин выписывалось очень много спирта. Конечно, не для питья, а для многочисленных спиртовок. Главная кухня Зимнего дворца находилась довольно далеко от парадных залов, где расставлялось угощение для гостей. При транспортировке кушаний из кухни в залы они неизбежно остывали. Для их разогрева требовался спирт для спиртовок. Например, на бал в феврале 1871 г. (на 524 персон) отпускалось «для разогревания кушанья» 6 ведер и 12 бутылок спирта. Поскольку число гостей на больших балах было стандартным, то стандартным был и расход спирта. Двадцатью годами раньше – 21 января 1851 г. для подготовки высочайшего обеденного стола на 400 персон потратили 6 ведер и 8 бутылок спирта. 4 февраля 1851 г. на обеде на 400 персон – 6 ведер и 10 бутылок спирта.

Император Александр III стал в буквальном смысле жертвой «алкогольного мифа». По прочно прижившейся в общественном сознании легенде, именно

пьянство императора якобы стало причиной его преждевременной смерти. Это не так. Дело в том, что после Февральской революции 1917 г. в либеральной прессе началась компания по дискредитации правящей династии. Проще говоря, ее поливали грязью. Поэтому в либеральном журнале «Голос минувшего» перепечатали статью из издаваемой В.Л. Бурцевым в Париже газеты «Будущее» за 1912 г. с воспоминаниями известного физика П.И. Лебедева. Этот рассказ записал лично Бурцев со слов Лебедева. По словам Лебедева, он познакомился с начальником охраны царя генералом П.А. Черевиным в Страсбурге, где тот гостил у своей сестры, бывшей замужем за одним из профессоров местного университета. Лебедева скучающий Черевин «возлюбил и беседовал с ним много и откровенно». Бурцев подчеркивает, что ему эти сведения были сообщены Лебедевым «тогда же, непосредственно, в половине 90-х годов», и он записал их непосредственно с лебедевского рассказа. Лебедев спрашивал Черевина, справедлив ли слух, будто Александр III крепко пил. Черевин с лукавым добродушием, отвечал: «Не больше, чем я». И далее он рассказывал, что «Государь выпить любил, но во «благовремении». Он мог выпить много без всяких признаков опьянения, кроме того, что делался необычайно в духе – весел и шаловлив, как ребенок. Утром и днем

он был очень осторожен относительно хмельных напитков, стараясь сохранить свежую голову для работы, и, только очистив все очередные занятия впредь до завтрашних докладов, позволял себе угоститься как следует, по мере желания и потребности… К концу восьмидесятых годов врачи ему совершенно запретили пить, и так напугали царицу всякими угрозами, что она внимательнейшим образом начала следить за нами… Сам же государь запрещения врачей в грош не ставил, а обходиться без спиртного ему с непривычки, при его росте и дородстве, было тяжело»[789].

В основной же массе мемуарной литературы, изданной как до 1917 г., так и после, упоминаний о пьянстве царя либо нет, либо эти слухи всячески опровергаются. Один из современных биографов Александра III подчеркивает, что «Александр III никогда не злоупотреблял алкоголем, а про него пустили сплетню, ставшую непременным атрибутом многих… сочинений. Он иногда выпивал рюмку-другую водки, настойки или наливки, но ни разу в жизни не был пьян. На официальных приемах почти всегда пил шампанское, разбавленное водой. Из всех напитков больше всего любил квас»[790]. Очень спокойно пишет об этом один из друзей молодости Александра III, граф С.Д. Шереметев: «Он был воздержан и в питье, но мог выпить много, очень был крепок и, кажется, никогда не был

вполне во хмелю»[791].

Пожалуй, наибольшего доверия в этой разноголосице заслуживают воспоминания лейб-хирурга Александра III профессора Военно-медицинской академии Н.А. Вельяминова. С одной стороны, это воспоминания врача, который профессионально разбирался в этих проблемах, а с другой стороны, они были написаны в 1919 г. в голодной и холодной Москве, когда уже не столь трепетно относились к монархам. Он пишет, что «во время болезни Государя распустили сказку, будто Государь очень любил курить и злоупотреблял вином, чем и стремились объяснить его болезнь. Должен сказать, что это совершенная неправда… пил ли он водку за закуской – не помню, кажется нет, а если и пил, то никак не больше одной маленькой чарочки: за столом он пил больше квас, вина почти не пил, а если пил, то свой любимый напиток – русский квас пополам с шампанским, и то очень умеренно: вечером ему подавали всегда графин замороженной воды, и пил такой ледяной воды действительно очень много, всегда жалуясь на неутолимую жажду. Вообще Государь вел очень умеренный образ жизни и если чем-то себе вредил, так это непосильной работой в ущерб сну»[792].

Упоминавшееся несколько раз шампанское Александр III, действительно, любил. Причем именно в его

царствование отечественное шампанское марки «Цесаревич» постоянно подавали к императорскому столу. Поначалу качество отечественного шампанского заметно уступало французским образцам, но со временем столь отчетливая разница постепенно стерлась. Хотя периодически «проколы» с отечественным шампанским бывали и в конце 1880-х гг. Так, в июле 1890 г., за завтраком царю подали «шампанское вино, отзывавшееся пробкою. Государь велел переменить поданное вино и при этом заметил, что его следовало бы пробовать прежде, чем подавать…»[793].

Если просто собрать мемуарные свидетельства по этой теме в связи с Александром III, то вырисовывается образ типично русского человека, время от времени «употреблявшего», особенно в кругу близких ему людей.

Будучи 17-летним юношей он проводил опыты по перегонке вина: «После чаю Александр Александрович с большим рвением принялся за перегонку вина по рецепту, данному г-ном Гофманом. Опыт не удался; колба лопнула и перегоняемая жидкость разлилась по столу»[794].

В числе «подношений натурой» Александр III охотно принимал и алкоголь: «Иные приносили ему наливку, другие пастилу или хорошую мадеру, его самое любимое вино. В последние годы он особенно пристра-

стился к кахетинскому «Карданаху», который я ему доставлял»[795]. Кроме «Карданаха» Александр III любил румынское вино «Palugyay», к которому он привык во время Русско-турецкой войны 1877–1878 гг., но в действительности любил он только мадеру[796].

Были у Александра III и свои наименования некоторых напитков. Так, анизет он именовал не иначе как «пердунец». Конечно, это был моветон, но окружение с умилением цитировало эти фразы в мемуарах: «Сколько раз, бывало, подойдет, нальет вам в рюмку того или другого, большею частью кюрасо[45], или же спросит: «Граф, не хотите ли пердунца?» – и сам нальет рюмочку анизету»[797]. Или «после обеда государь угощал коньяком, но я отказался и предпочел curaso (курасайский ликер). «А вот и пердунец», – сказал государь, показывая на анизет»[798]. Анизет – это крепкий 42° анисовый ликер.

Будучи знатоком и учитывая широкий выбор экзотических спиртных напитков, Александр III мог порекомендовать собеседникам те или иные напитки. «… Подошли к закуске. Государь предложил шотландского whisky»[799]. За «мужским» закусочным столом «он любил и других угощать. «Рекомендую», говорит, то и

---

[45] Померанцевый ликер.

другое, но советует ту или другую водку»[800].

Серебряная фляжка Александра III. 1865 г.

Серебряная фляжка Николая II. 1889 г.

Николай II не был трезвенником. В молодые годы он периодически здорово «набирался». Набирался и позже. В его дневниковых записях содержится довольно много «алкогольных фиксаций». Причем фиксировал он эти факты не без удовольствия. Так, в августе 1904 г. он записал в дневнике: «Объехав все столовые нижних чинов и порядочно нагрузившись водкой, доехал до офицерского собрания». Отчасти это

было следствием «представительской работы», поскольку в каждой из многочисленных столовых императору подносили немаленькую чарку, которую он, как «настоящий полковник», должен был лихо опрокинуть. В августе 1906 г.: «Вернулся к 8 час. домой. Николаша угостил нас отличным обедом в палатке. Пробовал 6 сортов портвейна и слегка надрызгался, отчего спал прекрасно». Это тоже была гвардейская традиция – слегка «надрызгаться» во время Красносельских маневров, причем «надрызгаться» в «своей», офицерской, среде.

Зимой и весной 1910 г. Николай II достаточно часто посещал офицерские пирушки. Только за январь – апрель он семь раз «расслаблялся» в офицерских собраниях гвардейских полков. Как правило, он уезжал из дворца под вечер (19 ч) и возвращался под утро (5–6 ч утра). Если детализировать приведенные выше цифры, опираясь на записи Дворцовой полиции, то 15 января 1910 г. Николай II посетил офицерское собрание лейб-гвардии Кирасирского полка (с 18 ч 55 мин до 24 ч 45 мин). 26 января 1910 г. он отдыхал в офицерском собрании лейб-гвардии Гусарского полка (с 19 ч 57 мин до 3 ч 30 мин). 28 января 1910 г. посетил офицерское собрание 4-го стрелкового Императорской фамилии батальона (с 19 ч 50 мин до 5 ч 20 мин), 23 февраля 1910 г. – офицерское собрание

лейб-гвардии Гусарского полка (с 19 ч 53 мин до 6 ч 12 мин). 28 февраля 1910 г. – офицерское собрание Собственного Его Императорского Величества Сводного пехотного полка (с 22 ч 55 мин до 5 ч 58 мин). 8 апреля 1910 г. – офицерское собрание лейб-гвардии 4-го стрелкового Императорского полка (с 19 ч 55 мин до 5 ч 07 мин). И, наконец, 21 апреля 1910 г. Николай II отдыхал в офицерском собрании лейб-гвардии 1-го стрелкового Его Императорского Величества батальона (с 19 ч 47 мин до 5 ч 35 мин)[801].

Следует подчеркнуть, что Николай II свою «меру» знал и вел себя в этом отношении более чем достойно. Как писала фрейлина Императорского двора графиня С.К. Буксгевден, Николай II «пил очень мало вина, маленькую рюмочку водки перед завтраком и небольшую рюмку мадеры во время еды»[802]. Другой очевидец, И.В. Саблин, офицер императорской яхты «Штандарт», описывая процедуру обеда, упоминал, что перед началом обеда все желающие подходили к отдельному столику, на котором были выставлены разнообразные холодные закуски. Каждый желающий выбирал бутылку, из которой наливал себе сам. Перед обедом обычно выпивали одну-две рюмки. Во время обеда Николаю II наливали из отдельной бутылки одну-две рюмки портвейна. Никого из этой бутылки не угощали. Мемуарист отмечает, что царь

не пил ни белого, ни красного вина. Он мог выпить два или три небольших бокала шампанского. Сначала это было французское шампанское «Гейздик-Монополь», специального купажа и заготовки для Высочайшего двора, а потом русское «Абрау-Дюрсо». По авторитетному свидетельству мемуариста, «Монополь» «обладал совершенно исключительным вкусом и качеством. В продаже такого вина нельзя было найти. И все жалели, когда двор перешел на отечественное шампанское, хотя оно тоже было прекрасное и в продаже такового тоже нельзя было отыскать». Это было шампанское «Абрау-Дюрсо». Также мемуарист пишет, что наряду с портвейном царь любил сливовицу из погребов великого князя Николая Николаевича. Остальные пили так называемую «замшевую» казенную водку. Ее так называли потому, что пробка на бутылке была обернута кусочком замши, чтобы водка не приобретала вкуса пробки[803].

Прошли годы, и в августе 1915 г. Николай II принял на себя обязанности Верховного главнокомандующего. К этому времени Ставка была переведена в Могилев, где царь жил и работал в сугубо мужском, офицерском окружении. Это, конечно, отразилось на алкогольной составляющей царского стола. За завтраками и обедами мужчины, конечно, выпивали, однако, более чем сдержанно. Так, на высочайшем обеде 24

апреля 1916 г. (на 12 персон) на столе были: бутылка «Шато-Лароз», бутылка «Шабли» белого, бутылка «Мадеры № 2», полубутылка «Мадеры № 2», бутылка «Хереса» 1896 г., пять бутылок кваса монастырского, бутылка минеральной воды «Ессентуки» и бутылка минеральной воды «Кувака».

Следует отметить, что за столом императора пили довольно много минеральной воды. С апреля по июль 1916 г. было выпито 775 бутылок минеральной воды «Ессентуки». Пили еще «Куваку», минеральную воду, которая разливалась в имении Дворцового коменданта В.Н. Воейкова. По этому поводу много иронизировали и злословили, но трезвенник Воейков настойчиво отвоевывал свой сегмент рынка минеральных вод. Поскольку от него также зависело, что будет стоять на императорском столе, то с апреля по июль 1916 г. за царским столом выпили 680 бутылок «Куваки».

На высочайшем завтраке (на 47 персон) 6 мая 1916 г. было подано: «Шато Леовиль» (5 бутылок), «Мадера № 2» (5 бутылок), «Абрау-Дюрсо» (6 бутылок), квас монастырский (14 бутылок), «Боржоми» и «Ессентуки» (по 1 бутылке), «Кувака» (2 бутылки). Следует упомянуть, что перед завтраком подавали холодные и горячие закуски, и гости, приглашенные на царскую трапезу, стоя, выпивали одну-две рюмки. Как следует из документов, к закуске подавалась бу-

тылка аквавита и бутылка столовой водки.

В этот же день на высочайшем обеде на 31 персону было подано: «Шато Лароз» (4 бутылки), вино «Орлеанское-Ливадия» 1886 г. (4 бутылки), «Мадера № 2» (3 бутылки), «Портвейн» 1850 г. (1 бутылка.), квас монастырский (10 бутылок), «Нарзан» и «Кувака» (по 1 бутылке)[804]. С учетом количества персон все было очень скромно. Следует только добавить, что это был день рождения Николая II, которому тогда исполнилось 48 лет.

Если же привести перечень и количество напитков, «употребленных» за царским столом в Ставке с 24 апреля по 1 июля 1916 г., то картина будет следующей (см. табл. 8).

Таблица 8

Перечень напитков	Общий расход в бутылках
Различные вина	
Шато Лароз	152 (8,3 %)
Шато Леовиль	222 (12,1 %)
Красное Крымское № 24	300 (16,4 %)
Рислинг Ливадия 1868 г.	3
Рислинг Ливадия1886 г.	6
Рислинг Абрау 1887 г.	4
Сотерн-Массандра 1887 г.	3
Орлеанское-Ливадия 1886 г.	4
Шабли белое	90 (4,9 %)
Ай-Даниль	161 (8,8 %)
Белое Крымское № 26	162 (8,8 %)
Виноградный сок	123 (6,7 %)
Мадера № 2	235 (12,8)
Мадера № 1	156 (8,5 %)
Херес 1896 г.	174 (9,5 %)
Портвейн 1850 г.	19
Абрау-Дюрсо	14
Всего, руб.	1828
Крепкие напитки	
Коньяк 1875 г.	3
Старая водка Сеген	1
Старая водка Невяровского	1
Аквавит	20
Столовая водка	136
Всего	161
Спирт для спиртовок	
Спирт 95 %	14
Прохладительные напитки	
Квас монастырский	813
Квас клюквенный	202
Квас сухарный	147

Виши	99
Боржом	195
Ессентуки	664
Нарзан	610
Кувака	620
Сельтерская	328
Содовая	329

Как следует из приведенной таблицы, из вин наибольшей популярностью пользовалось «Красное Крымское № 24» (300 бутылок) и «Мадера № 2» (235 бутылок). Перед трапезой офицеры пили аквавит и столовую водку. По случаю летней жары очень много выпивалось минеральной воды и кваса. Подавали к столу и виноградный сок (123 бутылки).

Императрица Александра Федоровна предпочитала вино «Ла-крима Кристи» и «Белое вино № 24». Надо заметить, что «Лакрима Кристи» было вином довольно дорогим и редким.

«Лакрима Кристи» (Lacryma Christi) – это марка известного итальянского вина, получившего свое название от сорта винограда, из которого оно изготавливается. Вино светло-красного цвета обладает превосходным вкусом и чрезвычайно приятным букетом. Особо следует отметить, что даже в начале XX в. этого вина выделывали крайне мало и в продажу оно почти не поступало.

Эти «алкогольные традиции» воспроизводились на протяжении всей жизни императора. Фактически о том же самом пишет о. Шавельский, который постоянно бывал за столом царя в 1915–1916 гг.: «За завтраком подавались мадера и красное крымское вино, за обедами – мадера, красное французское и белое удельное. Шампанское пили только в дни особых торжеств, причем подавалось исключительное русское «Абрау-Дюрсо». У прибора государя всегда стояла особая бутылка какого-то старого вина, которое он, насколько помниться, никому, кроме великого князя Николая Николаевича, не предлагал»[805].

Таким образом, алкоголь на императорских столах занимал такое же почетное место, как и на столах подданных российских императоров. Среди российских императоров были и большие знатоки и ценители алкоголя, и трезвенники. Впрочем, последние были исключением. Еще раз подчеркнем, что зависимости от алкоголя не было ни у кого из российских императоров. Утонченные вина и дорогие напитки были такой же привычной частью повседневной жизни Российского Императорского двора, как и пасхальные яйца «императорской серии», работы мастеров фирмы К. Фаберже, выложенные на полках в горках императорских кабинетов. Вина, водки и коньяки были неотъемлемой частью пышных дворцовых трапез. В

обычной же жизни напитки позволяли и снять стресс, и просто создать атмосферу дружеского ужина с соратниками и сослуживцами. И в императорских резиденциях все было «как у людей».

Придворные поставщики продуктов

Поскольку Императорская кухня ежедневно требовала огромного количества самых разнообразных продуктов, то несколько слов необходимо сказать о *Поставщиках Императорского двора.* И, прежде всего, о поставщиках продуктов, которые шли к царскому столу.

По положению, принятому при Павле I 30 декабря 1796 г., основная часть продуктов и напитков закупалась по подрядам от поставщиков на наиболее выгодных для Двора условиях. Выгодность условий определялась либо путем анализа рыночных цен, либо Дворцовым ведомством организовывались открытые тендеры. Собственные придворные службы, уходящие корнями в натуральное хозяйство, были ликвидированы, упразднялись должности винокуров, медоставов, пивоваров, квасовников, купоров и т. д.[806]

Вензель Поставщика Двора Его Императорского Величества

«Де-факто» звание Поставщика Императорского двора появляется еще в первой половине XIX в. Уже тогда эти фирмы использовали государственный герб в рекламных целях. «Де-юре» звание Поставщика Императорского и Великокняжеских дворов было введено в 1856 г.

Рисунокъ вензелеваго изображенія Высочайше утвержденный 6 Іюня 1856 г. для лицъ и фирмъ коимъ въ установленномъ порядкѣ предоставлено званіе поставщиковъ Великокняжескихъ Дворовъ.

Примѣчаніе 1). Вензелевое изображеніе помѣщается въ щитѣ того цвѣта, который присвоенъ Великокняжескимъ Дворамъ, а ободокъ щита, вензель и корона могутъ быть золоченые.

Примѣчаніе 2). Вензелевое изображеніе можетъ быть составлено русскими или славянскими буквами.

Примѣчаніе 3). Цвѣта, присвоенные для Великокняжескихъ Дворовъ съ Высочайшаго утвержденія, слѣдующіе:

Вензель поставщиков Великокняжеских дворов

Надо подчеркнуть, что статус официального Поставщика Императорского двора приобретался в результате длительного и беспорочного сотрудничества с хозяйственными подразделениями Министерства Императорского двора. Фирмы, получившие официальное разрешение именоваться Поставщиками Императорского двора, гордились этим и немедленно вносили наименование в свои реквизиты. Так, на бланке знаменитого московского купца-булочника Филиппова значилось: «Контора Поставщика Августейших дворов в Москве, в Санкт-Петербурге и Туле Почетного Гражданина Ивана Максимовича Филиппова». На тех же бланках была приписка: «Письма и телеграммы прошу адресовать в Придворную пекарню на Тверской Дмитрию Ивановичу Филиппову».

Получить звание Придворного поставщика было достаточно тяжело. Отбор Придворных поставщиков велся по широкому кругу критериев. Для тех, кто принимал продукты на Императорскую кухню, главные критерии – качество и цена товара. Специалисты из Гофмаршальской части внимательно отслеживали среднегородской уровень цен и контролировали, чтобы при закупках продуктов на кухню не допускалось перерасхода.

Но, как это часто бывает в России, не обходилось

без злоупотреблений служебным положением. Начальник канцелярии министра Императорского двора А.А. Мосолов упоминает, что когда в 1900 г. он занял этот пост, то обнаружил, что чиновниками министерства являются, как правило, дети камердинеров великих князей. Будучи людьми «со связями», но на скромном жалованье, они шли на различные махинации. Особенно часто злоупотребления происходили при пожаловании звания «Придворных поставщиков». Генералу пришлось, когда он это обнаружил, «хранить переписку по таким делам в письменном столе, под ключом»[807].

Среди официальных Поставщиков Императорского двора была довольно велика доля тех, кто поставлял ко Двору различные продукты и напитки. Более 50 % Поставщиков Императорского двора приходилось на производителей продуктов питания и напитков, одежды и обуви, ювелирных изделий и предметов роскоши, мебели, посуды, парфюмерии, в том числе поставщики продуктов питания и напитков составляли около 16 %[808]. В их число входили такие популярные у широких потребителей производители, как фабриканты кондитерских изделий – фирмы А.И. Абрикосова, Г. Ландрин или товарищество «Эйнем», пивоваренный завод «Бавария» и Калинкинское пивоваренное товарищество, виноторговец К. Депре, водочные

фабриканты Смирновы, производители коньяка фирма «Д.З. Сараджев» и товарищество «Н.Л. Шустов с сыновьями», известный по всей России булочник И.М. Филиппов и династия московских пекарей и булочников Найденовых[809].

В «Списке поставщиков» представлено достаточно много иностранцев. Их доля в общем числе поставщиков составляла порядка 20 %. После Германии вторую позицию среди поставщиков-иностранцев занимала Дания. В 1881 г. звание придворного поставщика получил датский предприниматель Петр Геринг, поставлявший в Петербург ликеры. Семья Александра III с удовольствием посещала маленькую Данию, отдыхая там от утомительного официоза Российского Императорского двора.

Среди поставщиков преобладали те, кто обеспечивал личные потребности императорской семьи, продавая цветы, мебель, ювелирные украшения, колониальные товары, печенье, вино, гастрономию, табак и предметы роскоши.

В результате отбора среди Поставщиков Императорского двора, по большей части, оказывались предприниматели, известные всей России качеством своих товаров. Одним из таких дельцов был московский купец-булочник Филиппов. Придворное ведомство постоянно сотрудничало с Филипповыми. Заказы случа-

лись разные, большие и маленькие. Тогда цены на хлеб были в буквальном смысле копеечными. Например, в заказе на 14 января 1890 г. по случаю Высочайшего бала в Зимнем дворце предписывалось поставить шесть калачей по 10 коп., шесть калачей по 5 коп. и ржаного хлеба по 3 коп.

Коробки для монпасье Поставщика Императорского двора товарищества Эйнем. Москва, конец XIX в. Хромолитография по жести

Иногда в счетах упоминаются выборгские крендели, разные булки и калачи, сушки, сдобные бублики, соломка, плюшки. Редко заказывались большие пар-

тии товара. Например, при встрече императорской четы в Александрийском театре с воспитанницами учебных заведений, на угощение заказывалось 800 плюшек (по 3 коп.) и 50 калачей (по 3 коп.). Весь крупный заказ «весил» всего 25 руб. 50 коп.[810] Примечательно, что поставщики круглый год обеспечивали Императорскую кухню свежими овощами и фруктами. Естественно, зимние и летние цены на фрукты отличались на порядок. «Свои» фрукты и ягоды из Ропшинских садов тоже имели цену. Так, земляника в мае стоила по 4 руб. за фунт, а в июле – только 40 коп.

У придворных поставщиков фруктов покупалось только то, что не выращивалось в императорских Ропшинских оранжереях. Например, груша дюшес (десяток) в январе обходилась в 5 руб., в августе – по 1 руб. 75 коп. Мандарины в январе стоили по 2 руб. 50 коп. десяток, а в ноябре – по 3 руб. 50 коп. Апельсины зимой покупали по 80 коп. за штуку[811].

Поставки некоторых продуктов приобретали характер ежегодных церемоний. Так, одной из традиций Императорского двора было получение ежегодных традиционных бесплатных презентов. Например, от Уральского казачьего войска ежегодно весной поставлялась ко Двору икра и рыба первого «царского лова»[812]. Икру солили на месте и тут же отправляли

поездом в Петербург. Принимал «презент» по традиции сам царь. Казакам, привезшим икру, жаловались часы. Потом казаки с подношениями шли по высшим сановникам. Размер подношений зависел от ранга сановника или служащего. Так, начальник Канцелярии Министерства Императорского двора генерал А.А. Мосолов получал по пуду икры и 5–6 рыб длиной с метр[813]. Главная кастелянша Аничкова дворца получала «большую жестяную банку паюсной икры»[814].

Видимо, традиция казачьих «презентов» с Урала сложилась в начале 1840-х гг., поскольку в апреле 1842 г. состоялось высочайшее повеление, по которому «прогонные», то есть «командировочные», деньги казакам выплачивались из сумм Уральского казачьего войска[815].

Николай II в своих дневниках ежегодно фиксировал факт этих традиционных подношений, происходивших либо в конце декабря, либо в начале января. Так, в декабре 1895 г., когда он впервые с женой принимал подношение, Николай II записал: «Мы вместе приняли депутацию Уральских казаков, привезших икру и балык».

Кроме этого, для Двора паюсную икру и сушеные фрукты закупали в Астраханской губернии. Бочонки сельдей поступали из Архангельска, Керчи, а также

от Елисеевых («королевские сельди»). Крестьяне Архангельской и некоторых других губерний из года в год подносили в подарок императору стерлядь и белорыбицу, а приказные Тобольской казенной палаты – нельму. Мясо диких коз поступало из Митавы (Елагвы) от Курляндской казенной палаты (Министерство двора платило только за упаковку). Из Волынской губернии поставлялись трюфеля – единственные грибы, употреблявшиеся в аристократической кухне. После появления железной дороги некоторые хлебобулочные изделия стали заказывать в Москве. В 1852 г. из Москвы в Петербург привозили пирожки «Матильда».

Услугами Поставщиков Императорского двора и тех, кто только желал им стать, пользовались при проведении различных церемониальных торжеств. Больших и малых.

К числу самых больших торжеств, безусловно, относились *коронации.* Поэтому наибольшие шансы положительно зарекомендовать себя в глазах чиновников Придворного ведомства возникали у поставщиков именно в период подготовки и проведения коронационных торжеств. Коронационные торжества являлись важнейшими событиями в политической жизни самодержавной России. Именно коронация придавала окончательную легитимность власти нового самодержца. Очень важной частью церемонии бы-

ла демонстрация единства царя и народа. Поэтому по давней русской традиции каждое коронационное торжество сопровождалось массовыми гуляниями и обязательной раздачей царских «гостинцев». Многочисленные и многолюдные официальные церемонии сопровождались обильными застольями. Для снабжения продовольствием аристократических праздников и народных гуляний Министерство Императорского двора привлекало сотни поставщиков.

Чиновники Министерства двора на основании «имевших быть прецедентов коронации Александра III в 1883 г.» формировали перечень угощений для «царских гостинцев», которые предполагалось раздать на Ходынском поле во время коронации Николая II в 1896 г.

Коронационная кружка

В состав «царского гостинца» входили следующие продукты: полфунта провесной полукопченой колбасы; сайка из крупитчатой муки, весом в 1 фунт; вяземского пряника в $^{1}/_{3}$ фунта; мешок с $^{3}/_{4}$ фунта сластей (6 золотников карамели, 12 золотников грецких оре-

хов, 12 золотников простых орехов, 6 золотников кедровых орехов, 18 золотников александровских рожков, 6 золотников винных ягод, 3 золотника изюма, 9 золотников чернослива). Мешки для сластей были бумажными с изображениями Николая II и Александры Федоровны.

Кроме продуктов и сластей в подарок входила металлическая кружка, покрытая белой эмалью с красными и синими узорами. На кружке, с одной стороны – инициалы царя и год коронации, 1896, с другой – двуглавый орел. Ободок кружки был вызолочен. Весь «гостинец» (кроме сайки) увязывался в желтый квадратный платок из хлопка, на котором были напечатаны с одной стороны вид Кремля и Москва-реки, с другой стороны, портреты императорской четы. Для умеющих читать прикладывалась брошюра с описанием увеселений.

Для обеспечения всего перечисленного в необходимых количествах Придворные поставщики получили громадные заказы. Так, знаменитому московскому булочнику Филлипову заказали поставку 400 000 саек. Другие поставщики получили заказы на поставку 5000 пудов колбасы и 400 000 пряников, сластей, кружек, платков. На угощение предполагалось выставить 30 000 ведер пива и 10 000 ведер меда. Все это «гулянье» обошлось казне в 339 536 руб.[816] Народное

угощение готовилось на 400 000 человек[817].

Коронационный платок 1896 г.

Конечно, большую часть заказов на поставки получили представители отечественного бизнеса. Но патриотизм был тут ни при чем. Все решала цена. И когда австрийский предприниматель предложил изготовить коронационную кружку за 42 коп., то заказ на 400

000 кружек (168 000 руб.) получил именно он.

«Продовольственная оценка» торжеств была весьма противоречивой. Впрочем, она и не могла быть иной. В дневниковых записях военного министра А.Н. Куропаткина с разницей в один день записаны следующие мнения: «19 мая 1896 г. По рассказу рабочих, колбаса была гнилая, вместо конфект дали труху из стручков. Пиво было зеленое. Пряники хороши. По рассказам, чины Дворцового ведомства сами заготовляли запасы, и они испортились. Колбасы, сложенные на Ходынке, частью попортили крысы»[818]; «20 мая 1896 г. Продукты одни хвалили, другие бранили, равно и пиво. Говорили, что часть бочек оказались пустыми»[819].

Для царской семьи, их многочисленных родственников и высоких гостей во время коронации продукты приобретались от проверенных петербургских поставщиков Гофмаршальской части. Молочные продукты везли в Москву с императорских ферм в Царском Селе, Гатчине и Петергофе. Ягоды и фрукты везли из Царского Села, Гатчины и Ропшинских оранжерей. Напитки частью брались из дворцовых запасов, частью приобретались у поставщиков. Перевозка продуктов шла ежедневно по железной дороге в вагонах-ледниках.

Однако все приготовления перечеркнула «ходын-

ская» трагедия, в ходе которой было унесено около полутора тысяч жизней. Планировалось, что подготовленные подарки начнут раздавать в 10 ч утра 18 мая 1896 г. Но из-за давки начали раздавать в 6 ч утра. Из-за того, что еще с вечера на Ходынском поле начал собираться народ. Шли не только из Москвы, но и из дальних пригородов. Ходили слухи, что если при раздаче царских гостинцев достанется платок с избой – дадут избу, с коровой – дадут корову и т. д. Когда началась давка, выяснилось, что на Ходынском поле, на котором ранее проводились маневры войск московского гарнизона, осталось множество окопов, рвов и т. д., в которые начали валиться люди, затаптываемые толпой.

Царю немедленно доложили о трагедии. В своем дневнике он записал: «До сих пор все шло, слава Богу, как по маслу, а сегодня случился великий грех. Толпа, ночевавшая на Ходынском поле, в ожидании начала раздачи обеда и кружки, наперла на постройки, и тут произошла страшная давка, причем, ужасно прибавить, потоптано около 1300 человек!! Я об этом узнал в 10 '/, ч. перед докладом Ванновского; отвратительное впечатление осталось от этого известия. В 12 '/$_2$ завтракали, и затем Алике и я отправились на Ходынку на присутствование при этом печальном «народном празднике». Собственно, там ничего не бы-

ло; смотрели из павильона на громадную толпу, окружавшую эстраду, на которой музыка все время играла гимн и «Славься»».

Тем не менее, торжества не прервали, и все те, кто принимал участие в их подготовке, получили награды. Получили свои награды и многочисленные поставщики и подрядчики: званиями – 2 человека, орденами – 9 человек. В том числе орден Св. Станислава II степени получил купец 2-й гильдии К. Фаберже. Медали получили 70 человек, наделили различными ценными подарками 13 человек на сумму 4800 руб. Всего отмечено наградами 94 человека[820].

Поставщики активно использовали государственный герб в своей рекламе. Для XIX – начала XX вв. это был настоящий «знак качества» продукции, производимой фирмой. Более того, имперские праздники производители продуктов питания старались использовать себе во благо, конечно, с разрешения Императорского двора.

Например, в январе 1913 г. в канцелярию императрицы Александры Федоровны поступило прошение от владельцев кондитерской фабрики «Блигкен и Робинсон» о разрешении выпустить к 300-летию Дома Романовых партию конфет, завернутых в «этикеты» с изображением императрицы Александры Федоровны и наследника-цесаревича Алексея Николаевича. Та-

кое разрешение было получено[821].

При закупках у Придворных поставщиков хозяйственные службы Министерства Императорского двора постоянно отслеживали соотношение «цена – качество». Мониторинг цен был постоянным, для чего периодически составлялись «Сравнительные ведомости ценам на продукты». Эти ведомости весьма информативны как для оценки инфляции (она, судя по стабильным ценам, практически отсутствовала), так и по ассортименту продуктов, закупаемых для Императорской кухни.

Сначала о ценах. Судя по ведомостям за 1889, 1890 и 1891 гг., цены на продукты не выросли ни на копейку. Буквально. Говоря об уровне цен, можно упомянуть, что пуд (16 кг) ростбифа в январе стоил 9 руб. 20 коп., а пуд венских сосисок – 20 руб.

Надо сказать, что ассортимент закупаемых продуктов читается «как песня». Особенно для тех, кто застал «колбасные поезда» поздней брежневской эпохи и карточную систему Горбачева. Поэтому позволю себе воспроизвести только названия продуктов, хотя некоторые из них понятны только профессиональным поварам.

Мясо: ростбиф, огузок, ссек, бедро и крестец, затылок (филей), антрекот (тонкий край), бульонное № 1, бульонное № 2, вырезка филея № 1, вырезка филея

№ 2, сало филейное; телятина (цельный теленок № 1 окорок пудами, цельный теленок № 2 окорок пудами, жаркое № 1, жаркое № 2, окорок № 1, окорок № 2, ленж № 1 и № 2, корей № 1 и № 2, передние четверти № 1, вырубки № 1, лопатки № 1); баранина английская (практически то же самое); ветчина и разные копченые продукты (окорока здешние, окорока тамбовские, окорока вестфальские, колбаса итальянская, сосиски венские, копченые грудинки свиные); солонина (рулет, огузок, ссеки, бедро, языки, шпиг); поросята (московские и здешние (видимо, петербургские. – И. З.)); разные товары (печенка телячья, ножки, почки, студени бычьи, хвосты бычьи, сладкое мясо, мозги из костей, бычьи мозги, телячьи мозги, головка). Закупалась и благородная охотничья добыча: филеи оленьи и филеи дикой козы.

Весьма обширен и ассортимент закупаемой птицы: фазаны (богемские и ташкентские); индейки (парные и заграничные); каплуны; пулярды (молодые и заграничные); куры («здешнего боя» и московские); молодки; цыплята крупные (двухпорционные) и порционные; гуси; глухари; тетерки; рябчики; куропатки (серые и красные, заграничные); утки; дупеля; бекасы; вальдшнепы; дрозды; перепела; гребешки; арталоны; мовьеты (заграничные).

Регулярно на Императорскую кухню поставлялась

живая или свежая рыба, она хранилась в специально оборудованных ледниках: стерляди, таймени, форели, печенки налимьи, судаки, сиги, окуни, ерши, раки, осетрина свежая 1 сорта (фунт 60 коп., все цены январские) и 2 сорта (35 коп.), тешка, корюшка крупная (десяток 50 коп.), лососина, белорыбица, лещи.

Икра шла особым списком: икра парная (за фунт 6 руб.); икра свежая зернистая (от 3 руб. 80 коп. до 4 руб.); икра паюсная белужья высший сорт (по 3 руб. 50 коп. за фунт); икра осетровая лучшая (по 2 руб. за фунт). Закупались и экзотические морепродукты, такие, как омары свежие (от 1 руб. 50 коп. за штуку), устрицы остендские (за 100 шт. 20 руб.) и голландские (16 руб. за 100 шт.).

Масло было сливочное, голштинское, закупались сливки 1 и 2 сорта, молоко цельное, сметана свежая, творог, яйца, сыр мещерский.

Ассортимент овощей был обширен. Из грибов упомянем только шампиньоны (фунт 12 коп.).

Закупались в январе и фрукты, которые зимой стоили довольно дорого: виноград альмерийский (80 коп. за фунт); виноград крымский изабелла (1 руб.); ананасы (20 руб. за штуку, средние по 10 руб.); апельсины (от 60 коп. до 1 руб. 50 коп. за десяток), мандарины (от 1 руб. до 3 руб. 50 коп. за десяток), груши французские дюшес (от 40 коп. до 1 руб. 50 коп. за штуку).

Яблоки кальвиль французские (от 1 руб. 50 коп. до 50 коп. за штуку)[822].

Налаженный механизм обеспечения продуктами и всем необходимым Императорской кухни складывался постепенно и, в конечном счете, включил в себя две основные составляющие.

Во-первых, это многочисленные поставщики продовольствия, годами бившиеся за то, чтобы получить звание Поставщика Высочайшего двора. Надо признать, что «правила игры» были весьма жесткие, и это звание действительно зарабатывалось и высочайшим качеством продуктов, и безупречной деловой репутацией. Во-вторых, со второй половины XIX в. с появлением такого фактора, как политический терроризм, в пригородных дворцовых резиденциях был взят курс на развитие собственных подсобных хозяйств.

Подготовка праздников в императорских резиденциях

К «малым» церемониальным торжествам можно отнести ежегодные официальные праздники, проводившиеся в императорских резиденциях. Для их подготовки требовалось привлечение десятков фирм-поставщиков. Например, ежегодно, 26 ноября, в Зимнем дворце проводился традиционный прием по случаю Георгиевского праздника. В этот день все Георгиевские кавалеры могли посетить Зимний дворец. Пропуском являлся Георгиевский крест, офицерский или солдатский. Соответственно, во время этого праздника накрывалось несколько столов: для нижних чинов, для офицеров, для духовенства и «Собственный» стол.

Тарелка и чашка из Георгиевского сервиза. Фарфоровый завод Гарднера-Кузнецова. Кон. XIX в. Фаянс. Роспись

В 1884 г. для нижних чинов стол накрыли на 1600 человек на первом этаже, перед Посольской лестницей. Царское угощение для них было незатейливым. Каждый из Георгиевских кавалеров мог унести свой столовый прибор с георгиевской символикой. Заворачивались тарелки и чашки в специально скроенную

салфетку. Поэтому каждый такой праздник приходилось ежегодно готовить заново.

Георгиевский сервиз. Большой Екатерининский дворец. Царское Село

Поскольку праздник проводился ежегодно по традиционному сценарию, то существовал сложившийся узкий круг поставщиков, обеспечивавших торжество. Так, из магазина Кумберга поставлялась вся посуда с георгиевской символикой – Георгиевский крест на фоне оранжево-черной ленты.

В 1884 г. в этом магазине были заказаны: 301 бульонная миска, тарелки глубокие и плоские, стаканы, рюмки, ножи и вилки (всего по 1600 шт.). Весь заказ

обошелся в 2159 руб. Хлеб заказывали у Филиппова: калачей 1500 шт. по 3 коп., пеклеванный хлеб – 1500 шт. по 3 коп. Весь заказ стоил 90 руб.

Меню довольно скромное. Георгиевских кавалеров кормили супом из судака и жаренной стерлядью с антоновскими яблоками. Всю рыбу – 38 больших стерлядей – взяли в садке купца Семенова, рыба обошлась в 390 руб. 20 коп. (купец Семенов еще не имел звания Придворного поставщика).

Для главного армейского праздника очень тщательно подбирались напитки. Естественно, военные пили водку и пиво. Водка стояла пяти видов: «Очищенная водка», «Английская горькая»[46], «Столовая», «Померанцевая эссенция»[47], «Крымская очищенная». Весь заказ поставил завод Шритера – Поставщик Императорского двора. Заказ стоил 272 руб. Под водку зака-

---

[46] Один из современных рецептов английской горькой водки: для приготовления надо взять на 1,23 л спиртовой вытяжки 38,7 г лимонной корки, 25,8 г корицы, 25,8 г тмина, 20,25 г калгана, 12,9 г мускатного цвета, гвоздики, аира, шалфея. Смешать с водкой и добавить 12,9 г или менее сахарного сиропа.

[47] Один из современных рецептов сложной померанцевой настойки (эссенция епископа). Померанцевая корка – 200 ч„незрелые померанцы – 100 ч„корица – 10 ч„гвоздика – 10 ч„винный спирт 90 %-ный – 1000 ч„перегнанная вода – 1000 ч„померанцевое масло – 4 ч„лимонное масло —1 ч. Все ингредиенты смешивают, настаивают в течение 8 дней, затем отжимают и добавляют померанцевое и лимонное масло. Смесь фильтруют.

зали 55 ящиков баварского пива (всего 1650 бут.). Поставку обеспечивал Калашниковский пиво-и медоваренный завод, который тогда также не являлся официальным Поставщиком двора. Пиво вместе с посудой обошлось в 176 руб.

Святый Георгій Побѣдоносецъ
1886 года
26 Ноября.
Супъ изъ черстваго
изъ цыплятъ.
Пирожки.
Стерлядь паровая.
Бетчина.
Холодное заливное.
Пуншъ.
Каплуны красныя кроватки и рябчики.
Салатъ.
Спаржа.
Горячее сладкое.
Мороженое.

Меню торжественного обеда 26 ноября 1886 г.

На закуску в магазине «Фруктовой и гастрономической торговли П.А. Стречкова» закупили антоновские яблоки (3000 шт.), швейцарский сыр, сыр честер, свежую икру (11 фунтов), устрицы голландские (400 шт.). Эта фирма – самый старый партнер Императорского двора (с 1780 г., т. е. со времен Екатерины II), заказ стоил 150 руб. В этом же магазине закупалось все необходимое для супа (мука, рис, подсолнечное масло, варенье, дрожжи, грибы), за что уплатили 217 руб. 80 коп. Зелень для супа и жареной рыбы (огурцы, свекла, лук репчатый) закупили у зеленщика Коровина (71 руб. 40 коп.). Посуда после торжественного обеда заворачивалась в салфетки, купленные в магазине купца Богданова на 247 руб. 50 коп., там же их кроили, за что взяли дополнительно 8 руб. 30 коп.

В итоге весь стол на 1600 человек для праздника Георгиевских кавалеров обошелся в 3782 руб. 21 коп.[823]

Проведение праздника было сложной, но хорошо отработанной процедурой, в ходе которой жестко учитывался социальный статус приглашенных Георгиевских кавалеров.

Поскольку день предстоял тяжелый, то с утра для императрицы Марии Федоровны и ее ближайшего окружения к утреннему чаю подали 30 сэндвичей, хо-

лодные закуски на *четыре персоны,* фунт свежей икры, четыре фунта сыру двух сортов и паровой бульон. Надо признать, что для четырех человек завтрак очень плотный.

Затем состоялся *Высочайший завтрак* на 40 чел. Параллельно в парадных дворцовых залах был устроен *завтрак* для полных Георгиевских кавалеров на 12 человек, который посетила императорская чета.

Кроме главного *обеденного* стола на 1600 человек нижних чинов Георгиевских кавалеров было еще несколько столов, жестко разделенных на разряды. На втором этаже Зимнего дворца накрыли обеденные столы на 380 человек для офицеров, удостоенных Георгиевских крестов, там был накрыт стол и для императорской четы.

Обеденный стол «для Их Величеств» в 1884 г. накрыли на *семь персон.* Императорской чете на торжественный обед подали свежую икру, холодные закуски, четыре порции пожарских котлет, паровой бульон, 100 шт. сэндвичей и десяток яиц. Как и у всех, на их столе стояла водка Шритера (на 96 руб.) и пиво Калашникова (на 12 руб.). Пили хлебный квас (на 6 руб., поставило «Заведение столового хлебного квасу Т.А. Загребина», Поставщик двора), сельтерскую и содовую воду (на 6 руб., поставило «Заведение искусственных минеральных вод А. Верландера»). На цар-

ский стол на десерт подали сливки (на 10 руб.) и печенье (на 225 руб.) с дворцовой пекарни.

«Собственный» и «офицерские» столы буквально утопали в цветах и зелени. В цветочном магазине А. Ушакова было закуплено 1500 шт. веток ландышей, 2000 шт. гиацинт римских, 1000 шт. тюльпанов, азалий, хризантем, 100 роз и 300 гвоздик. Заказ цветов обошелся в 1060 руб. (хозяин магазина не являлся Поставщиком Императорского стола).

В этом же зале накрыли отдельный стол для цесаревича, на который был подан обед на четыре персоны и холодные закуски на трех человек. Поскольку цесаревичу Николаю было тогда 18 лет, то спиртное к его столу не подавали.

На втором этаже дворца отдельно был накрыт обед для высшего духовенства на 50 человек.

Не было забыто и ближайшее окружение императорской семьи. Так, стол по 1-му разряду накрыли для дежурного флигель-адъютанта, по 2-му разряду – для казачьего офицера охраны от Собственного конвоя. Столы по 3-му разряду накрыли для гоф-фурьера, камердинера Его Величества и юнгфер. По 5-му разряду угощались чернорабочие, швейцары и лакеи[824].

Чтобы одновременно накормить свыше 2000 человек, сил дворцовой кухни было мало. Поэтому для подготовки приема 26 ноября 1884 г. в Зимнем двор-

це привлекались две кухни – Зимнего и Аничкого дворцов. Одновременно на кухнях работали 67 поваров[825], 56 поденных рабочих[826], 107 человек наемных официантов[827], 27 поденных чернорабочих для уборки кухни и смывки посуды[828]. Для черных работ привлекались 90 человек нижних чинов от лейб-гвардии Преображенского полка, им платили за эту «халтуру» по 60 коп. в день. Всего 211 руб. В результате общая стоимость одного официального праздника в Зимнем дворце составила 10 742 руб.[829] Таким образом, пышный блеск и изобилие царских застолий обеспечивались усилиями сотен людей.

Торжественные и будничные трапезы

Дворцовые завтраки, обеды и ужины были не просто обыденным насыщением. Продуманная до мелочей процедура приема пищи превращала императорские застолья в важнейшую часть дворцовых церемониалов. На протяжении десятилетий выработались определенные стандарты «обеденных столов» российских монархов. Эти стандарты, конечно, с учетом всех индивидуальных особенностей российских монархов, устойчиво воспроизводились как в столичных дворцах, так и в загородных резиденциях.

В каждой из императорских резиденций имелись столовые для семейных трапез и торжественные залы для трапез церемониального характера. И те, и другие, как правило, входили в череду парадных залов императорских резиденций. Например, в Банном корпусе Петергофа имеется знаменитый Ассамблейный зал, специально предназначенный для парадных обедов и ужинов. Особенностью этого зала является то, что поблизости от него находились служебные помещения: Тафельдекерская, Кухня и Кофишенская. Сегодня в этом зале находится стол, роскошно сервированный предметами Владимирского и Вседневного

фарфоровых сервизов.

Ассамблейный зал. Банный корпус. Петергоф

Дизайн «Большого стола». Большой Екатерининский дворец. Царское Село

Основой этих «столовых» стандартов служили торжественные трапезы, или «большие столы». Естественно, при подготовке «больших столов» к формированию меню относились особенно внимательно, поскольку гастрономическая составляющая «больших столов» далеко выходила за рамки утилитарных задач. Поэтому сам подбор блюд должен был четко свидетельствовать о степени важности и характере церемонии. Например, при крестинах третьего сына

Александра II Владимира, родившегося в апреле, на церемониальном так называемом «трехклассном»[830] обеде «всем гостям подавали в изобилии малину, землянику и вишни»[831]. Именно обилие ягод, поданных к столу ранней весной, делало этот обед исключительным событием. (Под «трехклассным» обедом подразумевается трапеза в императорской резиденции, на которую приглашались сановники первых трех классов по «Табели о рангах».)

В руководящих документах четко оговаривались все нюансы, связанные с приглашением на «трехклассный» обед и бал в Николаевский зал Зимнего дворца. Приглашенных было очень много. Фактически, весь аристократический, чиновный, военный и политический бомонд Петербурга[832].

Огромное внимание уделялось трапезам во время коронационных торжеств. Кроме кулинарных забот возникали еще и серьезные организационные хлопоты. Связаны они были преимущественно с тем, что гостей требовалось рассадить за столами не только в соответствии с их рангом, но и с некой традицией. И если в огромных залах Зимнего дворца эта задача решалось довольно легко, то в небольшой Грановитой палате Московского Кремля, где проходила главная коронационная трапеза, было просто тесно. По-

этому от организаторов церемонии трапезы требовались немалые усилия для того, чтобы расположить столы и рассадить за ними тех, кто «имел право».

Естественно, организационная подготовка трапез такого уровня начиналась заранее. Так, при подготовке коронации Александра III «схему рассадки» гостей в Грановитой палаты составили уже к 10 марта. Согласно первоначальному плану, в Грановитой палате должны были трапезничать 154 персоны: члены Св. Синода и знатное духовенство; члены Государственного совета 2-го класса с супругами и 3-го класса без супруг. Так, среди приглашенных членов Государственного совета указан К.П. Победоносцев с супругой. Кроме этого, приглашались «по статусу» статс-дамы, камер-фрейлины, гофмейстрины, «свитные фрейлины Ея Величества», иностранные дамы; шесть дежурных «Городских фрейлин»; фрейлины «Их Высочеств»; «обоего пола Особы» первых 2-х классов; «Владетельные Особы Азиатских народов» и 3 иностранных архирея.

Поименно расписали и тех, кто только наблюдал за трапезой через знаменитое окошко под потолком Грановитой палаты, из так называемого «Тайника», этих «Высочайших особ» в «Тайнике» набиралось 21 персона («Тайник» предназначался для царских жен, которые в период Московского царства оттуда наблю-

дали за парадными трапезами московских царей).

Конечно, по мере приближения коронации списки гостей и схема расстановки столов в Грановитой палате несколько раз менялись. Естественно, в сторону увеличения числа приглашенных. В результате официально пригласили на высочайший обед в Грановитую палату, начавшийся в 5 часов пополудни, 202 персоны.

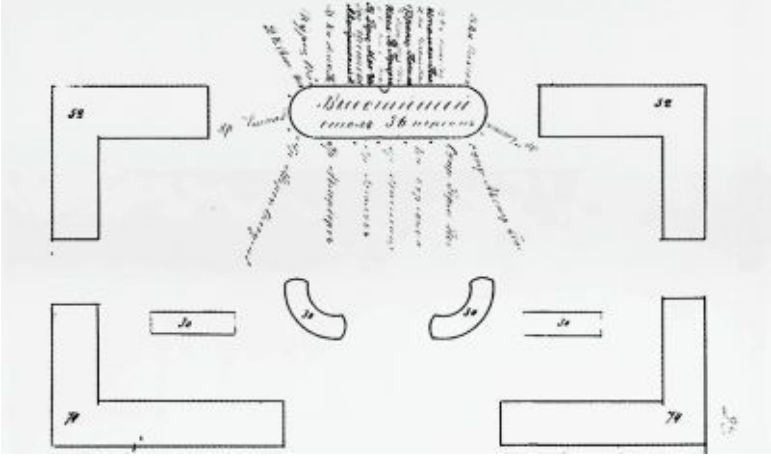


Схема рассадки гостей за «высочайшим столом» во время большого бала в Николаевском зале Зимнего дворца. 17 января 1879 г.

Реально же за столом оказалось 184 человека[833]. Скорее всего, в условиях жесточайшего дефицита «посадочных мест» в Грановитой палате организа-

торы заранее «просчитывали», кто из приглашенных прибудет на трапезу, а кто, в силу тех или иных причин, нет. Например, известная камер-фрейлина (с 1863 г.) графиня А.Д. Блудова, которой на момент коронации был 71 год, на коронационный обед не прибыла «по состоянию здоровья».

Всего в Грановитой палате в день коронации расставили шесть столов. За «Высочайшим столом» (№ 1) находились «главные действующие лица» – император Александр III и императрица Мария Федоровна. Их обслуживал обер-шенк Грот и камер-пажи.

Перпендикулярно высочайшему столу поставили стол (№ 2), за которым находились высшие духовные иерархи. Этот стол вмещал 27 человек. Далее шли столы для сановников, Г-образной и прямоугольной формы: № 3 – на 15 человек, при этом стулья были поставлены только с одной стороны; № 4 – на 29 человек; № 5 – на 34 человек; № 6 – на 63 человека.

Примечательно, что на «окончательной» схеме рассадки за столами буквально поименно указано, кто и где сидит. Конечно, на парадных трапезах подобного уровня все детали расписывались заранее, и места для накладок или случайностей не оставлялось. Любопытно, что на коронационном обеде были «мужские» и «женские» столы, поскольку рассадка пригла-

шенных шла по официально-должностному принципу. В результате, за одними столами сидели статс-дамы, гофмейстрины и фрейлины, а за другими – члены Государственного совета. Так, г-жа Победоносцева сидела на месте за № 45, а ее муж, всесильный тогда обер-прокурор Св. Синода К.П. Победоносцев – за № 6 1 [834].

Естественно, все «Особы» получали официальные приглашения: «Обер-гофмаршал, по повелению Их Императорских Величеств, имеет честь известить о приглашении Вас в Четверг 19 мая к Высочайшему обеду в Грановитой палате. Москва, 17 мая 1883 г.». Оговаривалась и форма одежды: «Дамы в Русском платье, Кавалеры в парадной форме».

Высочайший обед в Грановитой палате стал только первым из парадных коронационных трапез. При последующих трапезах у организаторов хлопот с рассадкой приглашенных было уже меньше, поскольку огромные «орденские» залы Большого Кремлевского дворца позволяли свободно рассаживать приглашенных.

17 мая 1883 г. состоялся обед в столовой «на половине Их Величеств». Хотя это был семейный обед «для своих», однако, форма одежды, разумеется, указывалась: «Дамы в высоких платьях, кавалеры в обыкновенной форме в мундирах». На этом

обеде присутствовали все Романовы, включая великую княгиню Марию Александровну (младшая сестра Александра III) и ее мужа, герцога Эдинбургского. На семейном обеде также присутствовали и иностранные владетельные особы: принц Вольдемар Датский (брат императрицы Марии Федоровны), принц карл Шведский, эрц-герцог Австрийский с женой, принц Альбрехт Прусский, князь Черногорский, принц Персидский, принц Александр Гессенский, князь Болгарский. Всего 50 человек.

Другой особенностью коронационных трапез был переменный состав участников. Например, военную, бюрократическую и чиновную элиту империи пригласили на Высочайший обед в Георгиевском зале 24 мая 1883 г. За шестью столами присутствовало 576 особ и персон[835]. Естественно, продумывалось и музыкальное сопровождение парадных трапез. На обеде 24 мая 1883 г. в музыкальной программе значились произведения А.Г. Рубинштейна, Н.А. Римского-Корсакова (опера «Снегурочка»), П.И. Чайковского, Э.Ф. Направника и А.И. Серова.

На обеде 27 мая 1883 г. в Александровском зале Большого Кремлевского дворца, наряду с «дамами в вырезных платьях» и «военных в обыкновенной форме в мундирах», присутствовали и представители российской бизнес-элиты: А.И. Абрикосов, Д.П. Бот-

кин, В.Г. Сапожников, А.А. Бахрушин, Т.С. Морозов, Г.И. Хлудов, С.М. Третьяков. Все они были в «гражданских мундирных фраках и лентах»[836].

Любопытно, что практику торжественных царских трапез воспроизвели в Московском Кремле в 1930-х гг. Возможно, при организации тех обедов для консультаций приглашались старые дворцовые служители, они могли не только рассказать, но и показать, как все это было «при царях».

Например, 25 июня 1945 г. рассадка гостей в Большом Кремлевском дворце на приеме по случаю Парада Победы была следующей: в Георгиевском зале накрыли столы на 960 мест, во Владимирском зале – на 400 мест, в Грановитой палате и Святых сенях – на 450 мест, в залах пристройки: на первом этаже (нижняя столовая) – на 600 мест, на втором этаже (верхняя столовая) – на 500 мест[837]. Тогда во дворец пригласили 2910 человек, из них 2210 военнослужащих – участников Парада Победы[838].

К числу торжественных дворцовых трапез относились и *свадебные обеды.* После обряда бракосочетания гости следовали за стол, где произносились под пушечные залпы обязательные тосты. Весь обед сопровождался различными музыкальными номерами. Примечательно, что на эти обеды столы накрывались

«с запасом», поскольку была известна только примерная численность гостей. Поэтому служащие Гофмаршальской части, с одной стороны, должны были усадить за обеденные столы всех приглашенных, чтобы не вызвать скандала по случаю нехватки мест, с другой стороны, они старались не накрывать излишнее количество столов, чтобы избежать лишних расходов. Среди служащих Гофмаршальской части считалось «высшим пилотажем» накрыть такое число столов, которое бы почти точно совпало с числом пришедших «по факту» гостей.

Когда в январе 1874 г. праздновалась свадьба дочери Александра II великой княжны Марии Александровны, то свадебный обед накрыли на 700 кувертов, а за стол сели 690 человек. Это было почти точное «попадание». Весь обед сопровождался пением знаменитой Патти, она «превзошла самую себя и покрыла своим голосом не только оркестр, но и шум 600 тарелок с вилками и ножами и движение 400 официантов».[839]

Традиции таких парадных «свадебных» столов сохранялись в императорских дворцах и в начале XX в. Двоюродная сестра

Николая II, вышедшая замуж в 1908 г., вспоминала: «В семь часов мы с принцем заняли места друг возле друга во главе огромного стола в форме конской

подковы. По левую руку от меня сидел император, а императрица – по правую руку от принца. Другая, внутренняя, сторона стола была не занята, так что гости свободно могли видеть нас. Банкет обслуживали ученики Пажеского корпуса. При каждом тосте, за которым следовал пушечный залп, камергеры подставляли высокие бокалы для шампанского на золотых подносах. За каждым царственным гостем стояли пажи и сановники, назначенные им в личное услужение»[840].

Важной частью дворцового церемониала было право императора приглашать гостей за свой «Собственный» стол. Конечно, такое приглашение редко бывало спонтанным и, как правило, «внезапное» приглашение царем того или иного гостя за «свой» стол согласовывалось с Гофмаршальской частью. Поэтому царский «экспромт» заранее обеспечивался необходимыми местами и кувертами. Так, во время одного из приемов по случаю выставки российских товаров в Санкт-Петербурге император Николай I назначил в Зимнем дворце бал с последующим обедом на 500 кувертов. Столы накрыли в Концертном зале. Всеобщее удивление вызвало то, что император пригласил к своему столу восемь крупнейших фабрикантов и купцов Москвы и Петербурга. Во время обеда Николай Павлович беседовал с ними на «профессиональные» темы: о пошлинах на мануфактурные товары, о

строительстве московской биржи, о проблемах внешней торговли[841]. Так приглашение к императорскому столу стало публичной демонстрацией политики протекционизма по отношению к отечественному бизнесу.

Благодаря мемуаристам, описаний императорских трапез сохранилось множество. Прежде всего, необходимо отметить консерватизм самой процедуры, мало менявшейся от царствования к царствованию. Но кое-какие изменения, тем не менее, происходили. Например, на протяжении XIX в. постепенно смещалось время приема пищи. Надо отметить, что «взрослый» и «детский» мир жили в императорских дворцах по разным «расписаниям».

Говоря о церемониале парадных трапез, следует упомянуть о том, что он, фактически, не менялся с начала XIX в., когда окончательно сложилась русская система подачи блюд. А пришла эта система в императорские дворцы, как и многое в сфере гастрономии, из Франции. Дело в том, что еще в 1810 г. русский вельможа, кн. Александр Борисович Куракин (1752–1818), посол России до 1812 г. дал в своем доме в Клиши близ Парижа обед, который произвел фурор с точки зрения стандартов его организации. Главное новшество заключалось в том, что блюда не ставили, как это было принято во Франции, на стол все сразу («пе-

ременами», т. е. помногу одновременно, когда горячие блюда и холодные закуски сервируются вместе), а выносились одно за другим. Рядом с тарелкой гостя лежала карточка, на которой можно было прочитать название следующего блюда. Такая система подачи блюд получила название «service la Russe», а карточки явились прообразом меню[842].

До середины XIX в. в России существовали две системы сервировки стола: французская и русская. «По старой французской системе обед делился на несколько перемен. На стол выставлялись блюда каждой перемены, причудливо украшенные. Каждое блюдо брали в свое время для подогревания и разрезания. Количество таких перемен варьировалось в зависимости от достатка хозяина, моды, назначения обеда… Обед, как правило, состоял из четырех перемен, после каждой перемены стол накрывали заново. Первую перемену составляли суп, легкие холодные и горячие закуски и горячие блюда, приготовленные в ином ключе, чем последующее основное блюдо второй перемены (если потом будет мясо, например, то антре состояли из рыбы). Вторая перемена должна была включать в себя два по-своему противостоящих друг другу блюда: жаркое и мясо, зажаренное большими кусками, дичь или птица целиком. Третья перемена состояла из салатов и других овощных блюд и,

наконец, четвертая – десерт, к конце ее подавали сыр и фрукты… По русской системе блюда представляют по очереди, предварительно разрезанные, они вообще не фигурируют на столе, который украшен цветами и фруктами»[843].

До 1905 г. большая часть парадных трапез проходила в Зимнем дворце. Как правило, торжественные обеды проходили в Николаевском и Георгиевском залах. Это порождало существенные проблемы, поскольку эти залы находились достаточно далеко от кухонного комплекса Зимнего дворца. Для решения проблемы, т. е. для подачи огромного количества кушаний и посуды из нижнего этажа дворца, на второй этаж использовалась специальная подъемная машина[844]. Меры вполне разумные, поскольку накрыть столы для нескольких сотен человек – дело весьма трудоемкое, подъемная машина позволяла облегчить работу персонала.

До нас дошло описание парадного обеда в Зимнем дворце начала 1860-х гг., оставленное французским писателем Теофилом Готье: «Двенадцать высоких негров, выбранных среди самых красивых представителей африканской расы, одетых мамлюками в белых тюрбанах, в зеленых куртках с золотыми обшлагами, широких красных шароварах, схваченных кашемировым поясом и по всем швам расшитым сутажом и вы-

шивкой, ходили туда и обратно по лестницам помоста, передавая тарелки лакеям или беря блюда из их рук. Движения негров, даже в услужении, были полны изящества и достоинства, столь типичных для восточных людей. Забыв Дездемону, эти сыны Востока величественно исполняли свои обязанности, и благодаря им, вполне европейский ужин выглядел азиатским пиршеством в лучших традициях.

Места не были распределены, и гости расселись за расставленные для них столы по своему усмотрению….Два ряда выступающих из кружев женских бюстов, искрящихся бриллиантами, царили вдоль скатертей, выказывая свои прелести любопытствующему глазу, который мог прогуляться заодно и по проборам на светлых и темных волосах, видневшимся среди цветов, листвы, перьев и драгоценных камней.

Император переходил от стола к столу, обращаясь с несколькими словами к тем, кого хотел отметить, иногда присаживаясь и пригубляя бокал шампанского, затем шел дальше. Эти остановки на несколько минут считались большой честью»[845]. Примечательно, что писателя больше интересовал антураж обеда, женские бюсты и наряды, а, к сожалению, не меню.

В мае Императорский двор выезжал из Петербурга за город. Сначала в Царское Село, затем, в конце ию-

ня, – в Петергоф «на море». Оттуда в конце августа уезжали на настоящее море в Крым, в Ливадию. В октябре вновь возращались в Царское Село (при Александре III – в Гатчину), в Петербург приезжали в конце ноября. Этот маршрут, с небольшими поправками, повторялся из года в год. Поэтому несколько летних месяцев Императорский двор проводил вне Петербурга, «за городом». Там путы жесткого придворного этикета несколько ослабевали, и характер трапез менялся. Это, конечно, не означало, что в загородных резиденциях не накрывались «большие столы», но, с учетом особенностей «дачной жизни», жесткие правила этикета принимали более либеральный характер. Особенно это проявлялось во время чаепитий на воздухе в многочисленных парковых павильонах пригородных императорских резиденций. Для Гофмаршальской части наступало хлопотное время. Посуду, продукты и всю необходимую сервировку надо было срочно доставить в указанное, конечно, в последний момент, место.

В селе Ильинском за вечерним чаем. Великий князь Михаил Александрович, Александр III, великая княгиня Елизавета Федоровна, великий князь Сергей Александрович. Конец 1880-х гг.

При императоре Александре I вдовствующая императрица Мария Федоровна организовывала эти чаепития следующим образом. «Почти ежедневно обедали или пили чай то на галерее, то в каком-нибудь павильоне, то на ферме. Эти беспрестанные разъезды очень тяготили прислугу и, отчасти, Свиту. Всюду нужно было привозить лишнюю мебель, кастрюли и все припасы, требуемые роскошным столом. Тогда много

на это роптали, но теперь, мне кажется, что это было понапрасну. Все были заняты работой, а для прислуги это не худо»[846]. Эта традиция с небольшими изменениями воспроизводилась и при императрице Александре Федоровне (жене Николая I).

Если вернуться в XVIII в., во времена Екатерины II, то по камер-фурьерским журналам можно в деталях восстановить характер и особенности «дачных трапез» российских самодержцев. Так, камер-фурьерские журналы свидетельствуют, что в Царском Селе в летние сезоны 1771–1791 гг. в Большом Екатерининском дворце, накрывались следующие столы (см. табл. 9).

Таблица 9

Виды застолий	Годы							
	1771	1774	1776	1778	1780	1783	1785	1791
«Большие столы»	85	53	80	54	33	69	40	37
«Малые столы»	1	41	31	28	22	55	26	22
Обеды императрицы в одиночестве	9	—	6	6	2	4	—	—

К «большому» столу Екатерины II мог быть приглашен любой придворный, а также любое лицо, явившееся ко Двору и представленное государыне. Среднее число обедающих составляло 20–25 человек, но в

некоторых случаях количество приглашенных достигало 60–70 человек (на парадных обедах в случае каких-либо придворных торжеств). Большинство обедов в Царском Селе проходило за «большим столом». В будние дни рядом с императрицей оказывались только придворные, бывшие с ней в Царском Селе, а в воскресенья и в праздники за «большим столом» с ней обедали и другие лица, явившиеся в этот день ко Двору.

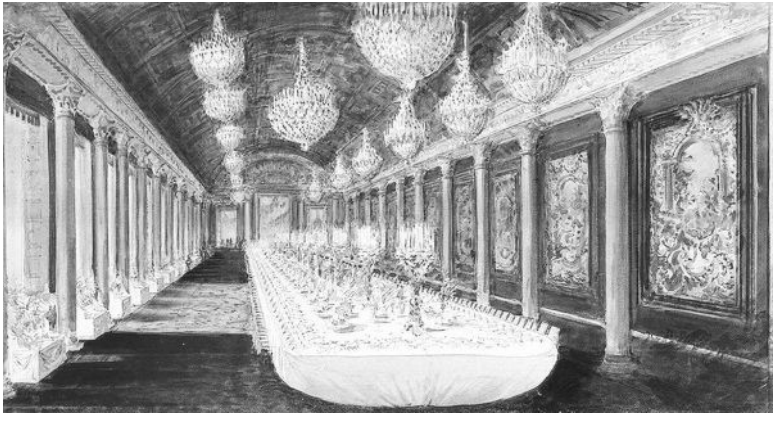
За «малым» столом Екатерина II обычно делила трапезу с узким кругом наиболее близких ей лиц, а большинство придворных в это время обедали в другой комнате, без государыни. «Малые» столы упоминаются в камер-фурьерских журналах несколько реже «больших». Бывали единичные дни, когда императрица обедала в узком кругу во внутренних покоях. Можно предположить, что Екатерина II не выходила к общей трапезе, если неважно себя чувствовала, устала или была чем-либо расстроена. В некоторых случаях императрица в течение достаточно долгого времени обедала исключительно за малым столом. Такие периоды приходились на посты. В частности, в Царском Селе она иногда оказывалась во время Великого поста (первая половина и середина апреля) и во время Успенского поста (конец июля – начало августа).

Крайне редко государыня «обеденное кушанье из-

волила кушать во внутренней комнате высочайшею своею особою», т. е. в одиночестве. Придворные в это время тоже обедали, но отдельно от нее.

Император Александр II во время торжественного обеда в Виндзорском замке. 1874 г.

Точно так же происходило в Зимнем дворце. Чаще всего Екатерина II обедала со своими придворными за «большим» столом, в отдельные дни (или периоды) – за «малым» столом, и изредка– в одиночестве. Так что независимо от того, находилась императрица в столице или загородной резиденции, режим ее трапез не менялся[847].



П.Я. Пясецкий. Стол для торжественного обеда в бальном зале замка Компьень. 1901 г.

Трапезы во время торжественных приемов высоких иностранных гостей проходили по особенному. Здесь повара просто были обязаны блеснуть своим искусством и соединить, подчас, трудно соединимые вещи.

Им требовалось сохранить и национальный колорит, и учесть кулинарные пристрастия высоких гостей при сохранении сугубой торжественности трапезы. Аналогичные проблемы решали европейские повара при визитах российских монархов.

В Зимнем дворце, начиная с правления Николая I, складывается устойчивая традиция отмечать торжественным обедом день рождения сначала прусского короля, а затем и германских императоров.

Последний раз день рождения Вильгельма II, или «дяди Вилли», отмечался в Александровском дворце в 1912 г. Через два года «дядя Вилли» объявит «Ники» войну, которая унесет миллионы жизней.

К германским родственникам российские монархи относились очень по-разному. При Александре II отношения с ними были очень теплыми, что, впрочем, не помешало этим родственникам лишить Россию плодов ее побед на Балканах в ходе Берлинского конгресса в 1878 г. Александр III к немцам относился с большим скепсисом и даже неприязнью. Проявлялось это и в гастрономических темах. В переписке Александра III с женой (май 1884 г.) есть такое характерное гастрономическое упоминание: «Письмо Оболенского очень хорошо, он горько жалуется на кормление в Румпенхейме; даже кофе и тот, говорят, такая гадость, что никто не пьет. Прелесть! Угостили, не-

чего сказать! Молодцы немцы!».[848]

Десертные ножи с монограммой великого князя Константина Николаевича. 1850-1860-е гг. Сталь, бронза золоченая, перламутр. ГМЗ «Петергоф»

В «немецкой кулинарной теме» случались нюансы, на которые обратили внимание современники. Так, широко известно, что Вильгельм II был сухорук. К врожденному дефекту амбициозный император приспособился, и дефект руки нисколько не мешал ему во время парадных трапез. Офицер императорского «Штандарта», описывая русско-германский парадный обед в Свинемюнде в 1907 г., отметил: «Не владея от рождения правой рукой, Вильгельм с трудом упра-

влялся с вилками и ножами, поэтому его всегда сопровождал лакей с футляром столового прибора, причем вилки имели особое устройство – одну сторону из заостренной стали, как нож, так что таким прибором можно было и резать, и брать пищу. Кайзер очень ловко действовал левой рукой, разрезал и ел одной и той же вилкой. А его лакей менял их, в соответствии с подаваемыми яствами»[849].

Во время парадных обедов органически «всплывали» на бытовом уровне и различные кулинарные «межгосударственные» подробности. Например, в 1909 г. во время встречи Николая II со шведским королем мемуарист услышал рассказ о том, что «при шведском Дворе нет поваров, а их заменяют кухарки-поварихи. Впрочем, это как в Финляндии, где ни один мужчина не выбирает себе ремеслом кулинарное искусство»[850].

Сохранилась довольно многочисленная коллекция различных карточек меню, связанных с памятными событиями. Флер мемориальности меню придавало и то, что при Императорском дворе существовала старая традиция подписывать их участниками застолья. Подписанные меню бережно хранились, напоминая о приятно проведенном вечере. Иногда карта меню даже вкладывалась в рамку и вывешивалась на стену, наряду с фотографиями близких (так было в Гат-

чинском дворце, подобные меню висели в рамочках в комнатах Александра III).

Для повседневных меню использовались карточки, отпечатанные типографским образом, в которые от руки вписывались подаваемые блюда. Для торжественных церемониальных обедов и завтраков с заранее утвержденным меню карточки печатались в типографии. Эскиз меню (оригинал-макет) оформлялся кем-либо из известных художников. Иногда художники ограниченным тиражом рисовали меню (это уже была авторская работа), которые становились не только памятью о проведенном вечере, но и настоящим произведением искусства. Как правило, при Императорском дворе меню составлялось на французском языке. Однако во время коронации Александра III в 1883 г. карточки меню не только внешне оформили в русских национальных традициях, но и написали на русском языке, а сами блюда парадного обеда подобрали с учетом особенностей национальной кухни. Так, коронационный обед 20 мая 1883 г. включал в себя: суп раковый[48], пирожки, дикую козу, котлеты из кур, залив-

---

[48] Один из рецептов ракового супа (на 6 чел.). Ингредиенты: живые раки (средние) – 15–20 шт., 5 яиц, чашка белых сухарей, чашка сливок (очень холодных), сливочное масло – 100 г, лимон, миндаль – 10 орехов, сахар, укроп 1 пучок, мука – 1 ст. ложка, сметана – 2 ст. ложки. Приготовление: живых раков опускают в бурно кипящую воду (соль, перец, лавровый лист) и варят 10–15 мин. Воду сливают и оставляют. Раков

ное из ершей[49], жаркое, дичь, салат и огурцы, стручковый горох, сладкое хлебное и мороженое. Во время другого обеда ели: борщок и похлебку пирожки, стерлядей паровых[50], телятину, заливное, жаркое из цы-

---

остужают, очищают от скорлупы, не повреждая спинки. Шейки и клешни откладывают. Скорлупу спинки промывают (2 шт. на порцию) и начиняют фаршем из сухарей, сливок, двух яиц, сока пол-лимона, тертых миндальных орехов, ложки сахара и соли. Начиненные спинки отваривают в соленой воде 10 мин. Остальную скорлупу мелко толкут в ступке, смешивают на дне кастрюльки со сливочным маслом и заливают 1 л теплой воды. Кипятят до появления на поверхности красного навара – ракового масла, которое осторожно снимают ложкой и ставят в холодильник отстояться.

[49] Заливное из ершей. Свежих крупных ершей очистить, отрубить головки и хвостики, из которых сварить небольшое количество рыбного отвара. Самих же ершей распластать, снять с костей филеи, опустить их в кипящий отвар из ершиных головок. Отваренные филеи вынуть в каменную чашку, поставить на лед. Отвар же очистить икрою, процедить. Взять гладкую форму с отверстием в середине, сполоснуть ее холодною водою, положить ряд филеев, ряд раковых шеек, залить чуть теплым ланспиком. Остудить, затем положить второй ряд ершей и раковых шеек и так до конца, остудить, подавая, выложить на блюдо. В отверстие положить свежие огурцы, от кожи очищенные и нарезанные кубиками, смешанные с раковыми шейками, мелко изрубленным укропом и кервелем. При затейливом столе, кругом этого заливного можно еще чешуйкой положить такие же филеи ершей, перекладывая их четвероугольниками тонко нарезанного ланспика; подать отдельно хрен с уксусом.

[50] Стерлядь паровая. Ингредиенты: 1 стерлядь (300–400 г), по половинке луковицы и моркови, по 1 ст. ложки муки и сливочного масла, 1 стакан рыбного бульона, стебли укропа, пара горошин душистого перца, соль и белый перец. Приготовление: рыбу помыть, выпотрошить, уда-

плят и дичи, спаржу, гурьевскую кашу и мороженое.

Во время коронаций российских императоров мелочей не было и эта подчеркнутая «русскость» и в оформлении меню, и в языке, и в подборе блюд (заливное из ершей, гурьевская каша —!!!), должны были в очередной раз продемонстрировать принципиальные изменения во властной политике при Александре III.

Во время коронации Николая II традицию демонстрации национальной ориентации средствами кулинарии сохранили. Так, одна из участниц торжеств упоминает, что на одной из трапез в Кремле подали «два главных блюда – осетра длиной в метр и лебедя, подаваемого со всем оперением». Это была откровенная реплика с пиров московских царей XVII в.[851]

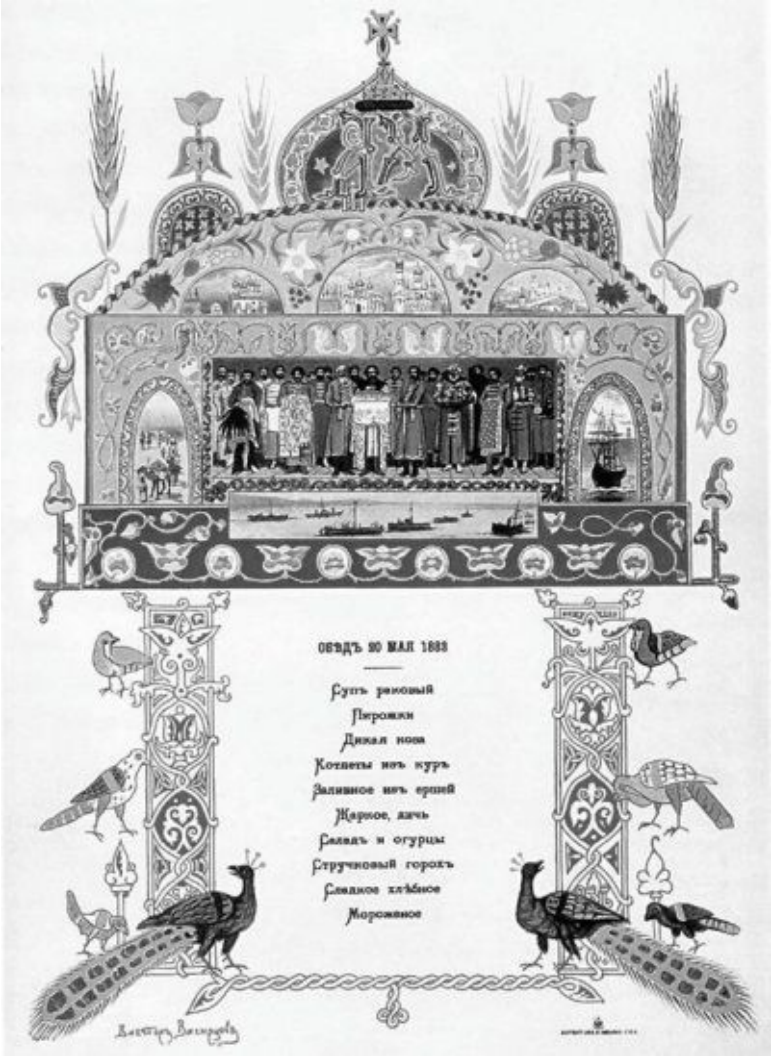
Иногда карточки меню использовались как «запис-

лить жабры, снова помыть, тонким ножом с внутренней стороны возле головы перерезать позвоночник (но не насквозь), надрезать кость у самого хвоста, вытянуть визигу. Рыбу посолить, поперчить со всех сторон, выложить в решето. В кастрюлю чуть большего размера налить 2 стакана воды, довести до кипения, добавить лук, морковь, перец, через 10 мин кипения добавить стебли укропа, поставить решето с рыбой (так, чтобы рыба была чуть выше уровня воды), накрыть крышкой, укутать полотенцем, чтобы пар не уходил, готовить 10–15 мин на среднем огне. Тем временем муку обжарить с маслом за 5 мин на среднем огне, влить (помешивая) 1 стакан рыбного бульона, проварить соус 10 мин, посолить, поперчить, всыпать мелко рубленный укроп, убрать с огня. Рыбу вынуть, очистить от накожных пластин, плавников и костей, или подавать целиком, с отварным картофелем и соусом.

ки». На твердом картоне меню простым карандашом из бальной сумочки можно было написать несколько «приватных» слов соседу по столу. Конечно, эти слова не предназначались ни для чужих ушей, ни для чужих глаз. Например, на обеденной карточке меню от 17 октября 1889 г. английскими буквами было написано «Ia otchene serdite» («Я очень сердита»). Видимо, это была реплика, обращенная к начальнику личной охраны императора Александра III генерал адъютанту П.А. Черевину. Далее, видимо, бравый генерал приписал: «a mne notchihat» («А мне начхать»), на что генералу было написано по-русски «Старый хрычъ»[852]. Поскольку эта карточка меню дошла до нас в архивных делах личного фонда П.А. Черевина, то вполне можно предположить, что столь незатейливыми репликами бравый генерал («старому хрычу» тогда было 52 года) обменивался с императрицей Марией Федоровной, склонной к подобным эскападам.

Свящ. коронованіе Императора Александра III и Государыни Императрицы Маріи Ѳедоровны.
Борщекъ и похлебка.
Пирожки.
Стерлядь паровая.
Телятина.
Заливное.
Жаркое цыплята и дичь.
Спаржа.
Гурьевская каша.
Мороженое.

Коронационное меню. 1883 г.


ОБѢДЪ 20 МАЯ 1883
Супъ рисовый
Пирожки
Дикая коза
Котлеты изъ куръ
Заливное изъ ершей
Жаркое, дичь
Салатъ и огурцы
Стручковый горохъ
Сладкое хлѣбное
Мороженое

В.М. Васнецов. Коронационное меню. Обед 20 мая 1883 г.

Такъ у солнышка краснаго пированье почестенъ пиръ,
на князей, на боаръ, на русскихъ могучихъ богатырей
и на всю поленицу удалую.
ОБѢДЪ 19-го МАЯ
СУПЪ ПЕРЕЛЕ ТОНАТЪ
ПИРОЖКИ
ФОРЕЛЬ
РОСТБИФЪ СЪ ГАРНИРОМЪ
РЕЗЕРВЪ ИЗЪ ПЕРЕПЕЛОКЪ СЪ ВИНАМИ
ЖАРКОЕ РАЗНОЕ
САЛАТЪ И ОГУРЦЫ
СВЕЖІЕ СТРУЧКИ ПО АНГЛІЙСКИ
ПУДИНЪ ДИПЛОМАТЪ
МОРОЖЕНОЕ
ДЕССЕРТЪ

В Д. Поленов. Меню торжественного коронационного обеда 19 мая 1883 г.

DINER

DU 24 MAI 1898.

Potage crème de gélinottes

Consommé aux laitues

Bouchées à la Reine et Rissolos

Truites de Gatschina sauce Sicilienne

Noix be jambon aux épinards

Pâté de godiveau à la Périgueux

Chaud-froid Diplomate

Punch à la Romaine

Poulardes et canards sauvages

Salade

Petits pois et choux fleurs, sauce Hollandaise

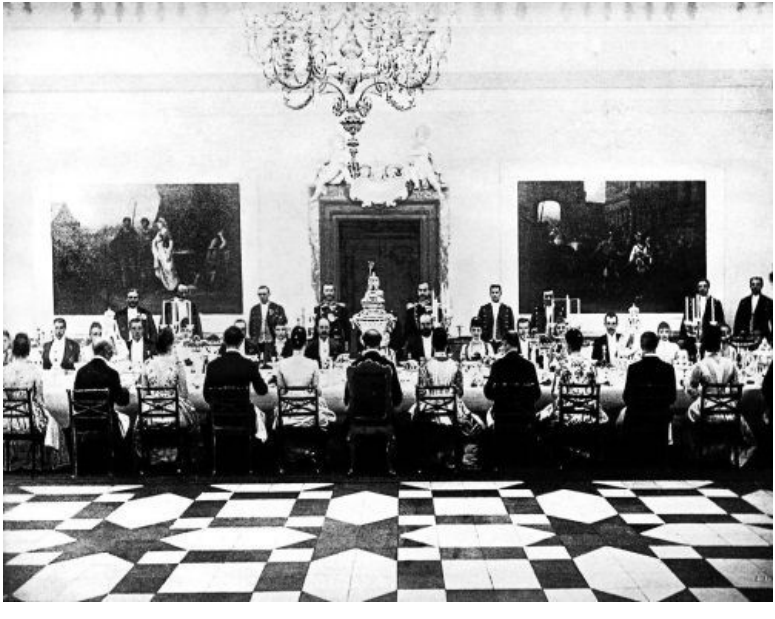
В.М. Васнецов. Меню торжественного коронационного обеда 24 мая 1883 г.

М. Зичи. Торжественный обед в Грановитой палате. 1883 г.

К.Е. Маковский. Торжественный обед в Гранови-той палате. 1883 г.

К.Е. Маковский. Боярский свадебный пир в XVII в.

1883 г.



Парадный обед в Купольном зале Фреденсборга. Дания. 1889 г.

Особое значение придавалось дипломатическим обедам. Такие обеды должны иметь национальную специфику, быть изысканными по определению и включать в себя реплики родной кухни прибывавшего гостя. Эти три «гастрономические» составляющие довольно трудно «втиснуть» в рамки небольшой картонной карточки обеденного меню.

Среди документов РГИА сохранилось меню «Боль-

шого Дипломатического обеда для японского принца Таксхито Арисугава» (26 апреля 1889 г.), включавшего по шесть блюд для каждой персоны, «кроме иностранной провизии»: 4 блюда «немецкой закуски», 12 тарелок закуски, свежая земляника, черепаха (видимо, имеется в виду черепаховый суп), труфель[51], фуа-гра[52], страсбурский паштет[53], стерляди, спаржа, све-

---

[51] Известность трюфеля объясняется двумя фактами: это очень редкий продукт, а вкус и аромат производят такое мощное впечатление, что запоминаются с первого же раза на всю жизнь. Трюфели (Tuberales) принадлежат к группе так называемых подземных сумчатых грибов, их плодовые тела развиваются под землей, на глубине до 30 см. Белые трюфели – самый дорогой деликатес в мире, легко обходящий по цене не только черную икру и фуа-гра, но даже золото (если пересчитать стоимость на грамм продукта). Поэтому неудивительно, что подобные раритеты продают на аукционах. Первые трюфельные рынки (Fiera del Tartufo) начали проводиться в Альбе еще в 1930-х гг., а несколько позже их дополнили трюфельными аукционами, где за лучшие экземпляры отчаянно торгуются шефы самых знаменитых европейских ресторанов. Россия узнала о трюфелях в ходе заграничных походов 1813–1814 гг. Попробовав французское лакомство, предприимчивые крестьяне обнаружили похожие грибы в российских губерниях: Владимирской, Смоленской и Орловской. А в Подмосковье русские трюфели водились вплоть до начала XX в. Считается, что русский трюфель по своим вкусовым качествам уступает своим заграничным собратьям, однако россияне использовали его для приготовления многих замечательных кушаний. В советское время о трюфелях практически забыли.

[52] Фуа-гра – жирная печень: именно так переводится fois gras с французского языка, т. е. фуа-гра – это гусиная печень, приготовленная из гуся, откормленного специальным образом. Один из рецептов: гусиная печень шпигуется (наполняется) гусиным жиром и хорошим фаршем из

жий картофель, свежие бобы, свежий горох, французские пулярды[54], заграничный салат, свежие и свежепросоленные огурцы[853].

Это меню отпечатано типографским образом на французском языке, но на дошедшей до нас карточке меню рядом с типографским текстом имеется его перевод, вписанный черными чернилами, видимо, для кого-то из чиновников Гофмаршальской части. Меню печатались поблизости от Зимнего дворца в типография Семеникова (ул. Б. Морская, 8).

В одном из меню на французском языке, отпечатан-

говядины, плюс внутрь печенки добавляется гриб-деликатес – трюфель, это все самым аккуратным образом обжаривается, тушится в гусином же жире, охлаждается, нарезается и подается к столу в виде отдельного блюда пли в виде бутербродов на белом, нежном хлебе.

[53] Один из рецептов: печень гусиная – 400 г, лук (среднего размера) – 5 шт., телятина – 400 г, 2 шампиньона, 5 сырых яиц, мясо куриное – 400 г, специи, 200 г сливочного масла (разделить на 3 равные части), зелень, майонез для украшения. Приготовление: печень порезать кусочками, обжарить в сливочном масле с луком. Телятину порезав на кусочки, тоже обжарить на сливочном масле до появления румяной корочки. Когда мясо зарумянится, выпустить на него сырые яйца и дать им затвердеть. Жареную печень, телятину и отварные шампиньоны пропустить через мясорубку. Добавить специи (молотый перец и т. д.), соль и хорошо вымешать. В глубокую посуду положить слоями: печеночную смесь, рубленую курицу и т. д. Залить растопленным сливочным маслом, положить в холодильник и оставить на 12 ч. Затем вынуть из формы, украсить зеленью и майонезом.

[54] Пулярда – жареная курица, приготовленная на огне в собственном соку.

ном к обеду 6 мая 1891 г., значилось[854]:

Dejeuner,
Du 6 Mai 1891,
Potage Marigny,
Petits Pates,
Sterlet froid au vin blanc,
Epigrammes de Cametons aux poites d'asperges,
Songe de veau a la Montglas,
Mousseline a l'Orange glacee,
Dessert.

Для торжественного обеда имелся повод, поскольку 6 мая отмечался день рождения цесаревича Николая Александровича, который в это время находился в Японии. Для родителей, императора Александра III и императрицы Марии Федоровны, это был повод вспомнить сына. Еще одним поводом для того, чтобы накрыть стол, послужило то, что буквально накануне своего дня рождения будущего Николая II едва не убили в Японии. Он получил два удара саблей по голове, но, несмотря на то, что рана оказалась довольно глубокой, буквально «до кости», цесаревич перенес ее достаточно легко. О покушении на цесаревича в Петербурге узнали поздно вечером 29 апреля 1891 г. Так что повод отметить день рождения отсутствующего цесаревича был двойной.

Любопытно соотнести имеющиеся в архивном де-

ле меню с дневниковыми записями Николая II. Например, в архивном деле хранится меню обеда 27 октября 1906 г.:

Potages: Consomme tortue,

Creme de champignons,

Petits pates (херес 41 г. Д. С.),

Sterlet de la Doina au chapagne (Рауенталер Вильг. 68 г.),

Chabfroix de mauoiettes au foie grass (Шамбертен 81 г.),

Proti-Poulardes de France-Cailles (Монополь),

Salade,

Asperges en branches.

Duchesses a I Jmperatrice (Венгерское № 118),

Glaces Parisiennes,

Dessert.

Примечательно то, что на оригинале карточки меню рядом с типографским текстом красными чернилами указаны вина, которые подавались к соответствующим блюдам.

В дневнике Николая II осталась следующая запись от 27 октября 1906 г.: «Холодный серый ветреный день. Было три доклада и четыре представляющихся. Завтракал Мандрыка (деж.). Гулял. Тетя Евгения пила чай. В 8 час. дали прощальный обед чете Эренталь со всем австрийским посольством. Разошлись в 10 $^{1}/$

4». Запись очень лаконична, но из нее мы узнаем, что «прощальный обед» в Александровском дворце Царского Села носил «дипломатический характер». Алоиз фон Эренталь с 1899 по 1906 г. являлся послом Австро-Венгерской империи в России, а с 1906 по 1912 г. служил министром иностранных дел. Следовательно, «дипломатический обед» для посла – прощальный, перед принятием высокого поста. Для самого же Николая II подобный дипломатический обед был не более как частью его «многогранной» работы.

Когда летом 1914 г. началась Первая мировая война, при Императорском дворе, как и по всей России, произошел резкий всплеск патриотических настроений. В частности, в августе 1914 г. Николай II подписал высочайший указ о переименовании «пронемецкого» Санкт-Петербурга в «патриотический» Петроград. При Императорском дворе всерьез рассматривался проект замены всех «пронемецких» названий придворных должностей (обер-гофмаршал, обер-шенк и пр.) на старомосковские (спальник, стремянной, кравчий и пр.). Еще одним маленьким штришком подобного «придворного» патриотизма стало и то, что меню перестали печатать на иностранных языках. С конца 1914 – начала 1915 гг. все меню стали печататься только на русском языке. Первое (из дошедших до нас) такое меню в архивной коллекции датировано 28

мая 1915 г.[855]:

Суп солянка из рыбы,
Расстегаи,
Судак огратап,
Жаркое пулярда,
Салат,
Каратель виши,
Крем ваниль.

съ нами Богъ
За Горный Дубнякъ 12 Октября 1877 года.
Слава в вѣрности

Меню торжественного обеда в честь 100-летия лейб-гвардии Павловского полка

2
DINER
Potage à la Régence.
Potage à la Princesse.
Vol-au vent, croquettes, huîtres.
Sterlet à la Russe.
Dinde et filet à la jardinière.
Escaloppes de gélinottes à la Lucullus.
Pâté de foie gras de Strasbourg.
Asperges en branches.
Rôtis mêlés.
Salade.
Sultane garni à la Parisienne.
28 OCTOBRE 1866
Lith. A. Petersen.

Меню торжественного свадебного обеда в 1866 г. Свадьба цесаревича Александра Александровича и Марии Федоровны

Посол Австро-Венгерской империи в России Ало-из фон Эренталь

Меню обеда 20 сентября 1890 г.

Обратная сторона меню с подписями участников обеда. Деталь бланка меню

Для Николая II это был обычный рабочий день в Царском Селе. Из «кулинарных» упоминаний в дневнике кратко отмечено: «Обедали у меня в приемной».

Еще один подобный, рядовой, семейный обед состоялся 26 июня 1915 т.[856]:

Уха из ершей,
Расстегаи,
Форелька гатчинская итальвень,
Пельмени и вареники,
Жаркое утка,
Салат,
Мороженое ваниль.

Поскольку обед был совершенно обычным, то Николай II о нем не упомянул вообще. Зато очень много писал о погоде. Примечательно, что в обоих вышеприведенных меню довольно внушительна «рыбная составляющая» (рыбные супы и жареная рыба), хотя в ряде мемуарных источников утверждается, что Николай II не любил рыбу. Хотя, наверняка, гатчинскую «форельку» он ел с детства.

Поскольку в меню упомянуты расстегаи, следует пояснить, что это вид русских печеных пирогов из несдобного дрожжевого теста с отверстием сверху и с различными начинками. В открытую середину расстегая после выпечки наливали растопленное масло, мясной или рыбный бульон с шинкованной зеленью

петрушки. Затем начинку из визиги или из риса с луком и крутыми яйцами прикрывали кусочком рыбы – отварной каспийской осетрины или малосольной печорской семги и «закрашивали» налимьей печенью.

Еще один подобный семейный обед состоялся 10 декабря 1915 г.[857]:

Суп потрох,

Пирожки,

Котлеты бараньи и пожарские с гарниром,

Кисель малиновый.

В дневнике опять-таки нет никаких упоминаний об этом обеде. Но, тем не менее, для нас эти меню представляют существенный интерес, поскольку наглядно показывают повседневное меню императорского обеденного стола. В частности, можно обратить внимание на обязательный обеденный суп (Суп потрох). Напомним, что обеды в императорских резиденциях начинались в 8 часов вечера.

В середине декабря 1915 г. Николай II выехал на фронт. Император выполнял представительские функции, принимая многочисленные смотры, посещая лазареты и госпитали. Частью этой поездки стали совместные трапезы с командным составом частей и подразделений. С учетом ситуации для царя и его гостей готовили довольно лаконичное «фронтовое» меню. Например, меню обеда 15 декабря 1915 г. вклю-

чало в себя[858]:

Суп тапиока[55],

Пирожки,

Куриные котлеты,

Желе лимонное.

В дневнике царя наряду с подробным перечислением «деловой части» своего дня упоминается, что сам царь «обедал с третьей очередью начальства. Всего таким образом покормил 105 чел. в один день». Видимо, царь кормил своих офицеров в столовой «Собственного поезда», куда как раз могло войти порядка 30 человек.

---

[55] Тапиока – крахмалоподобиый экстракт, получаемый из корней маниоки и представляющий собой полупрозрачные крупинки шаровидной, неправильной формы. Тапиока легко варится, представляет собой питательное, нежное блюдо в виде кашицы, используемой как диетический продукт дня детей и больных. В западноевропейской кухне применяется для засыпки в супы, бульоны, при приготовлении антреме. На литр жидкости для получения каши идет от 70 до 75 г тапиоки. Это блюдо весьма популярно в Закавказье. Антреме (от фр. *entre* — между, и *rnets* — кушанье, блюдо) имеет значение блюда, подаваемые между главными, основными, блюдами или перед десертом. В русской кухне к антреме относились, например, пироги, подаваемые между первым (щами, ухой) и жарким. К антреме относилась и каша, особенно молочная, подаваемая после мясного, второго, блюда, но перед третьим, сладким. Во французской кухне типичным антреме были сыры, подаваемые в конце обеда, перед фруктовым десертом. Задача антреме состоит в том, чтобы нейтрализовать или заглушить вкус предыдущего блюда.

30 декабря 1915 г. Николай II вновь выехал на фронт. Судя по записям в царском дневнике, обедал он уже в поезде[859]:

Уха из рыбы,

Пирожки,

Пельмени и вареники,

Ветчина холодная а ля желе. Жаркое цыплята, Салат,

Мороженое кондитерское.

В этом повседневном меню обращают на себя внимание любимые блюда Николая II – жареные пельмени и вареники. В вышеприведенных меню сочетание пельменей и вареников встречается довольно часто.

Ниже приведены меню 1915–1916 гг.

Обед 27 декабря 1915 г., солянка рыбная, расстегаи, ветчина холодная, жаркое цыплята, салат, желе мандариновое.

Обед 8 января 1916 г., суп тапиока, пирожки, каша перловая на грибном бульоне, котлеты пожарские с гарниром, желе малиновое.

Обед 15 января 1916 г.: суп крем-латук, пирожки, салат из рыбы холодный, жаркое пулярда, салат, меранги глясе.

Обед 26 января 1916 г., суп потрох, пирожки, турнедо и котлеты пожарские, компот.

Обед 30 января 1916 г., щи свежие, пирожки, ерш

фрит с лимоном, жаркое цыплята, салат, левашники с вишнями.

Обед 15 марта 1916 г., суп похлебка с рыбой, пирожки, кокиль из судака, ерши фрит с лимоном, каша перловая, грапит апельсинный.

Обед 24 марта 1916 г., суп щи солдатские, пирожки, судак огратан, ветчина холодная, жаркое цыплята, салат, мармелад яблочный.

Обед 27 апреля 1916 г., суп борщ, пирожки, фритюр из рыбы, салат, бобы по-английски, мороженое.

Обед 24 октября 1916 г., уха из рыбы, расстегаи, котлеты из рыбы с лимоном, жареная курица, картофель разварной, цветная капуста, компот.

Обед 12 декабря 1916 г., куриный бульон, котлеты пожарские с гарниром.

Некоторые из рядовых обедов удостоились упоминаний в дневнике Николая II только потому, что в них принимали участие люди, небезраличные царю. Например, в обеде 24 декабря 1916 г. приняли участие «Аня и Н. П.». «Аня» – это Анна Александровна Вырубова, близкий друг царской семьи с 1906 г., а «Н. П.» – это

Саблин Николай Павлович, флигель-адъютант, капитан 1-го ранга Гвардейского экипажа, в 1912–1915 гг. – старший офицер императорской яхты «Штандарт», а с 1916 г. – ее командир. Декабрьский

обед включал[860]:

Щи кислые,

Пирожки,

Филе говядины с гарниром,

Котлеты пожарские,

Цветная капуста по-польски,

Суфле ваниль.

Если повседневные меню были относительно просты, то изысканные блюда Николай II вкушал на различных торжествах и юбилеях. Например, 18 сентября 1901 г. во время визита во Францию Николай II давал торжественный обед для французского президента Феликса Фора. С учетом важности момента меню оформили очень торжественно. Само меню было обтянуто белой кожей с символикой Франции (синяя, белая, красная ленточки) и России (желтая ленточка с черными императорскими орлами). Центральную часть меню занимает акварельный рисунок салютующих российской и французской эскадр. Это меню не являлось отпечатанным типографским бланком, а каждый его экземпляр являлся высокохудожественной «авторской работой».

В России юбилейные меню оформлялись не менее роскошно. Например, 3 июня 1904 г. Николай II присутствовал на 200-летнем юбилее (1704–1904 гг.) элитного лейб-гвардии Кирасирского полка. Програм-

ма празднования одного из самых «дорогих» гвардейских полков была весьма обширна, поэтому включала в себя «легкий перекус» с официальным названием «Полдник», который включал[861]:

Рассольник из цыплят,

Поросят холодные,

Котлеты рябчиковые,

Мороженое фруктовое.

Роскошно кормили императора и моряки. Причем настолько роскошно, что Николай II считал нужным отметить это «гастрономическое впечатление» в своем дневнике. А такое происходило крайне редко. На следующий день после вступления России в войну с Германией (20 августа 1914 г., тогда еще никто не знал, что эта война войдет в мировую историю как Первая мировая) Николай II поехал в Петроград и посетил линейные корабли «Севастополь» и «Гангут», которые должны были в скором времени ввести в строй. После того, как корабли проинспектировали, морской министр «Григорович[862] угостил хорошим завтраком на яхте «Нева»». Царь сохранил меню этого завтрака[863]: «На р. Неве на яхте «Нева». 20 августа 1914 г.»:

Закуска,

Похлебка с поросенком,

Пирог и ватрушки,
Плов раковый по-флотски,
Молодые пулярды с бекасами по-французски,
Персики замороженные.

Морской министр И.К. Григорович повторил роскошный завтрак для царя 8 октября 1914 г., когда Николай II осмотрел линейные корабли «Полтава» и «Петропавловск». В дневнике Николай II отметил: «Григорович угостил меня и начальство завтраком на яхте «Нева»»:

Закуска,
Селянка стерляжья,
Расстегаи,
Миньон по-бордоски,
Глухарь холодный,
Подлива кумберленд,
Фрукты по-английски.

18 июля 1915 г., в день спуска на воду минного крейсера «Бородино» И.К. Григорович вновь устроил роскошный завтрак. На бланке меню, который сохранился в коллекции меню Николая II, царь так и отметил простым карандашом, что завтрак состоялся по столь торжественному поводу. Меню предлагалось следующее:

Оучина,
Цыплята по-адмиральски,

Седло дикой козы с зеленью,
Салат, огурцы,
Московник черной смородины,
Фрукты, десерт,
Кофе.

Отметил факт завтрака Николай II и в своем дневнике: «Затем перешеп на яхту «Нева»», где Григорович угостил нас прекрасным завтраком».

Таким образом, коллекция меню для Николая II являлась не только зримой памятью о тех или иных гастрономических изысках, сколько о событиях, по разным причинам значимым именно для него как главы огромной империи, а иногда и как для частного лица.

Dîner du 25 Juillet
Potages
Tortue fraîche
Crème de céleri à la Duchesse
Petits pâtés
Sterlet au vin de Champagne
Jambon d'York à la purée de concombres
Gélinottes nouvelles à l'Impériale
Timbale froide de foie gras au jus
Sorbets à la Napolitaine
Poularde de France à la broche
Salade
Asperges vertes à la hollandaise
Mousseline à la Montmorency
Bombe glacée aux avelines
Dessert

Меню парадного обеда в Петергофе в честь бракосочетания великой княгини Ксении Александровны и великого князя Александра Михайловича. Петербург. 1894 г.

Наряду с коллекцией меню, которая постепенно формировалась у каждого самодержца, существовал еще один документ, педантично ведущийся при Императорском дворе – «Дневник обедов». В этом документе фиксировались уже не гастрономические изыски, а поименно те, кто присутствовал на обедах. В качестве примера рассмотрим «Дневник обедов» за 1902 г.

Наступивший новый 1902 г. отметили 1 января высочайшим завтраком на 29 человек в Зимнем дворце. Тогда главная императорская резиденция еще оставалась «квартирой» семьи Николая II. Нельзя сказать, что этот завтрак носил семейный характер, поскольку из Романовых на нем были только императорская чета и великий князь Сергей Михайлович (тот присутствовал в этот день в Зимнем дворце в качестве дежурного флигель-адъютанта).

Примечательно, что Николай II в этот день не посетил Аничков дворец, и на обеде у вдовствующей императрицы Марии Федоровны были только ее сын Михаил Александрович и некая г-жа Лекайль.

Традиционный высочайший парадный завтрак в

Зимнем дворце состоялся 2 января 1902 г. На этом «статусном» завтраке кроме Николая II и императрицы Александры Федоровны присутствовали 24 человека, преимущественно представители дипломатического корпуса и чиновники Министерства Императорского двора. Среди гостей был и «наследный принц Сиамский принц Чакрабон[864]». Вечером Николай II с императрицей обедали у великого князя Алексея Александровича.

С мамой Николай II потрапезничал в Аничковом дворце только 5 января. На этом семейном обеде «у Мама» кроме царя и царицы были еще великая княгиня Ксения Александровна с мужем, великом князем Александром Михайловичем.

ЗАВТРАКЪ
10-го Августа.
Супъ пюре изъ грибовъ.
Пирожки разныя.
Стуфадъ изъ стерлядей.
Котлеты баранья съ трюфелями.
Пуддингъ американскій а ля Перюжьенъ.
Мороженное изъ дынь и малины.

Меню завтрака 10 августа 1878 г. в день совершеннолетия великого князя Константина Константиновича

Первый большой высочайший завтрак состоялся в Зимнем дворце 6 января. Это был традиционный праздник «Крещения Господня» с военным парадом с выходом к Иордани из Иорданского (Посольского) подъезда Зимнего дворца. На завтраке в честь праздника присутствовали 230 персон: дипломатический корпус, члены Государственного совета, камер-фрейлины и фрейлины.

Просматривая «Дневник обедов», невольно отмечаешь, что завтраки и обеды в Аничковом дворце были гораздо многолюднее, чем в Зимнем дворце. Если на завтрак Николай II почти всегда приглашал за стол дежурного флигель-адъютанта, тем более, что часто это был кто-либо из Романовых, то обедали царь и царица по большей части одни.

14 января из Москвы приехали родственники: великий князь Сергей Александрович (дядя Николая II) и великая княгиня Елизавета Федоровна (старшая сестра императрицы). С утра они вместе позавтракали в Аничковом дворце, а обедали вчетвером в Зимнем дворце.

22 января, после первого из больших балов, в Зимнем дворце состоялся высочайший ужин на 761 чело-

век.

В воскресенье 27 января в Аничковом дворце состоялся традиционный фамильный обед, на котором присутствовало 25 человек. Следует отметить, что кроме членов семьи на этом обеде присутствовали и высокие европейские гости, собравшиеся в Петербурге на очередную «высочайшую» свадьбу. В этот же день императорская чета отправилась на обед в Дворянское собрание на 236 персон.

Говоря о семейных и прочих обедах, следует иметь в виду особенности межличностных взаимоотношений в разделенной на кланы и группы большой семье Романовых. Когда в мае 1884 г. Александр III остался один, поскольку Мария Федоровна уехала в Данию, то главенствующую роль на семейных трапезах стала играть честолюбивая «Михень», великая княгиня Мария Павловна. Александр III относился к ее честолюбивым потугам с большой иронией и писал жене, что на семейном обеде «Михень играла в некотором образе твою роль и сидела на твоем месте и была очень в духе»[865]. Претензии Михень на главенство, в отличие от мужа, Марию Федоровну раздражали. Поэтому царь, понимая, что его ирония может привести к «всплеску войны» между честолюбивыми дамами, сообщал жене (13 мая 1884 г.): «К чаю приехали Владимир и Михень, пили чай у тебя в кабинете, но на

твоем месте никто не сидел»[866].

В череде дворцовых завтраков и обедов были и регулярные торжественные трапезы в честь европейских коронованных родственников. При Александре II регулярно устраивались торжественные трапезы в честь дня рождения императора Германской империи Вильгельма I. При Александре III и Николае II торжественные завтраки устраивались в честь дня рождения «Его Величества Короля Датского». Естественно, на эти трапезы приглашался датский посланник с супругою.

В 1902 г. в семейных завтраках начали принимать участие старшие дочери Николая II. Так, 2 мая на завтраке в Александровском дворце кроме императорской четы принимали участие их дочери Ольга и Татьяна. Из «чужих» был только царский духовник Янышев. 14 мая на завтраке в Александровском дворце с родителями за столом сидели уже три дочери. Кроме старших, к семейному столу «пригласили» и великую княжну Марию Николаевну, которой на то время было только три года.

День рождения Николая II отмечался многолюдным торжественным завтраком. В 1902 г. на этот завтрак пригласили 261 человек. Из близких были императрица Мария Федоровна и сестра царя Ольга Александровна.

1 – братина в виде кавалергардской каски, 1903 г.; 2 – братина в виде кивера, 1912 г.; 3 – чарка в виде шапки лейб-гвардии Гусарского полка, 1870-е гг., мастерская А.В. Любавина; 4 – бульотка на тагане со спиртовкой на поддоне, 1745–1751 гг., Англия; 5 – бульотка, чайник для кипятка; 6 – бульотка, сахарница и полоскательница, 1910-е гг.

Надо заметить, что завсегдатаев Зимнего дворца «по должности» или «по происхождению» дворцовые

трапезы, даже самые изысканные, впечатляли мало. Так, в январе 1883 г. глава Государственного совета А.А. Половцев записал в дневнике: «Бал в Концертной зале… Играю в вист… Обычный ужин под сенью пальм».[867]

Дворцовые «пальмы», которые свозились из различных императорских дворцов и оранжерей, стали обычным атрибутом торжественных дворцовых трапез. Мода на «пальмы» появилась при Александре II и моментально распространилась на весь аристократический Петербург. Обеды «в джунглях» стали модными, поскольку их могли себе позволить только очень богатые люди.

1 – графин. К. Фаберже; 2 – кувшин для вина, К.

Фаберже; 3 – кувшин, К. Фаберже

Как правило, «пальмы» помещались в центр круглых «десяти-персонных» столов. Иногда Гофмаршальская часть пыталась импровизировать, что немедленно отмечалось мемуаристами. Тот же А.А. Половцев записал в феврале 1883 г.: «Бал в Концертной зале….В ужинной (Николаевской) зале сделана некоторая перемена в расположении пальмовых деревьев; расставлены группы вместо отдельных растений, выходящих из середины стола. Убранство менее удачно, потому что группы преграждают вид»[868].

Практика расстановки круглых столов «с пальмой», сервированных на 10 человек, была стандартной для всех императорских дворцов. Видимо, число в 10 «посадочных мест» сложилось «практически», поскольку именно такая компания могла вести общий разговор, не «распадаясь» на маленькие группки. Так, в Аничковом дворце во время ежегодной церемонии поздравления Александра III с днем рождения, гостей после обедни усаживали завтракать именно за «малые круглые столы, накрытые каждый на 10 человек». Поскольку церемония повторялась из года в год без всяких изменений, и за столами встречались высшие чиновники империи, то они в неофициальной обстановке царского завтрака немедленно начинали «решать вопросы». Как писал один из участников этих завтра-

ков, на днях рождения царя происходило «нечто вроде биржевого собрания»[869].

Бал 19 января 1883 г. «с пальмами»

Иногда во время трапез случались трагикомичные эпизоды (комические для окружающих, трагические

для пострадавших). Эти эпизоды немедленно попадали в дневники и мемуары. На фоне размеренных и выверенных движений слуг, отработанной до мелочей процедуры трапезы эти эпизоды «выпадали» из привычного порядка и поэтому запоминались. В феврале 1889 г. во время ужина в Концертном зале «Нессельроде растянулся на полу, отходя от царского стола, за которым ужинал»[870].

Роспись блюда полкового сервиза

Послов «по должности» регулярно приглашали к царскому Двору на парадные завтраки и обеды. По-

сол Французской республики Морис Палеолог коротко зафиксировал в дневнике обстановку последнего парадного обеда, состоявшегося в Александровском дворце 3 февраля 1917 г., буквально за три недели до падения 300-летней династии. Он писал: «По правде сказать, торжественность выражается только в ливреях, освещении и серебре; меню отличается крайней простотой, совершенно буржуазной простотой, которая составляет контраст всегдашней роскоши Императорской кухни, но к которому принуждают моральные обязательства во время войны: густой протертый ячменный суп, гатчинская форель, жаркое из телятины, цыплята жареные, салат из огурцов, мандариновое мороженое»[871]. Надо отметить, что это «крайне простое меню» в феврале включало в себя салат из свежих огурцов. Оранжереи продолжали зимой исправно поставлять к царскому столу овощи и фрукты, несмотря на хозяйственную разруху, вызванную Первой мировой войной.

Поскольку в огромных залах Зимнего дворца и других императорских резиденциях столы накрывались десятки раз за год, то для каждой из резиденций постепенно выработался свой алгоритм расстановки столов и их сервировки. Этот алгоритм вырабатывался путем проб и ошибок, с учетом самых разных нюансов, связанных с предстоящей трапезой. К этим ал-

горитмам привыкали, они были удобны и для хозяйственников, и для гостей.

Когда начиналась подготовка к очередному январскому бальному сезону, то на «главной площадке», т. е. в Зимнем дворце, столы в отведенных под мероприятие залах, расставлялись следующим образом.

В *Аванзале* ставился один длинный буфет, он украшался художественной бронзой. Рядом устанавливали стол с 15 фарфоровыми вазами.

Полковой чайный сервиз. Чашка, тарелка и сахарница

На стол выставлялись различные угощения, по большому счету довольно незатейливые. Среди цветов располагались 6 бронзовых геридонов с «конфектами», два фарфоровых компотьера с фруктами, 4 высоких бронзовых компотьера с фруктами, 4 малых бронзовых компотьера с фруктами, 6 хрустальных на бронзовых подстановках буше, 4 компотьера с клюквой и 2 с каштанами. По концам стола выставлялось

питье. Для этого использовался чайный фарфор из Большого Царскосельского дворца и хрусталь «широкой грани». Так же на этот стол ставили 10 тарелок с крупным печеньем и 16 тарелок мелкого печенья. При выходе из Помпеевской галереи ставилось два крушона[56].

[56] Имеется в виду два кувшина с крюшоном. Крюшон (фр. *crucho* — кувшинчик) – холодный алкогольный напиток, состоящий из смеси вина, ликера или сиропа и разных фруктовых соков или целых фруктов; с добавлением шампанского, сидра, минеральной воды и других газированных напитков.

Геридоны. 1850 г. Россия

Николаевский зал отводился для танцев. В *Концертном зале* играли в карты. В Помпеевской галерее также можно было перекусить и выпить прохладительных напитков или чая. Примечательно, что

на столах некоторые столовые предметы использовались не по назначению. Например, на двух столах в Помпеевской галерее стояли семь «серебряных золоченых шампанских передач с цветами». Набор украшений и угощений был стандартным: корзины и фарфоровые вазы с цветами, бронзовые геридоны с конфетами, большие и малые компотьеры с фруктами, тарелки с крупным и мелким печеньем. Также там стояли 4 компотьера с клюквой и 2 компотьера «марон глясе»[57]. Фарфор использовался из Александровского дворца в Царском Селе.

[57] Марон глясе – французский деликатесный десерт: каштаны очищаются и варятся в сахарном сиропе, после чего в течение трех-четырех дней сушатся. Каштаны не должны быть слишком твердыми или слишком мягкими. В идеале они получаются хрустящими.

Компотница с крышкой.
Вторая половина XVIII в. Россия

В так называемом *«Садике»* устанавливались два овальных буфета, в *Малахитовой гостиной* ставили один «стол для питья». В *Угловом кабинете* (на третьем этаже северо-западного ризалита) устанавливался «стол для питья», на котором, кроме прохладительных, были и различные спиртные напитки. В *Гербовом зале* Зимнего дворца, где накрывались главные столы, сервировался «Собственный» стол, на кото-

рый ставились четыре серебряных золоченых канделябра «с электричеством», две «группы» (под «группами» имелась в виду бронзовая скульптура, она выполняла задачу украшения стола), 6 ваз, 4 геридона с «конспектами», 4 компотьера «фрукт», 4 компотьера[872] под мандарины, 4 компотьера для буше, 4 компотьера бисквитов. Посуда на «Собственном» столе была, конечно, высшего класса: севрский фарфор, лондонский хрусталь, столовое серебро севрское с позолотою, на середине стола стояли плато с цветами «большое» и 2 плато «малые» с цветами.

Ставка. Маленькая комната для закусок. Слева – великий князь Павел Александрович, великий князь Дмитрий Павлович, Николай II, граф В.Б. Фредерике. В торце стола – цесаревич Алексей. 1915 г.

Рядом с «Собственным» столом ставились 2 дамских овальных стола на 10 персон каждый. На столы ставился севрский фарфор «с бронзою», четыре вазы с цветами и по три севрских канделябра «с электричеством», 2 горидона «конфект», 1 компотьер с фруктами, 2 компотьера с буше, по одному компотьеру с

мандаринами. Вместе с тем, поскольку этот стол классом ниже, то на столе был уже хрусталь только «на манер лондонского», фарфоровые тарелки – с позолотою по кайме и с короной.

Пладеменаж – центральное украшение парадного стола, может быть в виде блюда на подносе со свечами, либо ряда подносов на ножках, украшенных подсвечниками с хрустальным убором.

Пладеменаж. 1723–1724 гг. Париж. Мастер Клод Баллен

Пладемелаж. 1741–1742 гг. Англия

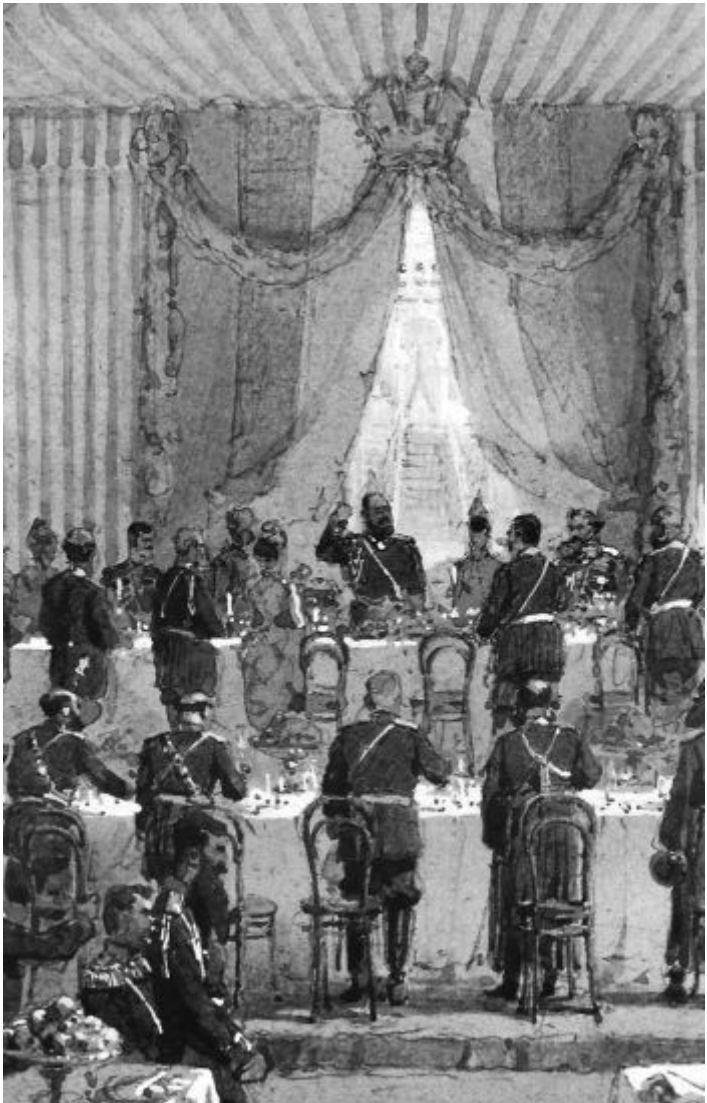
Пладеменаж. 1745–1746 гг. Англия

В более позднее время уступил центральное место парадного стола конструкции де сю де табль (которую иногда также именовали пладеменаж) – более сложной в композиционном построении, чаще всего в виде большого блюда для фруктов, в центральной части которой вмонтирована ваза для цветов. Вся конструкция декорировалась литой золоченой бронзой или художественным серебром, скульптурными композициями и т. д.

Тякжс в зале устанавливали особые дипломатиче-

ский и министерский столы. Их украшения были сходны с вышеописанными[873]. Еще в зале устанавливали 2 длинных стола по 30 персон каждый: 2 средних стола и 2 стола угловых. Следовательно, все гости размещались в Гербовом зале Зимнего дворца за 10 столами. Каждый из этих столов украшался по-своему. Украшением служили «хрусталь, на манер лондонского», кобальтовые сервизы, коронное столовое серебро, лондонское столовое серебро, старинное серебро, фарфор готический.

В *Ротонде* ставились два овальных буфета[874] и один круглый чайный стол с двумя золочеными самоварами и чайным фарфором, «петергофским, богатым с короною»[875].



М. Зичи. Фрагмент листа из серии «Путешествие императора Александра III и императрицы Марии Федоровны на Кавказ в 1888 г.»

В *Портретной галерее* накрывалось 2 длинных стола, каждый на 86 персон. В *Георгиевском зале* устанавливались 2 боковых стола (по 64 персоны) и 2 средних стола (по 52 персоны). В Пикетном зале накрывался стол на 76 персон. В *Александровском зале* устанавливались 3 длинных стола (каждый на 64 персоны) и 3 длинных стола (каждый на 42 персоны). В *Желтой комнате* находился овальный стол на 38 персон и 7 круглых столов (каждый на 11 персон). В *комнате перед Фонариком* ставили 2 длинных стола на 20 персон каждый. В *Пикетной комнате* накрывались 2 круглых стола, каждый на 11 персон. В *Белом зале* — 14 круглых столов, каждый на 11 персон. Эта «нечетность», в «11 персон», вероятно, связана с тем, что под нечетной персоной подразумевался император, который мог подсесть за любой из столов и поговорить с гостями. Официально эти столы шли как 10-персонные, но хозяйственники должны были учитывать «фактор императора».

В *Золотой гостиной* ставили 8 круглых столов (на 11 персон каждый). В *Помпеевской галерее* ставили буфет.

Во время многочисленных январских и февраль-

ских балов накрывали столы и на запасных половинах. Как правило, использовались комнаты 1-й Запасной половины Зимнего дворца. Гостей туда вмещалось достаточно много. Судя по документам, в различных комнатах ставилось 11 столов[876].

Таким образом, подобный стандартный расклад большого ужина в ходе бала в Зимнем дворце задействовал порядка 20 помещений различных размеров, от огромных залов до небольших комнат 1-й Запасной половины[877].

Русский Гурьевский сервиз. 1801–1817 гг. ГМЗ «Петергоф»

В этих залах устанавливали 8 буфетов и 2 стола для питья. Там же расставлялись порядка 70 столов различной «наполняемости», которые могли вместить 1652 человека, не считая тех, кто сидел за «Собственным», «министерским» и «дипломатическим» столами. В результате, в Зимнем дворце могли на стандартном, «трехклассном», ужине расположиться порядка 2000 гостей.

Случались и другие, более «плотные», схемы расстановки столов в залах и комнатах Зимнего дворца. Мемуаристы сплошь и рядом упоминают о 3–4 тыс. приглашенных гостей. Например, Государственный секретарь А.А. Половцев, описывая большой бал в Зимнем дворце 16 января 1889 г., упомянул о «3200 чел. приглашенных»[878].

Столь «плотная рассадка» гостей вынуждала включать в перечень помещений и залы Императорского Эрмитажа. Руководство Эрмитажа воспринимало это как должное, поскольку подобная практика имела место еще со времен Екатерины II. Сами же гости, ужиная в окружении шедевров Императорского Эрмитажа, наслаждались не только деликатесными блюдами, по и великолепной живописью. Трапезы в императорских резиденциях были утонченным сплавом изысканной кухни, великолепных интерьеров и прекрасной музыки. Тот же А.А. Половцев писал (9 февраля 1899 г.): «Вечером бал в Эрмитаже. Этот мавританский павильон, наполненный щеголеватою толпою, представляет в этот день вид редчайшего праздника. Зрелище поистине изящное. Ужинают в картинных залах французской школы»[879].

Столы для парадных обедов приносились из хозяйственных помещений. Например, в Александровском дворце Царского Села позолоченные белые неоклас-

сицистические стулья, закрытые желтыми шелковыми чехлами, хранились в Полукруглой зале расставленными вдоль стены. Когда этих стульев не хватало, то их приносили из Екатерининского дворца. Столы накрывали роскошными белыми льняными скатертями с императорскими монограммами.

Парадная форма камер-фурьера. 1912–1913 гг.

Россия

При Александре III мебель в императорских резиденциях обновили. Покупка 1500 стульев «для Высочайших обеденных столов» обошлась Министерству Двора в 38 405 руб. 82 коп.[880] В Большом Петергофском дворце мебель капитально отремонтировали, и в 1887 г. приобрели 100 обеденных складных столов (3700 руб.). Для этого же дворца в 1889 г. изготовили 200 золоченых стульев «для больших обедов и балов» (3600 руб.)[881].

Форма придворного камер-лакея. Конец XIX d. Россия

К.А. Ухтомский. Помпейская, или Малая, столо-

вая. Зимний дворец. 1874 г.

Цветы – важная часть сервировки стола. Их устанавливали в специальные вазы. По большей части цветы выращивалось в императорских оранжереях, но значительная их часть закупалась и у Придворных поставщиков. Большие корзины, плотно заполненные редкими цветами, устанавливались на столах. Цветы дарили и «гости» – букеты украшали изящные ленты с соответствующими случаю надписями. Это было давней дворцовой традицией, существовавшей еще с конца XVIII в.

Л. Премацци. Зеленая столовая. Зимний дворец. 1852 г.

Антуражу, сопровождавшему прием пищи, придавалось огромное значение. Успешные дизайнерские решения немедленно «принимались на вооружение», и украшение стола стало настоящим искусством. Появились придворнослужители, специализировавшиеся именно на «дизайне» императорского стола. Удачные находки запоминались современникам. Например, жена английского посла при Российском Императорском дворе времен Николая I отметила в записках, что на нее произвела впечатление не только очевидная гастрономическая роскошь обеденного стола, но и то, что «весь стол был убран васильками, что было очень оригинально и красиво»[882].

Украшение парадных столов цветами, настоящими и искусственными, со временем стало стандартным дизайнерским ходом. Периодически он подвергался различным модификациям. Когда семья Николая II проводила время на «Штандарте» в Финляндских шхерах, то стол часто украшался «дарами природы».

Service de Table offert en commun par
les propriétaires & le personnel de la Faïenerie
Keller & Guerin à l'Amiral Avellan
Lunéville 1793.

Столовый фаянсовый сервиз. 1893 г. Художник неизвестен

Мемуарист вспоминал, что царская семья часто съезжала на берег «…для прогулок, пособирать ягод, грибов и осенней золотистой листвы, ею гоф-фурьер Ферапонтьев очень искусно убирает царский стол к обедам. Из кирпичных ягод зрелой дикой рябины он устраивает целые нити кораллов, гирляндами которых выписывает затейливые узоры на белоснежной добротной скатерти»[883]. Стол украшался не только ягодами дикой рябины, но и осенней листвой: «Стол красиво убирался цветами, причем в шхерах в осеннее время его украшали всевозможными ягодами и блеклыми, осенних цветов, листьями, что получалось очень необычно и оригинально»[884].

Сервировка столов была весьма плотной, и от присутствующих требовались определенные навыки «маневрирования» среди многочисленных предметов парадных сервизов. Конечно, большая часть потомственного дворянства с детства впитывала как умение вести себя за столом, так и умение пользоваться различными ножами и вилками. Однако за царским столом могли оказаться и выходцы из служилого дворянства, таких навыков не имевшие. Конечно, мельчайшие ошибки в пользовании столовыми приборами моментально подмечались окружающими и «добро-

желательно» озвучивались. В мае 1883 г. на одном из больших обедов обер-гофмаршал Нарышкин громко сказал министру иностранных дел Гирсу: «Но, дорогой мой министр, так нож и вилку не держат»[885]. Фраза была произнесена по-французски, но от этого Александру Карловичу Гирсу, отец которого был бедным почтмейстерским служащим, легче не стало.

С Императорской кухней поддерживали тесные и необходимые связи и другие хозяйственные подразделения Гофмаршальской части. Это совершенно очевидно, поскольку «стол» – понятие комплексное, и надо было не только приготовить, но и соответствующим образом его накрыть. Все необходимое для этого хранилось в специализированных кладовых.

Столовая. Ливадия. После 1911 г.

Дизайн стола. Большой Екатерининский дворец. Царское Село

Сервиз с камеями. Передача бутылочная. 1777 г. Севр. Франция

Предметы Вседневного сервиза

Еще раз подчеркнем, что накрытый стол становился своеобразным произведением искусства: богатый сервиз с императорскими орлами, фамильное серебро, золотые подтарельники, канделябры и огромное количество цветов. На зимних балах использовались как живые цветы, так и искусственные. Живые цветы, как правило, доставлялись из Ропшинских оранжерей. По зимнему времени стоили они очень дорого, хотя и выращивались в «Собственных» оранжереях. Например, в феврале 1851 г. только на один из балов было закуплено живых цветов на 200 руб. сер. 12

букетов искусственных цветов обошлись значительно дешевле, всего в 60 руб. сер.[886]

Судьба у таких хрупких изделий, как царские сервизы, была очень разной. Как и у людей в переломные эпохи. Некоторые из них погибли. Некоторым повезло, и они по сей день выставляются в музейных экспозициях. Другие «эмигрировали». Одну из таких «сервизных историй» описывает в мемуарах американский миллионер Арманд Хаммер, который в 1920-х гг. вывез из России колоссальные ценности. «…Однажды, во время обеда в одной петроградской гостинице мы обнаружили ценнейший банкетный сервиз Николая I, датированный 1825 г. Им пользовались в ресторане, и директор жаловался, что тарелки слишком легко бьются. Я обменял его у директора на большой новый фаянсовый столовый набор, который привел его в восторг.

Дизайн стола. Екатерининский дворец. Царское Село

На дне каждой тарелки была выгравирована царская монограмма и корона. Рисунки на императорской посуде часто выполнялись известными русскими художниками. Колоссальный объем их работы можно представить, если вспомнить, что на каждом предмете известного сервиза Николая II «Птицы», состоявшего первоначального из шести тысяч предметов, было три различных сюжета с изображением птиц. На роспись одного этого сервиза ушло шесть лет»[887].

Конечно, можно упрекнуть делягу Хаммера, обменявшего императорский фарфоровый сервиз на простой фаянс, но, зная реалии тех дней, можно с уверенностью предположить, что если бы не этот обмен, фарфоровый сервиз времен Николая I просто бы банально погиб.

Банкетная посуда хранилась в «Сервизной» кладовой, обслуживавшейся собственным штатным персоналом. Посуду для императорского стола заказывали не только на лучших европейских фарфоровых и стеклянных заводах, но и изготавливали сами. Так, одним из подразделений хозяйственных служб Императорского двора был Стеклянный завод, с 1777 г. он производил стеклянную посуду по заказам Гофмаршальской части Дворцового управления. Именно Гофмаршальская часть была обязана следить за тем, чтобы в сервизные кладовые императорских дворцов регулярно поступали специально изготовленные для них хрустальные сервизы. В конце XIX в. ежегодно для различных императорских дворцов на заводе изготовлялось около 20 000 единиц различной посуды.

Предметы, банкетного сервиза великого князя Константина Николаевича. Петербург.

Императорский фарфоровый завод. 1848 г.

Детская чашка с блюдцем. Фарфоровый завод Дж. Веджвуда.

Начало XIX в. Англия

Некоторые из сервизов, выставлявшихся на императорские столы, имели свою историю. Например, в столовой Коттеджа в дни торжественных приемов выставлялся большой парадный «Собственный сервиз» на 24 персоны. Этот сервиз был изготовлен на Императорской фарфоровой и стеклянной мануфактуре на рубеже 1820 1830-х гг. Первоначально сервиз насчи-

тывал 530 предметов. Однако со временем его постепенно «наращивали», и к концу XIX в. в нем насчитывалось около 800 предметов. Естественно, посуду периодически били. Утраты немедленно восполнялись по образцам, хранимым на заводе. В итоге для этого сервиза изготовили свыше 5000 предметов.

Если говорить о количестве разбитой посуды после каждого из балов, то только один бал и ужин 7 февраля 1851 г. повлек за собой следующие убытки по статье «разбитая и изломанная разная посуда»: по Тафельдекерской части – на 165 руб. 90 коп.; по Мундшенкской части – на 49 руб. 44 коп.; по Кофешенской части на 4 руб. 55 коп.; по Главной кухне – на 28 руб. 97 коп.; по Камер-фурьерской части – на 26 руб. 4 коп. Всего 274 руб. 90 коп.[888]

Тарелки и соусник из сервиза яхты «Цесаревна». Конец 1870-х гг.

Били посуду не только в залах, где накрывались столы, но и на «половинах» Зимнего дворца. 2 февраля 1851 г. в комнатах будущего Александра II «оказалось в битье хрустальных вещей на 23 руб.»[889].

Серебряные сервизы использовались самые разные. Судя по архивным документам, Екатеринославский, Московский и Казанский серебряные сервизы использовались наиболее часто. Эти сервизы подарили Екатерине II провинциальные губернаторы. Ее сын, Павел I, забрал их в собственный дворец.

Были и другие «именные сервизы», изготовленные

на Императорском фарфоровом заводе. По своему качеству и уровню художественных решений эти сервизы не уступали лучшим образцам фарфора Веджвуда, Мейсена и Севра. Известный сервиз «Бабигон» использовался только однажды, в день рождения немецкого императора Вильгельма II в 1912 г. Дважды в 1909 г. использовали «Фиолетовый» сервиз для завтраков. Как правило, «Синий» и «Позолоченный» сервизы использовались для десертов и кофе.

Тем не менее, для пополнения коллекции фарфора в Александровском дворце ежегодно на Императорском фарфоровом заводе заказывались новые сервизы. Это было связано с тем, что при пользовании сервизами происходили неизбежные утраты. Посуду били и за столом, и на кухне, а сервизы должны были выглядеть безупречно и быть в полном комплекте.

Стеклянный сервиз. Императорский стеклянный завод.

Конец XVIII в.

В начале XX столетня серебряные канделябры по-прежнему ставили на стол. Что являлось данью традиции, поскольку в это время уже предпочитали использовать электрическое освещение. Некоторые из «исторических» канделябров переделали под электрическое освещение.

Тщательно подбиралось музыкальное сопровождение к трапезе. Музыка должна была звучать не только приятно, но и «по поводу», и «к месту». Чтобы обозначить эти «по поводу» и «к месту», печатались

музыкальные меню, которые прилагались к меню гастрономическим. Например, на императорской яхте «Штандарт» музыкальная программа 22 июля 1912 г. была составлена следующим образом: марш «Старый егерь»; вступление к опере «Наполеон и Репнин при Аустерлице» Армсгеймера; вальс Штрауса «В наших краях»; «Фантазия» из мотивов балета «Лебединое озеро» Чайковского; «В горах» Грига.

Прислуга, одетая в ливреи, должна была работать «как часы». Следует заметить, что официанты для работы за императорским столом отбирались по росту, чистоплотности, ловкости и приятной внешности. Одетые в богато расшитые ливреи, они рассматривались как роскошное дополнение к богатому и разнообразному столу.

Бабигонский сервиз. Тарелка с видом террасы Монплезира Императорский фарфоровый завод. 1823–1824 гг. ГМЗ «Петергоф»

Приготовленные блюда подавали на стол императорской чете их личные камердинеры, тем, в свою очередь, эти блюда передавали официанты. Они были одеты в церемониальную ливрею, белый галстук, перчатки и специальную обувь с нескользкими подошвами. От официантов требовались сильные руки и ноги, поскольку они регулярно участвовали «в гонках» по коридорам дворца с подносами в руках. Их долж-

ность являлась престижной, поскольку они обслуживали императорскую семью и лично царя.

Блюдо с крышкой Вседневного сервиза

Только квалифицированным официантам с безупречной репутацией позволялось прислуживать непосредственно царской семье. К каждому члену семьи был приставлен свой официант. Они переезжали с семьей из дворца во дворец, занимаясь исключительно своим делом.

Однако сложившаяся при императорских дворцах система чинопроизводства прислуги приводила к тому, что у царского стола оказывались в обслуге весь-

ма пожилые люди. Прислуга переходила «по наследству» от одного императора к другому. Этих людей знали с детства, и им прощались промахи, естественные для их возраста. Иногда промахи приходилось терпеть, сцепив зубы. Например, в январе 1902 г. во время большого званого обеда в Зимнем дворце лакей, накладывавший рыбу с блюда императрице Александре Федоровне, внезапно упал, вывалив рыбу на ковер и платье императрицы. Все были в смятении. Лакей выбежал из зала и вернулся вновь с новым блюдом, но часть рыбы оставалась лежать на ковре неубранной, и несчастный лакей вновь упал, поскользнувшись на рыбе. Это было уже слишком, и, несмотря на строго церемониальный характер трапезы, все просто «легли» от гомерического хохота.

М. Зичи. Парадный обед в Концертном зале Зимнего дворца по случаю визита Вильгельма I. 1873 г.

Официанты и лакеи были самыми информированными при Дворе людьми, поскольку их по привычке не замечали, а вино развязывало языки. Министры не гнушались интересоваться у официантов и камердинеров мнением царя по тем или иным обсуждавшимся во время трапезы вопросам.

Во время «официальных» завтраков и обедов императоры не столько ели, сколько работали. Поэтому даже расстановка столов определялась заранее, с учетом специфики этой работы. «Работа» императо-

ров на балах и во время официальных трапез была традиционной частью их профессиональной деятельности. Эта практика приобретает подобный характер еще в XVIII в. Мемуаристка В.Н. Головина вспоминала такую «работу» будущего Александра I следующим образом: «Бал, всегда очень оживленный, продолжался до ужина, подававшегося в той же зале, где играли спектакль. Большой стол ставился посреди залы, а маленькие столы в ложах.

Великий князь и его супруга ужинали на ходу, принимая своих гостей в высшей степени любезно. После ужина бал возобновлялся и заканчивался очень поздно».

Иногда такая «работа» приобретала характер «высшего пилотажа», оставляя после себя легенды. Та же В.Н. Головина так описывала ужин «поздней» Екатерины II следующим образом: «Объявили, что подан ужин. Императрица, никогда не ужинавшая, прогуливалась по комнатам и затем уселась за нашими стульями. Я сидела рядом с графиней Толстой. Она кончила есть и, не поворачивая головы, отдала свою тарелку, и была очень удивлена, увидав, ее приняла прекрасная рука с великолепным бриллиантом на пальце. Графиня узнала императрицу и вскрикнула.

– Разве вы меня боитесь? – сказала ей та.

– Я смущена, что отдала вам тарелку, – ответила

графиня.

– Я хотела помочь вам, – отвечала императрица и стала шутить с нами по поводу пудры, сыпавшейся с наших шиньонов на плечи».

В Александровском дворце Царского Села столы для официальных завтраков устанавливались в Полукруглом зале. Существовали два основных варианта размещения гостей. Они зависели от повода к официальной трапезе или от подбора гостей. Круглые столы, за которыми сидели от 10 до И человек, устанавливались, когда царь хотел большего контакта и возможности для бесед со своими гостями. В этом случае царь переходил от одного стола к другому, присаживаясь на минуту на оставленный для него свободный стул. Это позволяло гостям говорить, что они завтракали вместе с царем.

Длинные полукруглые столы использовали на больших официальных приемах. Размещение за такими столами было жестко формализовано. Огромное значение придавалось нюансам, мало понятным посторонним: возраст, влияние, прямая или боковая ветви семейного древа и т. д. Естественно, это создавало достаточно формальную обстановку за столом, когда решающую роль играли не взаимные симпатии, а этикет и правила вежливости.

Во время традиционных парадных завтраков, на-

пример на ежегодные дни рождения, при рассаживании гостей за столами формальностей соблюдалось меньше. Поскольку гости были примерно одного уровня, то и рассаживались они за круглыми десятиперсонными столами сами. А поскольку столы неизбежно стояли ближе или дальше от царского стола, то начиналась борьба честолюбий за место за столом, ближайшим «к царям». А.А. Половцев с иронией упоминает, как во время традиционного завтрака в Аничковом дворце в честь дня рождения Александра III начиналось «забавное протискивание тех, кои желают завтракать поближе к их величествам».[890]

Штоф для водки

Перед началом обеда или завтрака холодные закуски подавались в соседний Портретный зал или

иногда в Малую Библиотеку Александровского дворца. Их либо выставляли на отдельный стол, либо официанты разносили на подносах. Они носили традиционный характер и служили для того, чтобы закусить выпитую рюмку водки. Как правило, это были разнообразные копчености, грибы, салаты, икра.

Гостей к столу сопровождали лакеи. Каждому из гостей вручалась «схема» стола или просто указывалось его место за столом. Музыканты располагались в смежных комнатах, услаждая слух гостей. Первым за стол садился царь.

Николаю II подавали те же блюда, что и остальным гостям. С детства его приучили есть самые простые блюда, и, как правило, он не вмешивался в составление своего меню. Его меню составлялось должностными лицами Двора и поварами, хорошо изучившими его вкусы.

Пища для императрицы Александры Федоровны готовилась и подавалась отдельно. Это связано как со специальными диетами, предписанными ей докторами, так и с тем, что она была вегетарианкой. Кроме этого императрица строго следовала церковным постам.

Вне зависимости от повода и «уровня стола» существовал незыблемый порядок тостов. Первый тост всегда произносили за здоровье императора и только

после первой перемены блюд. Если на обеде или ужине присутствовал император, то он произносил тост за здоровье хозяйки дома[891].

Николай II за столом с офицерами «Штандарта». Финляндские шхеры. 1913 г.

Со временем, по мере накопления опыта, российские монархи вырабатывали свои приемы и тактику

«работы публики» (собственное выражение Николая II) во время обедов и ужинов. Ими учитывались даже особенности «топографии» тех или иных императорских резиденций. Так как гости Зимнего дворца ужинали в нескольких залах, то император последовательно обходил эти залы, подсаживаясь за столы, для того чтобы побеседовать с кем-либо из гостей. Конечно, во время этих светских бесед ничего серьезного не обсуждалось по определению, но сам факт беседы с императором очень много значил для такой ярмарки тщеславия, как большие императорские балы.

Николай II и цесаревич Алексей

Практика подобной «работы» первых лиц империи во время трапез восходит к временам Екатерины II и Павла I. Все последующие императоры ее устойчиво воспроизводили, «работая за столами» во время дворцовых завтраков и обедов. Военный министр Д.А. Милютин, описывая ужин на 2 тысячи кувертов во вре-

мя большого бала в Зимнем дворце в ноябре 1866 г., упоминал, что столы размещались в нескольких залах, «в Гербовом, где на эстраде поставлен был царский стол, в Георгиевском, Александровском и других, прилегающих к ним. Сам Государь не садился, а как хозяин обходил столы и разговаривал с некоторыми из гостей»[892]. Многократный свидетель подобных ужинов А.А. Половцев записал в своем дневнике 23 января 1886 г.: «…Против нас гр. Воронцова оставляет пустое место… для императора, который во время ужина обходит многочисленные столы…»[893]. Примечательно, что череда дворцовых залов, где ставились круглые столы для ужина, могла включать в себя и «лестницы». В буквальном смысле. Так, в январе 1887 г. А.А. Половцев записал в дневнике: «Бал в Концертном зале. Играю в вист… Ужинаю на лестнице с милейшею Шиповою»[894]. Под «лестницей» мемуарист имел в виду большие площадки на Иорданской лестнице Зимнего дворца, где во время «Больших» зимних балов, на которые приглашали до 2000 человек, также накрывались столы.

Как уже упоминалось, столы для ужинов после балов ставились и в залах Эрмитажа. Напомним, что до 1917 г. существовало четкое разграничение на жилой Зимний дворец и здание Эрмитажа, построенное при

Николае I. Эрмитажные балы проводились не столь многолюдно, как Концертные (так назывались балы, проходившие в Концертном зале Зимнего дворца), поэтому была возможность использовать эрмитажные залы без ущерба для уникальных живописных полотен. В Петровской галерее обычно играли в карты, а ужинали «в отделении французской школы»[895].

В Эрмитаже ужинали не только после балов, но и после спектаклей в Эрмитажном театре. В 1899 г. в Эрмитажном театре, впервые после 1866 г., показали балет «Сон в летнюю ночь». Балет был превосходным, а по его завершении в Гербовом зале накрыли ужин за «круглыми десятикувертовыми столами при звуках чересчур оглушительной музыки»[896].

Семейная трапеза

Кроме торжественных приемов пищи, цари ели и «просто так». На простых семейных трапезах этикет соблюдался также довольно жестко. Поэтому детей начинали периодически приглашать ко взрослому столу только с 8-10 лет. До этого времени приглашения ко взрослому столу носили эпизодический характер и, как правило, малышей сопровождал кто-то из их воспитателей. Одна из фрейлин императрицы Александры Федоровны вспоминала: «В самом раннем возрасте дети начали привыкать завтракать с родителями, даже если за столом, помимо придворных,

присутствовал кто-то из гостей. Несмотря на свой юный возраст, они прекрасно вели себя за столом и без труда могли поддерживать разговор с посторонними»[897].

Родители радовались, когда маленькие дети вели себя как должно. Александр III в письме к жене (9 мая 1884 г.) отмечал, что «Мишкин сам пришел к завтраку, был очень умен и ел хорошо». «Мишкин» – великий князь Михаил Александрович, в 1884 г. ему было 7 лет[898].

Домашний чай. Императрица Мария Федоровна и великая княжна Ольга Александровна. Аничков дво-

рец. 1898 г.

Дети буквально рвались за «взрослый стол», и родители пользовались этим, решая свои педагогические задачи. В том же мае 1894 г. Александр III писал жене: «Как я обещал Ники и Жоржи, что по субботам они будут обедать со мной, то мы вчера обедали втроем, и Жоржи страшно зол на Ники, которому разрешено есть пирожки и огурцы, а ему – нет»[899].

Естественно, поведение детей жестко контролировалось их воспитателями, и обычные детские шалости за столом служили поводом для «разбора полетов» на детской половине. Кузина Николая II, вспоминая свои детские годы, писала: «Мы имели право отвечать на заданные вопросы, но не принимать участия в беседе. Между переменами блюд мы должны были класть кончики пальцев на край стола и сидеть очень прямо; если мы забывали, то нам немедленно об этом напоминали: «Мария, держите спину» или «Дмитрий, снимите локти со стола»… Стулья, неудобные и высокие, имели сиденья из темной красно-коричневой кожи и большие монограммы на спинках»[900].

Во время семейных обедов соблюдались определенные правила. Официанты подавали блюда по старшинству, сначала императорской чете, а уже затем всем остальным. При Дворе было не принято,

есть поспешно, это считалось дурной манерой, и съедать все, что положено на тарелку. Детям подавали в последнюю очередь, когда старшие уже заканчивали есть. Поэтому дети периодически выходили из-за родительского стола полуголодными. Но дети «никогда не позволяли себе зайти украдкой в буфет и попросить бутерброд или булку. Подобные вещи просто не делались»[901]. Об этом упоминает в своих воспоминаниях младшая сестра Николая II. Впрочем, в истории про «полуголодных» царских детей верится с трудом.

Примечательно, но запрет на «кусочничество» действительно был положен за правило еще при Екатерине II. Екатерина, забрав у сына своего первого внука Александра, а затем и Константина, воспитывала их сама. Систему воспитания, запечатленную в написанной собственноручно «Бабушкиной азбуке», она строила на ценностях века просвещения. Поэтому в «Бабушкиной азбуке» категорически запрещалось как перекармливать внуков, так и кормить их вне стола в неположенное время.

Правда, начиная с потомства Александра II, дети могли из «Собственных» сумм докупать себе различные сладости. Например, сын Николая II, цесаревич Алексей, регулярно покупал «на свои» шоколад и леденцы фирмы «Борман», шоколад из магазина «Балле» и карамель «от Абрикосова». В конце 1916 г. це-

саревич стал покупать для себя и кофе[902].

Самые маленькие члены семьи Романовых ели в своих комнатах. Периодически детские трапезы посещали родители и бабушки с дедушками. Николай I был любящим дедом множества внуков и внучек. И он всегда находил время для них. Более того, он весьма ценил это время, поскольку мог на несколько минут «отключиться» от бесконечной череды дел, ожидавшей его за дверью детской. Одна из мемуаристок в декабре 1854 г. описывала, как Николай I кормил внучку Марию Александровну: «Император пришел кормить ее супом, как он это делает почти каждый вечер. Вот сюжет для исторической картины: румяный, улыбающийся ребенок в лентах и кружевах на высоком стульчике, и рядом самодержец с суровым и строгим профилем, вливающий золоченой ложечкой суп в этот розовый улыбающийся ротик»[903].

Младшая сестра Николая II, великая княгиня Ольга Александровна, вспоминая свои детские годы, подчеркивала, что по ее впечатлениям царские дети «питались очень просто. К чаю подавали варенье, хлеб с маслом и английское печенье. Пирожные мы видели очень редко. Мне нравилось, как варят кашу… На обед чаще всего подавали бараньи котлеты с зеленым горошком и запеченным картофелем, иногда ростбиф… Всех нас воспитывали одинаково: ели мы

все, что нам давали»[904]. Примечательно, что дети за столом могли за обедом выпить бокал вина, если его предписывали врачи. Так, дочери Николая II могли на обед выписать бокал вина «Сен-Рафаэль».

В пригородных резиденциях у царских детей были свои «игровые зоны», где, среди прочего предусматривалась и возможность организации детских трапез. Как правило, столы для детей накрывали на так называемых «Фермах». Эта практика сложилась еще в период детства Александра I и воспроизводилась вплоть до начала XX в. Кузина Николая II, вспоминая свое детство, писала: «…Около Большого Екатерининского дворца располагался отдельный участок сада, который для детей был отличной игровой площадкой, он имел мягкий уклон в сторону пруда, на котором было много небольших островков, где стояли беседки, киоски и храмы. Один такой игрушечный домик представлял собой крестьянскую усадьбу в так называемом русском стиле. Она была построена императором Александром для сестры моего отца, герцогини Эдинбургской (позднее – герцогиня Саксен-Кобургской). В этом небольшом домике были две комнаты, кухня и столовая, со всем необходимым – посудой и кухонной утварью. Небольшая веранда была скрыта в зарослях барбариса и сирени, ветви которой лезли в окна. Перед домом были проложены игрушечные же-

лезнодорожные пути с туннелями и столбами, а чуть дальше мои дяди развлекались как дети тем, что построили крепость из красных кирпичей с небольшим мостом посредине»[905].

Любопытно проследить, как менялось время официальных и семейных трапез при Императорском дворе. Естественно, что определенное время трапез существовало всегда, поскольку Императорской кухне приходилось кормить множество людей. Но вплоть до конца XVIII в. это было относительно «плавающее» время, подстраивавшееся под индивидуальный «график» каждой из царствующих персон. Например, известно, что императрица Елизавета Петровна предпочитала по разным причинам вести вечерне-ночной образ жизни. Поэтому под эту ее особенность подстраивалась и Императорская кухня (по аналогии можно вспомнить и ночные трапезы Иосифа Виссарионовича).

Со времен Екатерины II формируется традиция ранних завтраков. Этой же практики придерживались Павел I и Николай I, «рабочий день» начинался ранним утром. Привычку к ранним завтракам буквально «вбивали» царским детям, поднимая их в 6–7 часов утра и через полчаса после «подъема», накрывая стол для завтрака.

Со временем сложилась практика двух завтраков.

Первый завтрак подавали императору перед началом его рабочего дня, а вторым завтраком назывался фактически обед, который со второй половины XIX в. начали подавать в 13 часов.

Первый завтрак носил чисто семейный характер, когда за столом присутствовала только царская семья или приглашались близкие к императорской семье люди. Фрейлина двух императриц М.П. Фредерике вспоминала, что 1 июля 1849 г., в день рождения императрицы Александры Федоровны, «первый завтрак проходил всегда семейно. Ставился посреди кофейного стола именинный пирог, так называемый «Баумкухень», украшенный цветами и восковыми свечами; вокруг пирога горело столько свечей счетом, сколько минуло лет виновнику торжества, а по середине горела большая свечка, представлявшая наступающий год. Все семейство приходило с поздравлением и подарками, и было еще веселее и радушнее, чем обыкновенно»[906].

Прислуга будила царей ударом деревянного молоточка в дверь. При Николае II утренний завтрак подавался каждому в собственные апартаменты на выбор: кофе, чай, шоколад, масло, ветчина, яйца, бекон. Император завтракал около 9 часов утра у себя в кабинете. Императрица Александра Федоровна завтракала у себя в спальне и часто в постели. Дети пили чай

в детской. Всем кроме разных сортов хлеба традиционно подавались горячие калачи, завернутые в подогретые салфетки. «Московские» горячие калачи очень любила императрица Александра Федоровна.

В обычные, непраздничные, дни первый завтрак мог носить и «рабочий характер», когда за царским столом могли сидеть врачи, которые проводили ежеутренний осмотр императора (речь идет о Николае I), или министры, приглашенные к утреннему докладу.

Второй завтрак, подававшийся в 13 часов, приобрел характер публичной, официальной трапезы, на которую в обязательном порядке приглашался дежурный флигель-адъютант, но могли быть приглашены и старшие дети. Если же день был «присутственным», например, в этот день отмечался день рождения или тезоименитство кого-либо из императорской семьи, то на завтрак собирались уже десятки или сотни приглашенных. Судя по мемуарным свидетельствам, относящимся к началу 1850-х гг., обычай второго завтрака начал формироваться при Дворе Николая I[907]. Видимо, это связано с тем, что первый завтрак был относительно ранним. Сначала второй завтрак подавали в 12 часов, а несколько позже его сместили на 13 часов.

При Николае II в 13 часов сервировался стол для общего завтрака. Он начинался с закуски. Закусоч-

ный стол устанавливался отдельно от стола, на котором накрывался завтрак. На закусочном столике, наряду со спиртным, стояли тарелочки с икрой, балыком, селедкой, вареным мясом, маленькими сандвичами. Также на закусочный стол ставили два-три горячих блюда. Это могли быть сосиски в томатном соусе, горячая ветчина и драгомировская каша.

Затем, также для закуски, подавались яйца или рыба, мясо белое или темное, овощи, компоты, фрукты и сыр. Под это выпивались обязательные одна-две рюмки, все спиртное стояло тут же, рядом с закусочным столиком. Каждый выбирал напиток по собственному вкусу. Пили и закусывали стоя.

Затем все следовали к столу, на который подавалось три блюда. Завершалась трапеза кофе. Это был первый «официальный» прием пищи, когда семья могла собраться вместе, когда на завтрак могли быть приглашены посторонние люди и родственники.

Иногда с этими завтраками были связыны забавные истории. Например, в 1913 г., во время перехода на колесной яхте «Александрия» из Ревеля в Петергоф, состоялся высочайший завтрак. Получалось так, что яхта должна была прийти Петергоф, когда высочайший завтрак еще должен продолжаться. С придворной точки зрения это было безусловное ЧП, поскольку ранним прибытием яхты нарушалась неко-

торая церемонность трапезы: «Поэтому адмирал послал меня на мостик сказать командиру, капитану 1-го ранга Фалку, чтобы он взял мористее, и тем бы продолжил время перехода, дав завтраку время кончиться»[908].

Первоначально время обеда в императорских резиденциях четко не фиксировалось. Леди Димсдейл упоминает, что при Екатерине II обед подавался в час дня. В 1826 г. царский обед начинался между половиной третьего и без двадцати минут четыре пополудни. В «Положении» от 26 октября 1833 г., разработанном обер-гофмаршалом К.А. Нарышкиным при участии императора, пунктом № 3 определялось: «Время обедов назначать в 4 часа, а для ужинов в 10 часов»[909].

В последующие царствования время обеда передвинули на более поздние часы, и обед со временем начал превращаться в ужин, при этом термин «ужин» полностью вышел из употребления. При Александре II время начала обеда сместилось на 18 часов. Именно на это время ориентировался народоволец С. Халтурин, когда поджигал бикфордов шнур в подвале Зимнего дворца в феврале 1880 г.

При Александре II в традиции дворцовых трапез появилась одна особенность, устойчиво воспроизводимая в период его царствования. Официальные, пу-

бличные трапезы, завтрак и обед, продолжались ровно 50 минут, и ни одной минутой меньше или больше. В то же время император требовал непрерывной подачи блюд. Для быстроты сервировки применяли грелки с кипятком. Очередную перемену приносили за двадцать минут до подачи на серебряном блюде и ставили на паровую грелку. Ритмичность в пятьдесят минут соблюдалась, но соусы погибали.

В последующие царствования непременных 50 минут уже строго не придерживались. За столом могли находиться ровно столько, сколько требовала ситуация. При Николае II обеды могли продолжаться до полутора часов. Несколько видоизменилась и схема подачи блюд, точнее, обслуживания обедающих. Ранее лакей сам накладывал порцию на тарелку, ожидая кивка головы: «Хватит». Но впоследствии император Александр II стал брать с блюд сам, ему стали подражать, и прежний обычай стал меняться.

Во второй половине 1880-х гг., при Александре III, время обеда сместили на 8 часов вечера, окончательно заменив «обедом» традиционный ужин. Мемуаристы немедленно отметили эти изменения при Дворе (12 января 1887 г.): «Великая княгиня (Ольга Федоровна) осуждает заводимый вновь обычай ужинать поздно и поздно ложиться спать…»[910].

Обеды, как и завтраки, делились на торжественные

и семейные. Торжественные обеды, например по случаю свадеб, начинались с молитвы. Царский духовник вставал из-за стола и, повернувшись к иконам, читал нараспев. Остальные творили молитву молча.

При Николае II поздний, в 8 часов вечера, обед стал уже традиционным и привычным. Это был второй «официальный» прием пищи. Обед начинался супом с пирожками или гренками с сыром; затем подавали рыбу, жаркое (дичь или кур), овощи, сладкое, фрукты и кофе. Если завтрак по традиции продолжался 50 минут, то обед мог продолжаться дольше. По крайней мере, на «Штандарте», «под разговоры» и морские байки обед мог продолжаться не менее 1 часа 20 мин. Любопытно, что поздний императорский обед, начинавшийся в 20 часов, мемуаристы по привычке именовали ужином.

В Зимнем дворце в череду комнат на половине императриц обязательно входили столовые. Одна или две. На половинах императоров и их детей столовых не было. Это свидетельствовало о том, что центром семьи считалась именно императрица, на ее половине во время обеда собиралась вся семья.

В Александровском дворце Царского Села, в левой половине которого жила семья Николая II, постоянной столовой не было. Это устраивало царскую семью, поскольку, по свидетельству мемуаристки, «Государь

не любил обедать в одном и том же помещении, поэтому обеденный стол несли в ту комнату, в которой ему хотелось потрапезовать»[911]. Официальные обеды сервировали в Большом Царскосельском дворце.

Обед, как часть официальной, публичной жизни императорской четы отличался тем, что на трапезу не только приглашались разные лица, но иногда императорская чета могла выехать на обед к кому-либо из своих подданных. Например, так было в Крыму, когда царская семья периодически обедала на любимом «Штандарте», стоявшем у стенки в Ялте. «… Вскоре их величества начали раз в неделю обедать в кают-компании «Штандарта», причем принимали самый простой стол, который готовил наш вольнонаемный повар Михаил Захарович… Это был отличный кулинар, а, главное, подавал так, как жарил, без всяких мудреных ухищрений и украшений, когда, случается, не угадаешь, что подано. Закуски подавались в коридоре, кругом машинного люка, и государь более всего любил простые зажаренные на сковородке пельмени. Чаще всего в меню были флотские щи из кислой капусты и хороший бараний бок с кашей. Единственное, что присылали из дворца, – это «Абрау-Дюрсо», шампанское Удельного ведомства, и фрукты, особенно когда осенью начинался прекрасный ливадийский виноград»[912].

Обед на императорской яхте сопровождал привычный парадный антураж. Например, во время обедов на яхте императрица любила послушать оркестр балалаечников. Судя по воспоминаниям старшего офицера «Штандарта» Н.П. Саблина, «как это ни удивительно, императрица очень любила русскую балалайку». Этот же мемуарист, наряду со многими другими, вспоминает, что императрица Александра Федоровна обязательно выходила к ужину «при параде», в открытом вечернем платье, усыпанная драгоценностями. Ряд авторов утверждает, что во время войны стол царской семьи стал гораздо скромнее, и вина к столу не подавали совершенно. Исключение делалось только в тех случаях, когда бывали приглашенные к столу, а приглашенные были постоянно.

Как и второй завтрак, поздний обед часто носил характер особо торжественной трапезы. Уровень торжественности мог быть очень разным: от «дипломатических» официальных обедов до почти семейных обедов с офицерами «Штандарта», по окончании плавания. «…Последний обед был очень торжественен….После чего государь осушил свой бокал до дна, что сделали и все мы. Вообще, по-видимому, в интимном кругу у государя был обычай поздравлять, скажем, только таких приближенных к нему лиц, как гофмаршал или флаг-капитан с днями их ро-

ждений или именин, поднося бокал ко рту и выжидая, пока поздравляемый встанет. Когда это лицо вставало, то государь делал ему без слов приветственный знак и выпивал свой бокал до дна, что делал и виновник этого маленького торжества. Дамы, конечно, не вставали, но зато все мужчины их приветствовали, со всего стола»[913].

Семейные обеды проходили гораздо скромнее, что, впрочем, не отменяло декольтированного платья императрицы Александры Федоровны и не менее обязательных драгоценностей. Но обеды на личной даче Николая II (Нижней даче в петергофской Александрии) запомнились современникам тем, что они обедали в такой маленькой, узкой и тесной столовой, что «лакеи с трудом протискивались за стульями»[914].

Говоря о времени обеда, упомянем, что у детей был свой распорядок приема пищи. Отличался он от взрослого «расписания», как раз временем обеда, который при Александре III начинался в 17.30[915], поскольку для детей сохранялся обязательный «нормальный» ужин.

Когда началась Первая мировая война, и Николай II в августе 1915 г. отъехал в Ставку, то там сложился свой церемониал трапез. В Ставке также соблюдались два «официальных» приема пищи, только не-

сколько смещенных по времени: в 12.30 подавали завтрак, в 19.30 – обед.

В Ставке за столом царя был «постоянный» и «переменный» состав сотрапезников. Всего за столом, как правило, присутствовало 25–30 человек. «Переменных» должностных лиц приглашали к столу императора 4–8 раз в месяц.

Обеденный зал в Ставке. Могилев. 1915 г.

К «постоянным» сотрапезникам относился министр Императорского двора В.Б. Фредерике, Дворцовый комендант В.Н. Воейков, лейб-медики С.П. Федоров и

В.Н. Деревенко, протопресвитер армии и флота Г. Шавельский и начальники иностранных военных миссий. Всех участников трапезы, вне зависимости от того, были они «постоянными» или «переменными», приглашали за стол чиновники Гофмаршальской части. Один из мемуаристов вспоминал: «Хотя гофмаршал сразу же объявил мне, что государь повелел всегда приглашать меня к столу, тем не менее, перед каждым завтраком и обедом ко мне являлся скороход Высочайшего двора Климов с сообщением: «Его величество просит вас пожаловать к завтраку «или «к обеду». Так же было и со всеми прочими»[916].

Процедура коллективного завтрака и обеда в Ставке сложилась достаточно быстро. Официальные завтраки (в 12.30) были ежедневными, а официальные обеды накрывались только периодически.

Как правило, во время официальных завтраков Николай II входил в зал, где в ряд, по рангам выстраивались все приглашенные, и коротко кланялся всем. Затем царь обходил присутствующих, здоровался, иногда заговаривал и задавал вопросы. При этом он смотрел собеседникам прямо в глаза[917].

Николай II. Проба из солдатского котла на фронте. Октябрь 1915 г.

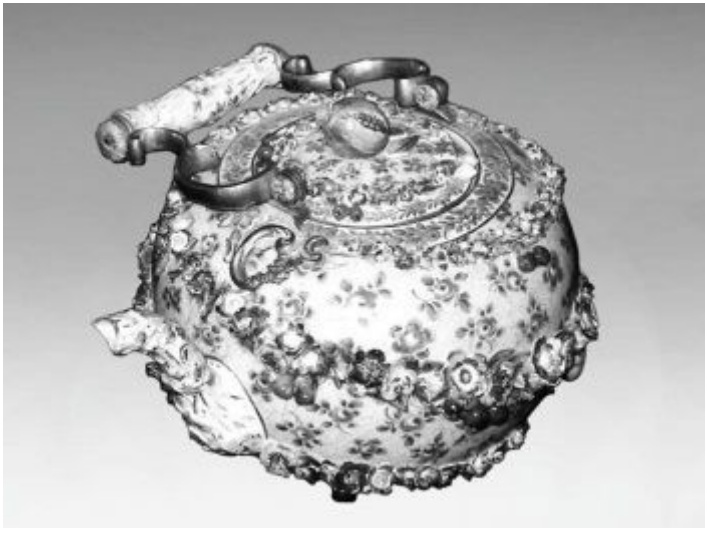
Собственно трапеза начиналась с того, что император направлялся в столовую и шел прямо к закусочному столу. За ним входили великие князья и прочие приглашенные. Николай II наливал себе и иногда старейшему из великих князей рюмку водки. Выпивал ее и, закусивши чем-нибудь, обращался к своим гостям:

«Не угодно ли закусить?». После этого все приближались к столу, уставленному разными холодными и горячими, рыбными и мясными закусками. Каждый брал себе на тарелку, что ему нравилось – пьющие выпивали при этом водки – и отходили в сторону, чтобы дать место другим. Царь, стоя с правой стороны стола, около окна, продолжал закусывать. Иногда он выпивал вторую рюмку водки.

В это время гофмаршал каждому указывал на карточке место, которое он должен занять за столом[918]. Здесь тоже были свои правила. Николай II всегда сидел посередине широкой стороны стола. Если в Ставке присутствовала императрица Александра Федоровна, то она всегда сидела слева от царя. Напротив царя сидел министр Двора В.Б. Фредерике. На этой же стороне сидели приглашенные из «переменного» состава. Если в Ставку приезжал кто-либо из великих князей, их сажали на «царскую» сторону стола.

Завтрак обыкновенно состоял из трех блюд и завершался кофе. Обед – из четырех блюд (суп, рыба, мясо, сладкое), фруктов и кофе. Когда приносили кофе, царь произносил: «Господа, можно курить». В это время император мог накоротке переговорить с кем-либо из гостей. После завершения трапезы все выходили в зал и выстраивались в ряд. Николай II вновь проходился вдоль ряда гостей, разговаривая и прощаясь.

Надо заметить, что не все были довольны качеством приготовления блюд в Царской Ставке: «Если принять во внимание затрачивавшиеся суммы, то царский стол оставлял желать много лучшего, причем особенным безвкусием отличались супы.



Коробка для сахара. Середина XVIII в. Англия Чайник. Фарфор. Мейсен. XVIII в.

Более избалованных он не удовлетворял. Профессор Федоров был прав, когда он называл князя Долгорукова «Ни к черту негодным гофмаршалом»»[919].

Пятичасовой чай подавался в личных апартаментах. Эта традиция вошла в обиход при Императорском дворе со второй четверти XIX в. и сохранялась вплоть до 1917 г. Последняя императрица Александра Федоровна, воспитанная в Англии при Дворе ее бабушки, королевы Виктории, традицию пятичасового чая соблюдала совершенно «железно». В семье по-

следнего императора сложились свои традиции пятичасового чая. По воспоминаниям А.А. Вырубовой: «Чай подавался в кабинете императрицы, куда вносили круглый стол. Перед прибором Николая II ставили тарелку с горячим калачом и длинной витой булкой, покрытую салфеткой, тарелку с маслом и серебряный подстаканник. Перед императрицей стояла серебряная спиртовая машинка, серебряный чайник и несколько тарелочек с печеньем. В первую и последнюю неделю Поста масло не подавалось, а стояла тарелка с баранками, сайкой и две вазочки очищенных орехов.

Николай II и Александра Федоровна за чашкой чая

Царь намазывал кусок калача маслом и медленно выпивал стакан чая с молоком. Молоко и сливки были «свои». Их даже во время плавания «Штандарта» доставлял конвойный миноносец из Царского Села или Петергофа. Сливок царь не пил. Затем, закурив папи-

росу, читал телеграммы и газеты»[920].

Среди прочего, к чаю подавали подсушенный пшеничный хлеб, английские бисквиты. Торт, пирожные и конфеты подавались, но довольно редко.

Чай подавали в пять часов вне зависимости от того, где находился царь: в поезде или на яхте. Спустя много лет, мемуаристы, ранее блестящие флотские офицеры, с глубокой ностальгией вспоминали совместные трапезы с императорской семьей: «Все игравшие сели за большой стол, кто где хотел, подали чай в большом чайнике и очень большой бульотке, и государь сел против них и стал всем разливать чай, спрашивая, кто как любит, покрепче или нет. И когда кто-либо хотел еще стакан, царь опять наливал, а государыня передавала через соседей. Кроме печений и фруктов не было ничего, а на закусочном столе стояли преаппетитные сандвичи и напитки, но государь сам не взял ничего и никому не предложил. И, за все наши плавания, подобный чай подавался каждый вечер, и точно так же, как и вино, и сандвичи, но чай пили, а до напитков никто никогда не дотрагивался, кроме гофмаршала, графа Бенкендорфа, который поздно вечером поднимался в столовую и всегда съедал сандвичей и выпивал вина. После чая их величества вышли на верхнюю палубу посмотреть, как охранные миноносцы светят кругом яхты, и государыня неза-

метно сунула в руку вахтенного начальника горсть печений и конфет. Это бывало всякий раз после вечерних игр…»[921].

С учетом того, что на «Штандарте» во время краткосрочных «отпусков» Николая II царила почти домашняя обстановка, то на пятичасовой чай «никто не приглашался специально, а просто, кто находился в это время на верхней палубе, того и просили в рубку, а княжны тащили за рукава, без всякого стеснения, кого только находили наверху»[922]. Мемуаристы в один голос упоминали о том, что за чаем, «Государь пил два стакана, в подстаканниках, обязательно с молоком, и ел свежие булки с отличным маслом с царскосельской или петергофской фермы»[923].

Очень редко семейный пятичасовой чай превращался в публичное действо. Это могло быть в день рождения императрицы Александры Федоровны (жены Николая I), когда в петергофский парк Александрию свободно запускались кадеты, которым разрешалось наблюдать сквозь окна Коттеджа за семейным чаепитием царской семьи. При этом, шторы на окнах специально оставались поднятыми.

Чаепитие в теннисном домике. Ливадия. 1914 г.

Другим вариантом официального пятичасового чая при Николае I был так называемый «военный чай». Французский живописец О. Берне отметил этот факт в своих записках: «10 июля 1842 г. вечером первого дня в саду был устроен так называемый военный чай, на который императрица пригласила высших офицеров»[924].

Вплоть до времени царствования императора Александра II при Императорском дворе был и ужин. Император Павел I, стремившийся ввести строгую регламентацию в придворную жизнь, первым потребовал неукоснительного соблюдения застольного церемониала. При грозном императоре ужинали в 21 час.

По свидетельству современников, ровно в 9 часов вечера двери из внутренних апартаментов растворялись, и императорская фамилия вступала в Столовый зал. Ужин проходил по строго определенному регламенту. Приглашенные рассаживались только на заранее определенные места. Императрица Мария Федоровна всегда занимала место по левую руку от супруга; справа от императора садился наследник или его жена, великая княгиня Елизавета Алексеевна. Напротив, его любимый собеседник граф А.С. Строганов. За каждым стулом, впереди стоявших вдоль стены придворных лакеев, располагался паж, за столом императора – два камер-пажа в малиновых кафтанах. Каждый паж держал по тяжелой серебряной тарелке, обернутой в салфетку. Хотя сам император был неприхотлив в еде, но в данном случае важен был статус «царского стола», и за плохо подготовленный ужин он мог объявить «Высочайшее неудовольствие», что было чревато весьма неприятными последствиями. Однажды недовольный обедом император отправил гофмаршала графа И.А. Тизенгаузена[925] с несколькими придворными служителями из Царского Села в Петербург пешком.

Чаепитие на Ферме. Ливадия. 1914 г.

Блюда в таком изобилии следовали одно за другим, что, как вспоминал один из участников этих застолий, «не то, чтоб разговаривать, а едва доставало времени отведать кушанья». Но когда император Павел I бывал в хорошем расположении духа, он непринужденно шутил и беседовал с гостями. При этом он всегда оставался государем и не допускал, чтобы кто-нибудь нарушал установленную субординацию. Однажды графу Ф.В. Ростопчину император поручил «сказать графу Строганову, чтобы жена его была учтивей». После ужина гости выходили в соседнюю комнату и откланивались.

При Николае I традиция поздних ужинов сохранялась. Эти ужины были важной частью вечерних «по-

сиделок» царской семьи и их многочисленных гостей. Воспитатель великого князя Константина Николаевича Ф.П. Литке упоминал о таких поздних ужинах в своем дневнике: «Государь конфузит молодых дам похабствами, все с нетерпением ждут исхода 10-го часа, когда вносится ужин на маленьких столиках, это дает приятное развлечение на полчаса и более. Около 11 часов все поднимаются, их величества раскланиваются и все разъезжаются, чтобы на другой день назначать опять совершенно то же. Вошедший через месяц, в тот же час, мог бы подумать, что общество не трогалось с места»[926].

Со времен Александра II ужина в нынешнем понимании не было. Взрослым последний чай, который, по сути, и заменял ужин, могли подать в 11 часов вечера. Как упоминали мемуаристы, во времена Николая II поздно вечером, «около 11 часов, по русскому обычаю, все вновь садились за чай. Император при этом читал газеты и выпивал каждый вечер одно и то же количество стаканов чая»[927].

Таким образом, Императорская кухня была своеобразным государством в государстве. Министерство Императорского двора платило метрдотелям деньги, а те, в свою очередь, гарантировали качество блюд, зарабатывая весьма дорогостоящую, в буквальном смысле, репутацию царского повара. Качество про-

дуктов гарантировалось репутациями поставщиков, которых подбирали очень тщательно. С 1880-х гг. постепенно сложилась практика самообеспечения Императорской кухни продуктами из ферм, оранжерей и рыбных садков императорских резиденций. Каждая семья, входившая в состав императорской фамилии, имела свою кухню и свой кухонный персонал, который сопровождал ее при всех сезонных переездах по дворцам. Меню императорского стола, время приема пищи, по большей части, определялись традициями, сложившимися при Дворе.

Примечания

1 *Тютчева А.Ф.* При Дворе двух императоров. Воспоминания. Дневник. 1853–1855. М., 1990. С. 95.

2 *Шильдер Н.К.* Император Николай Первый: Его жизнь и царствование // Николай Первый и его время. Т. 1. М., 2000. С. 211.

3 *Соколов А.* Император Николай I и васильковые дурачества // Николай Первый и его время. Т. 2. М., 2000. С. 230.

4 *Эвальд А.В.* Рассказы о Николае I // Николай Первый и его время. Т. 2. М., 2000. С. 247.

5 *Корф М.* Записки. М., 2003. С. 63.

6 *Верне О.* При Дворе Николая I. Письма из Петербурга. 1842–1843. М., 2008. С. 9.

7 Там же. С. 48.

8 Чернышов Александр Иванович (1786–1857) – князь, генерал-адъютант, генерал от кавалерии, военный министр.

9 Бенкендорф Александр Христофорович (1783–1844) – граф, генерал-адъютант, член Государственного совета, шеф жандармов.

10 Волконский Петр Михайлович (1776–1852) – светлейший князь, генерал-фельдмаршал, член Государственного совета, министр Императорского двора.

11 Нессельроде Карл Васильевич (1780–1862) – граф, министр иностранных дел, государственный канцлер.

12 Вилламов Григорий Иванович (1775–1842) – действительный тайный советник, статс-секретарь, член Государственного совета.

13 Готман Андрей Данилович (1793–1856) – архитектор, директор Института инженеров путей сообщения (1836–1843 гг.).

14 Захаржевский Яков Васильевич (1780–1865) – генерал от артиллерии, Главный управляющий дворцовыми правлениями и г. Царским Селом (с 1820 г.).

15 Переписка цесаревича Александра Николаевича с императором Николаем I (1838–1839 гг.). М., 2008. С. 156, 157, 451.

16 *Шильдер Н.К.* Указ. соч. С. 211.

17 Сон юности. Воспоминания великой княжны Ольги Николаевны. 1825–1846 // Николай I. Муж. Отец. Император. М., 2000. С. 192.

18 Письма Николая Павловича И.Ф. Паскевичу. 1832–1847 // Николай I. Муж.

Отец. Император. М., 2000. С. 463.

19 Там же. С. 508.

20 *Смирнова-Россет А.О.* Дневник. Воспоминания. М., 1989. С. 7.

21 Сон юности. Воспоминания великой княжны

Ольги Николаевны. 1825–1846 // Николай I. Муж. Отец. Император. М., 2000. С. 199, 200.

22 Там же. С. 200.

23 Секретарь, камердинер (2 чел.), подкамердинеры на вакансии помощников (2 чел.), тафельдекер, его помощник, работник или истопник, камер-лакеи (2 чел.), рейнкнехты (4 чел.), лакеи при парадных комнатах (2 чел.), фельдшеров и парикмахеров (2 чел.), истопников (10 чел.). При кухне: кухмистер, старший повар, младший повар, поваренных учеников (2 чел.), хлебник, ученик хлебника. См. ПСЗРИ. 2 изд. Т. 10. (1835). № 8015. 1 апреля.

24 *Милютин Д.А.* Дневник // Александр Второй: Воспоминания. Дневники. СПб., 1995. С. 263.

25 *Милютин Д.А.* Воспоминания. 1868–1873. М., 2006. С. 81.

26 Там же. С. 529.

27 Там же. С. 210.

28 *Мещерский В.П.* Мои воспоминания // Александр Второй: Воспоминания. Дневники. СПб., 1995. С. 373.

29 *Милютин Д.А.* Дневник // Александр Второй: Воспоминания. Дневники. СПб., 1995. С. 266.

30 *Епанчин Н.А.* На службе трех императоров. Воспоминания. М., 1996. С. 95.

31 Там же. С. 135.

32 *Семенов В.А.* Гатчина в царствование импера-

тора Александра III // Александр III в Гатчине. СПб., 2001. С. 88.

33 *Половцев А.А.* Дневник государственного секретаря. В 2-х т. Т. 2. (1887–1892). М., 2005. С. 315.

34 Императрица под «обедом» имеет в виду завтрак, который подавался в 13 часов. Эта оговорка примечательна, поскольку при Императорском дворе не было такого понятия как ужин, а только завтрак и обед. Однако реально эти понятия завтрак, обед и ужин продолжали сохраняться.

35 Цит. по: *Волькович А.Ю., Будко А.А.* Российская благотворительность под патронажем императрицы Марии Федоровны // Император Александр III. Императрица Мария Федоровна. Каталог выставки. СПб., 2006. С. 71.

36 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 592.

37 *Гурко В.И.* Царь и царица // Николай II: Воспоминания. Дневники. СПб., 1994. С. 389.

38 *Епанчин Н.А.* Указ. соч. С. 211.

39 *Гурко В.И.* Указ. соч. С. 364.

40 *Буксгевден С.* Венценосная мученица. Жизнь и трагедия Александры Федоровны Императрицы Всероссийской. М., 2006. С. 96.

41 Там же. С. 197.

42 Там же. С. 207.

43 Всем тем, кто служил в армии и ходил в караулы прекрасно известна процедура получения пароля и важность его четкого знания при подходе к стоящему на посту часовому. Армейская история знает немало примеров, когда проверяющие гибли, забыв пароль.

44 ПСЗРИ. Изд. 2. Т. 9. (1834). № 6717. 15 января.

45 *Буксгевден С.* Указ. соч. С. 83.

46 Великий князь Александр Михайлович. Книга воспоминаний // Николай II: Воспоминания. Дневники. СПб., 1994. С. 302.

47 *Буксгевден С.* Указ. соч. С. 342.

48 *Танеева А.А.* Страницы моей жизни // Верная Богу, Царю и Отечеству. Анна Александровна Танеева (Вырубова) – монахиня Мария. Авт. – сост. Ю.Ю. Рассулин. СПб., 2005. С. 50.

49 *Гурко В.И.* Указ. соч. С. 365.

50 *Богданович А.* Три последних самодержца. М., 1990. С. 411.

51 *Мамантов В.И.* На государевой службе. Воспоминания. Таллин, 1926. С. 115.

52 *Шавельский Г.* Из «Воспоминаний последнего протопресвитера Русской армии и флота» // Николай II: Воспоминания. Дневники. СПб., 1994. С. 121.

53 *Гурко В.И.* Указ. соч. С. 353.

54 *Куропаткин А.Н.* Из дневников // Николай II: Вос-

поминания. Дневники. СПб., 1994. С. 62.

55 *Гурко В.И.* Указ. соч. С. 393.

56 *Шавельский Г.* Указ. соч. С. 155.

57 На плане дворца это помещение № 32.

58 На плане дворца это помещение № 52.

59 На плане дворца это помещение № 39.

60 На плане дворца это помещение № 64.

61 На плане дворца это помещение № 68.

62 *Танеева А.А.* Указ. соч. С. 130.

63 На плане дворца это помещение № 72.

64 Александр II и Царское Село. Каталог выставки. М., 2000. С. 57.

65 *Ботт И.* Царское – «гнездышко» императрицы Марии Александровны // Наше наследие. 2003. № 67–68. С. 108.

66 Вольтерами назывались уютные кресла, «анатомических очертаний», располагавшие к покойному отдыху. Отсутствие вольтеров предполагало деловой стиль общения в царском кабинете.

67 *Корф М.* Указ. соч. С. 148.

68 Сон юности. Воспоминания великой княжны Ольги Николаевны. 1825–1846// Николай I. Муж. Отец. Император. М., 2000. С. 245.

69 Там же. С. 127.

70 *Корф М.* Указ. соч. С. 148.

71 *Татищев С.С.* Детство и юность великого кня-

зя Александра Александровича // Великий князь Александр Александрович. Сборник документов. М., 2002. С. 413.

72 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 463.

73 См.: Сон юности. Воспоминания великой княжны Ольги Николаевны. 1825–1846 // Николай I. Муж. Отец. Император. М., 2000. С. 198.

74 РГИА. Ф. 475. Оп. 1. Д. 77. Л. 3 // Справка о комнатах, которые занимали высочайшие особы в первой половине XIX столетия. 1900.

75 *Татищев С.С.* Император Николай и иностранные дворы. Исторические очерки. СПб., 1889. С. 438.

76 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 45. Л. 9 // О допущении разных лиц к осмотру Императорского Зимнего дворца. 1884.

77 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 760. Л. 5 // Опись по комнатам Государя императора. 1888.

78 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 501.

79 *Старцев В.И.* Штурм Зимнего: Документальный очерк. Л., 1987. С. 25.

80 Там же. С. 26.

81 Там же. С. 105.

82 *Семенов В.А.* Гатчина в царствование императора Александра III // Император Александр III. Импе-

ратрица Мария Федоровна. Каталог выставки. СПб., 2006. С. 89.

83 Промокательной бумаги *(франц.).*

84 *Богданович А.* Указ. соч. С. 100.

85 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 180.

86 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 493.

87 *Шереметев С.Д.* Мемуары // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001. С. 325.

88 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 496.

89 *Григорович В.Д.* Петергоф. Опись предметам, имеющим преимущественно художественное значение. СПб., 1885. С. 8.

90 Русские императорские яхты. Конец XVII – начало XX веков. СПб., 1997. С. 21.

91 *Ланг А.И.* Императорская яхта «Полярная звезда» в санитарном отношении. СПб., 1892. С. 2.

92 Воспоминания императрицы Александры Федоровны // Александр Второй: Воспоминания. Дневники. СПб., 1995. С. 45.

93 Там же.

94 Николай I: личность и эпоха. Новые материалы. СПб., 2007. С. 55.

95 Там же. С. 56.

96 Корф М.А. Записки. М., 2003. С. 488.

97 Епанчин Н.А. Указ. соч. С. 195.

98 Там же.

99 Там же.

100 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 21.

101 Там же. С. 37.

102 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 379.

103 Великий князь Александр Михайлович. Книга воспоминаний // Николай II: Воспоминания. Дневники. СПб., 1994. С. 326.

104 Герасимов А.В. На лезвии с террористами. Париж, 1985. С. 62.

105 Коковцов В.Н. Из моего прошлого (1903–1919). Воспоминания. Мемуары. Минск, 2004. С. 172.

106 Воейков В.Н. Из книги «С царем и без царя» // Николай II: Воспоминания. Дневники. СПб., 1994. С. 235.

107 Там же.

108 Там же.

109 Высшие и центральные государственные учреждения России. 1801–1917. Т. 3. СПб., 2002. С. 154.

11 °Саблин Н. Десять лет на императорской яхте «Штандарт». СПб., 2008. С. 283.

111 Анна Тютчева // Тайны царского Двора (из запи-

сок фрейлин). Сборник. М., 1997. С. 206.

112 Там же. С. 198.

113 Морис Палеолог. Дневник посла. М., 2003. С. 14.

114 Там же. С. 224.

115 Милютин Д.А. Воспоминания.1868–1873. М., 2006. С. 32.

116 Милютин Д.А. Дневник. 1873–1875. М., 2008. С. 53.

117 ПСЗРИ. 2 изд. Т. 3 (1828). № 2050. 24 мая.

118 Волков Н.Е. Двор русских императоров в его прошлом и настоящем. М., 2001. С. 130.

119 Корнева Г.Н., Чебоксарова Т.Н. Любимые резиденции императрицы Марии Федоровны в России и Дании. СПб., 2006. С. 185.

120 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 173.

121 ПСЗРИ. 2-е изд. Т. 9 (1834). № 6728. 17 января.

122 Волков Н.Е. Указ. соч. С. 135.

123 Половцов А.А. Дневник // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001. С. 304.

124 Кропоткин П.А. Записки революционера // Александр Второй: Воспоминания. Дневники. СПб., 1995. С. 134.

125 Обер-гофмейстрина; Гофмейстрины Их Величеств государынь императриц; Статс-дамы; Ка-

мер-фрейлины; Гофмейстрины Их Императорских Высочеств великих княгинь; Фрейлины; Члены Государственного совета; Сенаторы; Статс-секретари; Придворные чины и состоящие в придворных званиях; Генерал-адъютанты; Свиты Его Величества генерал-майоры и флигель-адъютанты; Адъютанты великих князей и генералы, при их императорских величествах состоящие; Гвардии, армии и флота генералитет, штаб и обер-офицеры.

126 Обер-гофмейстрина; Гофмейстрины Их Величеств государынь императриц; Статс-дамы; Камер-фрейлины; Гофмейстрины Их Императорских высочеств великих княгинь; Свитные Фрейлины императриц и великих княгинь; Члены Государственного совета; Министры и Главноуправляющие; Первые чины двора; Генерал-адъютанты; Свиты его величества генерал-майоры; Флигельадъютанты; Адъютанты великих князей; Генерал-губернаторы и командующие военными округами; Петербургский генерал-губернатор и губернские предводители дворянства (петербургский и московский); Секретари императриц.

127 Корф М.А. Записки. М., 2003. С. 286.

128 Богданович А. Указ. соч. С. 115.

129 Дневник А.А. Бобринского // Красный архив. Т. 1 (28). М., 1928. С. 139.

130 Великий князь Сергей Александрович: биогра-

фические материалы. Кн. 1: 1857–1877. М., 2006. С. 158.

131 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 88.

132 Там же. С. 255.

133 Морис Палеолог. Указ. соч. С. 167.

134 Там же. С. 259.

135 Корф М.А. Записки. М., 2003. С. 164.

136 Высочайше утверждено 13 апреля 1858 г., изменено в 1899 г.

137 Волков Н.Е. Указ. соч. С. 134.

138 Цит. по: Пушкин и Зимний дворец. Каталог выставки. СПб., 1999. С. 8.

139 Головин Ф.А. Николай II // Николай II: Воспоминания. Дневники. СПб., 1994. С. 85.

140 Витте С.Ю. Воспоминания. Т. 1. М., 1960. С. 214.

141 Цит. по: Лаврентьева Е.В. Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. М., 2005. С. 31.

142 Никольский Б.В. Из дневника 1905 года // Николай II: Воспоминания. Дневники. СПб., 1994. С. 71.

143 Головин Ф.А. Указ. соч. С. 88.

144 Шавельский Г. Указ. соч. С. 125.

145 Головин Ф.А. Указ. соч. С. 90.

146 Воейков В.Н. Указ. соч. С. 324.

147 Там же. С. 236.

148 Богданович А. Указ. соч. С. 459.

149 Гурко В.И. Указ. соч. С. 387.

150 Буксгевден С.К. Император Николай II, каким я его знала. Отрывки воспоминаний // Возрождение. Литературно-исторические тетради. Т. 67. Париж, 1957. С. 35.

151 Мордвинов А. Воспоминания // Царственные мученики в воспоминаниях верноподданных. М., 1999. С. 62.

152 Щеголев П.Е. Последний рейс Николая II. М., 1928. С. 184.

153 Шварц А.Н. Мои воспоминания о Государе. М., 1994. С. 60.

154 Редигер А. История моей жизни. Воспоминания военного министра. Т. 1. М., 1999. С. 548.

155 Танеева А.А. Указ. соч. С. 50.

156 Куропаткин А.Н. Дневник. Н. Новгород, 1923. С. 132.

157 Пурталес. Между миром и войной. Воспоминания бывшего германского посла в России. М., 1923. С. 61.

158 Падение царского режима. Т. VII. М., 1927. С. 393.

159 Гурко В.И. Указ. соч. С. 364.

160 Падение царского режима. Т. VII. М., 1927. С. 394.

161 Буксгевден С.К. Император Николай II, каким я его знала // Царственные мученики в воспоминаниях верноподданных. М., 1999. С. 40.

162 Блок А. Последние дни старого режима // Былое. 1919. № 15. С. 47.

163 Мейлунас А., Мироненко С. Николай и Александра. М., 1998. С. 292.

164 Танеева А. (Вырубова). Страницы из моей жизни. Берлин, 1923. С. 100.

165 Там же. С. 102.

166 Алферьев В.В. Император Николай II как человек сильной воли. М., 1991. С. 147.

167 Щеголев П.Е. Последний рейс Николая II. М., 1928. С. 116.

168 Витте С.Ю. Из «Воспоминаний» // Николай II: Воспоминания. Дневники. СПб., 1994. С. 274.

169 ПСЗРИ. 2-е изд. Т. 35 (1860). № 35734. 27 апреля // Государям великим князьям считать службу с шестнадцатилетнего возраста.

170 Великий князь Сергей Александрович: биографические материалы. Кн. 1: 1857–1877. М., 2006. С. 295.

171 Там же. С. 331.

172 Там же. С. 333.

173 В ст. 197. «Учреждения об императорской фамилии» указывалось: «Совершеннолетие для На-

следника Престола, согласно Основным Государственным Законам, определяется в шестнадцать лет».

174 Ст. 198. «Учреждения об императорской фамилии»: «Для Великих Князей и Великих Княжон, а также Князей и Княжон Крови Императорской, коим присвоен титул Высочества, совершеннолетие назначается с двадцати лет, а если брак этих лиц будет совершен ранее сего возраста, то со дня брака; для Князей и Княжон Крови Императорской, имеющих титул Светлости, возраст совершеннолетия определяется согласно общим гражданским законам, в двадцать один год».

175 ПСЗРИ. 2 изд. Т. 9. (1834). № 7019. 22 апреля.

176 Сон юности. Воспоминания великой княжны Ольги Николаевны. 1825–1846 // Николай I. Муж. Отец. Император. М., 2000. С. 206.

177 Пушкин А.С. Дневник. 1834 год // Александр Второй: Воспоминания. Дневники. СПб., 1995. С. 78.

178 Письма Николая Павловича И.Ф. Паскевичу. 1832–1847 // Николай I. Муж. Отец. Император. М., 2000. С. 521.

179 Великий князь Сергей Александрович: биографические материалы. Кн. 1: 1857–1877. М., 2006. С. 350.

180 Камердинер великого князя.

181 Дневник в.к. Сергея Александровича. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн. 2: 1877–1880. М., 2007. С. 41.

182 Духовное завещание в Бозе почившего Государя Императора Николая Павловича. 4 мая 1844 года // Николай I: личность и эпоха. Новые материалы. СПб., 2007. С. 461–462.

183 Великий князь Сергей Александрович: биографические материалы. Кн. 1: 1857–1877. М., 2006. С. 302.

184 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 410.

185 РГИА. Ф. 468. Оп. 46. Д. 109. Л. 1 // Завещание великого князя Константина Николаевича. 1888.

186 В этом очерке используются материалы статьи: Миролюбова Г.А. Последний путь // Александр I. «Сфинкс, не разгаданный до гроба». Каталог выставки. СПб., 2002. С. 160 и далее.

187 Миролюбова Г.А. Последний путь // Александр I. «Сфинкс, не разгаданный до гроба». Каталог выставки. СПб., 2002. С. 161.

188 Там же. С. 170.

189 Там же. С. 174.

190 Там же. С. 175.

191 Тальберг Н. «Человек вполне русский». Импе-

ратор Николай I в свете исторической правды // Николай Первый и его время. Т. 1. М., 2000. С. 291.

192 Духовное завещание в Бозе почившего Государя Императора Николая Павловича. 4 мая 1844 года // Николай I: личность и эпоха. Новые материалы. СПб., 2007. С. 472.

193 Тютчева А.Ф. Воспоминания // Александр Второй: Воспоминания. Дневники. СПб., 1995. С. 107.

194 Дневник Константина Константиновича // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн. 2: 1877–1880. М., 2007. С. 228–229.

195 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 477.

196 До 1829 г. кавалерами Георгиевского ордена I степени являлись Екатерина II, П.А. Румянцев-Задунайский, А.Г. Орлов-Чесменский, П.И. Панин (за Бендеры), В.М. Долгоруков-Крымский, Г.А. Потемкин-Таврический, А.В. Суворов-Рымникский, В.Я. Чичагов (за Выборг), Н.В. Репнин (за Мачин на Дунае), М.И. Кутузов-Смоленский, М.Б. Барклай-де-Толли, И.Ф. Паскевич-Эриванский, И.И. Дибич-Забалканский.

197 ПСЗРИ. 2-е изд. Т. 8. (1833). № 6153. 27 апреля; № 6611. ст. LVII. «Права кавалеров ордена Св. Георгия иметь вход ко двору».

198 Шевелева Е.Н. Ордена Александра I. СПб.,

1993. С. 13.

199 Феоктистов Е.М. За кулисами политики. 1848–1914. М., 2001. С. 80. 200 Милютин Д.А. Дневник // Александр Второй: Воспоминания. Дневники. СПб., 1995. С. 280.

201 Дневник великого князя Сергея Александровича. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн. 2: 1877–1880. М., 2007. С. 113.

202 Милютин Д.А. Дневник // Александр Второй: Воспоминания. Дневники. СПб., 1995. С. 281.

203 Шереметев С.Д. Письма с Рущукского отряда 1877 года. СПб., 1898. С. 7.

204 Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн. 2: 1877–1880. М., 2007. С. 36.

205 Дневник великого князя Сергея Александровича. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн. 2: 1877–1880. М., 2007. С. 134.

206 Из воспоминаний адмирала Д.С. Арсеньева. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн. 2: 1877–1880. М., 2007. С. 34.

207 Соколовский М.К. Военная служба императора Александра III (28 февраля 1845 г. – 2 марта 1881 г.) //

Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001. С. 94.

208 Милютин Д.А. Дневник // Александр Второй: Воспоминания. Дневники. СПб., 1995. С. 282.

209 Дневник великого князя Сергея Александровича. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн. 2: 1877–1880. М., 2007. С. 157.

210 За Русско-турецкую войну 1877–1878 гг. золотое оружие было пожаловано 500 лицам, причем 22 удостоились получить шпаги и сабли, украшенные бриллиантами и алмазами.

211 Высочайше утвержденный порядок Торжественного выхода в Зимнем дворце, 26 ноября 1884 года, в день Орденского праздника Св. Великомученика и Победоносца Георгия. СПб., 1884.

212 Великий князь Константин Константинович во время Русско-турецкой войны 1877–1878 гг. принял непосредственное участие «в деле под Силистрией» в ночь на 3 окт. 1877 г., лично спустив брандер против турецкого парохода, стоявшего на Дунае у о-ва Гоппо, и 17 октября «в награду отличия храбрости и распорядительности», оказанных «при воспрепятвовании турецким войскам переправиться через Дунай у Силистрии», был награжден орденом Св. Георгия IV степени.

213 Высочайше утвержденный порядок Торжественного выхода в Зимнем дворце, 26 ноября 1884 года, в день Орденского праздника Св. Великомученика и Победоносца Георгия. СПб., 1884.

214 Великий князь Владимир Александрович // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 406.

215 Из воспоминаний адмирала Д.С. Арсеньева. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн.: 1877–1880. М., 2007. С. 28.

216 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 486.

217 Лопато М. Фаберже и царский двор // Гагсбург фон Г. Фаберже: придворный ювелир. СПб., 1993. С. 65.

218 Из воспоминаний адмирала Д.С. Арсеньева. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн. 2: 1877–1880. М., 2007. С. 37.

219 Дневник в.к. Сергея Александровича. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн. 2: 1877–1880. М., 2007. С. 140.

220 Там же. С. 141.

221 Данилов Ю.Н. Мои воспоминания об императоре Николае II и великом князе Михаиле Алексан-

дровиче // Николай II: Воспоминания. Дневники. СПб., 1994. С. 426.

222 Дневник великого князя Сергея Александровича. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн. 2: 1877–1880. М., 2007. С. 68.

223 Цит. по: Выскочков Л.В. Император Николай I: человек и государь. СПб., 2001. С. 235.

224 Лазарев В.И. Из истории становления специальных средств отечественных спецслужб // Исторические чтения на Лубянке: Российские спецслужбы на переломе эпох: конец XIX века – 1922 год. М., 1999. С. 32.

225 Данные о численности сотрудников III Отделения несколько разнятся. По данным Ч. Рууд и С. Степанова, первоначально его штат составлял 16 чел., к концу царствования Николая I – 40 чел., в 1880 г. – 72 служащих. (См.: Рууд Ч., Степанов С.А. Фонтанка, 16: Политический сыск при царях. М., 1993. С. 44). Данные М.В. Сидоровой несколько отличаются, но порядок числа примерно такой же.

226 Сидорова М.В. Штаты III Отделения Собственной Его Величества Канцелярии // Из глубины времен. Вып. 4. СПб., 1995. С. 3–6.

227 В.А. Долгорукий (1827–1889) занимал должность Главного начальника III Отделения и Шефа жан-

дармов с июня 1856 г. по 8 апреля 1866 г.

228 Брачев В.С. Заграничная агентура Департамента полиции. 1883–1917. СПб., 2001. С. 5.

229 Измозик В. Политический розыск ведет Третье отделение (1826–1880 гг.) // Жандармы России. СПб., 2002. С. 251.

230 Дополнительную проверку при зачислении в Корпус проходили поляки. Кроме поляков в Корпус жандармов не допускались и евреи, «хотя бы и крещеные». Эти ограничения не распространялись на Департамент полиции МВД. (См.: Пергудова З.И. Политический сыск России. 1880–1917. М., 2000. С. 360).

231 Спиридович А. Указ. соч. С. 30.

232 Измозик В. Указ. соч. С. 251.

233 Спиридович А. Указ. соч. С. 30.

234 Цит. по: Выскочков Л.В. Император Николай I: человек и государь. СПб., 2001. С. 592.

235 РГИА. Ф. 508. Оп. 1. Д. 1. Л. 19 // О принятии мер предосторожности по Зимнему дворцу. 1861–1881.

236 У Александра I существовал так называемый «императорский круг», по которому в любую погоду прогуливался император без свиты и без какой бы то ни было охраны. «Императорский круг» включал в себя Дворцовую набережную от Зимнего дворца до Прачечного моста, затем набережную Фонтанки до Аничкова моста и по Невскому проспекту до Зимнего двор-

ца. Об этом маршруте было прекрасно известно всем петербуржцам.

237 Корф М. Указ. соч. С. 300.

238 Там же. С. 427.

239 Выскочков Л.В. Указ. соч. С. 515.

240 Панаева (Головачева) А.Я. Воспоминания. М., 1956. С. 39.

241 Выскочков Л.В. Указ. соч. С. 584.

242 Шеманский А.В. Александрия. Петергоф. Л., 1936. С. 115.

243 Покушение на жизнь императора Николая Павловича в Познане в 1843 г. // Русская старина. 1880. Т. 28. № 5. С. 138.

244 Цит. по: Яковлев В.И. Охрана царской резиденции. Л., 1926. С. 16.

245 Именно эта дата стоит на предписании военного министра № 1314 Херсонскому военному губернатору генерал-лейтенанту де Ришелье о выборе в число гвардии сотни конных казаков от войска Черноморского. См.: ГАКК (Государственный архив Краснодарского края). Ф. 254. Оп. 1. Д. 453. Л. 25.

246 По штату Черноморская сотня включала в себя: штаб-офицер – 1 чел., обер-офицеры – 3 чел., урядники – 14 чел., казаки – 100 чел. Всего 118 чел. Лошадей строевых – 114, столько же подъемных. См.: Петин С. Собственный Его Императорского Величества

конвой. Исторический очерк. СПб., 1899. С. 6.

247 25 апреля 1813 г. сотня была переименована в лейб-гвардии Черноморский эскадрон.

248 ПСЗРИ. 1-е изд. Т. XXXII. № 25375. 25 апреля 1813 // О содержании Черноморской сотни во всем на положении лейб-казачьего полка.

249 Шеманский А. Указ. соч. С. 110.

250 Цит. по: Шеманский А., Гейченко С. Коттедж. Дача Николая I в Петергофе. Л., 1930. С. 12.

251 Петерс Д.И. Наградные медали первой половины XIX века. Каталог. М., 1989. С. 124.

252 По штату в эту команду крымских татар входило три офицера и 21 нижний чин. Эта команда была разделена на три смены: одна служила в Петербурге в составе лейб-гвардии Кавказского казачьего эскадрона вместе с кубанцами и терцами, а две смены, то есть два офицера и 14 человек нижних чинов, находились на льготе в Крыму, по очереди сменяясь через каждые три года. Форма одежды команды была почти такая же, что и в бывшем лейб-гвардии крымско-татарском эскадроне, только мундиры были длиннее, рукава шире и на груди по пять газырей, вместо киверов – татарские шапки из черной смушки; вооружение составляли: кавказское ружье, шашка, кинжал и пистолет.

253 К.Р. Великий князь Константин Романов. Днев-

ники. Воспоминания. Стихи. Письма. М., 1998. С. 62.

254 Гринев Л. История Роты дворцовых гренадер. СПб., 1912. С. 15.

255 ПСЗРИ. 2-е изд. Т. 2. № 1436. 2 октября 1827 г. Об учреждении Роты дворцовых гренадер.

256 Капитан – 1 чел., поручиков – 3 чел., фельдфебель – 1 чел., унтер-офицеров – 10 чел., гренадер 1-й статьи – 50 чел., гренадер 2-й статьи – 50 чел., барабанщиков – 2 чел. Всего в роте 117 чел.

257 В 1848 г. роту перевооружили 126 драгунскими ружьями ударной системы. Старые кремневые ружья были сданы в Арсенал. В 1865 г. рота получила 6-линейные нарезные ружья системы Минье. В 1872 г. перевооружена винтовками системы Кринка, получив по 48 боевых патронов на винтовку.

258 К.Р. Великий князь Константин Романов. Дневники. Воспоминания. Стихи. Письма. М., 1998. С. 180.

259 Штаты Роты Дворцовых гренадер 27 ноября 1857 г.: 1 штаб-офицер; 7 обер-офицеров, 16 унтер-офицеров; 6 музыкантов; 142 гренадера; 2 писаря и 1 письмоводитель. Всего 175 чел. Из их числа выделялась часть, несшая службу в Московском Кремле: 1 обер-офицер; 3 унтер-офицера; 1 музыкант; 30 гренадер. Всего 35 чел.

260 РГИА. Ф. 508. Оп. 1. Д. 1. Л. 35.

261 Рота Дворцовых гренадер по штату 13 мар-

та 1883 г.: 1 штаб-офицер; 3 обер-офицера; 11 унтер-офицеров; 3 музыканта; 122 гренадера; 2 писаря и 1 письмоводитель. Всего 143 чел.

262 ПСЗРИ. 3-е изд. Т. XXV. Отделение II. № 27104 (1905 г.) // Положение о роте Дворцовых гренадер.

263 ПСЗРИ. 3-е изд. Т. XXVII. № 29191 (1907 г.).

264 ПСЗРИ. 3-е изд. Т. XXVII. № 29214 (1907 г.)

265 Цит. по: Будницкий О.В. Терроризм в российском освободительном движении. М., 2000. С. 30.

266 Там же. С. 337.

267 Линдер И.Б., Чуркин С.А. История специальных служб России X–XX веков. М., 2004. С. 228–229.

268 РГИА. Ф. 508. Оп. 1. Д. 1404. Л. 10 // Обзор истории и штаты Дворцовой полиции за период с 1861 по 1911 гг.

269 Из расчета по три смены на каждый подъезд и 6 чел. в запасе.

270 РГИА. Ф. 508. Оп. 1. Д. 67. Л. 21.

271 Князь Мещерский. Воспоминания. М., 2001. С. 117.

272 Рылеев Александр Михайлович (1830–1907), генерал-адъютант, в 1864–1881 гг. – комендант Главной императорской квартиры.

273 Князь Мещерский. Воспоминания. М., 2001. С. 230.

274 Записки П.А. Черевина. Кострома, 1918. С. 4.

275 27-летний О.И. Комиссаров-Костромской, получив дворянство из рук царя, был определен в учебный эскадрон Павлоградского полка. Сдал экзамен на офицерский чин. На собранные деньги ему купили имение. Комиссаров дослужился до чина штабс-ротмистра и вышел в отставку. Жил в своем имении. Сильно пил. В 1892 г. повесился в приступе белой горячки. (См.: Персианов И.А. Спаситель» императора: О.И. Комиссаров-Костромской // Из глубины времен. 1997. Вып. 8. С. 83).

276 Покушение Каракозова. Стенографический отчет по делу Д. Каракозова, И. Худякова, Н. Ишутина и др. Т. 1. М., 1928. С. 12.

277 Там же. С. 13.

278 Там же. С. 14.

279 Раскрытие преступления 4 апреля 1866 года и приговоры Верховного уголовного суда. СПб., 1866. С. 6.

280 *Татищева С.С.* Император Николай и иностранные дворы. Исторические очерки. СПб., 1889. С. 438.

281 История терроризма в России в документах, биографиях, исследованиях. Ростов-на-Дону, 1996. С. 34.

282 Записки П.А. Черевина. Кострома, 1918. С. 5.

283 Надо упомянуть, что в революционной прессе

писали о пытках. Так, в периодическом издании «Подпольное слово» (№ 1. 1866 г.) упоминалось, что «Каракозова допрашивали ровно трое суток без отдыха, пытали разными средствами, ставили его в какой-то ящик, но доктор Здекауэр заметил, что если продержать его долго в таком положении, то он или сойдет с ума, или же умрет и предложил заменить тот ящик посредством электрического тока». См.: *Элпидин М.К.* Каракозов и Муравьев. Женева, 1866. С. 3.

284 *Линдер И.Б., Чуркин С.А.* Указ. соч. С. 232.

285 Там же. С. 233.

286 Там же.

287 *Иконников-Галицкий А.* Загадочная смерть литератора Ножина // Ваш тайный советник. 2006. № 16. 24 апреля.

288 *Элпидин М.К.* Каракозов и Муравьев. Женева, 1866. С. 3.

289 Александр Второй: Воспоминания. Дневники. СПб., 1995. С. 25.

290 Князь Мещерский. Воспоминания. М., 2001. С. 236.

291 Ф.Ф. Трепов участвовал в подавлении Польского восстания в 1830–1831 гг., командовал конным жандармским полком в Киеве, отличился при подавлении Польского восстания в 1863–1864 гг.

292 П.А. Шувалов в 1857–1860 гг. Состоял в долж-

ности петербургского обер-полицмейстера, в 1861–1864 гг. – начальник штаба Корпуса жандармов и управляющего III Отделением, в 1864–1866 гг., генерал-губернатора Прибалтийских губерний.

293 Князь Мещерский. Воспоминания. М., 2001. С. 252.

294 Впервые в историографии вопроса об этой структуре, на основании архивных материалов, написал И.В. Оржеховский в монографии «Самодержавие против революционной России», изданной в 1982 г.

295 Цит. по: *Оржеховский И.В.* Самодержавие против революционной России. М., 1982. С. 135.

296 Штаты 1866 г. Охранительной команды III Отделения СЕИВК: 1 чел. – начальник (200 руб. ежемесячного жалованья), 2 чел. – помощники (по 100 руб.), 6 чел. секретных агентов «из лиц всякого состояния (по 75 руб.), 80 чел. – стражники «из нижних чинов» (по 30 руб.). Всего 89 чел.

297 Из 80 чел. – 25 чел. вахмистры из Варшавской городской полиции, 3 чел. из рижской городской полиции, 30 чел. унтер-офицеров из жандармских команд Варшавы и Северо-Западных округов, 16 чел. унтер-офицеры из Варшавского жандармского дивизиона и только 6 чел. из Дворцовой полицейской команды.

298 Князь Мещерский. Воспоминания. М., 2001. С.

247.

299 По 100 руб. в год на гражданскую одежду для каждого сотрудника.

300 Цит. по: *Галвазин С.* Охранные структуры Российской империи. Формирование аппарата, анализ оперативной практики. М., 2001. С. 99–100.

301 Цит. по: *Оржеховский И.В.* Самодержавие против императорской России. М., 1982. С. 137.

302 В «Положении об особой команде, учрежденной по проекту, высочайше утвержденному 2 мая 1866 г.», указывалось, что «каждое зачисляемое в охрану лицо обязывается в III Отделении подпискою о добросовестном и усердном исполнении им принимаемой на себя обязанности, в сохранении в глубочайшей тайне как собственной деятельности, так и тех поручений, которые на него будут возложены».

303 Наглядным свидетельством малой информированности «смежников» служит то, что даже в официальной справке, подготовленной в 1906 г. к 25-летию Дворцовой полиции, указывалось, что подчиненными Карла Коха в 1879 г. являлись «офицеры III Отделения Гаазе, Прусак, Поляков, Фурсов, Агафонов». К этому времени Гаазе, Поляков и Прусак были уже убраны из спецслужбы, а Агафонов умер.

304 *Дельвиг А.И.* Мои воспоминания. Т. III. М., 1913. С. 379–380.

305 Присваивал Гаазе деньги, выделяемые на приобретение гражданского платья. В первом полугодии 1868 г. он купил одежды для нижних чинов на 32 руб., вместо 50 руб. Присваивал командировочные и наградные деньги. В одной из анонимок указывалось, что он начал службу бедным офицером, а затем не только поправил свое материальное положение, но и построил две дачи в окрестностях Петербурга и строит третью в Красном Селе.

306 Халатное отношение офицеров к своим обязанностям, грубое отношение офицеров к нижним чинам, материальные злоупотребления.

307 *Оржеховский И.В.* Самодержавие против революционной России. М., 1982. С. 145.

308 Е.Т. Числова была официальной любовницей младшего брата царя, великого князя Константина Николаевича.

309 В мае 1880 г. умерла жена императрица Мария Александровна.

310 Е.М. Долгорукая, многолетняя официальная любовница Александра II, от которой он имел троих детей. Через полтора месяца после смерти жены Александр II в мае 1880 г. женился на ней морганатическим браком, дав Е.М. Долгорукой титул княгини Юрьевской. С конца 1880 г. в высшем свете Петербурга стали упорно ходить слухи о возможном провозгла-

шении кн. Юрьевской императрицей.

311 *Оржеховский В.И.* Самодержавие против революционной России. М., 1982. С. 147.

312 Из Положения об охранной агентуре // Политическая полиция и политический терроризм в России (вторая половина XIX – начало XX вв.). Сборник документов. М., 2001. С. 112.

313 *Чернов В.М.* Перед бурей. Воспоминания. Минск, 2004. С. 157.

314 *Прайсман Л.Г.* Террористы и революционеры, охранники и провокаторы. М., 2001. С. 55.

315 *Герасимов А.В.* На лезвии с террористами // «Охранка»: Воспоминания руководителей охранных отделений. Т. 2. М., 2004. С. 145.

316 *Спиридович А.* Указ. соч. С. 41.

317 Там же. С. 138.

318 Там же. С. 134.

319 РГИА. Ф. 919. Оп. 2. Д. 227. Л. 12 // Записки (черновики) И.И. Воронцова-Дашкова на имя Александра III по организации личной охраны. 1881–1885 гг.

320 По штатам 1876 г. в состав железнодорожного батальона входили: штаб и обер-офицеры 25 чел.; строевые нижние чины – 990 чел.; нестроевые нижние чины – 79 чел.; инженеры и техники 18 чел. Всего 1112 чел.

321 Новые штаты Дворцовой полиции включали:

одного инспектора; двух околоточных надзирателей; 98 чел. городовых и одного писаря. Всего 102 чел.

322 РГИА. Ф. 919. Оп. 2. Д. 227. Л. 12 // Записки (черновики) И.И. Воронцова-Дашкова на имя Александра III по организации личной охраны. 1881–1885 гг.

323 РГИА. Ф. 508. Оп. 1. Д. 37. Л. 3 // Дворцовая полиция. Материалы к сведению и руководству. Штаты. 1881–1916 гг.

324 Там же.

325 Там же. Л. 5.

326 Дворцовые городовые несли службу на 10 постах у Зимнего дворца; на

22 постах у Аничкова дворца. Дворцовым городовым (98 чел.) было увеличено жалованье до 660 руб., околоточным надзирателям (2 чел.) – старшему до 960 руб. и младшему до 720 руб.

327 РГИА. Ф. 919. Оп. 2. Д. 294. Л. 4 // Наградные листы охранной стражи. 1881 г.

328 РГИА. Ф. 919. Оп. 2. Д. 294. Л. 6 // Наградные листы охранной стражи. 1881 г.

329 Штаты Секретной части Дворцовой полиции: начальник полковник Ширинкин (жалованье 4777 руб.); помощник (2100 руб.); писарь (50 руб.); стражники по вольному найму: старшие – 5 чел. (1200 руб.), младшие 10 чел. (900 руб.); агенты по вольному найму: старшие – 3 чел. (2400 руб.) и млад-

шие – 7 чел. (700 руб.).

330 Жалованье ординарного профессора Императорского университета в это время составляло 3000 руб. в год.

331 В 1894 г. он займет должность «журналиста» при Канцелярии Дежурного генерала.

332 РГИА. Ф. 508. Оп. 1. Д. 1404. Л. 34.

333 Там же.

334 *Заварзин П.П.* Жандармы и революционеры. Париж, 1930. С. 18.

335 Сводно-гвардейский батальон, а ныне Собственный Его Императорского Величества Сводный пехотный полк на страже царского трона. СПб., 1909. С. 20.

336 Политическая полиция и политический терроризм в России (вторая половина XIX – начало XX вв.). Сборник документов. М., 2001. С. 272.

337 Допрос С.П. Белецкого 15 мая 1917 г. // Падение царского режима. Т. III. Л., 1926. С. 329.

338 По штатам 1876 г. в состав Железнодорожного батальона входили: штаб и обер-офицеры 25 чел.; строевые нижние чины – 990 чел.; нестроевые нижние чины – 79 чел.; инженеры и техники – 18 чел. Всего 1112 чел.

См.: РГИА. Ф. 919. Оп. 2. Д. 227. Л. 12 // Записки (черновики) И.И. Воронцова-Дашкова на имя

Александра III по организации личной охраны. 1881–1885 гг.

339 Орденом Св. Станислава III степени с мечами и бантом, орденом Св. Анны III степени с мечами, орденом Св. Станислава II степени с мечами.

340 Как командир 1-го Железнодорожного батальона Альбертов получал жалованье в 2581 руб. в год. Собственно жалованье составляло 531 руб., столовых – 900 руб., добавочных – 900 руб., квартирных – 250 руб. Добавочные выплачивались за особые условия несения службы. См.: РГИА. Ф. 919. Оп. 2. Д. 294. Л. 5 // Наградные листы охранной стражи. 1881 г.

341 ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Ч. 1. Л. 21 // *Кривенко В.С.* В Министерстве Двора. 1876–1896.

342 Инструкция чинам Жандармских полицейских управлений железных дорог для охраны экстренных поездов чрезвычайной важности и наблюдения за населением, проживающим на земле, отчужденной под железные дороги.

343 Практика контроля железнодорожного персонала через использование «билетов разных цветов» сохранялась вплоть до 1917 г. Так, в сентябре 1912 г., перед возвращением императорской семьи из Спалы в Царское Село, начальник Дворцовой полиции Б.А. Герарди сообщал инспектору императорских поездов, что «73 билета красного цвета, на замену ранее вы-

данных таких же билетов желтого цвета, чинам, обслуживающим императорские поезда» и просил вернуть ему «полностью билетов желтого цвета». См.: РГИА. Ф. 273. Оп. 1. Д. 646. Л. 13 // О поездке Их Императорских Величеств из Спалы в Царское Село в сентябре – ноябре 1912 г.

344 *Туоми Т.* Императоры на отдыхе в Финляндии. СПб., 2003. С. 69.

345 § 20. «…безусловно воспрещается не только переход или переезд через железную дорогу, где бы то ни было, но и приближение к пути и переездам на уровне рельсов, ближе 100 сажен от пути, равно не допускается остановка и движение в путепроводах, как для пешеходов, так равно и экипажей. Кроме сего, чины Жандармского полицейского управления делают распоряжения о прекращении движения судов и плотов под железнодорожными мостами в тех местах, где это будет признано ими необходимым».

346 § 28. «Со дня получения распоряжения о принятии мер охраны экстренного поезда чрезвычайной важности и до прекращения всех действий» по его охране жандармские унтер-офицеры получали дополнительное жалованье по 30 коп. в сутки. В июле 1886 г. офицерам Жандармских полицейских управлений железных дорог было также установлено «походное суточное довольствие в двойном размере».

347 Надо заметить, что местное население для охраны железнодорожного полотна использовалось редко. Так, во время официального визита Александра III в Финляндию в августе 1885 г., в связи с тем, что на территории Финляндии не было русских войск, для охраны железнодорожного полотна были привлечены местные крестьяне. По пути движения царского поезда от Выборга до Лаппенранту по обеим сторонам полотна была выстроена тройная цепь охраны. За эту службу крестьяне получили тройную порцию вина и по 1 руб. денег. См.: *Туоми Т.* Императоры на отдыхе в Финляндии. СПб., 2003. С. 91.

348 Инструкция войскам, вызванным для охраны экстренных поездов чрезвычайной важности. Б.м. Б.д.

349 РГИА. Ф. 919. Оп. 2. Д. 227. Л. 21 // Записки (черновики) И.И. Воронцова-Дашкова на имя Александра III по организации личной охраны. 1881–1885.

350 К.Р. Великий князь Константин Романов. Дневники. Воспоминания. Стихи. Письма. М., 1998. С. 110.

351 Там же.

352 Там же. С. 114.

353 *Богданович А.* Указ. соч. С. 159.

354 Насыпь от Собственной ветки сохранилась до настоящего времени.

355 Поезд последнего русского императора (публ.

В.А. Авдеева) // Военно-исторический журнал. 1990. № 9. С. 57.

356 1-м Железнодорожным полком при Николае II командовал генерал-майор В.А. Василевский, а затем генерал-майор С.А. Цабель.

357 *Палелог М.* Дневник посла. М., 2003. С. 214.

358 *Воейков В.Н.* С царем и без царя. Воспоминания последнего Дворцового коменданта государя императора Николая II. Гельсинфорс, 1936. С. 31.

359 РГИА. Ф. 237. Оп. 1. Д. 707. Л. 3 // О материалах по проектированию вагонов специального назначения. 1914 г.

360 Там же.

361 Первый год – проектирование, и два года – на строительство. Строить броневые вагоны предполагалось на Невском механическом и судостроительном заводе.

362 В это число включались и 40 чел. дворцовых городовых и 3 камердинера императора.

363 РГИА. Ф. 237. Оп. 1. Д. 706. Л. 2 // Об оборудовании вагонов для «Гаража».

364 *Дуплицкий С.* Охрана царской семьи и революция 1917 г. Дневник русского офицера // № 3. М., 1997. С. 153.

365 ОР РГБ. Ф. 58. П. 50 (раздел 2). Д. 5 // Докладная записка Полянского с донесениями Майна о гото-

вящихся покушениях нигилистов. 1881 г.

366 ОР РГБ. Ф. 58. П. 50 (раздел 2). Д. 6 // Письма Орнадского к Воронцову-Дашкову о свидании для сообщения своих планов по охране жизни царя». 1881 г.

367 ОР РГБ. Ф. 58. П. 50 (раздел 2). Д. 15 // Донесения агентов о тайных наблюдениях за офицерами, внушавшими подозрения своим поведением. 1882 г.

368 *Волков А.А.* Около царской семьи. М., 1993. С. 34.

369 *Епанчин Н.А.* Указ соч. С. 167.

370 РГИА. Ф. 508. Оп. 1. Д. 1404. Л. 53 // Обзор истории и штаты Дворцовой полиции за период с 1861 по 1911 гг.

371 *Полевой Н.К.* Император Александр III в Беловеже // Александр Третий. Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001. С. 243.

372 Агентов – 9 чел.; околоточный – 1 чел.; городовых – 22 чел.; жандармских унтер-офицеров – 3 чел.

373 Стол был накрыт на 1600 чел.

374 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 308. Л. 45 // О выдаче денег камер-фурьеру Ингано на купленные предметы продовольствия и употребленные к столам Высочайшему и нижних чинов. 26 ноября по случаю Георгиевского праздника. 1884.

375 На 1 января 1886 г. четырем офицерам охраны полагалось на время праздничного дежурства бутыл-

ка мадеры, две бутылки лафита, бутылка водки («очищенного вина») и четыре бутылки пива; второй паре офицеров – одна бутылка шампанского Генри-Гуле. Видимо, столь заметная разница в обеспечении офицеров спиртным была связана со степенью близости к «охраняемому телу».

376 На всех 7 бутылок пива, 7 бутылок красного вина, 2 бутылки кюмеля 3 сорта.

377 Только шампанское.

378 На всех 6 бутылок бордоского красного вина «Медок», 6 бутылок пива и 1,5 бутылки кюмеля.

379 На всех 8 бутылок пива и 1 бутылка кюмеля.

380 На всех 4 бутылки пива и полбутылки кюмеля.

381 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 316. Л. 83 // О расходе вин, водок и питий при Высочайшем дворе и других столах за январь 1886 г.

382 Штаты Дворцовой полиции: начальник из чинов Отдельного корпуса жандармов; помощник; письмоводитель; стражники: старшие – 5 чел., младшие – 10 чел.; агенты: старшие – 3 чел., младшие – 7 чел.; околоточные надзиратели: старший – 1 чел., младший – 1 чел.; городовые старшего оклада 26 чел., среднего оклада – 34 чел., младшего оклада – 38 чел. и фельдшер. Всего 129 чел.

383 *Заварзин П.П.* Жандармы и революционеры. Париж, 1930. С. 32.

384 РГИА. Ф. 475. Оп. 2. Д. 1. Л. 20 // Переписка об охране дворцов. Справки и сведения о политической благонадежности служащих и по другим секретным вопросам. 1892–1916.

385 РГИА. Ф. 475. Оп. 1. Д. 139. Л. 2–4 // О краже, совершенной крестьянином Архиповым в квартире светлейшей княгини Голицыной, в Зимнем дворце, а также по вопросу об охране Зимнего дворца. 1904 г.

386 Письмо Е.Ф. Азефа заведующему Заграничной агентурой Департамента полиции Л.А. Ратаеву // Политическая полиция и политический терроризм в России (вторая половина XIX – начало XX вв.). Сборник документов. М., 2001. С. 199.

387 *Богданович А.* Указ. соч. С. 308.

388 Список чинов Министерства Императорского двора на 1907 г. СПб., 1907.

389 Родился 20 октября 1852 г. Православный. Женат. Трое детей. Жалованье —

6804 руб. В службе с 13 июля 1880 г. В чине с 21 марта 1904 г. В должности с 1 июля 1903 г. Последний орден Св. Анны II степени получил в декабре 1906 г.

390 ПСЗРИ. 3 изд. Т. XXV. Отделение II. № 26777 (1905 г.) // О сроке введения нового штата Управления Дворцового коменданта.

391 Канцелярия Дворцового коменданта – 5 чел. Личный состав Дворцовой полиции: начальник – 1

(подполковник Б.А. Герарди), помощник – 2 чел.; в распоряжении начальника Дворцовой полиции – 2 чел.; письмоводитель – 1; чиновники для поручений – 8; полицейские надзиратели – 34; сверхштатные – 3; лекарский помощник – 1; писари – 6; для письменных занятий по найму – 4; городовых штатных – 94; сверхштатных – 12; жандармских унтер-офицеров, носящих форму городовых, – 18; то же в жандармской форме – 12; сторож – 1; зав. дворцовыми телефонами – 1 и еще 1 коллежский советник. Всего 206 чел.

392 На службу в Дворцовую полицию были приняты: 1 штаб-офицер (полковник А.И. Спиридович), 12 чел. сверхштатных городовых, 2 писца в Канцелярию, число жандармских унтер-офицеров было увеличено с 12 до 30 чел. Все увеличение составило 33 чел.

393 РГИА. Ф. 508. Оп. 1. Д. 37. Л. 92 // Дворцовая полиция. К сведению и руководству. Штаты. 1881–1916.

394 РГИА. Ф. 508. Оп. 1. Д. 37. Л. 73 // Дворцовая полиция. К сведению и руководству. Штаты. 1881–1916.

395 Показания А.И. Спиридовича 28 апреля 1917 г. // Падение царского режима. Стенографические отчеты. Т. III. Л., 1925. С. 47.

396 Первый юбилей дворцовой полиции был отмечен ошибочно, поскольку за точку отсчета был взят

указ императора от 11 августа 1881 г. Через несколько лет, видимо, благодаря историческим изысканиям полковника Спиридовича выяснилось, что начало истории дворцовой полиции восходит к декабрю 1861 г. В связи с этим начали собираться в дворцовых архивах исторические материалы, на основании которых предполагалось отметить в декабре 1911 г. 50-летие Дворцовой полиции. Однако этот проект так и не был реализован.

397 Знак сотрудника Дворцовой полиции представлял из себя неполный лавровый венок, в середине которого на гладком поле находились три выпуклых профиля – Александра II, Александра III и Николая II. Рамка, окружающая это поле, была увенчана императорской короной, под которой шла синяя эмалевая лента, обвивающая с двух сторон лавровый венок с надписью «За верность». По сторонам венка были выбиты годы – «1881–1906». Золотой знак предназначался для генералов, офицеров и гражданских чиновников в штаб-офицерских чинах. Серебряный – для обер-офицерских чинов и бронзовый – для писарей, городовых и пр.

398 Форма *дворцового городового* включала в себя: однобортный черного сукна мундир, сшитый в талию со стоячим воротником – красными клапанами и нашитыми поверх галунными серебряными петлица-

ми. Канты красные. Штаны серо-зеленого сукна без канта, надевавшиеся в сапоги. Фуражка с козырьком черная с красным кантом, кокарда офицерского образца. Высокие сапоги. Пальто офицерского образца с черными петлицами и красным кантом. Погоны черные с красным кантом, посередине погон серебряный галун. В зимнее время допускался к пальто барашковый воротник. Даже у *агентов* Дворцовой полиции была своя форма. Они носили егерского типа тужурку верблюжьего цвета с зелеными кручеными жгутом погонами и поясом. Вооружены они были кинжалом и браунингом.

399 1 сентября 1881 г. генерал-адъютант Рылеев, уходя с придворной службы, подарил чинам Дворцовой полиции икону Казанской Божьей Матери. В 1906 г. к этой иконе были добавлены две боковые иконы и киот на добровольные пожертвования чинов Дворцовой полиции.

400 РГИА. Ф. 508. Оп. 1. Д. 1404. Л. 57 // Обзор истории и штаты Дворцовой полиции за период с 1861 по 1911 гг.

401 ГАРФ. Ф. 97. Оп. 1. Д. 135 // О службе в агентуре полковника Озеровского. 1915 г.; ГАРФ. Ф. 97. Оп. 1. Д. 5 // Об офицерах, служащих в агентуре. 1906 г.

402 *Заварзин П.П.* Жандармы и революционеры // «Охранка»: Воспоминания руководителей охранных

отделений. Т. 2. М., 2004. С. 30.

403 *Джунковский В.Ф.* Воспоминания. Т. 2. М., 1997. С. 163.

404 Падение царского режима. Стенографические отчеты. Т. I. Л., 1924. С. 108.

405 Падение царского режима. Стенографические отчеты. Т. III. Л., 1925. С. 2.

406 *Заварзин П.П.* Жандармы и революционеры. Париж, 1930. С. 50.

407 Письмо Заведующего наружным наблюдением Департамента полиции Е.П. Медникова начальнику Киевского охранного отделения А.И. Спиридовичу о разработке БО ПСР // Политическая полиция и политический терроризм в России (вторая половина XIX – начало XX вв.). Сборник документов. М., 2001. С. 179.

408 Письма Медникова Спиридовичу // Красный архив. Т. 4 (17). М., 1926.

409 РГИА. Ф. 472. Оп. 40 (194/2682). Д. 124. Лл. 51–53 // Спиридович, полковник Отдельного корпуса жандармов. О жалобе агентов и полицейских надзирателей охранной агентуры на его притеснения. 1908.

410 *Джунковский В.Ф.* Воспоминания. Т. 1. М., 1997. С. 605.

411 *Шеманский А., Гейченко С.* Последние Романовы в Петергофе. Путеводитель по Нижней даче и вагонам. Л., 1937. С. 89.

412 *Богданович А.* Указ. соч. С. 462.

413 Показания А.И. Спиридовича 28 апреля 1917 г. // Падение царского режима. Стенографические отчеты. Т. III. Л., 1925. С. 56.

414 *Вырубова А.А.* Неопубликованные воспоминания // Николай II: воспоминания, дневники. СПб., 1994. С. 185.

415 *Спиридович А.И.* Начало Распутина // Иллюстрированная Россия. 1932. № 15.

416 Детское Село. Александровский дворец. Самообразовательная экскурсия. Л., 1927. С. 4.

417 *Яковлев В.И.* Охрана царской резиденции. Л., 1926. С. 116.

418 Падение царского режима. Стенографические отчеты. Т. III. Л., 1925. С. 28.

419 Спиридович и его «История революционного движения в России» // Красный архив. Т. 1 (26). М., 1928.

420 Показания А.И. Спиридовича 28 апреля 1917 г. // Падение царского режима. Стенографические отчеты. Т. III. Л., 1925. С. 49.

421 *Палеолог М.* Дневник посла. М., 2003. С. 532.

422 Допрос А.А. Вырубовой 6 мая 1917 г. // Падение царского режима. Т. III. Л., 1926. С. 253.

423 Рапорт состоящего в распоряжении Дворцового коменданта полковника Отдельного корпуса жан-

дармов Спиридовича с объяснениями по предметам расследования сенатора Трусевича. СПб., 1912. С. 7.

424 *Спиридович А.И.* Великая война и Февральская революция. 1914–1917 гг. Т. 1. Нью-Йорк, 1960. С. 175.

425 *Палеолог М.* Дневник посла. М., 2003. С. 213–214.

426 Даже в специальной литературе, подчас, встречаются некоторые неточности. Так, в монографии Н.А. Кудрявцева утверждается, что «Вопрос о создании собственной постоянной зарубежной агентуры был впервые поставлен Департаментом полиции после убийства Александра II 1 марта 1881 г.». См.:

Кудрявцев Н.А. Государево око. Тайная дипломатия и разведка на службе России. М., 2002. С. 498.

427 *Брачев В.С.* Заграничная агентура Департамента полиции. 1883–1917. СПб., 2001. С. 6.

428 *Мамантов В.И.* Указ. соч. С. 87.

429 Там же. С. 156.

430 *Кравцев И.Н.* Тайные службы империи. М., 1999. С. 64–65.

431 Взлет его карьеры пришелся на 1889 г., когда он, под именем Ландезена, организовал в Париже, с ведома Рачковского, мастерскую для изготовления бомб для покушения на Александра III. Все вошедшее в это дело революционеры были арестованы французской полицией и, после громкого суда над ними,

приговорены к различным срокам каторжных работ. Это событие ускорило политическое сближение России и Франции.

432 Заграничной агентурой руководили: в 1881 – начале 1882 гг. Корвин-Курковский, с 1882 по 1902 г., П.И. Рачковский, с 1902 по 1906 г., Л.А. Ратаев, с 1906 по 1909 г. А.М. Гартинг, с 1909 по 1917 г. – А.А. Красильников.

433 *Агафонов В.К.* Парижские тайны царской охранки. М., 2004. С. 58.

434 *Сватиков С.Г.* Русский политический сыск за границей. Ростов на Дону, 1918. С. 74.

435 *Агафонов В.К.* Парижские тайны царской охранки. М., 2004. С. 130.

436 *Шеманский А., Гейченко С.* Последние Романовы в Петергофе. Путеводитель по Нижней даче и вагонам. Л., 1937. С. 92.

437 *Палеолог М.* Дневник посла. М., 2003. С. 179–181.

438 *Ганелин Р.Ш.* Великий князь Михаил Александрович и Николай II // Дом Романовых в истории России. СПб., 1995. С. 226.

439 *Палеолог И.* Дневник посла. М., 2003. С. 443.

440 *Черевин П.А.* Воспоминания П.А. Черевина. 1863–1865. Кострома, 1920. С. 1.

441 Там же.

442 Там же. С. 2.

443 *Черевин П.А.* Воспоминания П.А. Черевина. 1863–1865. Кострома, 1920. С. 7.

444 Там же.

445 За 2 года генерал-губернаторства М.Н. Муравьева было казнено 128 чел. Сослано на каторгу 972 чел., на поселение в Сибирь – 573 чел. При этом население края составляло порядка 6 млн населения. Эти, жесткие по тем временам, меры произвели сильнейшее впечатление на население мятежных губерний.

446 ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Л. 151 // *Кривенко В.С.* В Министерстве Двора. 1876–1896 гг.

447 *Епанчин Н.А.* Указ соч. С. 195.

448 *Черевин П.А.* Воспоминания П.А. Черевина. 1863–1865. Кострома, 1920. С. 7.

449 Там же. С. 20.

450 Там же. С. 46.

451 Там же. С. 51.

452 Там же. С. 72.

453 После занятия Софии генерал-адъютант И.В. Гурко продолжал наступление 5 отрядами, один из которых возглавлял П.А. Черевин. В состав его отряда входили: Козловский полк, 1-й батальон Пензенского полка, 5 сотен казаков при 4 орудиях 8-й Донской батареи. За успешное дело 28 декабря 1877 г. при де-

ревне Новоселово Черевин и был удостоен Георгиевского креста.

454 *Галушкин Н.* Собственный Его Императорского Величества Конвой. 1811–1861. Филадельфия, 1961.

455 ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Л. 151 // *Кривенко В.С.* В Министерстве двора. 1876–1896 гг.

456 *Черевин П.А.* Воспоминания П.А. Черевина. 1863–1865. Кострома, 1920. С. 4.

457 *Богданович А.* Указ. соч. С. 33.

458 Высшие и центральные государственные учреждения России: 1801–1917. Т. 2. СПб., 2001. С. 71.

459 *Милютин Д.А.* Дневник // Александр Второй: Воспоминания. Дневники. СПб., 1995. С. 314.

460 РГИА. Ф. 508. Оп. 1. Д. 1404. Л. 34.

461 Там же.

462 ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Л. 153 // *Кривенко В.С*. В Министерстве Двора. 1876–1896 гг.

463 ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Л. 157. // *Кривенко В.С*. В Министерстве Двора. 1876–1896 гг.

464 Штат Канцелярии Главного начальника Охраны: управляющий и делопроизводитель.

465 РГИА. Ф. 508. Оп. 1. Д. 1404. Л. 48.

466 Прибавление к № 13 Правительственного вестника. 1894.

467 ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Л. 152 // *Кривенко В.С*. В Министерстве Двора. 1876–1896 гг.

468 Список чинов Министерства Императорского двора на 1907 г. СПб., 1907.

469 РГИА. Ф. 1328. Оп. 2. Д. 81. Л. 4 об. // Переписка о покушении на Главного начальника Охраны Его императорского величества генерал-майора П.А. Черевина. 1881 г.

470 Там же. Л. 3 об.

471 РГИА. Ф. 1328. Оп. 2. Д. 81. Л. 4 // Переписка о покушении на Главного начальника Охраны Его императорского величества генерал-майора П.А. Черевина. 1881 г.

472 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 245.

473 Там же. С. 396.

474 *Богданович А.* Указ. соч. С. 78.

475 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 135.

476 ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Л. 155 // *Кривенко В.С.* В Министерстве Двора. 1876–1896 гг.

477 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 595.

478 Неизвестный автор. Черевин и Александр III // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001. С. 233.

479 *Вельяминов Н.А.* Воспоминания об Александре III // Российский архив. Вып. 5. М., 1994. С. 280.

480 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 139.

481 ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Л. 151 // *Кривенко В.С.* В Министерстве Двора. 1876–1896 гг.

482 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 163.

483 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 245.

484 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 610.

485 ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Л. 153 // *Кривенко В.С.* В Министерстве двора. 1876–1896 гг.

486 ОР РНБ. Ф.1000. Оп. 2. Д. 672. Л. 155 // *Кривенко В.С.* В Министерстве Двора. 1876–1896 гг.

487 ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Л. 156 // *Кривенко В.С.* В Министерстве Двора. 1876–1896 гг.

488 *Витте С.Ю.* Воспоминания // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001. С. 272.

489 *Богданович А.* Указ. соч. С. 207.

490 П.А. Черевин, ехавший с царем, получил ушиб головы. Е.Н. Ширинкин ехал в Свитском поезде, который не пострадал.

491 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 100.

492 *Кони А.Ф.* Крушение царского поезда в 1888 го-

ду // *Кони А.Ф.* Собр. соч. Т. 1. М., 1966. С. 471.

493 Там же.

494 Неизвестный автор. Черевин и Александр III // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001. С. 232.

495 Там же.

496 Там же.

497 Там же. С. 233.

498 *Диллон Э.* Александр III // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001. С. 265.

499 *Богданович А.* Указ. соч. С. 79.

500 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 88, 108, 344.

501 ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Л. 153 // *Кривенко В.С.* В Министерстве двора. 1876–1896 гг.

502 *Витте С.Ю.* Воспоминания. Т. 1. М., 1960. С. 331.

503 *Витте С.Ю.* Воспоминания. Т. 2. М., 1960. С. 40.

504 *Епанчин Н.А.* Указ. соч. С. 166.

505 *Богданович А.* Указ. соч. С. 400.

506 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 245.

507 Там же. С. 252.

508 Там же.

509 *Шереметев С.Д.* Указ. соч. С. 330.

510 РГИА. Ф. 919. Оп. 2. Д. 227. Л. 5 // Записки (черновики) И.И. Воронцова-Дашкова на имя Александра III по организации личной охраны.

511 *Богданович А.* Указ. соч. С. 207.

512 *Воорес Й.* Последняя великая княгиня. СПб., 2003. С. 200.

513 *Епанчин Н.А.* Указ. соч. С. 204.

514 *Карцов В.А.* Александрийцы в Спале в 1901 г. // Военно-исторический сборник. № 19, май. Париж, 1961. С. 15–17.

515 *Буксгевден С.К.* Император Николай II, каким я его знала. Отрывки воспоминаний // Возрождение. Литературно-политические тетради. Париж, 1957. Т. 57. С. 32.

516 *Яковлев В.И.* Охрана царской резиденции. Л., 1926. С. 39.

517 Там же. С. 34.

518 Среди предшественников Гофмаршальской части Министерства Императорского двора значатся: Придворная Его Императорского Величества контора (22 августа 1826 – 29 октября 1883 гг.): 3-я экспедиция (1841–1854 гг.), 3-е отделение (1854–1882 гг.), которое занималось обеспечением довольствием царской семьи. Первое упоминание о Придворной Его Императорского Величества конторе значится в высочайшем указе от 1 июня 1730 г. о назначении Алексан-

дра Яковлева секретарем Придворной конторы. Затем, на смену Придворной Его Императорского Величества конторе пришло Главное дворцовое правление (17 января 1882 – 14 августа 1883 гг.), в свою очередь, переименованное в Главное Дворцовое управление (14 августа 1883 – 15 июня 1891 гг.). Именно из этого установления и было выделено в 1891 г. самостоятельная Гофмаршальская часть (15 июня 1891 – 15 января 1918 гг.).

519 Внутренний быт Русского государства с 17 октября 1740 года по 25 ноября 1741 года. Кн. 1. Верховная власть и Императорский дом. М., 1880. С. 56–58.

520 Цит. по: *Комелова Г.Н.* Апартаменты Екатерины II в Зимнем дворце // Зимний дворец. Очерки жизни императорской резиденции. Т. 1. XVIII – первая треть XIX вв. СПб., 2000. С. 66.

521 *Кудрявцева Т.В.* Приемы в Зимнем дворце // Зимний дворец. Очерки жизни императорской резиденции. Т. 1. XVIII – первая треть XIX в. СПб., 2000. С. 83.

522 Из записок Марьи Сергеевны Мухановой, фрейлины Высочайшего двора. М., 1878. С. 21.

523 Там же. С. 25.

524 С 1826 по 1883 г. занималась управлением придворным хозяйством Придворная Его Величества контора во главе с обер-гофмаршалом. 3-я экспеди-

ция Конторы ведала обеспечением царской семьи продовольствием. С 1883 по 1891 г. продовольствием ведало Главное дворцовое управление и, наконец, в 1891 г. была образована Гофмаршальская часть, которая просуществовала до 15 января 1918 г.

525 Например, в XVIII в. первыми президентами Придворной Е.И.В. конторы являлись: Р.Г. Левенвольде (1730–1740 гг.); Д.А. Шепелев (1741–1764 гг.); К.Е. Сиверс (1765–1766 гг.); кн. Н.М. Голицын (1769–1774 гг.); Н.Г. Орлов (1776–1795 гг.).

526 Краткая история лейб-гвардии Гусарского Его Величества полка. Составил штаб-ротмистр П.К. Бенкендорф. СПБ., 1879.

527 ПСЗРИ. 30 декабря 1796 г. № 17700.

528 *Мосолов А.* При Дворе императора. Рига, 1936. С. 222.

529 Из воспоминаний адмирала Д.С. Арсеньева. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн.: 1877–1880. М., 2007. С. 18.

530 *Кропачев Н.А.* Воспоминания // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001. С. 222.

531 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 254.

532 *Витте С.Ю.* Воспоминания // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001. С.

286.

533 *Кривенко В.С.* В Министерстве Двора. Воспоминания. СПб., 2006. С. 168.

534 *Головин Ф.А.* Указ. соч. С. 88.

535 *Кропоткин П.А.* Записки революционера. М., 1990. С. 138.

536 *Бурдин Ф.А.* Воспоминания артиста об императоре Николае Павловиче // Исторический вестник. 1886. Т. 23. № 1. С. 153.

537 *Комелова Г.Н.* Апартаменты Екатерины II в Зимнем дворце // Зимний дворец. Очерки жизни императорской резиденции. Т. 1. XVIII – первая треть XIX вв. СПб., 2000. С. 52.

538 *Норвич Джон.* История Венецианской республики. М., 2009. С. 93.

539 *Боганов И.* Лекарство от скуки или история мороженого. М., 2007. С. 28.

540 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 1448. Л. 17 // О расходах, последовавших для бывшего по случаю спектакля Высочайшего большого вечернего стола на 570 пер. в Новом Эрмитаже Зимнего Дворца 7 февраля 1851 г.

541 *Макаров Б.С.* Садовый мастер Царского Села Якоб Рехлин // Царское Село на перекрестке времен и судеб. Материалы XVI Царскосельской научной конференции. Сборник научных статей. Ч. 1. СПб., 2010.

С. 65.

542 Там же. С. 61.

543 Там же. С. 66.

544 *Степанченко И.Г.* Царское Село Екатерины II глазами леди Димсдейл // Царское Село на перекрестке времен и судеб. Материалы XVI Царско-сельской научной конференции. Сборник научных статей. Ч. 2. СПб., 2010. С. 274.

545 Там же. С. 278.

546 *Лаврентьева Е.В.* Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. М., 2005. С. 442, 460.

547 *Епанчин Н.А.* Указ. соч. С. 202.

548 Исчезнувшая Россия: Воспоминания княгини Лидии Леонидовны Васильчиковой (1886–1919). СПб., 1995. С. 56.

549 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 695 // Об отправке 6000 коробок конфет в Санкт-Петербургские детские приюты по случаю крещения великой княжны Анастасии. 1901.

550 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 308. Л. 34 // О выдаче денег камер-фурьеру Ингано за купленные предметы продовольствия и употребленные к столам Высочайшему и нижних чинов 26 ноября, по случаю Георгиевского праздника. 1884.

551 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 1863. Л. 14 // Кондитер-

ские ведомости за 1874 год.

552 Там же.

553 Драматический актер, исполняющий роли первого любовника.

554 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 65.

555 Там же. С. 223.

556 *Кривенко В.С.* Обзор деятельности Министерства Императорского двора и Уделов за время царствования в Бозе почившего Государя императора Александра III (1881–1894 гг.). Ч. 1. СПб., 1901. С. 255.

557 Внутренний быт Русского государства с 17 октября 1740 года по 25 ноября 1741 года. Кн. 1. Верховная власть и императорский дом. М., 1880. С. 45.

558 *Выскочков Л.В*. Указ. соч. С. 433.

559 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 316. Л. 3 // О расходе вин, водок и питий при высочайших и других столах. 1885–1886.

560 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 316. Л. 3 // О расходе вин, водок и питий при высочайших и других столах. 1885–1886.

561 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 316. Л. 82 // О расходе вин, водок и питий при высочайших и других столах. 1885–1886.

562 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 243.

563 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 316. Л. 110 // О расходе вин, водок и питий при высочайших и других столах.

1885–1886.

564 Великий князь Александр Михайлович. Книга воспоминаний // Николай II: Воспоминания. Дневники. СПб., 1994. С. 295.

565 *Выскочков Л.В.* Пиво при Императорском дворе // Мир пива. 1997. Альманах. № 2. СПб., 1997. С. 28–30.

566 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 360 // Об уплате заводу «Бавария» денег за поставленные к Высочайшему двору меда и пива. 1890–1891.

567 Цит. по: Поставщики Двора Его Императорского Величества. Поставщики Московского Кремля. 1856–2006. Юбилейный альбом. М., 2006. С. 83.

568 Там же.

569 Сегодня это производство носит славное имя Степана Разина.

570 Цит. по: Поставщики Двора Его Императорского Величества. Поставщики Московского Кремля. 1856–2006. Юбилейный альбом. М., 2006. С. 90.

571 *Кривенко В.С.* Обзор деятельности Министерства Императорского двора и уделов за время царствования в Бозе почившего Государя императора Александра III (1881–1894 гг.). Ч. 1. СПб., 1901. С. 29.

572 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 887. Т. 1 // Опись винам и другим напиткам по императорским винным погребам.

573 Судя по фотографии, их было всего 8 человек.

574 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 968. Л. 18 // О расходах вин, водок и других напитков за время пребывания Их Императорских Величеств в Москве по случаю Св. Коронования. 1896.

575 В современных справочниках «Шато Леовиль» описывается следующим образом: вино имеет фиолетовый цвет, имеет концентрированный, чистый, сбалансированный фруктовый вкус. Продолжительное, стойкое послевкусие. Обладает сильным и сладким ароматом с шоколадным оттенком и ягодными нотками. Вино прекрасно сочетается с блюдами из мяса, дичи, птицы, а также сырами и трюфелями. Идеально для традиционных блюд французской, итальянской и испанской кухни. Бутылка такого вина урожая 1993 г. сегодня в интернет-магазине продается за 9120 руб.

576 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 261–262.

577 Там же. С. 264.

578 Цит. по: Поставщики Двора Его Императорского Величества. Поставщики Московского Кремля. 1856–2006. Юбилейный альбом. М., 2006. С. 79.

579 РГИА. Ф. 475. Оп. 2. Д. 187. Ч. 2. Л. 285 // Выписки из разных фондов о Зимнем дворце и Эрмитаже, сделанных по распоряжению Петербургского дворцового управления для издания «Истории Зимнего дворца». 1903.

580 Обзор деятельности Министерства Императорского двора и уделов за время царствования в Бозе почившего государя императора Александра III. 1881–1894 гг. СПб., 1901. Ч. 1. Кн. 1. Гл. 2. С. 35.

581 *Кривенко В.С.* Обзор деятельности Министерства Императорского двора и уделов за время царствования в Бозе почившего Государя императора Александра III (1881–1894 гг.). Ч. 1. СПб., 1901. С. 255.

582 РГИА. Ф. 468. Оп. 15. Д. 2661. Л. 1 // По ходатайству Гофмаршальской части о переустройстве кухонь в Императорском Зимнем дворце. 1904.

583 Там же. Л. 3.

584 РГИА. Ф. 468. Оп. 15. Д. 2661. Л. 11 // По ходатайству Гофмаршальской части о переустройстве кухонь в Императорском Зимнем дворце. 1904.

585 *Кривенко В.С.* В Министерстве двора. Воспоминания. СПб., 2006. С. 200–201.

586 В русском языке XV–XVI вв. слово *приспех* означало «варку, стряпню». Именно в этом значении оно встречается в «Домострое»: «и всякие пироги и всякие блины и всякие каши и кисели и всякие *приспехи* печи и варити все бы сама государыня умела». Производное слово *приспешня* в том же «Домострое» применяется в значении «кухня, поварня». Слово *приспешник* в этом поваренном значении сохранялось в литературном языке до 30-40-х годов XIX в.

587 *Калинин Н., Кадиевич А., Земляниченко М.* Архитектор Высочайшего двора. Симферополь, 2005. С. 192.

588 Из воспоминаний адмирала Д.С. Арсеньева. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн.: 1877–1880. М., 2007. С. 22.

589 Дневник великого князя Сергея Александровича. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн. 2: 1877-

1880. М., 2007. С. 105. 590 *Шереметьев С.Д.* Письма с Рущукского отряда 1877 года. СПб., 1898. С. 7.

591 Дневник великого князя Сергея Александровича. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн. 2: 1877–1880. М., 2007. С. 117.

592 ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Ч. 1. Л. 72–73 // *Кривенко В.С*. В Министерстве Двора. 1876–1896 гг.

593 Генерал Мартынов являлся шталмейстером.

594 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 194.

595 РГИА. Ф. 469. Оп. 6. Д. 1684 // О командировании мундкоха Имберта в Париж для практики. 1856.

596 *Ковалевская О.Т.* С Царем и за Царя. Мученический венец Царских слуг. М., 2008. С. 77.

597 Там же. С. 77.

598 Там же. С. 81.

599 РГИА. Ф. 469. Оп. 7. Д. 787. Л. 1 // О дозволении разным лицам обучаться на кухнях Высочайшего двора поваренному искусству. 1866.

600 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 22.

601 Там же. С. 32.

602 Там же. С. 98.

603 Там же. С. 145.

604 Фрейлина кн. Е.Н. Оболенская; Фрейлина С.И. Тютчева; Г-жа А.А. Вырубова; В.Б. Фредерикс, адмирал Нилов, генерал-майор Орлов, флигель адъютант гр. Гейден, флигель-адъютант Дрентельн, полковник кн. Путятин, лейтенант Вырубов (делопроизводитель Морской походной канцелярии Е.И.В.), лейтенант бар. Остен-Сакен.

605 Чагин Иван Иванович (1860–1912) – капитан императорской яхты «Штандарт» (1905–1911 гг.).

606 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 48.

607 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 324. Л. 4 // О распоряжениях и расходах по случаю Высочайшего путешествия на яхте «Штандарт» в Финляндские шхеры в августе и сентябре 1907 г.

608 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 49.

609 Там же. С. 58.

610 Там же. С. 51.

611 Там же.

612 Там же. С. 49.

613 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 324. Л. 22 // О распоряжениях и расходах по случаю Высочайшего путешествия на яхте «Штандарт» в Финляндские шхеры в августе и сентябре 1907 г.

614 Так в тексте телеграммы.

615 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 224.

616 Там же. С. 227.

617 Там же. С. 228.

618 Сборнику приказов Военного ведомства за 1890–1900 гг. СПб., 1901. № 346.

619 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 54.

620 Там же. С. 58.

621 Там же.

622 Там же. С. 60.

623 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 324. Л. 48 // О распоряжениях и расходах по случаю Высочайшего путешествия на яхте «Штандарт» в Финляндские шхеры в августе и сентябре 1907 г.

624 Внутренний быт Русского государства с 17 октября 1740 года по 25 ноября 1741 года. Кн. 1. Верховная власть и императорский дом. М., 1880. С. 25.

625 *Верне О.* Указ. соч. С. 58.

626 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 257.

627 *Линдер И.Б., Чуркин С.А.* Указ. соч. С. 275.

628 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Ч. 1. Д. 295 // Об уничто-

жении системы закон-трактования припасов для кухни и о предоставления метрдотелям права покупать все потребные припасы ими самими. 1852 г.

629 РГИА. Ф. 469. Оп. 7. Д. 787 // О дозволении разным лицам обучаться на кухнях Высочайшего двора поваренному искусству. 1860 г.

630 Там же. Л. 4.

631 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 153. Л. 1 // Положение по кухне, в какую именно сумму приготовлять столы для Их Императорских Величеств и их императорских Высочеств со свитою. 1826.

632 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 153. Л. 2. Там же.

633 Там же. Л. 4.

634 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 153. Л. 18 об. Там же.

635 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 153. Л. 22. Там же.

636 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 153. Л. 2. Там же.

637 Воспоминания о младенческих годах Императора Николая Павловича, записанные Им собственноручно // Николай Первый и его время. Т. 1. М., 2000. С. 73.

638 Сон юности. Воспоминания великой княжны Ольги Николаевны. 1825–1846 // Николай I. Муж. Отец. Император. М., 2000. С. 205.

639 ПСЗРИ. 2 изд. Т. 10 (1835). № 8015. 1 апреля.

64 °Сон юности. Воспоминания великой княжны Ольги Николаевны. 1825–1846 // Николай I. Муж.

Отец. Император. М., 2000. С. 243.

641 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 153. Л. 29 // Положение по кухне, в какую именно сумму приготовлять столы для Их Императорских Величеств и их императорских Высочеств со свитою. 1826.

642 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 153. Л. 37. Там же.

643 РГИА.Ф. 469. Оп. 10. Д. 289. Л. 1 об. // О приготовлении обеденных столов для Их Императорских Величеств с гостями по вновь утвержденному положению, и об отмене ужина. 1848.

644 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Ч. 3. Д. 1365 // О трактовании актеров, актрис и прочих должностных лиц. 1847.

645 *Выскочков Л.В.* Указ. соч. С. 430.

646 Там же. С. 431.

647 ПСЗРИ. 2-е изд. Т. 34. (1859). № 34888 // Штат Двора Его Императорского Высочества Государя наследника Цесаревича великого князя Николая Александровича.

648 ПСЗРИ. 2-е изд. Т. L (1875). № 54747 // Штаты по Гофмаршальской и Шталмейстерской частям для Их Императорских Высочеств государей великих князей Николая Александровича и Григория Александровича, и для великой княжны Ксении Александровны.

649 ПСЗРИ. 2-е изд. Т. LIII (1878). № 58544. 20 мая // О штатах по Гофмаршальской и Шталмейстерской частям Его Императорского Высочества Государя вели-

кого князя Георгия Александровича от 7-летнего возраста до совершеннолетия.

650 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 1448. Л. 69 // О расходах, последовавших для бывшего, по случаю спектакля Высочайшего большого вечернего стола на 570 пер. в Новом Эрмитаже Зимнего дворца 7 февраля 1851 г.

651 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 314 // О воспрещении выписки из-за границы картофеля, свиного мяса, сала и пр. 1886 г.

652 ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Ч. 2. Л. 58 // *Кривенко В.С.* В Министерстве двора. 1876–1896 гг.

653 ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Ч. 2. Л. 60. Там же.

654 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 638. Л. 23 // Об утверждении временного положения и цен на приготовление стола для Императорской фамилии и для Особ и лиц, получающих довольствие от Высочайшего двора. 1897.

655 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 638. Л. 8. Там же.

656 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 638. Л. 50. Там же.

657 Там же. Л. 53.

658 Там же. Л. 65.

659 Там же. Л. 67.

660 *Мамантов В.И.* Указ. соч. С. 143.

661 РГИА. Ф. 469. Оп. 12 (738/1854). Д. 293. Л. 38. //

Отчет о приходах и расходах сумм припасов и материалов по Придворной конторе за 1868 г.

662 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 648. Л. 15 // О заключении условий с метрдотелями на приготовление высочайшего стола. 1897.

663 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 686. Л. 1 // Об окончательном утверждении Временного положения о приготовлении стола для Императорской Фамилии и для Особ и лиц, получающих довольствие от Высочайшего двора. 1901.

664 Цит. по: *Кузнецова Л.К.* Иван Никитич Бартенев // Хранители. Материалы XI Царскосельской научной конференции. СПб., 2005. С. 8.

665 Внутренний быт Русского государства с 17 октября 1740 года по 25 ноября 1741 года. Кн. 1. Верховная власть и императорский дом. М., 1880. С. 34.

666 Там же.

667 *Степаненко И.Г.* Царское Село Екатерины II глазами леди Димсдейл // Царское Село на перекрестке времен и судеб. Материалы XVI Царскосельской научной конференции. Сборник научных статей. Ч. 2. СПб., 2010. С. 280.

668 Там же. С. 283.

669 РГИА. Ф. 469. Оп. 5. Д. 2441 // Об определении унтер-офицера Никифорова к смотрению за чистотою по кухням высочайшего Двора. 1841.

670 Положение об управлении Императорским Зимним дворцом. СПб., 1840.

671 *Смирнова-Россет А.О.* Указ. соч. С. 18.

672 *Шепелёв Л.* Императорский двор // Родина. 2003. № 1. С. 48.

673 *Линдер И.Б., Чуркин С.А.* Указ. соч. С. 275.

674 РГИА. Ф. 479. Оп. 2. Д. 197. Л. 1 // О химическом исследовании продуктов употребляемых при Дворе. 1852 г.

675 РГИА. Ф. 479. Оп. 2. Д. 197. Л. 2. // О химическом исследовании употребляемых для Стола при Высочайшем дворе некоторых припасов. 1852–1853.

676 Там же. Л. 3.

677 РГИА. Ф. 469. Оп. 1. Ч. 1. Д. 449. Л.25 // О пребывании Государыни Императрицы в Ливадии и по возвращению оттуда в Петербург в 1863 г. 1863–1864 гг.

678 РГИА. Ф. 479. Оп. 2. Д. 1580. Л. 2 // Об исследовании горькой водки, конфектов, экстракта и других средств, изобретенных разными фабрикантами. 1877–1878.

679 РГИА. Ф. 479. Оп. 2. Д. 1580. Л. 4. Там же.

680 РГИА. Ф.479. Оп. 2. Д. 1580. Л. 8. Там же.

681 РГИА. Ф. 469. Оп. 7. Д. 841. Л. 2 // О проверке паспортов всех посторонних лиц, проживающих в Зимнем дворце и принадлежащих к нему зданиях, подведомственных Придворной конторе и о непозво-

лении проживать в казенных зданиях посторонним лицам без разрешения начальства. 1866 г.

682 *Тихомиров Л.А.* Пребывание Халтурина в Зимнем дворце // кн. «Народная воля» и «Черный передел». Л., 1989. С. 34.

683 РГИА. Ф. 469. Оп. 11. Д. 201 // О назначении Корпуса жандармов полковника Федорова заведующим охраною Императорского Зимнего дворца и загородных дворцов и о дальнейшей переписке по охране подполковника Струкова. 1880 г.

684 Фотограф Абрамсон на ул. Гороховой, 15. по 1 руб. за три фотокарточки.

685 РГИА. Ф. 479. Оп. 2. Д. 1662. Л. 2 // копия с инструкции заведующему охраной Императорского Зимнего и загородных дворцов.

686 РГИА. Ф. 469. Оп. 7. Д. 1308. Л. 2 // Об исключении по неблагонадежности работников Высочайшего двора Николая Горового и Сергея Яковлева из Придворного ведомства для избрания рода жизни. 1880 г.

687 РГИА. Ф. 1614. Оп. 1. Д. 98. Л. 2 // Отношения, рапорты и записки заведующего охраной Зимнего и загородных дворцов генерал-майора Федорова и петербургского градоначальника к министру Императорского двора А.В. Адлербергу о мероприятиях по охране Зимнего, Царскосельского и других дворцов. 1880.

688 Дневник Государственного секретаря А.А. По-

ловцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 177.

689 *Корф М.* Указ. соч. С. 439.

690 РГИА. Ф. 469. Оп. 10 (ч. 1). Д. 177. Л. 2 // По высочайшему повелению об изготовлении для Государя наследника завтрака и обеда по настоянию гг. лейб-медиков. 1835 г.

691 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Ч. 1. Д. 288 // По предложению гофмаршала. Относительно поданной на высочайшие столы форелей дурного качества. 1847 г.

692 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Ч. 4. Д. 1735 // Относительно дурно приготовленного в Красном Селе для Шамиля обеда. 1861 г.

693 *Линдер И.Б., Чуркин С.А.* Указ. соч. С. 275.

694 РГИА. Ф. 508. Оп. 1. Д. 2598 // О проверке лиц, допускаемых во дворец от поставщиков, доставляющих разные продукты. 1916.

695 *Тютчева А.Ф.* Указ соч. С. 152.

696 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Ч. 1. Д. 449. Л. 1 // О пребывании Государыни императрицы в Ливадии и по возвращению оттуда в Санкт-Петербург в 1863 г. 1863–1864.

697 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 499. Л. 9 // О распоряжениях и расходах по путешествию Их Императорских Величеств в Финляндские шхеры. 1888.

698 Сливовица – 1 бут., старой водки – 2, яблочного квасу – 60, хлебного квасу – 60, лангоа – 20, хейдзик

– 20, понте-капе – 30, коньяк № 1–1, рому – 3 бут. 699 Там же.

700 *Богданович А.* Указ. соч. С. 498.

701 *Выскочков Л.В.* Указ. соч. С. 467.

702 *Эвальд А.В.* Указ. соч. С. 274.

703 Сон юности. Воспоминания великой княжны Ольги Николаевны. 1825–1846 // Николай I. Муж. Отец. Император. М., 2000. С. 312.

704 Сон юности. Воспоминания великой княжны Ольги Николаевны. 1825–1846 // Николай I. Муж. Отец. Император. М., 2000. С. 215.

705 *Фредерикс М.П.* Из воспоминаний баронессы М.П. Фредерикс // Исторический вестник. 1898. № 4. С. 71.

706 *Смирнова-Россет А.О.* Указ. соч. С. 18.

707 *Малевинская М.* Августейшая яхта // Родина. 2000. № 11. С. 129.

708 *Мамантов В.И.* Указ. соч. С. 143.

709 *Светлани Г., Капков С.* Товарищ Его высочества. СПб., 2002. С. 50.

710 РГИА. Ф. 472. Оп. 66. Д. 500. Л. 2.

711 *Богданович А.* Указ. соч. С. 258.

712 *Нарышкина Е.А.* Мои воспоминания. СПб., 1906. С. 344.

713 *Буксгевден С.* Указ. соч. С. 25.

714 Там же. С. 168.

715 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 255.

716 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 631 // О разрешении поместить в книге статью Евгения Крантца «О царской кухне». 1895.

717 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 839 // О разрешении печатать портреты Императора, Императрицы и Наследника на этикетках шоколада и уплате за них денег. 1912.

718 *Мамантов В.И.* Указ. соч. С. 142.

719 РГИА. Ф. 469. Оп. 11. Д.х. (дело выбыло) // Об устройстве в Зимнем дворце

аппаратов для замены спирта газом для разогревания кушанья. 1864. 720 *Кучумов А.М.* Статьи. Воспоминания. Письма. СПб., 2004. С. 50.

721 *Первушина Е.В.* Загородные императорские резиденции. Будни. Праздники. Трагедии. СПб., 2007. С. 66.

722 *Головина В.Н.* Мемуары. Электронная версия.

723 *Степаненко И.Г.* Царское Село Екатерины II глазами леди Димсдейл // Царское Село на перекрестке времен и судеб. Материалы XVI Царскосельской научной конференции. Сборник научных статей. Ч. 2. СПб., 2010. С. 276.

724 Там же. С. 283–284.

725 Там же. С. 279.

726 Там же. С. 284.

727 Цит. по: *Лаврентьева Е.В.* Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. М., 2005. С. 457.

728 Камер-фурьерский церемониальный журнал. Январь – июнь 1806 г. СПб., 1905. С. 26.

729 Там же. С.169.

730 *Лаврентьева Е.В.* Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. М., 2005. С. 490.

731 *Романов П.В.* Застольная история государства Российского. М., 2002. С. 129.

732 Там же. С. 138.

733 *Лаврентьева Е.В.* Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. М., 2005. С. 494.

734 *Верне О.* Указ. соч. С. 28.

735 *Выскочков Л.В.* Указ. соч. С. 435.

736 *Фредерикс М.П.* Из воспоминаний баронессы М.П. Фредерикс // Исторический вестник. 1898. № 1. С. 74.

737 *Выскочков Л.В.* Указ. соч. С. 425.

738 *Шильдер Н.К.* Указ. соч. С. 211.

739 *Дараган П.М.* Из воспоминаний камер-пажа. 1817–1819 // Николай Первый и его время. Т. 2. М., 2000. С. 13.

740 *Мосолов А.* При Дворе императора. Рига, 1936. С. 198.

741 Из записок Елисаветы Николаевны Львовой // Николай Первый и его время. Т. 2. М., 2000. С. 325.

742 *Боганов И.* Лекарство от скуки или история мороженого. М., 2007. С. 72.

743 *Верне О.* Указ. соч. С. 20.

744 Из дневника Н.П. Литвинова. 1861–1862 // Великий князь Александр Александрович. Сборник документов. М. 2002. С. 454.

745 Там же. С. 456.

746 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966.

747 Цит. по: *Сидорова А.Н.* «Никогда я Царское Село в таком блеске не видал…» // Царское Село на перекрестке времен и судеб. Материалы XVI Царскосельской научной конференции. Сборник научных статей. Ч. 1. СПб., 2010. С. 235.

748 *Воррес Й.* Последняя великая княгиня. СПб., 2003. С. 200.

749 РГИА. Ф. 469. Оп. 10 (ч. 1). Д. 177.

750 Александр II и Царское Село. Каталог выставки. М., 2000. С. 73.

751 Сводный каталог культурных ценностей, похищенных и утраченных в период Второй мировой войны. Т. 5. Гатчинский дворец. Кн. 2. М., 2004. С. 51.

752 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 448.

753 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 448.

754 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 113.

755 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 121.

756 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 282.

757 Император Александр III. Императрица Мария Федоровна. Каталог выставки. СПб., 2006. С. 74.

758 *Епанчин Н.А.* Указ. соч. С. 204.

759 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 558.

760 Цит. по: *Корнева Г.Н., Чебоксарова Т.Н.* Любимые резиденции Императрицы Марии Федоровны в России и Дании. СПб., 2006. С. 104.

761 *Ланг А.И.* Императорская яхта «Полярная звезда» в санитарном отношении. СПб., 1892. С. 6.

762 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 520.

763 *Романов П.В.* Застольная история государства Российского. М., 2002. С. 149.

764 Список придворнослужителей: гоф-фурьер Андрей Тонфельдт, три официанта, семь лакеев 1-го разряда, два лакея 2-го разряда, работник, два чернорабочих при буфете, старший повар Михаил Мудров, пять поваров 1-го разряда, два поварских ученика, два чернорабочих при кухне и два ламповщика. Кроме этого на месте наняли еще 15 чернорабочих и

женщин.

765 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 42. Лл. 1-18 // Высочайшая охота на мызе Веймарн-Пудости. 1883 г.

766 *Полевой Н.К.* Император Александр III в Беловеже // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001. С. 242.

767 *Шереметев С.Д.* Указ. соч. С. 330.

768 *Буксгевден С.К.* Император Николай II, каким я его знала. Отрывки воспоминаний // Возрождение. Литературно-политические тетради. Т. 67. Париж, 1957. С. 30.

769 *Танеева А.А.* Указ. соч. С. 47.

770 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 58.

771 В ноябре в Крыму собирали второй урожай картофеля.

772 РГИА. Ф. 525. Оп. 3. Д. 83. Л. 23 // Денежные документы по Собственной сумме Ея Императорского Величества за 1895 год.

773 Там же. Л. 64 об.

774 *Буксгевден С.* Указ. соч. С. 373.

775 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 297.

776 Там же. С. 78.

777 *Мосолов А.* При Дворе императора. Рига, 1936. С. 199.

778 *Клейнмихель М.Э.* Из потонувшего мира. За кулисами политики. 1848–1914. М., 2001. С. 481.

779 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 297.

780 *Ковалевский И.И.* Аничков дворец. Из воспоминаний о своей семье // Русская мысль. Париж. 1974. № 3025.

781 Петергоф. Новые поступления. 2003–2005. Петергоф, 2005. С. 109.

782 *Буксгевден С.* Указ. соч. С. 445.

783 РГИА. Ф. 525. Оп. 3. Д. 535. Л. 133 // Денежные документы по суммам Государя Императора. Январь 1917 – март 1918 г.

784 Там же. Л. 142.

785 ГАРФ. Ф. 470. Оп. 1. Д. 1 // Записная книжка Е.С. Боткина. 1913–1918.

786 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 1448. Л. 1 // О расходах, последовавших для бывшего, по случаю спектакля Высочайшего большого вечернего стола на 570 персон в Новом Эрмитаже Зимнего дворца 7 февраля 1851 г.

787 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 1448. Л. 2 // О расходах, последовавших для бывшего, по случаю спектакля Высочайшего большого вечернего стола на 570 персон в Новом Эрмитаже Зимнего дворца 7 февраля 1851 г.

788 Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 406.

789 Черевин и Александр Ш // Голос минувшего.

1917. № 5/6. С. 96–99.

790 Там же. С. 321.

791 Мемуары графа С.Д. Шереметьева. М., 2001. С. 448.

792 *Вельяминов Н.А.* Воспоминания о Александре III // Российский архив. Вып. 5. М., 1994. С. 276.

793 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 300.

794 Из дневника Н.П. Литвинова. 1861–1862 // Великий князь Александр Александрович. Сборник документов. М. 2002. С. 524.

795 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С. 448.

796 *Шереметев С.Д.* Указ. соч. С. 321.

797 Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. С.494.

798 Там же. С. 562.

799 Там же. С. 499.

800 *Шереметев С.Д.* Указ. соч. С. 330.

801 РГИА. Ф. 508. Оп. 1. Д. 957.

802 *Буксгевден С.К.* Император Николай II, каким я его знала. Отрывки воспоминаний // Возрождение. Литературно-политические тетради. Т. 67. Париж, 1957. С. 30.

803 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 58, 60.

804 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 1207. Л. 8 // Ведомость

о расходах: вин, водок, квасу и разных минеральных вод, во время путешествия Его Императорского Величества со Свитою в Собственном поезде и на Царской Ставке. 24 апреля по 1 июля 1916 г.

805 *Шавельский Г.* Указ. соч. С. 123.

806 ПСЗРИ. 1-е Изд. Т. 24. № 17700; *Волков Н.Е.* Двор русских императоров в его прошлом и настоящем. СПб., 1900. С. 81–85.

807 *Мосолов А.* При Дворе императора. Рига, 1936. С. 87.

808 Российский поставщик. М., 2004. С. 7.

809 Там же. С. 8.

810 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 366. Лл. 1–4 // Об уплате денег Филиппову за поставляемые к Высочайшему двору калачи и проч. 1890–1891.

811 РГИА. Ф. 469. Оп. 12 (738/1854). Д. 293. Л. 110 // Отчет о приходах и расходах сумм припасов и материалов по Придворной конторе за 1868 г.

812 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 308 // Дело об икре и рыбе. 1884 г.; РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 753 // О присланных от Уральского казачьего войска осетрах и икры. 1905 г.

813 *Мосолов А.* При Дворе императора. Рига. 1936. С. 199.

814 *Ковалевский И.И.* Аничков дворец. Из воспоминаний о своей семье // Русская мысль. Париж. 14 ноября 1974. № 3025.

815 ПСЗРИ. 2-е изд. Т. 17 (1842). № 15503. 13 апреля.

816 *Погожев В.П.* Очерк деятельности Министерства Императорского двора по приготовлениям и устройству торжеств священного коронования в 1896 г. Т. 4. СПб., 1896. С. 119.

817 *Погожев В.П.* Работы Министерства Императорского двора по приготовлениям и устройству торжеств священного коронования Их императорских величеств в 1896 г. СПб., 1897. С. 51.

818 *Куропаткин А.Н.* Указ. соч. С. 47.

819 Там же. С. 52.

820 *Погожев В.П.* Очерк деятельности Министерства Императорского двора по приготовлениям и устройству торжеств священного коронования в 1896 г. Т. 1. СПб., 1896. С. 87.

821 РГИА. Ф. 525. Оп. 2 (215/2713). Д. 162. Л. 8 // «Бликен и Робинсон» шоколадная фабрика в Санкт-Петербурге.

822 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 344 // Сравнительная ведомость ценам на продукты. За январь и февраль 1889, 1890 и 1891 гг.

823 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 308. Л. 12 // О выдаче денег камер-фурьеру Ингано за купленные предметы продовольствия и употребленные к столам высочайшему и нижних чинов, 26 ноября по случаю Георгиев-

ского праздника. 1884.

824 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 308. Л. 53 // О выдаче денег камер-фурьеру Ингано за купленные предметы продовольствия и употребленные к столам высочайшему и нижних чинов, 26 ноября по случаю Георгиевского праздника.1884.

825 Каждому из 67 поваров работа только в течение этого дня оплачивалась в 20 руб. Всего 1340 руб.

826 Они получили по 6 руб. 82 коп. всего 382 руб.

827 Каждый из них за вечер работы получил по 5 руб. Всего 535 руб.

828 Они заработали очень хорошо. Каждый из них получил по 21 руб. 22 коп. Всего 573 руб. Конечно, работы по приведению кухни в порядок было много, но все 1600 чел. нижних чинов Георгиевских кавалеров всю посуду уносили с собой и ее не требовалось мыть.

829 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 308. Л. 18 // О выдаче денег камер-фурьеру Ингано за купленные предметы продовольствия и употребленные к столам высочайшему и нижних чинов, 26 ноября по случаю Георгиевского праздника.1884.

830 На трехклассном обеде присутствовали особы первых трех классов по «Табели о рангах».

831 *Корф М.* Указ. соч. С. 375.

832 Обер-гофмейстрина; Гофмейстрины Их Ве-

личеств государынь императриц; Статс-дамы; Камер-фрейлины; Гофмейстрины Их Императорских высочеств великих княгинь; Свитные Фрейлины императриц и великих княгинь; Члены Государственного совета; Министры и главноуправляющие; Сенаторы; Статс-секретари; Почетные опекуны; Придворные чины и кавалеры; Генерал-адъютанты; Свиты его величества генерал-майоры; Флигель-адъютанты; Адъютанты великих князей; Кавалеры, состоящие при императорских детях; Генералы и адмиралы; Гражданские чины II и III классов; Отставные военные и гражданские чины II и III классов; Супруги и дочери вышеописанных особ и прочие дамы II, III и IV классов, имевшие счастье быть представленными их величествам государыням императрицам; Все особы дипломатического корпуса с супругами и дочерьми; Именитые иностранцы; Из действительных статских советников: исправляющие должность статс-секретарей Государственного совета и их помощники; Члены Совета министерств; Обер-прокуроры и их товарищи Правительствующего Сената, а также состоящие за обер-прокурорским столом; Прокуроры и товарищи прокуроров судебных палат; Прокуроры окружных судов; Председатели судебных палат и окружных судов; Попечители учебных округов в С.-Петербурге находящиеся; Ректоры университетов в Петербурге, на-

ходящиеся в Петербурге; Занимающие по министерствам должности IV класса; Вице-директоры департаментов и занимающие соответственные им должности; Помощники начальника Главного управления уделов; Члены консультации при Министерстве юстиции учрежденной; Лейб-медики, лейб-хирурги, лейб-акушеры, а равно лица, носящие почетные звания при Дворе их императорского величества; Все начальники губерний и губернские предводители дворянства, находящиеся в Петербурге. Кроме этого приглашались: Секретари императриц; Уездные предводители дворянства; Полковники гвардии, армии. По флоту капитаны 1-го ранга; Кавалеры ордена Св. Георгия III и IV степени; Подполковники армии и капитаны II ранга флота, по особому каждый раз назначению; Дамы, бывшие фрейлинами. См.: Положение о выходах при Высочайшем дворе, о входе за кавалергардов, о представлении их императорским величествам, о приглашениях на балы и другие при Дворе собрания и о старшинстве придворных чинов и званий // *Волков Н.Е.* Двор русских императоров в его прошлом и настоящем. М., 2001. С. 130.

833 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 520. Л. 2 // Дело о Высочайших обедах по случаю Св. Коронования Их Величеств. 1883.

834 Там же. Л. 43.

835 Особ Императорской Фамилии – 53; статс-дам – 5; камер-фрейлин – 1; кофмейстрин – 2; фрейлин – 64; членов Госсовета – 48; сенаторов – 17; статс-секретарей – 9; генерал-адъютантов, свиты генерал-майоров и флигель-адъютантов – 145; послов и посланников с супругами – 45; первые, вторые чины Двора и в должности чинов – 57; церемониймейстеров – 19; генералов и адъютантов Их Высочеств – 19; иностранной свиты – 86. Итого 576 человек. См.: РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 520. Л. 53 // Дело о Высочайших обедах по случаю Св. Коронования Их Величеств. 1883.

836 РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 520. Л. 71 // Дело о Высочайших обедах по случаю Св. Коронования Их Величеств.1883.

837 В 1930-х гг. часть орденских залов (Андреевский и Александровский) уничтожили для того, чтобы создать огромный зал заседаний Верховного Совета СССР. В 1990-х гг. эти залы восстановили.

838 *Девятов С.В., Жиляев В.И., Кайкова О.К., Сигачев Ю.В.* Московский Кремль в годы Великой Отечественной войны. М., 2010. С. 144.

839 Дневник П.А. Валуева, министра внутренних дел. Т. 2. 1865–1876. М., 1961. С. 293.

840 *Романова М.* Воспоминания великой княжны. Страницы жизни кузины Николая II. 1890–1918. М.,

2006. С. 115.

841 *Захарова О.Ю.* Власть церемониалов и церемониалы власти в Российской империи XVIII – начала XX веков. М., 2003. С. 119.

842 *Боганов И.* Лекарство от скуки или история мороженого. М., 2007. С. 29.

843 *Лотман Ю.М., Погосян Е.А.* Великосветские обеды. Панорама столичной жизни. СПб., 1996. С. 77–78.

844 *Несин В.Н.* Зимний дворец в царствование Императора Николая II. СПб., 1999. С. 110.

845 Цит. по: *Романов П.В.* Застольная история государства Российского. М., 2002. С. 144.

846 Из записок Марьи Сергеевны Мухановой фрейлины Высочайшего двора. М., 1878. С. 23.

847 *Бессарабова Н.В.* Царское Село как официальная резиденция Екатерины Великой // Царское Село на перекрестке времен и судеб. Материалы XVI Царскосельской научной конференции. Сборник научных статей. Ч. 1.СПб., 2010. С. 66–68.

848 *Боханов А.Н., Кудрина Ю.В.* Император Александр III и императрица Мария Федоровна. Переписка. 1884–1894 годы. М., 2001. С. 100.

849 Саблин Н. Указ. соч. С. 95.

850 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 137.

851 *Барятинская М.* Моя русская жизнь. Воспоми-

нания великосветской дамы. 1870–1918. М., 2006. С. 50.

852 РГИА. Ф. 1670. Оп. 1. Д. 65. Л. 1 // Меню от 17 октября 1889 г.

853 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 1271. Л. 30 // Образцы меню парадных завтраков и обедов и музыкальные программы. 1891–1916.

854 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 1271. Л. 1 // Образцы меню парадных завтраков и обедов и музыкальные программы. 1891–1916.

855 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 1271. Л. 54 // Образцы меню парадных завтраков и обедов и музыкальные программы. 1891–1916.

856 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 1271. Л. 55 // Образцы меню парадных завтраков и обедов и музыкальные программы. 1891–1916.

857 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 1271. Л. 57 // Образцы меню парадных завтраков и обедов и музыкальные программы. 1891–1916.

858 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 1271. Л. 58 // Образцы меню парадных завтраков и обедов и музыкальные программы. 1891–1916.

859 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 1271. Л. 60 // Образцы меню парадных завтраков и обедов и музыкальные программы. 1891–1916.

860 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 1271. Л. 71 // Образцы

меню парадных завтраков и обедов и музыкальные программы. 1891–1916.

861 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 1271. Л. 81 // Образцы меню парадных завтраков и обедов и музыкальные программы. 1891–1916.

862 Григорович Иван Константинович (1853–1930) – генерал-адъютант, адмирал, член Государственного совета, морской министр (1911–1917).

863 РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 1271. Л. 82 // Образцы меню парадных завтраков и обедов и музыкальные программы. 1891–1916.

864 Чакрабон – принц сиамский, сын сиамского короля Чулалонгкорна. Родился в 1883 г. Первоначальное образование получил на родине, под руководством сиамских ученых и английских учителей. В 1896 г. прибыл в Англию, где продолжал образование под руководством английских профессоров, к числу которых присоединился, с конца 1897 г., – русский преподаватель, магистрант Московского университета, приглашенный для занятий по русскому языку. Когда принц летом 1898 г. прибыл впервые в Россию, он мог уже без особенного труда понимать русскую речь и довольно сносно изъясняться по-русски. Осенью того же года он был зачислен в Пажеский корпус, где в 1902 г. окончил курс первым учеником. В том же году произведен в корнеты лейб-гвардии Гусарского Его

Величества полка.

865 *Боханов А.Н., Кудрина Ю.В.* Император Александр III и императрица Мария Федоровна. Переписка. 1884–1894 годы. М., 2001. С. 90.

866 Там же. С. 92.

867 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 36.

868 Там же. С. 42.

869 Там же. С. 295.

870 Там же. С. 163.

871 *Палеолог М.* Дневник посла. М., 2003. С. 702.

872 Широкое, плоское сервизное блюдо.

873 На каждом столе украшение «лондонского серебра»: по четыре больших группы и четыре «групп малых лондонских с электричеством», три группы серебряных, по восемь передач с цветами, по три больших компотьера с фруктами, по 8 малых компотьеров с фруктами.

874 На каждом из столов украшение из серебра по два канделябра на четыре рожка «с электричеством», чайный фарфор «Петергофский богатый», хрусталь «на манер лондонского».

875 Чайный стол был украшен посредине большой вазой «с цветами и электричеством». Из угощения на столе были два компотьера с каштанами и клюквой.

876 Один стол «глаголем» на 42 персоны; один кру-

глый стол на 11 персон; два длинных стола на 32 персоны каждый; четыре длинных стола на 33 персоны каждый; два длинных стола на 30 персон каждый; один стол «глаголем» на 45 персон; один круглый стол на 11 персон. См.: РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 1923 // Описание сервировки и распределения зал Зимнего дворца для бала.

877 Аванзал; Помпеевская галерея; Садик; Малахитовая гостиная; Угловой Кабинет; Гербовый зал; Ротонда; Портретная галерея; Георгиевский зал; Пикетный зал; Александровский зал; Желтая комната; Комната пред Фонариком; пять комнат на 1-й Запасной половине; Белый зал; Золотая гостиная.

878 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 146.

879 Там же. С. 165.

880 *Кривенко В.С.* Обзор деятельности Министерства Императорского двора и Уделов за время царствования в Бозе почившего Государя императора Александра III (1881–1894 гг.). Ч. 1. СПб., 1901. С. 255.

881 Там же.

882 Цит. по: *Лаврентьева Е.В.* Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. М., 2005. С. 407.

883 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 229.

884 Там же. С. 58.

885 Дневник Государственного секретаря А.А. По-

ловцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 102.

886 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 1448. Л. 31 // О расходах, последовавших для бывшего, по случаю спектакля Высочайшего большого вечернего стола на 570 персон в Новом Эрмитаже Зимнего дворца 7 февраля 1851 г.

887 *Хаммер А.* Мой век – двадцатый. Пути и встречи. М., 1988. С. 114.

888 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 1448. Л. 49 // О расходах, последовавших для бывшего, по случаю спектакля Высочайшего большого вечернего стола на 570 персон в Новом Эрмитаже Зимнего дворца 7 февраля 1851 г.

889 Там же. Л. 54.

890 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 171.

891 *Лаврентьева Е.В.* Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. М., 2005. С. 416.

892 *Милютин Д.А.* Воспоминания. 1865–1867. М., 2005. С. 318.

893 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 380.

894 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 13.

875 Чайный стол был украшен посредине большой вазой «с цветами и электричеством». Из угощения на

столе были два компотьера с каштанами и клюквой.

876 Один стол «глаголем» на 42 персоны; один круглый стол на 11 персон; два длинных стола на 32 персоны каждый; четыре длинных стола на 33 персоны каждый; два длинных стола на 30 персон каждый; один стол «глаголем» на 45 персон; один круглый стол на 11 персон. См.: РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 1923 // Описание сервировки и распределения зал Зимнего дворца для бала.

877 Аванзал; Помпеевская галерея; Садик; Малахитовая гостиная; Угловой Кабинет; Гербовый зал; Ротонда; Портретная галерея; Георгиевский зал; Пикетный зал; Александровский зал; Желтая комната; Комната пред Фонариком; пять комнат на 1-й Запасной половине; Белый зал; Золотая гостиная.

878 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 146.

879 Там же. С. 165.

880 *Кривенко В.С.* Обзор деятельности Министерства Императорского двора и Уделов за время царствования в Бозе почившего Государя императора Александра III (1881–1894 гг.). Ч. 1. СПб., 1901. С. 255.

881 Там же.

882 Цит. по: *Лаврентьева Е.В.* Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. М., 2005. С. 407.

883 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 229.

884 Там же. С. 58.

885 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 102.

886 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 1448. Л. 31 // О расходах, последовавших для бывшего, по случаю спектакля Высочайшего большого вечернего стола на 570 персон в Новом Эрмитаже Зимнего дворца 7 февраля 1851 г.

887 *Хаммер А.* Мой век – двадцатый. Пути и встречи. М., 1988. С. 114.

888 РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 1448. Л. 49 // О расходах, последовавших для бывшего, по случаю спектакля Высочайшего большого вечернего стола на 570 персон в Новом Эрмитаже Зимнего дворца 7 февраля 1851 г.

889 Там же. Л. 54.

890 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 171.

891 *Лаврентьева Е.В.* Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. М., 2005. С. 416.

892 *Милютин Д.А.* Воспоминания. 1865–1867. М., 2005. С. 318.

893 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 1. 1883–1886. М., 1966. С. 380.

894 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 13.

895 Там же. С. 25.

896 Там же. С. 199.

897 *Буксгевден С.* Указ. соч. С. 238.

898 *Боханов А.Н., Кудрина Ю.В.* Император Александр III и императрица Мария Федоровна. Переписка. 1884–1894 годы. М., 2001. С. 88.

899 Там же. С. 92.

900 *Романова М.* Воспоминания великой княжны. Страницы жизни кузины Николая II. 1890–1918. М., 2006. С. 40.

901 *Воорес Й.* Последняя великая княгиня. СПб., 2003. С. 199–200.

902 РГИА. Ф. 525. Оп. 3. Д. 32 // Отчеты по суммам бывшего великого князя Алексея Николаевича за 1916 г.

903 *Тютчева А.Ф.* Указ. соч. С. 171.

904 *Воррес Й.* Последняя великая княгиня. М., 1998. С. 19.

905 *Романова М.* Воспоминания великой княжны. Страницы жизни кузины Николая II. 1890–1918. М., 2006. С. 42.

906 *Фредерикс М.П.* Из воспоминаний баронессы М.П. Фредерикс // Исторический вестник. 1898. № 1. С. 461.

907 Там же. С. 464.

908 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 306.

909 *Выскочков Л.В.* Указ. соч. С. 422.

910 Дневник Государственного секретаря А.А. Половцева. Т. 2. 1887–1892. М., 1966. С. 9.

911 *Ден Л.* Подлинная царица. СПб., 2003. С. 44.

912 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 176.

913 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 81.

914 Там же. С. 83.

915 В одном из писем (16 августа 1888 г.) Александр III упоминает, что «Миша завтракает с нами, пьет утром кофе, а обедает один, как всегда в 1/2 6».

916 *Шавельский Г.* Указ. соч. С. 122.

917 *Тихменев Н.М.* Из воспоминаний о последних днях пребывания императора Николая II в Ставке. Ницца. 1925. С. 12.

918 *Шавельский Г.* Указ. соч. С. 122.

919 Там же. С. 123.

920 *Танеева А.А.* Указ. соч. С. 49.

921 *Саблин Н.* Указ. соч. С. 62.

922 Там же. С. 78.

923 Там же. С. 77.

924 *Верне О.* Указ. соч. С. 15.

925 Тизенгаузен Иван Андреевич (1754–1815) – граф, обер-гофмейстер, действительный тайный советник. При воцарении Павла I пожалован (6 ноября 1796 г.) гофмаршалом. 19 ноября того же года награжден александровской лентой. С 1796 по 1798 г. Ти-

зенгаузен надзирал за Гофинтендантской конторой. 18 декабря 1799 г. произведен в действительные тайные советники и украшен был орденом Св. Иоанна Иерусалимского, с правами кавалеров Большого Креста. За время своей придворной службы дослужился до звания обер-гофмейстера.

926 *Сидорова М.В., Соломатина Н.Н.* «Карандашовые дела» художника А.Ф. Чернышова // Царское Село на перекрестке времен и судеб. Материалы XVI Царскосельской научной конференции. Сборник научных статей. Ч. 2. СПб., 2010. С. 248.

927 Буксгевден С. Указ. соч. С. 356.

Приложения

Приложение № 1

Опись винам и другим напиткам по императорским винным погребам

Название	Кол-во бутылок	Цена бутылки	Стоимость партии
Марго от Бауера	877	1.10	2877.00
Сен-Жульен 1882 г.	1	—	—
Шато Марго от Бартон и Гетье 1881 г.	1148	2.56	2938.00
Шато Марго от Ноор 1870 г.	25	—	—
Шато-Лафит от барона Дризен	16	—	—
Шато-Лафит от Кювилье 1858 г.	15	6.75	101.25
Шато-Лафит от Кювилье 1874 г.	62	5.36	332.00
Шато Марго от Бартон и Гетье 1868 г.	445	4.35	1935.75
Шато-Лафит от Сегеж 1872 г.	199	—	—
Шато-Лафит переделанный	12	—	—
Шато-Лафит от Кювилье 1848 г.	38	—	—
Шато Марго от Бартон и Гетье 1881 г.	4317	2.13	9195.00
Шато Розан от Кювилье 1881	2862	2.64	7555.00
Шато Лафит от Бартон и Гетье 1874 г.	2351	3.71	8722.00
Шато Лароз от Бартон и Гетье 1874 г.	—	—	—
Шато Лароз от Кювилье 1881	2884	2.62	7556.00
Шато Лангоа от барона Летье 1881 г.	2188	—	—
Шато Лангоа от барона Летье 1881 г.	701	—	—
Шато Лангоа от Бартон и Гетье 1881 г.	—	—	—

Шато-Гелер от барона Летье 1881 г.	391	2.46	961.00
Мондрисон-Арзак от Бартон и Гетье 1881 г.	1	—	—
Мондрисон-Арзак от Бартон и Гетье 1881 г.	328	—	—
Шато Пальмер от Тампиер 1884 г.	24	—	—
Шато-Латур от Кювилье 1858 г.	13	—	—
Мутон Ротшильд от Бартон и Гетье 1875 г.	1174	4.10	4813.00
Мутон Ротшильд от Кювилье 1869 г.	558	—	—
Мутон Ротшильд от Бартон и Гетье 1881 г.	2881	2.40	6914.00.
Понте-Кане от Бартон и Гетье 1881 г.	1830	1.39	2543.00
Понте-Кане от Бартон и Гетье 1881 г.	1010	0.70	707.00.
Шато Полугай	20	—	—
Шато д'Армельяк от Кювилье 1881 г.	1845	2.60	4797.00
Мутон д'Армельяк от Кювилье 1881 г.	1998	1.30	2597.00
Дюкас-Гран-Пюи от Кювилье 1874 г.	13	—	—
Марго переделанное	285	—	—
Рислинг 1883 г. из Ливадии 1883 г.	5607	0.70	3924.00
Рислинг 1883 г. из Ливадии 1883 г.	83	0.70	58.10
Понте-Кане от Кювилье 1878 г.	2500	3.16	7900.00
Медок Суперьер 1884 г.	10 313	0.87	8972.00
Медок Суперьер от Бартон и Гетье 1884	3452	0.44	1518.00

Понте-Кане от Бартон и Гетье 1878 г.	1000	2.78	2780.00
Лафит-Абрау из Ливадии 1885 г.	126	0.83	105.00
Белер Марго от Бартон и Гетье 1884 г.	3721	1.19	4427.00
Белер Марго от Бартон и Гетье 1884 г.	1691	0.64	1082.00
Шато-Кирванье от Бартон и Гетье 1884 г.	4249	1.85	7860.00.
Шато-Кирванье от Бартон и Гетье 1884 г.	656	0.98 (полбут.)	642.00
Шато-Розанье от Бартон и Гетье 1884 г.	4250	2.03	8627.00
Шато Розан от Бартон и Гетье 1884 г.	722	1.08	779.00
Лафит 1883 г. из Ливадии	1	—	—
Бордо 1883 г. из Ливадии	1	—	—
Столовое красное из Ливадии	2	—	—
Вейн де Грав от Бауера № 26	801	0.95	
Барзак от Кювилье 1878 г.	18	—	—
Барзак от Тенет	10	—	—
Шато-Куте от Бартон и Гетье	257	4.10	1053.00
Шато-Икем от маркиза Шаванье	5	—	—
Шато-Икем от маркиза Шаванье	23	3.55	81.00
Шато-Икем, Сегеж	6	3.70	22.00
Шато-Икем от Прома 1874 г.	19	—	—
Шато-Икем от князя Барятинского	10	7.00	70.00
Шато-Икем от Никольс и Плинке	14	—	—
Шато-Икем от Бартон и Гетье 1869 г.	160	5.32	851.00
Шато-Икем от	2	—	—

Шато-Икем от маркиза Люр-Салюр 1869 г.	215	11.65	2504.00
Шато-Латур Бланш	10	5.32	53.00
Шато-Латур Бланш, Сегеж	35	—	—
Го-Сотерн от Бартон и Гетье 1874 г.	611	2.10	1283.00
Го-Сотерн собственного разлива 1879 г.	452	0.97	438.00
Шато Виньо от Бартон и Гетье 1874 г.	2317	3.25	7530.00
Рислинг Абрау 1885 г. из Ливадии	405	0.57	59.00
Сотерн Абрау из Ливадии 1885 г.	124	0.74	91.00
Столовое белое из Ливадии 1884 г.	2	—	—
Шато Лафит Сегеж 1872 г.	182	—	—
Лафит 1883 г. № 1 из Ливадии	1	—	—
Бордо 1883 г. № 1 из Ливадии	4	—	—
Бордо 1885 г. № 1 из Ливадии	3	—	—
Токай 1883 г. № 13 из Ливадии	1	—	—
Траминер 1883 г. № 12 из Ливадии	1	—	—
Рислинг 1883 г. № 3 из Ливадии	1	—	—
Сотерн 1885 г. № 2 из Ливадии	6	—	—
Белое вино № 6 от Воронцова	1	—	—
Кахетинское белое от Джоржадзе	195	1.50	—
Кахетинское белое вино от Яролова	50	2.0	100.00
Кахетинское белое вино от Яролова	25	0.60	15.00
Понте Кане 1878 г. от Кювилье	3000	2.93	8790.00
Рислинг 1884 г. из Ливадии	658	—	—
Рислинг 1886 г. из Абрау	639	—	—

Романе-Канти	246	—	—
Бургонское Абрау 1865 г. из Ливадии	207	0.13	131.00
Рислинг из Ливадии	3260	—	—
Кахетинское белое вино. Куплено у графа Шереметева	100	1.26	—
Медок 1884 г. переделанный от Бартон и Гетье	700	—	—
Шато Жискур 1884 г. от Бартон и Гетье	2438	—	—
Шато Жискур 1884 г. от Бартон и Гетье	591	—	—
Крозе 1870 от Дуглас и Сильвестр	186	1.86	345.00
Рюдисгеймер-Ротланд 1862 г.	19	6.00	114.00
Рюдисгеймер-Ротланд 1874 г.	238	4.48	1066.00
Рюдисгеймер-Берг Рислинг 1868 г.	233	11.50	2679.00
Рюдисгеймер-Берг кайзер Александр	181	12.30	2177.00

Справка. Бордоские вина

Благодаря удачному географическом расположению региона, виноделие в этих местах процветало уже в римскую эпоху. Через виноградник Бордо протекают реки Гаронна, Дордонь и многочисленные мелкие речушки, что позволяет ему естественным путем удовлетворять свои потребности во влаге. А местный лес служит естественной защитой от западных ветров. Бордоский виноградник представляет самое большое количество вин категории АО С (контроли-

руемого наименования по происхождению): красных, розовых, белых; сухих, сладких и игристых. Все красные вина Бордо – сухие. Белые вина могут быть сухими или откровенно сладкими. Бордоские вина рождаются в результате ассамбляжа различных сортов винограда.

Красные. Мерло (merlot) – этот скороспелый сорт преобладает в винах правого берега реки Дордонь – в регионах Сент-Эмильон и Помроль. Вина из этого сорта отличаются цельностью, достигают полноты вкуса быстрее, чем те, которые изготовлены из сорта винограда каберне, и приобретают дикие и древесные ароматы. Каберне совиньон (cabernet sauvignon) – более поздний сорт, преобладает на левом берегу Дордони – в Медоке и Граве. Рожденные из него вина отмечены ароматами красных плодов и перца, обладают мощным терпким вкусом и смягчаются после длительного хранения. Каберне фран (cabernet franc) – культивируется главным образом в районе Сент-Эмильон. Вина из него плотные, более крепкие, с тончайшим ароматом ежевики. Другие сорта: Мальбек (malbec) или Кот (cot), Пти вердо (petit verdot) и Карменер (carmenere).

Белые. Семильон (semillon) – используется в основном для производства белых сладких вин: Сотерн, Барсак. В этих регионах есть условия для развития

грибка Ботритис Цинереа, или благородной плесени. Этот грибок «подвяливает» виноград прямо на лозе, таким образом концентрируя сахар в ягодах винограда. Семильон привносит в вина «жирность» и «округлость». Совиньон блан (sauvignon blanc) – этот сорт обладает прекрасным ароматическим потенциалом. Сухие белые вина свежи на вкус и отмечены ароматами крыжовника и почек черной смородины. Мюскадель (muscadelle) – вина из этого сорта винограда характеризуются невысокой кислотность, округлостью вкуса и цветочными ароматами. Другие сорта: Коломбар (colombard) и Уни блан (ugni blanc).

Приложение № 2

Забытые слова и понятия из старинного застольного репертуара[58]

Антре — кушанье, подаваемое после горячего или супа. *Антреме* — блюдо, подаваемое между главными кушаниями. Иногда подается в кастрюлях, горшках или на тарелках.

Бутоны — шарики из фарша разного мяса с большим содержанием ветчинного и свежего сала, подается с пуппетоном – клецками, отваренными в мясном бульоне.

Вьюн — рыба, водящаяся в пресной воде, отчасти в озерах, несколько сходная с миногами, жирная и вкусная. Готовится как угорь и другими способами.

Гателеты — спицы серебряные или деревянные, на которых жарят мясо и рыбу.

Гато — названия маленьких пирожных.

Глоссировать — сделать блестящим, или покрыть глясcом. Глясс – крепкий бульон из вываренных в течение продолжительного времени костей мясных или рыбных, мясных остатков и сухожилий до густоты желе.

Куверты — приборы или количество сервирован-

---

[58] *Пыляев МЛ.* Старое житье. М„1990. С, 6–7.

ных мест за банкетным столом.

Кулис — сок мясной, процеженный сквозь сито, служит для подправки и загущения соусов.

Ордевер — кушанье, подаваемое на смену антре или супов. *Померанцы* — цветы, часто используемые в кулинарии в самых разных вариантах, по причине отменного вкуса и приятного запаха. Известно три вида: горькие, обыкновенные и португальские или апельсины.

Похлебка — горячий суп.

Пулярда — откормленная жирная курица, т. е. «курица кладеная».

Рулад — избитый кусок говядины, телятины, баранины, накрытый фаршем и после скатанный в рулет.

Сальми — рагу, составляемое из разных видов мяса, жаренных на вертеле.

Террин — прямое значение – горшок или чаша. Здесь название заимствовано от старинного обычая подавать мясо в горшках, в которых оно готовилось с собственным отваром. Ныне террин включает в себя разное мясо, подаваемое в чашах, называемых террина, с каким угодно соусом.

Торнбут — рыба морская, названная из-за своей красоты фазаном морским, современное название тюрбо.

Турт — старое название тортов, туртами могли на-

зываться и блюда из разных продуктов – рыбы, мясо и пр.

Фрикандо — фарш, составленный из разных продуктов, сделанных в виде шариков или наподобие сосисок. Так же называется мясо, отбитое, нашпигованное и ломтями жареное.

Чирята — вид малого рода уток, у которых мясо очень вкусное и легче, нежели у других родов.

Приложение № 3

Разряды столов по «Положению» 1897 г.

Высочайший стол (скоромный, или постный)

1. Обыкновенный – завтрак и ужин из 4-х перемен. Обед из 5 перемен.

2. Праздничный – завтрак и ужин из 5 перемен. Обед из 6 перемен.

3. Парадный – завтрак и ужин из 5 или 6 перемен. Обед из 7 или 8 перемен.

4. Отдельные кушанья – холодные или горячие.

5. Диетный стол – приготовляется по особому назначению, отдельными кушаньями.

6. Стол для Их Императорских Высочеств малолетних великих князей и великих княжон, а также для малолетних иностранных Принцев и Принцесс – приготовляется по особому назначению, отдельными кушаньями.

Стол для Особ и лиц, получающих довольствие по 1-му, 2-му и 3-му разрядам

По 1-му разряду – завтрак из 4 перемен, обед из 5 перемен.

По 2-му разряду – завтрак из 3 перемен. Обед из 5 перемен.

По 3-му разряду – обед из 2 перемен. Обед из 4

перемен.

Стол для придворнослужителей, служителей и лиц, получающих довольствие по 4-му и 5-му разрядам

По 4-му разряду – обед из 2 блюд, ужин из 2 блюд. По 5-му разряду – обед из 2 блюд, ужин из 2 блюд.

Примечания

1. В случае, если последует приказание одно из назначенных по меню кушаний заменить другим, метрдотели обязаны это исполнить.

2. Пирожки и гренки, гарнир к кушаньям, подаваемый на отдельных блюдах, огурцы, салаты, варенья, соленья и маринады, подаваемые к жарким, входят в стоимость завтраков… особой платы за них не производится.

3. Если в состав меню войдут два супа, то они считаются за одну перемену.

4. Метрдотелям предоставляется право, через посредство дежурных гоф-фурьеров, указывать официантам – какие из оставшихся после столов закуски и кушанья должны быть им возвращены. Ответственность за неисполнение сего возлагается на дежурных гоф-фурьеров.

Приложение № 4

Расписание отпуска продовольствия по разрядам, согласно «Положению» 1897 г.

Отпуск продовольствия по 1-му разряду: статс-дамы, гофмейстрины, камер-фрейлины, фрейлины, начальницы институтов, городские дамы, члены Государственного совета, министры, товарищи министров, сенаторы, статс-секретари, почетные опекуны, придворные чины, директора, особы военной свиты Государя Императора, военные и гражданские чины первых 4 классов, из штаб-офицеров – начальники отдельных частей, адъютанты их высочеств, лейб-медики, протопресвитеры, профессора, преподаватели Их Императорских Высочеств Августейших Детей, воспитательницы Их Императорских Высочеств великих княжон, художник Зичи, особы, прибывающие с докладами или для представления Их Императорским Величествам и Их Императорским Высочествам, Особы свиты иностранных принцев и принцесс и состоящие при них лица, иностранные послы и посланники со Свитою, члены дипломатического корпуса, офицеры иностранных депутаций.

<….>

Отпуск продовольствия по 5-му разряду: лампов-

щики, ездовые, присяжные, урядники, вахмистры, фельдфебеля, унтер-офицеры и все вообще нижние чины, мастеровые, садовники, конюха великих князей, сортировщицы и прачки, чернорабочие и судомойки.

Приложение № 5

Цены на приготовление столов, закусок и отдельных кушаний для Особ Императорской Фамилии и для Особ и лиц, получающих довольствие от Высочайшего двора по «Положению» 1897 г.

Приготовление столов для Их Императорских Величеств:

– Завтрак обыкновенный, из 4 перемен, подаваемый с одного большого блюда – 100 руб.

– К завтраку, подаваемого с одного большого блюда, закуска из 10–15 сортов, в числе которых должно быть три сорта горячей закуски и икра зернистая и паюсная – 20 руб.

– Завтрак обыкновенный из 4 перемен, подаваемый с двух больших блюд – 175 руб.

– Завтрак обыкновенный, из 4 перемен, подаваемый с трех, четырех и более блюд; за каждое блюдо, начиная с третьего, по 50 руб.

– К завтраку, подаваемому с двух, трех, четырех и более блюд, за закуску, которая должна быть тех же сортов, как и к завтраку, подаваемого с одного блюда, уплачивается дополнительно с каждого блюда, начиная с блюда второго, по 5 руб.

– Обед обыкновенный, из 5 перемен, подаваемый

с одного большого блюда – 125 руб.

Обед обыкновенный, из 5 перемен, подаваемый с двух больших блюд 218 руб. 75 коп.

– Обед обыкновенный, из 5 перемен, подаваемый с трех, четырех и более блюд; за каждое блюдо, начиная с третьего, по 62 руб. 50 коп.

– Закуска к обеду подается стольких же сортов, как к завтраку, и плата за нее производится в том же размере и по тому же расчету, как и к завтраку.

– За подаваемые, по требованию, цельные большие штуки, как, например: лангусты, омары, страсбургские паштеты, фуа-гра свежий, ветчина окороком, кабанья голова и другие, производится особая плата, по их стоимости, лишь за первую подачу; при следующих же подачах тех же самых штук, до их израсходования, никакой платы не производится.

– Ужины обыкновенные приготовляются из стольких же перемен, как и завтраки, и подаются с такою же закускою. Плата за ужины и закуски производится по тому же расчету, как и завтраки и закуски к ним.

Приложение № 6

Стоимость отдельных блюд и закусок (холодных и горячих), за одно большое блюдо (на 10 12 персон) по «Положению» 1897 г.

Блюда	Стоимость
Заливное из стерляди	50 руб.
Рыба форель или таймень	24 руб.
Осетрина	15 руб.
Свежие омары	18 руб.
Холодное мясо разное	15 руб.
Тушеное мясо	13 руб.
Ростбиф	16 руб.
Филе	7 руб.
Ветчина Вестфальская	15 руб.
Ветчина обыкновенная	10 руб.
Поросенок	10 руб.
Телячьи котлеты отбивные	15 руб.
Телячьи котлеты рубленые	8 руб.
Жаркое из дичи разное	12 руб.
Галантин из кур	15 руб.
Кулебяка с рыбой	5 руб.
Паштет из кур или дичи с трюфелями	20 руб.
Паштет из фуа-гра	20 руб.
Шофруа из трюфелей	20 руб.
Немецкая закуска разная	4 руб.
Холодная закуска разная (дичь, домашняя птица, паюсная икра, сыр, ветчина, язык, мясо и пр.)	10 руб.
Сладкое разное	5 руб.
Большая суповая чашка ботвиньи с разной рыбой	15 руб.
Большая суповая чашка окрошки с разным мясом и разною дичью	8 руб.

При подаче малых блюд или малых суповых чашек, уплата за означенные выше кушанья производится в половинном противу показанных цен размере	—
Пожарская котлета (штука)	45 коп.
Икра паюсная	3 руб. (за фунт) 1 руб. (за тарелку)
Икра зернистая	4 руб. (за фунт), 1 руб. 50коп. (за тарелку)
Икра из стерляди	15 руб. (за фунт)
Устрицы: свежие, с лимоном и сыром, за тарелку (8–12 шт.)	3 руб.
Устрицы жареные, за тарелку (8–12 шт.)	3 руб.
Лангуст крупный, большой, за штуку	12 руб.
Омар, крупный, большой за штуку	6 руб.
Горячая закуска разная, за тарелку	1 руб. 50 коп.
Холодная закуска обыкновенная, разная (середка, грибы, кильки, сардины и пр.) за малую тарелку	40 коп.
Яйца самые свежие, всмятку или крутые за штуку	7 коп.
Бутерброды обыкновенные, разные, за штуку	10 коп.
Сандвичи разные, за штуку	5 коп.
Пирожки разные, за штуку	10 коп.
Отдельные порции из разного рода рыбы, мяса, дичи, домашней птицы, молочных продуктов, свежей зелени, грибов, за порцию	1 руб. 50 коп.

Приложение № 7

Классификация вин Медока 1885 г. (Les Grands Crus du Medoc)

Эта классификация была разработана по требованию императора Наполеона III для вин, демонстрировавшихся на Всемирной выставке 1885 г. в Париже. 60 шато из Медока и одно из Грава («Шато О-Брийон») были разделены на 5 классов (с первого по пятый, с premier cru classe по cinquieme cru classe) в зависимости от их коммерческих достоинств. Классификация менялась только однажды, в 1973 г., когда «Шато Мутон-Ротшильд» перешло из второго класса в первый.

Premier Cm classe (Премье Крю Классе)

Château Lafite-Rothschild	Шато Лафит-Ротшильд	Pauillac
Château Margaux	Шато Марго	Margaux
Château Latour	Шато Латур	Pauillac
Château Haut-Brion	Шато О-Брион	Pessac-Léognan, Graves
Château Mouton-Rothschild	Шато Мутон-Ротшильд	Pauillac

Deuxieme Cm classe (Дезьем Крю Классе)

Château Rauzan-Ségla	Шато Розан-Сегла	Margaux
Château Rauzan-Gassies	Шато Розан-Гасси	Margaux
Château Léoville Las Cases	Шато Леовиль Лас Каз	St.-Julien
Château Léoville Poyferré	Шато Леовиль-Пуаферре	St.-Julien
Château Léoville Barton	Шато Леовиль-Бартон	St.-Julien
Château Durfort-Vivens	Шато Дюрфор-Виванс	Margaux
Château Gruaud-Larose	Шато Грюо-Лароз	St.-Julien
Château Lascombes	Шато Ласкомб	Margaux
Château Brane-Cantenac	Шато Бран-Кантенак	Margaux
Château Pichon-Longueville Baron	Шато Пишон-Лонгвиль Барон	Pauillac
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	Шато Пишон-Лонгвиль Контесс де Лаланд	Pauillac
Château Ducru-Beaucaillou	Шато Дюкрю-Бокайу	St.-Julien
Château Cos d'Estournel	Шато Кос д'Эстурнель	St.-Estèphe
Château Montrose	Шато Монроз	St.-Estèphe

Troisieme Cm classe (Труазьем Крю Классе)

Château Kirwan	Шато Кируан	Margaux
Château d'Issan	Шато д'Иссан	Margaux
Château Lagrange	Шато Лагранж	St.-Julien
Château Langoa Barton	Шато Лангоа-Бартон	St.-Julien
Château Giscours	Шато Жискур	Margaux
Château Malescot St. Exupéry	Шато Малеско Сент-Экзюпери	Margaux
Château Boyd-Cantenac	Шато Бойд-Кантенак	Margaux
Château Cantenac-Brown	Шато Кантенак-Браун	Margaux
Château Palmer	Шато Пальмер	Margaux
Château La Lagune	Шато Ла Лагюн	Haut-Médoc

Château Desmirail	Шато Десмирай	Margaux
Château Calon-Ségur	Шато Калон-Сегюр	St.-Estèphe
Château Ferrière	Шато Феррьер	Margaux
Château Marquis d'Alesme Becker	Шато Марки д'Алем-Бекер	Margaux

Quatrieme Cm classe (Катрийем Крю Классе)

Château Saint-Pierre	Шато Сен-Пьер	St.-Julien
Château Talbot	Шато Тальбо	St.-Julien
Château Branaire-Ducru	Шато Бранер-Дюкрю	St.-Julien
Château Duhart-Milon-Rothschild	Шато Дюар-Милон-Ротшильд	Pauillac
Château Pouget	Шато Пуже	Margaux
Château La Tour Carnet	Шато Ла Тур Карне	Haut-Médoc
Château Lafon-Rochet	Шато Лафон-Роше	St.-Estèphe
Château Beychevelle	Шато Бешвель	St.-Julien
Château Prieuré-Lichine	Шато Приере-Лишин	Margaux
Château Marquis de Terme	Шато Марки де Терм	Margaux

Cinquieme Cm classe (Сэнкьем Крю Классе)

Château Pontet-Canet	Шато Понте-Кане	Pauillac
Château Batailley	Шато Батайе	Pauillac
Château Haut-Batailley	Шато О-Батайе	Pauillac
Château Grand-Puy-Lacoste	Шато Гран-Пюи-Лакост	Pauillac
Château Grand-Puy-Ducasse	Шато Гран-Пюи Дюкас	Pauillac
Château Lynch-Bages	Шато Линч-Баж	Pauillac
Château Lynch-Moussas	Шато Линч-Муссас	Pauillac
Château Dauzac	Шато Дозак	Margaux
Château d'Armailhac	Шато д'Армайяк	Pauillac
Château du Tertre	Шато дю Тертр	Margaux
Château Haut-Bages Libéral	Шато О-Баж Либераль	Pauillac
Château Pédesclaux	Шато Педескло	Pauillac
Château Belgrave	Шато Бельграв	Haut-Médoc
Château de Camensac	Шато де Камансак	Haut-Médoc
Château Cos Labory	Шато Кос-Лабори	St.-Estèphe
Château Clerc-Milon	Шато Клер-Милон	Pauillac
Château Croizet Bages	Шато Круазе-Баж	Pauillac
Château Cantemerle	Шато Кантмерль	Haut-Médoc

Источники и литература

Законодательные акты

Полное Собрание Законов Российской Империи (ПСЗРИ). 1 изд. (1796 г.). № 17700. 30 декабря.

ПСЗРИ. 2-е изд. Т. 10. (1835). № 8015. 1 апреля.

ПСЗРИ. 2-е изд. Т. 17. (1842). № 15503. 13 апреля.

ПСЗРИ. 2-е изд. Т. 34. (1859). № 3 4888 // Штат Двора Его Императорского Высочества Государя наследника Цесаревича великого князя Николая Александровича.

ПСЗРИ. 2-е изд. Т. L. (1875). № 5 4747 // Штаты по гофмаршальской и шталмейстерской частям для Их Императорских Высочеств государей великих князей Николая Александровича и Григория Александровича, и для великой княжны Ксении Александровны.

ПСЗРИ. 2-еизд. Т. LIII. (1878). № 5 8544. 20 мая // О штатах по гофмаршальской и шталмейстерской частям Его Императорского Высочества Государя великого князя Георгия Александровича от 7-летнего возраста до совершеннолетия.

Архивные источники

Российский государственный исторический архив (РГИА)

РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Ч. 1. Д. 295 // Об уничтожении системы законтрактования припасов для кухни и о предоставлении метрдотелям права покупать все потребные припасы ими самими. 1852 г.

РГИА. Ф. 469. Оп. 7. Д. 787 //О дозволении разным лицам обучаться на кухнях Высочайшего Двора поваренному искусству. 1860 г.

РГИА. Ф. 469. Оп. 10. Д. 153. Л. 1 // Положение по кухне, в какую именно сумму приготовлять столы для Их Императорских

Величеств и их императорских Высочеств со свитою. 1826.

РГИА. Ф. 469. Оп. 12 (738/1854). Д. 293. Л. 38 // Отчет о приходах и расходах сумм припасов и материалов по Придворной конторе за 1868 г.

РГИА. Ф. 469. Оп. 5. Д. 2441 // Об определении унтер-офицера Никифорова к смотрению за чистотою по кухням высочайшего Двора. 1841 г.

РГИА.Ф. 469. Оп. 1. П. 1. Д. 449. Л. 25 // О пребывании Государыни Императрицы в Ливадии и по возвращению оттуда в Петербург в 1863 г. 1863–1864 гг.

РГИА. Ф. 469. Оп. 10 (ч. 1). Д. 177. Л. 2 // По высочайшему повелению об изготовлении для Государя наследника завтрака и обеда по настоянию гг. лейб-медиков. 1835 г.

РГИА. Ф. 469. Оп. 10. П. 1. Д. 288 // По предложению гофмаршала. Относительно поданной на высочайшие столы форелей дурного качества. 1847 г.

РГИА. Ф. 469. Оп. 10. П. 4. Д. 1735 // Относительно дурно приготовленного в Красном Селе для Шамиля обеда. 1861 г.

РГИА. Ф. 469. Оп. 12 (738/1854). Д. 293. Л. 110 // Отчет о приходах и расходах сумм припасов и материалов по Придворной конторе за 1868 г.

РГИА. Ф. 475. Оп. 2. Д. 187. П. 2. Л. 285 // Выписки из разных фондов о Зимнем дворце и Эрмитаже, сделанных по распоряжению Петербургского дворцового управления для издания «Истории Зимнего дворца». 1903.

РГИА. Ф. 476. Оп. 1. Д. 753 //О присланных от Уральского казачьего войска осетрах и икры. 1905 г.

РГИА. Ф. 479. Оп. 2. Д. 197. Л. 1 // О химическом исследовании продуктов, употребляемых при Дворе. 1852 г.

РГИА. Ф. 479. Оп. 2. Д. 197. Л. 2 // О химическом исследовании употребляемых для Стола при Высочайшем дворе некоторых припасов. 1852–1853 гг.

РГИА. Ф. 479. Оп. 2. Д. 1580 // Об исследовании водки, конфет и пр. 1878 г.

РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 316. Л. 3 // О расходе вин, водок и питий при высочайших и других столах. 1885–1886.

РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 360 // Об уплате заводу «Бавария» денег за поставленные к Высочайшему двору меда и пива. 1890–1891 гг.

РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 314 //О воспрещении выписки из-за границы картофеля, свиного мяса, сала и пр. 1886 г.

РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 499. Л. 9 // О распоряжениях и расходах по путешествию Их Императорских Величеств в Финляндские шхеры. 1888 г.

РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 366. Л. 1–4 // Об уплате денег Филиппову за поставляемые к Высочайшему двору калачи и проч. 1890–1891.

РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 308 // Дело об икре и рыбе. 1884 г.

РГИА. Ф. 536. Оп. 1. Д. 308. Л. 12 // О выдаче денег камер-фурьеру Ингано за купленные предметы продовольствия и употребленные к столам высочайшему и нижних чинов, 26 ноября по случаю Георгиевского праздника. 1884 г.

Отдел рукописей Российской национальной библиотеки

(ОРРНБ)

ОР РНБ. Ф. 1000. Оп. 2. Д. 672. Ч. 2. Л. 58 // *Кривенко В.С.* В министерстве двора. 1876–1896 гг.

Государственный архив Российской Федерации (ГАРФ)

ГАРФ. Ф. 470. Оп. 1. Д. 1 // Записная книжка Е.С. Боткина. 1913–1918.

Мемуары и дневники

Александр III // Мемуары графа С.Д. Шереметева. М., 2001. *Богданович А.* Три последних самодержца. М., 1990. *Буксгевден С.К.* Император Николай II, каким я его знала. Отрывки воспоминаний. // Возрождение. Литературно-политические тетради. Т. 67. Париж, 1957.

Буксгевден С. Венценосная мученица. Жизнь и трагедия Александры Федоровны Императрицы всероссийской. М., 2006.

Витте С.Ю. Воспоминания // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001.

Великий князь Александр Михайлович. Книга воспоминаний // Николай II: Воспоминания. Дневники. СПб., 1994.

Вельяминов НА. Воспоминания о Александре III // Российский архив. Вып. 5. М., 1994.

Берне О. При Дворе Николая I. Письма из Петербурга. 1842–1843. М., 2008.

ВорресЙ. Последняя великая княгиня. СПб., 2003.

Воспоминания о младенческих годах Императора Николая Павловича, записанные Им собственноручно //Николай Первый и его время. Т. 1. М., 2000.

Головин Ф.А. Николай II//Николай II: Воспоминания.

Дневники. СПб., 1994.

Дараган П.М. Из воспоминаний камер-пажа. 1817–1819 // Николай Первый и его время. Т. 2. М., 2000.

Ден Л. Подлинная царица. СПб., 2003.

Епанчин Н.А. На службе трех императоров // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001.

Из воспоминаний адмирала Д.С. Арсеньева. 1877 г. // Великий князь Сергей Александрович Романов: биографические материалы. Кн.: 1877–1880. М., 2007.

Из записок Елисаветы Николаевны Львовой // Николай Первый и его время. Т. 2. М., 2000.

Из дневника И.П. Литвинова. 1861–1862 // Великий князь Александр Александрович. Сборник документов. М., 2002.

Исчезнувшая Россия: Воспоминания княгини Лидии Леонидовны Васильчиковой (1886–1919). СПб., 1995.

Кропачев Н.А. Воспоминания // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001.

Корф М. Записки. М., 2003.

Куропаткин А.Н. Из дневников // Николай II: Воспоминания. Дневники. СПб., 1994.

Клейнмихель М.Э. Из потонувшего мира //За кулисами политики. 1848–1914. М., 2001.

Кропоткин П.А. Записки революционера. М., 1990.

Кучу мое А.М. Статьи. Воспоминания. Письма. СПб., 2004.

Мамонтов В.И. На государевой службе. Воспоминания. Таллин, 1926.

Мосолов А. При Дворе императора. Рига. 1936.

Палеолог М. Дневник посла. М., 2003.

Полевой Н.К. Император Александр III в Беловеже // Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001.

Смирнова-Россет А.О. Дневник. Воспоминания. М., 1989.

Сон юности. Воспоминания великой княжны Ольги Николаевны. 1825–1846 // Николай I. Муж. Отец. Император. М., 2000.

Светлана Г., Капков С. Товарищ Его высочества. СПб., 2002.

Танеева А.А. Страницы моей жизни // Верная Боту, Царю и Отечеству. Анна Александровна Танеева (Вырубова) – монахиня Мария. Авт. – сост. Ю.Ю. Рассулин. СПб., 2005.

Тихменев Н.М. Из воспоминаний о последних днях пребывания императора Николая II в Ставке. Ницца, 1925.

Тютчева А.Ф. При дворе двух императоров. Воспоминания. Дневник. 1853–1855. М., 1990.

Шавельский Г. Из «Воспоминаний последнего про-

топресвитера русской армии и флота» //Николай II: Воспоминания. Дневники. СПб., 1994.

Эвальд А.В. Рассказы о Николае I // Николай Первый и его время. Т. 2. М., 2000.

Монографии

Волков Н.Е. Двор русских императоров в его прошлом и настоящем. СПб., 1900.

Выскочков Л.В. Император Николай I: человек и государь. СПб., 2001.

Лаврентьева Е.В. Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. М., 2005.

Линдер И.Б., Чуркин СЛ. История специальных служб России X-XX веков. М., 2004.

Несин В.Н. Зимний дворец в царствование императора Николая II. СПб., 1999.

Погожее В.П. Очерк деятельности Министерства Императорского двора по приготовлениям и устройству торжеств священного коронования в 1896 г. Т. 1–4. СПб., 1896.

Погожее В.П. Работы министерства императорского двора по приготовлениям и устройству торжеств священного коронования Их императорских величеств в 1896 г. СПб., 1897.

Шильдер Н.К. Император Николай Первый: Его жизнь и царствование // Николай Первый и его время. Т. 1. М., 2000.

Статьи

Комелова Т.Н. Апартаменты Екатерины II в Зимнем дворце // Зимний дворец. Очерки жизни императорской резиденции. Т. 1. XVIII – первая треть XIX вв. СПб., 2000.

Кудрявцева Т.В. Приемы в Зимнем дворце // Зимний дворец. Очерки жизни императорской резиденции. Т. 1. XVIII – первая треть XIX вв. СПб., 2000.

Ланг А.И. Императорская яхта «Полярная звезда» в санитарном отношении. СПб., 1892.

Малевинская М. Августейшая яхта // Родина. 2000. № И. *Шепелев Л.* Императорский двор // Родина. 2003. № 1.

Периодика

Ковалевский ИМ. Аничков дворец. Из воспоминаний о своей семье // Русская мысль (Париж). 14 ноября 1974. № 3025. Черевин и Александр Ш// Голос минувшего. 1917. № 5/6.

Каталоги

Александр II и Царское Село. Каталог выставки. М., 2000. Петергоф. Новые поступления. 2003–2005. Петергоф, 2005.

Справочные издания

Сводный каталог культурных ценностей, похищенных и утраченных в период Второй мировой войны. Т. 5. Гатчинский дворец. Кн. 2. М., 2004.

Различные издания

Боганов И. Лекарство от скуки или история мороженого. М., 2007.

Корнева Т.Н., Чебоксарова Т.Н. Любимые резиденции Императрицы Марии Федоровны в России и Дании. СПб., 2006.

Романов П.В. Застольная история государства Российского. М., 2002.