**Как на Руси Новый год встречали**

Петрова Н. Г.

Обычай начинать год с сентября месяца пришел на Русь из Византии вместе с церковными обрядами и богослужебными книгами. Однако в светской жизни сентябрьский новый год утвердился только к концу XV в. О том, как отмечали на Руси начало мартовского года (и отмечали ли его вообще), мы не знаем. А вот о традиции сентябрьского новогодия, точнее новолетия, сохранилось немало сведений.

В первый день нового года совершалась особая церковная служба, именуемая действом нового лета или чином летопроводства. Поскольку по церковному календарю 1 сентября чтили память преподобного Симеона Столпника, то в народе его стали именовать Симеоном Летопроводцем, а 1 сентября — Семеновым днем, днем летопроводства или летопрошения. Действо нового лета совершалось с конца XVI и в XVII столетии оформилось в особую церемонию.

Происходила она во многих городах Руси, но особенным торжеством и великолепием отличалась, конечно же, в Москве, поскольку в ней участвовали патриарх и царь. Церемония празднования начала нового лета совершалась в Кремле, на Соборной площади.

Как же выглядело тогда место действия торжественной церемонии? На площади располагались Успенский, Архангельский и Благовещенский соборы и Ивановская колокольня. На Соборную площадь помимо соборов выходила также Грановитая палата, которая предназначалась для торжественных аудиенций и государевых застолий по особенно значимым поводам: венчание на царство, объявление царевичей наследниками престола, заключение брака, рождение наследника, большие праздники и пр.

Между Грановитой палатой и Благовещенским собором располагалась Золотая Срединная палата. Первоначально используемая для торжественных церемоний, со временем эта палата приобретет сугубо административное значение.

Роль Золотой Срединной палаты перейдет к Передней палате, в которой царь давал праздничные столы, принимал иноземных послов, бояре заслушивали челобитные и принимали по ним решения.

В Золотой Царицыной палате происходили торжества семейного характера.

Большую роль в торжественных церемониях играло Красное крыльцо, на которое вело несколько лестниц. Красная, или Золотая, лестница, идущая от Грановитой палаты, предназначалась для больших царских выходов. Иногда на Красном крыльце принимали и послов.

Но вернемся к первому дню нового года. С утра проходили праздничные службы в Успенском и Благовещенском соборах. Вот как описывают «Дворцовые разряды» происходившее: «187 году. Сентября в 1 числе, в день недельный, Великий Государь Царь и Великий Князь Феодор Алексеевич, всеа Великия и Малыя и Белыя России Самодержец, изволил из своих государевых хором приттить в соборную церковь Благовещения Пресвятые Богородицы, что у него Великого Государя в сенях.

А из соборные церкви Успения Пресвятые Богородицы великий господин святейший Иоаким, патриарх Московский и всеа Русии, за святыми иконы и за честными кресты со всем освященным собором пришел на уготованное место против церкви собора архистратига Божия Михаила, где бывает, по прежнему обычаю, молебное пение о начале нового лета».

Затем начиналась самая торжественная и красочная часть церемонии. Послушаем одного из очевидцев, приглашенных на праздник.

«В девятом часу утра... прислан был от царя пристав с дьяком и переводчиком, и царским экипажем, проводить нас к месту, где должно было совершиться торжественное празднование Нового года», — вспоминает посол германского императора Адольф Лизек, присутствовавший на церемонии в 1675 году 10. На Соборную площадь в Кремле, где происходило торжество, послы ехали в сопровождении 10 вооруженных слуг, одетых в голубое платье, и 8 конных, чьи лошади шли под богатыми попонами. Повозка, окруженная телохранителями и толпою москвичей, замыкала процессию, дорогу которой расчищали 30 стрельцов.

А на площади, между царским Теремным дворцом и Успенским собором, уже стояли стрелецкие полки — каждый в платье особого цвета, с ружьями, знаменами и барабанами.

Напротив Красного крыльца на специально сооруженном помосте, устланном персидскими коврами, располагались два кресла «наподобие тронов, правое — для царя... покрыто драгоценным покрывалом, левое, назначенное для патриарха, покрыто персидским шелковым ковром».

Под звуки колоколов из Успенского собора, окончив праздничную службу, вышел патриарх в сопровождении духовенства и прошел крестным ходом до приготовленного на Соборной площади помоста.

В это же время из Благовещенского собора вышел Алексей Михайлович со свитой. «Как скоро царь подошел к ступеням трона, то патриарх, соразмерявший свои шаги с ходом царя, приблизился к нему с золотым, драгоценными камнями осыпанным крестом в руках и осенил им трижды».

После этого начиналось собственно действо новолетия: чтение Евангелия и Апостола, освящение воды патриархом и омовение икон. Действо завершалось торжественным поздравлением с Новым годом. Патриарх осенял крестом государя и «здравствовал» его, произнося, по словам А. Лизека, «довольно длинную речь по тетради, желая <...> счастливого нового лета». «Здравствуй, царь, государь, <...> нынешний год и впредь идущия лета в род и во веки», — заканчивал свою речь патриарх.

Вслед за тем все присутствовавшие на церемонии поздравляли царя и патриарха, проходя мимо помоста с низким поклоном. Поздравительную речь царю «за всех» во время церемонии, на которой присутствовал А. Лизек, говорил князь Одоевский, патриарху — один из епископов.

Наблюдательный посол не упустил в своем донесении ни одной мелочи, описывая церемонию, убранство площади и одежду присутствующих. Он замечает, что облачение патриарха украшено «золотом, жемчугом и драгоценными камнями», что крест лежит на «золотом блюде», и даже то, что края «тиар <...> архиепископов и епископов оторочены кожею куторы или морской мыши, варварски именуемой ирмелином», а глядя на Евангелие в переплете, украшенном золотом и драгоценными камнями, мысленно прикидывает его возможную стоимость: «как уверяют <...> больше ста тысяч злотых».

Немецкая практичность не помешала А. Лизеку проявить чувствительность и сентиментальность при описании завершающей части церемонии: «Когда князь и епископ кончили свои речи, то военачальники, находившиеся на левой стороне, и бесчисленное множество войск, наполнявших площадь, и весь народ, все в одно мгновение ока ударили челом до земли. Царь отвечал на их приветствие поклоном. Это была поистине самая трогательная картина благоговейного почтения венценосцу».

В многочисленных документах того времени сохранилось немало интересных подробностей и деталей как самого действа летопрошения, так и событий, с ним непосредственно связанных. Любопытная история, напоминающая сюжет авантюрного романа, произошла во время правления Бориса Годунова.

Известно, что сей правитель вступил на престол в 1598 г., но, наверное, мало кто знает, что произошло это 1 сентября, т.е. как раз в Новолетие. По традиции нового государя приезжали поздравлять иноземные послы, привозя с собой разнообразные дары. Отправил своих посланцев и германский император Рудольф II. Однако попытка гонцов добраться до Москвы через Польшу закончилась неудачей: давний недруг России король Сигизмунд не разрешил послам пересечь границу Речи Посполитой. Вот здесь и появляется главный герой нашей истории.

Михаил (он же Мартын) Шиль высоких должностей при дворе германского императора не занимал. Зато, судя по дальнейшим событиям, обладал весьма ценными для выполнения опасных поручений качествами. Ему и поручили добраться до далекой Московии, «как знает, насколько достанет у него смелости и сметливости».

Без багажа и верительных грамот, как частное лицо, едет он по территории Польши. Добравшись до Юрьева — древней русской крепости, отошедшей к полякам, Михаил переводит дух — до границы с Московией рукой подать. Но здесь-то его и задерживают. Начинается дознание. Да не прост был Михаил Шиль, не зря выбор императора пал именно на него: ловкий посол бежит из-под стражи и добирается до пограничного Пскова, а оттуда уже приезжает в Москву. Если читатель думает, что на этом и заканчиваются приключения придворного, то он ошибается.

Явившемуся без документов Михаилу никто в стольном городе не верит и к царю не допускает. Тянутся долгие и томительные дни ожидания. Может быть, посол действительно побоялся везти с собой документы, — рассуждают при дворе готовящегося к венчанию на царство Бориса Годунова, — но явиться на торжество без подарков? Нет, такого в Московии еще не видывали. Проявивший поистине чудеса изворотливости Шиль и здесь не растерялся: он решает предоставить в качестве подарка бывшие при нем часы, заметив, что в Москве они считаются редкостью.

Когда впервые появились часы на Руси, неизвестно, однако в 1404 г., как сообщает летописец, в Кремле устанавливаются башенные часы: «В лето 6912 (1404). О часех. Того же лета князь великий на своем дворе за Благовещением часы постави чюдни велми и с луною, мастер же бе чернец Лазарь Сербинъ, цена же их ста боле полутораста рублев».

В конце XVI в. башенные часы можно было уже увидеть на Спасской, Троицкой и Тайницкой башнях. В начале XVII в. появляются часы и на Никольской башне.

Цифры на часах в то время, как и вообще все цифры, обозначались буквами кириллицы. Нуля русская цифровая система не знала. Стрелок на башенных часах не было: оборачивался сам циферблат, или как его называли, «указное колесо». Час указывал неподвижный луч, укрепленный сверху.

Помимо башенных, известны в это время часы комнатные, а также воротные или зепные, которые носили на вороту или в кармане.

Часы в Московском государстве в XVI в. были диковинкой, их в основном дарили иноземные послы. К XVII в. в царских палатах и казне хранилась уже большая коллекция часов, где можно было увидеть и особенно затейливые: «часы колымага; часы паникадило; часы флягою, на высоком стоянце, с планидами; часы медные, под указом орел двоеглавый, по орлу над главами и по крылью и по шеям хрусталь белый, а около живота хрусталь же да каменье и смазни турские; у орла в ногах, в правой ноге палаш, в левой держава; вкруг орла круг, а по кругу каменье: бирюза и смазни и иные всяких цветов; сверх круга трава прорезная медная, в ней в средине кружок серебряной сканой, в средине парсуня человеческая по пояс; под каменьем репейки серебрёные сканные». Комнатные часы устанавливали на специальных подставках или на окнах.

Во время приема послов в Грановитой палате выставляли «часы четвероугольные, сделаны скрынкою: скрына оправлена серебром чеканным белым; в ней органы; наверху перилы; у перил поставлены люди медные с трубами; в середине стоит слон; перила и люди и слон медные золочены; на слоне сидит арап.

Как выглядели часы, подаренные Михаилом Шилем, мы не знаем. Однако другие часы, преподнесенные за год до описываемых событий, в 1597 г., тогда еще не царю, а государеву шурину Борису Годунову послами императора Рудольфа, описаны в документах так: «часы стоячие боевые с знамены небесными», да сверх того «двое часы маленькие боевые, воротные».

Только после передачи подарка натерпевшегося придворного представляют Борису Годунову, который оказывает ему, как посланцу германского императора, «весьма ласковый прием» и приглашает присутствовать при церемонии венчания на царство. Свои московские впечатления М. Шиль описал в донесении Рудольфу II, показав, как и А. Лизек, себя человеком весьма наблюдательным: «По окончании венчания, — замечает в донесении посол, — великий князь возвратился опять во дворец по красному сукну, по которому постлана была золотая парча. Сукно и парча предоставлены были народу, между ним же было разбросано и рассыпано множество золотых денег».

Особо посол отмечает то, что с «этого числа целых двенадцать дней Великий князь кормил обедами все звания от высшего до низшего, а всем служилым людям он пожаловал годовое жалованье...».

Обычай жаловать чином и награждать в первый день нового лета сохранился и при первых Романовых. Так, в «Записной книге московского стола» за 1636 — 1637 гг. читаем: «сентября в 1 день государь царь и великий князь Михайло Федорович всеа Русии пожаловал <...> в стряпчие Ондрея да Захария Васильевых детей Наумова»19.

Пожалования Алексея Михайловича в «Дворцовых разрядах» (1674 г.) описываются подробнее: «боярам по 100 рублев, околничим по 70 рублев, думным дворянам и дьякам по 50 рублев...».

Суммы по тем временам немалые, если их сравнить, например, с жалованием угольного мастера железоделательного завода, получавшего в год 70 рублей, или жалованьем школьного мастера того же завода — 40 рублей.

Но во времена Алексея Михайловича были известны и более щедрые подарки. Боярин и воевода Юрий Алексеевич Долгорукий за подавление восстания Степана Разина в 1671 г. был пожалован шубой собольей «под бархатом золотным» стоимостью в 365 рублей 20 алтын, а также серебряным с позолотой кубком и 140 рублями в придачу. И это не считая земельного пожалования!

Разумеется, не все шубы в то время имели столь баснословную цену. Шуба из бараньей овчины (т.е. нынешняя дубленка) стоила тогда 30 — 40 копеек, примерно столько же — пара сапог. Рубаху и порты из холстины покупали по 10 — 20 копеек за штуку. Небезынтересно, наверное, будет узнать и о ценах на съестные припасы. Пуд (16,3 кг) коровьего масла стоил 60 копеек, пуд семги — 37 копеек, четырехлетний бычок — 1 рубль, овца — 12 –18 копеек, курица — 1 копейку, столько же — полтора десятка яиц.

Новолетие почиталось на Руси одним из больших праздников. Об этом свидетельствует, например, тот факт, что помимо 1 сентября жаловали чином только на Пасху, Рождество, в дни именин царя и членов его семьи и в дни престольных праздников.

Вот что пишет об этом в своем сочинении, изданном за границей, бывший подьячий Посольского приказа Григорий Котошихин, бежавший в 1664 г. в Польшу, а затем в Швецию: «А жалует царь в бояре и в околничие и в думные люди <...> в новое лето, сентября в 1 день, на Светлое Христово Воскресенье, на Рождество»24.

Присутствие Михаила Шиля на действе нового лета не было исключительным явлением. Как видно из документов XVII в., на церемонию было принято приглашать иноземных послов, оказывая им, тем самым, особую честь. Так, в 1651 г., в период сложных отношений с Речью Посполитой государь приглашает к себе гонца Станислава Голинского 1 сентября «быти у себя государя на отпуске, в меньшой в золотой палате».

Присутствовавшие на церемонии «при государе бояре, и околничие, и думные люди, и столники, и дворяне были в золотом платье и горлатных шапках». Охраняли государя рынды в белом платье.

«<...>а в сенех перед золотою палатою сидели дьяки и гости, в золотом же платье и в шапках в горлатных, а от Благовещенские паперти и до двора, где гонец стоял, стояли стрельцы с ружьем, в цветном платье <...> а ехали перед литовским гонцом конюхи 70 человек». Какая поистине блестящая картина церемонии, и сегодня поражающая наше воображение своею красочностью, предстала перед взором литовского посла!

В 1674 г. происходит важное событие, которое снова приурочивают к новолетию: «Того же числа, на действе же, оказывали (т.е. показывали. — Н.П.) государя царевича и великого князя Федора Алексеевича всему Московскому государству и иноземцам». Последние были представлены детьми гетмана Белороссии и Малороссии посланником литовским «со товарыщи». Цель представления поясняется следующим образом: «И великий государь <...> велел им (иноземцам. — Н.П.) сказать, что они видели сами государя царевича пресветлые очи и какого Великий государь возрасту, и они об том писали в свои государства нарочно».

И послы писали. Некоторые из тех донесений сохранились до наших дней. В уже упоминавшемся «Сказании...» А. Лизека рассказывается, как после церемонии иноземцам пришлось «испытать новую милость царя»: по русскому обычаю послам, удостоившимся видеть «ясные очи его царского величества», в знак особой милости присылалось кушанье с царского стола. «Тридцать человек принесли нам от царя столько же больших серебряных блюд с любимыми национальными русскими кушаньями, щедро приправленными луком и чесноком, и двенадцать кружек с медом, водкою и пивом». Но будто слышится вздох иностранца, «все это было не по нашему немецкому желудку, и мы должны были насытить больше глаза, нежели вкус».

Да-а, видимо, «что для русских хорошо — то для немца — смерть» было верно и в XVII столетии.

Что же представляли собой русские национальные кушанья, оказавшиеся не по желудку заморским гостям?

**Праздничные пиры**

Наиболее частым блюдом на столе наших предков были продукты хлебопечения, каши и кисели, т.е. то, что изготавливалось из зерна. В скоромные дни кисели ели с молоком, а в постные — с постным маслом.

Каши готовили из овсяной, гречневой, ячменной, пшеничной муки и ели с маслом или молоком. Гречневая каша традиционно подавалась к щам.

В простые дни на столе чаще можно было увидеть ржаной хлеб, в праздничные — хлеб из пшеничной муки и калачи. Из муки пекли, помимо хлеба, пироги, пирожки, блины, оладьи, хворосты, караваи. По способу приготовления пироги различали подовые, т.е. печеные, и пряженые — жаренные в масле.

Начинки для пирогов могли быть самые разнообразные. Гороховик начиняли горохом, крупеник — кашею, грибник — грибами, кулебяку — рыбой или мясом, курник — курицею. Пекли также пироги с творогом, яйцами, «сарацинским пшеном» (так называли в старину рис), маком, репою, капустою, сладкие пироги с ягодами, изюмом.

По форме пироги могли быть круглыми, долгими, треухими,

а по способу оформления — глухими, если они защипывались и начинка в них не была видна, или расстегаями. Русская кухня знала в те времена до 20 видов пирогов.

Подавали выпечные изделия обычно к супам, которые назывались ухами: «А меж ух — пироги». «Ухой» в то время называли любой суп или похлебку, а не только рыбный. «Уха куряча» готовилась из курицы с добавлением различных пряностей.

К слову, специи и пряности были непременной принадлежностью русской кухни («Домострой» называет их иногда общим словом «шафран»). Горчичное зерно ввозили на Русь с древности, о чем свидетельствует находка конца X в. — горшка с надписью «гороухща», т.е. «горчица».

Если в суп добавляли гвоздику, то он назывался «черною ухою», перец — «белою ухою», «голым» назывался суп без специй.

Кроме ух готовили также щи и борщи.

Слово «щи» в то время употреблялось в двух значениях: горячее блюдо из капусты и напиток, похожий на квас, который приготовляли на пивных остатках и хранили круглый год в бочках или бутылках.

Помимо капусты, которая была главным огородным продуктом, — «капустником» часто называли и весь огород, — наибольшей популярностью пользовалась репа, особенно до появления в XVIII столетии картофеля. Репу ели сырой, парили («проще пареной репы»), запекали, из нее приготавливали каши и похлебки.

Очень популярны на Руси были блюда из гороха, свеклы, моркови. В качестве приправы обильно употребляли лук, чеснок и хрен.

Мясные кушанья готовили вареными или жареными. Особой любовью, судя по частоте упоминания в разных источниках, пользовались пернатая дичь и домашняя птица: тетерева, рябчики, куры, гуси, утки и даже журавли, лебеди и цапли. Известно, что недалеко от Кремля находился пруд, названный Лебединым, в котором плавали лебеди, предназначенные специально для царского стола.

Особенностью русского стола того времени было не только приготовление таких экзотических птиц, как лебеди, журавли и цапли. Согласно православной традиции смешение, измельчение, перемалывание и дробление продуктов считалось грехом, поэтому блюда готовили из целого куска. Так, мясо зажаривали на вертеле, называя его «верченым». Зайца «сковородного» зажаривали на сковороде, а «росольного» — варили в огуречном рассоле с примесью пряностей.

Не менее разнообразны бывали и рыбные блюда из сельди, щук и лещей паровых, лососины, белой рыбицы, белужины, стерляди, осетрины. Из них готовили «уху шафранную, уху черную, уху окуневую, уху плотичью, уху лещевую, уху карасевую, головы щучьи с хреном и с чесноком, голцы в кислых штях». Рыбные блюда бывали на столе и в постные дни, и в скоромные. Готовили рыбные блюда из рыбы живой, свежеуснувшей, соленой, вяленой, копченой.

На «заедки», как тогда называли сладкое (слово «десерт» появится только в XVIII в.), обычно бывали сваренные в меду ягоды и овощи, пастила, орехи.

Среди напитков, подаваемых к столу, наиболее традиционными были мед, ягодный морс, квас, пиво, водка и вина. Меды различали вареные и ставленые, т.е. наливаемые в определенную посуду. По способу приготовления и по специям известны мед светлый, паточный, простой, боярский, мед с пряностями, мед ягодный. Готовили на меду и квас, именуя его «медвяным».

В зависимости от крепости водка, именуемая тогда «вином», называлась «простая или добрая», «боярская», «вино двойное». Сладкая водка, приготовляемая на патоке, предназначалась для женщин. Водку любили настаивать на травах: мяте, горчице, зверобое, бадяге, можжевельнике и лимонных корках.

Привозные вина — греческие, французские, венгерские, итальянские («фряжские») появлялись в то время только в домах знати, поскольку были дороги.

На пирах, да и в обычной семейной трапезе на Руси строго соблюдали за столом старшинство. Столы ставили не посередине помещения, а приставляли к лавкам, на которых и распределялись «места» в соответствии с возрастом и положением членов семьи или гостей.

В «переднем углу», под образами, сидел хозяин — у «верхнего» конца стола. По правую руку от него — старший сын или следующий по старшинству брат, по левую — второй сын. Рядом со старшим сыном мог сесть третий сын, а напротив него — сын старшего сына — старший внук. Женщины в допетровское время за общий стол не садились: они подавали кушанья, а сами трапезничали позже. Однако известны и женские пиры, на которые хозяйка приглашала подруг.

Ели часто из одной миски, именуемой «солило», строго соблюдая порядок: старшие после младших, распоряжался застольем, конечно же, глава семьи.

Без приглашения в гости не ходили («Незваный гость хуже татарина»). Приглашения на пир передавались лично или через слуг, специально для этого посылаемых. Принимать приглашение с первого раза считалось дурным тоном («По первому зову в гости не ездят»), так же как и приходить первыми.

«Когда позовут тебя на пир, не садись на почетное место», — советует автор «Домостроя», — вдруг из числа приглашенных будет кто-нибудь тебя почтеннее, и подойдет к тебе хозяин и скажет: «Уступи место!» — и тогда тебе придется со стыдом перейти на последнее место. Но если тебя пригласят, сядь, войдя, на последнее место, и когда придет пригласивший тебя и скажет тебе: «Друже, сядь выше!» — тогда почтут тебя остальные гости. Так и всякий, кто возносится — смирится, а смиренный вознесется».

До прихода гостей ставили на стол закуски, рассолы, горчицу, соль и перец. Перед трапезой и после читали молитвы. Есть полагалось в молчании или за духовной беседой, хулить же еду или питье считалось грехом: «это «гнилое», или «кислое», или «пресное», или «соленое», или «горькое», или «протухло», или «сырое», или «переварено», или еще какое-нибудь порицание высказывать, но подобает дар Божий — любую еду или питье — похвалить и с благодарностью есть, тогда и Бог придает пище благоухание и превратит ее в сладость. А уж если какая еда и питье никуда не годятся, накажи домочадцев, того, кто готовил, чтоб наперед подобного не было».

Поскольку в документах имеется подробное описание пиров и кушаний, подаваемых на них, заглянем на праздник и мы, дабы «насытить глаза».

По традиции открывал царский пир жареный лебедь, приготовленный целиком. Его вносили на золотом подносе и демонстрировали гостям. Затем разрезали на куски и раскладывали по блюдам, поливая винным соусом с шафраном.

Новолетие приходилось на период мясоеда. В это время года «Домострой» предписывал подавать на стол: потроха лебяжьи, журавлей, цапель, уток, «грудь баранью верченую с шафраном», языки, говядину, свинину, «уху курячу», лососину, «заицы сковородные, заицы в репе, заицы росольные», колбасы, желудки, ветчину, рубцы, кишки, «шти».

Русская кухня того времени изобиловала холодными и горячими закусками, приготовленными из мяса, рыбы, птицы, овощей и круп. В документах упоминаются студни и «желе», нежные рубленые блюда из птицы и рыбы — тельное, соленые закуски из рыбы и птицы, жареное мясо с солеными сливами, лимонами, огурцами, капустой.

К холодным и горячим закускам подавали квас, толченый чеснок в квасе с яйцом, хрен.

После холодной закуски, жареного мяса и рыбы обычно подавали горячие похлебки и пироги. Без пирогов, разумеется, не обходилось ни одно застолье. «Пирошки в масле ореховом пряжены (т.е. жареные) с горошком, оладеики в ореховом масле кисленкие, пироги подовые (приготовленные на поду) кисленкие с горошком, да болшеи пирог с маковым соком, с сошнями (сочни — вид пирогов), пирог с везигою (вязига — сухожилие из рыбы, связки, лежащие вдоль всего хребта), пирог с сигами, сомни ( ? ) пирог, с сельдьми пирог, пирог сошнми, а меж пересыпать блинки».

Блины делали из гречневой муки (красные) или из пшеничной (молочные) и ели круглый год, готовя в пост на растительном масле. Часто в описании блюд упоминается ореховое масло: на нем жарили блины, пироги и рыбу, а также им заправляли закуски из грибов, икры. Пир завершался подачей сладких пирогов и пирожков.

Приглашение на новогодний пир к царю считалось большой честью, и его, разумеется, удостаивались немногие. О приглашенных на пир сообщалось особо. «Сентября в 1 день был у государя стол в передней, а у стола были бояре: Федор Иванович Шереметев, князь Дмитрий Михайлович Пожарской, околничий князь Василий Петрович Ахамашуков Черкаской». Таковы были приглашенные на пир к Михаилу Федоровичу в новое 7149 лето.

По случаю представления наследника в 1674 г. у Алексея Михайловича накрыли «стол <...> по Грановитой палате», куда было приглашено высшее духовенство во главе с патриархом, а также «бояре, и околничии, и думные дворяне, и думные дьяки, а ели все без мест», т.е., говоря современным языком, рассаживались по своему усмотрению.

Зато обязанности выполняли строго: «У стола Великого государя стоял крайчей князь Петр Семенович Урусов да с ним столник Дмитрий Никитин сын Наумов <...>. Вина нарежал столник и ближний человек Алексей Семенов сын Шеин. Пить наливал столник и ближний человек Иван Васильев сын Бутурлин <...>. А чашничали и есть ставили перед Великого государя его государевы столники <...>».

Кушанья с царского стола по традиции посылались не только иноземным послам, но и другим лицам, например, духовнику царя или наследнику. Любопытно, что Федору Алексеевичу было послано от государева стола в новогодний пир единственное блюдо, упоминаемое в документе, — сыр. Это кушанье, по-видимому, носило ритуальный характер. Так, свадебный чин предписывал молодым на свадебном пиру есть сыр с хлебом.

Праздничные застолья проходили, разумеется, не только в царских хоромах. Вот, например, как выглядело «меню» патриарха 1 января 1670 г., в праздник Обрезания Господня.

«Папошник (пшеничный хлеб, булка), три пирога долгие с кашей да с яицы, пирог круглый с телесы (с рыбной начинкой? — Н.П.) да с яицы, пирог косой с сыром, пироги пышки, сырники, блюдо пирогов карасей («караси» — пирожки из пресного теста), блюдо пряжья (т.е. жареных пирожков), оладьи путныя (изрядные, хорошие), селди свежия в тесте, два карася на масле, из живых, схаб (скаб — бок) белужей паровой, стерлядь паровая свежая, кружек телной (блюдо из рыбного фарша), полголовы осетра свежего, стерлядь в росоле, из живых, окунь росольный, из живых, присол стерляжей свежей, щука колодка(колодка — рыбная туша) свежая, окунь росольный, из живых, сиг да ладога богешные, уха карасевая, из живых, уха налимная, из живых, уха карасевая на сковороде, звено осетра (звено — крупный кусок рыбы) свежего в ухе, огнива белужьи в ухе, капуста шатковая (шинкованная), линь паровой, из живых, полголовы белужьи просольной».

Трапеза, как видим, была обильной.

Перечисляет документ и то, что подавалось людям патриарха: многие блюда повторяли «меню» патриарха, хотя, разумеется, их застолье выглядело попроще. Так, в нем уже присутствуют «шти», которые на царских и патриаршиих пирах можно было увидеть редко. Казначею «с начальною братею» подавались: «икра, вязига, щука колодка, ухи окуневые, шти со сметаной, варанчуг ( ? ), звена белужьи, пироги, папошники».

Интересно проследить, как изменялся, в зависимости от занимаемого положения пирующих, перечень подаваемых блюд. Если «священникам и братье» подавались «икра, вязига, уха плотичьи, шти со сметаной, варанчуг, звена белужьи, пироги», то «дворянам и всяких чинов дворовыим людям» — только «шти, варанчуг, звена

белужьи и пироги».

Документ скрупулезно отмечает всех, «кормленных» со стола патриарха: «пономари, сторожи и звонари Успенского собора, а также 12 человек нищих и 260 солдат».

Картина новогоднего, точнее, новолетнего праздника будет неполной, если мы ничего не скажем о древнерусском костюме.

РУССКИЙ КОСТЮМ

В древности всякая одежда именовалась «порты», что сохранилось и по сей день в названии профессии — «портной».

Основной частью костюма крестьян и горожан, мужчин и женщин, бедных и богатых являлась рубаха или сорочка, без которой никакой наряд вообще не мыслился. Рубаха была нижней, нательной одеждой. Выражение износиться «до последней рубашки» означало дойти до крайней нищеты. Как правило, даже слуги в хорошем доме имели по несколько рубах. По свадебному чину жених получал от невесты и ее родни в дар не менее трех сорочек. В одной из новгородских берестяных грамот Борис, уехавший ненадолго из дому, просит свою жену прислать ему сменную сорочку, которую он забыл дома.

Шили сорочку, как правило, из беленого холста, украшая по вороту, подолу и обшлагам вышивкой, которая играла в этом случае роль оберега: чтобы нечистая сила не смогла проникнуть к телу. На груди рубаха имела прямой или косой разрез (косоворотка) и застегивалась на небольшую пуговицу. Подобные бронзовые, костяные или деревянные пуговицы часто находят археологи. Рубахи богатых людей застегивались на пуговицы, сделанные из серебра, золота и драгоценных камней.

Верхнюю рубаху, которую надевали поверх нижней, шили из материй ярких цветов: синего, зеленого, желтого.

На древних изображениях рубахи длинные, закрывающие стопы ног. Со временем они стали намного короче, по словам одного из иностранцев, «едва прикрывая седалище». Мужчины носили рубахи навыпуск, непременно с поясом, который также играл роль оберега.

Судя по изображениям, покрой рубах оставался неизменным многие столетия: и царь, и простой крестьянин носили рубаху одного покроя, разнились они лишь материалом и украшением, — пока в Петровскую эпоху знать не начала носить «голландские» рубашки с кружевом и жабо.

Со временем слово «порты» стало приобретать более узкий смысл и обозначать часть мужского костюма — штаны, или ноговицы. Древнерусские штаны были узкими, с нешироким шагом, и носили их заправленными в сапоги или онучи с лаптями. Нижние штаны шили из холста или шелка, верхние — из более плотных цветных материалов: сукна, бархата и даже золотых материй. В документах XVII в. упоминаются «штаны сукна багрецового» и «штаны червчатые суконные».

В некоторых областях женщины поверх нижней рубахи носили верхнюю — спидницу, украшенную вышивкой и бахромой. Женский костюм дополнялся куском ткани, который обертывали вокруг бедер, — поневой.

Слово «сарафан» до XVII в. обозначало длинную нарядную мужскую одежду. Так, в духовной грамоте одного из князей среди прочей мужской одежды упоминется «сарафанец шелк желт, на нем 23 пуговицы золоты да серебряны». Однако со временем сарафаном стали именовать женское платье без рукавов, чаще «распашное», т.е. застегивающееся спереди на пуговицы. Сарафаны шили из красивых цветных материй, иногда дорогих привозных, украшая кружевом, драгоценными пуговицами, вышивкой, мехом. Сарафан долгое время продолжал оставаться традиционной женской одеждой, и не только в крестьянской среде, — в XIX в. он был любимой одеждой горожанок.

И мужчины, и женшины в зависимости от времени года носили свиту (от слова «свивать» — «кутать», «одевать»), кафтан или зипун. Свита была длинной узкой одеждой, украшенной на полах и рукавах вышивкой и застегивающейся на красивые застежки.

Кафтан, в зависимости от моды, шили длиннее или короче, но так, чтобы он приоткрывал сапоги и не мешал при ходьбе. На изображениях кафтаны часто можно видеть со стоячими воротниками — «козырями» и многочисленными пуговицами. Рукава могли быть длинными — откидными, или обычными, но украшенными богато расшитыми манжетами.

Зипун был короткой верхней одеждой, близкой по назначению кафтану. Оба этих слова — зипун и кафтан, тюркского происхождения.

В разнообразных источниках упоминаются также среди верхней одежды ферязь, охабень, однорядки (т.е. одежда без подкладки, «в один ряд»), которые носили поверх рубахи, а иногда надевали и одна поверх другой.

Наиболее древней одеждой для улицы являлась вотола — кусок грубой ткани, накидывавшейся на плечи в холодную погоду. Князья носили красивые плащи с меховой опушкой из ярких византийских тканей, скрепляя их на правом плече драгоценной пряжкой.

Некоторые виды одежды для улицы хотя и имели рукава, но и как плащи носились внакидку. Это охабень, который чаще носили мужчины, и летник — женская верхняя одежда. И охабень, и летник имели длинные, широкие, изысканно отделанные золотой нитью рукава, которые иногда завязывались за спиной.

В холодное время года и крестьяне, и горожане носили кожухи, тулупы и шубы. Шубу в отличие от современной шили мехом внутрь. Шубы попроще были на заячьем меху или овчине, а люди побогаче имели шубы на соболях, горностаях, куницах и любили покрывать их золотыми и бархатными тканями и украшать драгоценными пуговицами.

И женские, и мужские головные уборы отличались разнообразием. Мужчины носили вяленые шапки, плетеные шляпы, мурмолки — высокие шапки, по форме напоминающие усеченный конус, меховые шапки-ушанки — треухи и малахаи. Князья изображались в шапках с меховой опушкой, хорошо нам известных по знаменитой шапке Мономаха. Бояре для парадных выходов надевали горлатную шапку, т.е. сшитую из горла пушных зверьков — высокую, расширяющуюся кверху, с плоской тульей.

Женские головные уборы были сложнее, чем мужские, и имели знаковое значение. Согласно обычаю, замужняя женщина не могла показаться на людях с непокрытой головой, простоволосой. Все волосы тщательно убирались под полотнище, обвиваемое вокруг головы — повой или убрус. В некоторых областях носили на голове маленькую вышитую шапочку с рогами — кику или кичку — символ замужества. Очень популярен был в древности и богато украшенный бисером и вышивкой кокошник с покрывалом.

В холодное время года женщины носили меховые шапки, повязывая иногда сверху платок — фату.

Только девушки могли носить волосы распущенными или заплетенными в косы, надевая на них простой венчик и украшенную жемчугом коруну — полоски ткани или металла, охватывавшие лоб и скреплявшиеся на затылке.

На ногах горожане с древнейших времен носили кожаную обувь — завязывающиеся вокруг голени поршни, или черевики, и сапоги. Крестьяне — плетеные лапти и обертки вокруг ноги из холста, сукна или меха — онучи.

В документах подробно описывается одежда участников действа новолетия: «бояре, и околничие, и думные, и ближние люди в однорядках с золотыми и серебряными галуны; а стольники, и стряпчие, и дворяне, и дьяки, и жильцы, и гости в однорядках и в охабнях чистых».

А вот как выглядел костюм главного действующего лица праздника новолетия.

«Книга государя царя и великого князя Михаила Федоровича, всеа Русии выходом, каково на государе бывает платье» подробно описывает одеяние государя, например, 1 сентября 1633 г.

Поверх сорочки был надет зипун из узорчатой шелковой ткани, украшенный воротником багряного цвета, расшитым жемчугом и канителью, — тонкой золотой или серебряной проволокой. Именовался такой пристегивающийся воротник «обнизь». На зипун был надет кафтан «чешуйчат бел», а на него — брусничного цвета однорядка, также украшенная золотым кружевом.

Обут был государь в сафьяновые «червчет», т.е. багряного цвета, башмаки. Держа в руках «посох индейский меньшой», царь восседал на зеленом стуле «из Большая казны, подножье бархатное».

Если читатель решит, что Михаил Федорович был одет в свое самое роскошное платье, то он ошибется, ибо сия одежда предназначалась не для большого выхода, когда царь представал в облачении, напоминавшем архиерейское и именуемом «царское платно», в бармах, венце и с жезлом в руках, — а для праздничного, но все же малого выхода.

Подобным же образом бывал одет и Алексей Михайлович в новолетие. Белый атласный зипун, «обнизь с каменьем», белый же кафтан на лазоревой шелковой подкладке, но уже не подпоясанный, как у Михаила Федоровича, а с «13 пуговиц канитель грановита в закрепках жемчюжки».

**Предсказание конца света**

Итак, история имеет свое время, она завершается, а потом? — На смену ей придет вечность: «Будут же вси в едином взрасте... Там несть мужьска полу, ни женьска естьства, ни детородни уди мужски и женьстии к смешенью блудному и скверному, ни убо. Но ино, странно и ново, еже весть Бог един, бессмертно, присноживотно и нетленно отнудь, непричастно суще печали, же и скорби».

Однако предсказания о конце света, бытующие и по сей день, существовали и задолго до появления христианства. Еще в легендарных сивилловых книгах предсказывалась кончина мира к исходу «великого года». Вот только высчитать этот «великий год» было не просто. Сколько дат определяли конец света в России и в Западной Европе!

1000-й год Русь пережила спокойно: от Сотворения мира шел 6608 г. (см. гл. «Все врут календари»). А вот 1492 г. или 7000-й от Сотворения мира ожидали с трепетом и даже время Пасхального круга (т.е. определение дней Пасхи) рассчитали только до этого года: «Конец седмыя тысящи. Доселе уставиша святии отцы наши, держати пасхалию до лета седмотысящного, неции же глаголют тогда будет второе пришествие Господне. Глаголет же святый евангелист Марко, о дни том и часу никто же не весть...»

Почему 7000-й? Весь период от Сотворения мира до наших дней и продолжающийся до конца мира Святые Отцы назвали «Седьмым днем». А «у Господа один день, как тысяча лет, и тысяча лет, как один день» (Второе Соб. Посл. Петра. 3,8).

Идея конца света в 7000-м году распространяется в Византии, а затем и на Руси еще в XIV в. Каждое событие, явление, по мере приближения страшного года, воспринималось как знамение. Два года подряд, в 1466 и 1467 гг. в мае месяце выпадал снег и лежал по нескольку дней, а в июне и августе ударял мороз, губя яровые. В это же время «бысть мор велик зело» в Новгороде, Пскове, Старой Руссе и других городах, который унес жизни 48000 жителей только в одном Новгороде.

В 6999 г. летописец записал: «Се же есть последнее лето седмыя тысящи». И в 7000 г.: «...но изволи помиловати нас воскресенья ради».

Идея конца света воспринималась и тогда далеко не всеми и многими активно оспаривалась. Епископ Геннадий Новгородский писал в 1492 г. (т. е. в 7000 г.): «И как седмыя тысяща изошла, да и пасхалья рядовая с толком извелася, да еще к тому некто написал: «Зде страх, зде скорбь. Аки в распятии Христове сей круг быть, сие лето и на конце явися, в нем же чаем всемирное твое пришествие», — ино о том молва была в людех, не токмо в простых, но и в преимущих, о сем многым сумнение бысть».

В дальнейшем идея вычисления года конца света стала менее популярной и бытовала, в основном, среди раскольников. Хотя еще на рубеже XIX и XX вв. мысль о скором конце света (1 ноября 1899 г.) породила в крестьянской среде вполне практические действия: измученные участившимися недородами крестьяне отказывались убирать и без того скудный урожай — «оттого-то Бог и не дал нам хлеба, что жить-то осталось недолго». Обсуждалась она и на рубеже XX и XXI столетий. Но только Господу одному ведомо, когда придет сей срок.