

Руслан  
Бушков



199

# Гастрономическая роскошь Казани

В ПЕРВОЙ половине XV века возникло Казанское ханство, естественным образом унаследовавшее многие булгарские и золотоордынские традиции, в том числе – в отношении еды и питья.

Русский воевода Андрей Курбский восхищённо сообщал в Москву из-под Казани:

«Хлебов же всяких такое там множество, воистине вере ко исповеданию неподобно; тако же и скотов различных стад безчисленные множества, и корыстей драгоценных, наипаче от различных зверей, в той же земле бывающих; бо тамо родятся куны дорогие, и белки и прочее зверьё, ко одеждам и ко ядению потребное».

Далее он отмечал, что «понеже в земле той поля велика, и зело преизобильные и гобзующие на всякие плоды».

А сколько продуктов можно было купить на казанских базарах и ярмарках, приобретших широчайшую известность! «Съезжаются в Казань изо всея Русския земля богаты купцы и многие иноземцы дальние и торговаху с Русью великими драгими товары, не ведующи русские люди беды на себя никакие, без боязни живущи в Казани, надеющиеся яко на своего царя и не боящиеся его», – говорится об этом в «Казанской летописи».

Казань служила значительным рынком скота, куда тысячами пригонялись овцы и лошади. Из Московии среди других товаров везли сюда соль, с Ближнего и Среднего Востока, Кавказа и Закавказья, из Крыма, Сибири – сухие фрукты, орехи, сладости и пряности. Среди ярмарок особо выделялись Арская и Гостинная, проходившие на Арском поле и Гостинном острове под Кремлём.

Татарский поэт XVI века Мухаммадьяр, говоря о тех временах в своей поэме «Дар мужей», заметил, что в ханских дворцах жили, «едою наслаждаясь и питьём».

«В Казани еду и питьё найдёте всегда», – вторил ему в 1550 году и поэт Хаджи Шерифи.

Мухаммадьяр на местном базаре покупал на полтаньги пшеничный хлеб или обменивал пряжу на рыбу.

**Торгуя, не зови саман зерном,  
Кто зло творит, – тому воздастся злом.  
Ты совершай добро – в нём польза есть,  
Кто зло творит, – того постигнет месть...**

– поучал он в стихах купцов. Неся домой с базара рыбу, поэт в душе, наверное, не раз мечтал о том, чтобы его жена

**Рыбу на чистое место затем положив,  
Брюхо ей, с именем господя, распотрошив,  
Женщина вскрикнула: «Что это!  
Муж мой, смотри:  
Жемчуга, жемчуга сколько у рыбы внутри!**

Но так бывает только в сказках. Мухаммадьяр всю жизнь нуждался в деньгах, и это отразилось в его стихах.

Во второй половине XVI века Казанское ханство оказалось завоёванным Русским государством. Переехавшие в Казань «переведенцы» из Москвы, Новгорода, Пскова, Костромы, Ярославля, Вологды принесли с собой свои пристрастия в еде и продуктах. Но, вместе с тем, в их речевой обиход вошли из татарского языка слова «аш» – мучной суп, «сарача» – овца, «казан» – котёл, «каймак» – сливки. И немало среди них нашлось таких, кто и привычные русские печи переделывал на татарский лад: вмазывал в них удобный для приготовления еды котёл. Выселенное за озеро Кабан татарское население образовало свою слободу, где по-прежнему витали ароматы привычной казанской еды. А в центре города, особенно в так называемом обжорном ряду деревянного Гостиного двора, появившегося в 60-е годы XVI века, преобладали иные запахи – горячих вкусных щей, румяных калачей и пирогов – расстегаев, холодного пива и кваса. Здесь же находился

солодовенный ряд, где отпускался солод на квас и пиво.

Только квасных лавок, как сообщают писцовые книги тех лет, насчитывалось шестнадцать. Да ещё при посадах имелись квасные кабаки и квасоварни. «Держать у себя на погребке квас» обязывались церковными властями казанские монастыри. И вот почему. «Которые татары захотят креститься волею, – предписывали они, – звать их к себе обедать почаще, поив их у себя за столом квасом». А в праздничные царские дни на воеводском дворе для народа специально выставлялись большие кадки с квасом, пивом и мёдом «в шестеро или семеро больше против вина», «и всякий мог пить во дворе сколько угодно, но уносить не дозволялось».

Всего на пятнадцатитысячное население Казани в конце 60-х годов XVI века приходилось 644 различных торговых заведения – шалашей и куреней, лавок и палаток, столов и скамеек. Приезжие купцы торговали преимущественно на Гостином дворе.

Значительную часть его торговых рядов составляли продукты питания, которые чаще всего и давали название тому или иному ряду – соляной, калашный, мясной, рыбный, мучной, медовый и другие. Крестьяне из окрестных деревень и сёл торговали «с возов».

С разными съестными припасами продавались также «рыба варёная и пироги пряженные и кисели», предлагались свежесдобитый хлеб и калачи. Секретарь посольства персидского шаха Орудж-бек Баят, побывавший в Казани в 1599 году, был немало удивлён восточным обилием здесь «съестных припасов».

Многие казанцы предпочитали иметь своё хозяйство. Немало горожан держали коров и коз. В Казани появилась даже Козья слободка, по одной из версий прозванная так после «моровой язвы» 1654 года, когда для отвращения беды некоторые горожане из татар приносили здесь в жертву злым духам коз. Хотя это животное называли в народе «коровой бедняков», козье молоко це-



нилось даже в богатых домах: его справедливо считали полезным для детей и стариков.

Из молока после отстоя получали сливки, которые затем перерабатывались на масло. Из квашеного молока готовился излюбленный татарский напиток *катык*. Его вливали в мешочек из хлопчато-бумажной ткани и подвешивали для того, чтобы стекла лишняя жидкость и получали густой кисло-молочный продукт *сюзьма*. Сюзьма является основой для приготовления творога *эремчек*. При полном выпаривании сыворотки из творога получался *корт*, сладкое лакомство для детей и взрослых. В Казани был особый спрос на татарское сливочное масло, считавшееся лучшим по качеству во всей округе. Летом для сохранности его топили и готовили топленое масло – *сары май* (жёлтое масло).

Огороды состояли обычно из трёх-четырёх грядок, где выращивали репу, редьку, свёклу, морковь, капусту, лук, чеснок, тыкву. Многие казанцы «для очищения желудка» весной специально ели овощную зелень, из-за чего в татарских деревнях о них отзывались шутя как о «козах». К первой весенней зелени татар-горожан относился лук. Ему когда-то приписывали свойство вызывать отвагу и храбрость в воинах, предохранять людей от болезней. А во время эпидемий «для очистки воздуха» в домах нередко развешивались связки лука и чеснока. «Лук, в твоих объятиях проходит всякая болезнь», – не зря говорили о нём в пословицах. Тыква считалась хорошим средством для «увлажнения тела и мозга». Из её твёрдых оболочек делали бутылочки – кабаки, которые оплетались сеткой и были незаменимым сосудом для путников.

Отваром «мохнатой головы» (капусты) лечили головную боль, она помогала поддерживать здоровье долгой зимой. В честь капусты устраивались даже специальные вечеринки – капустники. Рядом с овощными грядками красовались калина, рябина, черёмуха, яблони, кусты смородины и малины,

шиповник. Рябина почиталась как символ семейного благополучия, её цветки носили как талисман, листья и ягоды клали в карман, отправляясь в дальний путь. Считалось, что рябиновые ветки летом помогают дольше сохранять свежесть питьевой воды. Рябиновые гроздья связывали пучками и развешивали под крышами домов и сараев. По урожаю рябины определяли, какой будет осень и зима – обилие ягод предвещало дожди и крепкие морозы. Ягоды рябины и калины, смородины и малины, яблоки ели в свежем виде, из них делали *как*, то есть пастилу – одно из любимых лакомств большинства татар. Она свёртывалась в трубочки или укладывалась пластами для хранения, а сохраняться в таком виде пастила могла очень долго.

Среди казанцев всегда находилось немало пчеловодов. *Бал* (мёд) считался старинным татарским лакомством, им подслащивали разные кушанья, добавляя в него муку и масло, готовили обязательное угощение в честь рождения ребёнка – особое пюре-альба. По сей день бал-май – мёд, смешанный с маслом, является главным атрибутом татарских свадеб. При встрече невестки свекровь угощала её этим лакомством чтобы «душа у неё была мягкой, как маслице, а уста – сладкими, как мёд».

Почти всё, чем был богат край, стекалось на казанские рынки и базары. Побывавший на них в августе 1636 года Адам Олеарий, секретарь шлезвиг-гольштейнского посольства, застал осеннюю распродажу плодов и фруктов, «которых тут продавали большое множество, – особенно много дынь, бывших не меньше тыкв». Нидерландскому путешественнику Яну Стрейсу посещение казанского базара летом 1669 года запомнилось тем, что тут «довольно много съестных припасов».

«Звезда Востока», «Великие ворота в Азию», «Краса Востока», «Торговая столица Азии» – как только не отзывались путешественники о Казани тех времён! Казань в XVIII веке становится четвёртым по величине городом России, столицей огромной губернии, в ко-

торую вошли территории на севере до Вятской земли, на востоке – до Урала и Сибири, а также вся Волга от Астрахани до Нижнего Новгорода, – торговым центром всей восточной России. Здесь сосредоточивались товары, шедшие с Нижнего и Среднего Поволжья, Прикамья, Закавказья, Урала, из Сибири, Средней Азии, которые перераспределялись затем потоками по ярмаркам и городам всей России и отправлялись за границу.

Среди ввозимых и вывозимых из Казани товаров особое значение с конца XVII века приобрёл чай. Этот древний восточный напиток был знаком татарским купцам ещё задолго до установления регулярных торговых отношений между Москвой и Пекином. Ведь чай уже пользовался большим почётом во многих мусульманских странах Востока, где имелись особые чайные заведения – чайханы. Но первые караваны с чаем потянулись в Россию лишь в 70-е годы XVII века. На верблюдах и лошадях через Монголию упакованный в деревянные ящики чай доставлялся до сибирских санных путей, а дальше его путь пролегал в Казань и Москву – лишь в этих двух городах чай был в свободной продаже.

Чаепитие для тех времён считалось удовольствием недешёвым. Понятно, настоящим чаем могли угощаться лишь в богатых домах. А в семьях попроще вместо чая заваривали шиповник, зверобой, душицу, мяту, – благо, этими растениями изобиловали казанские луга и леса. Не случайно из Москвы сюда в те времена выезжали специальные «конные травники» для заготовки растений, «к лекарственному делу годных», для Аптекарского приказа. В самой Казани имелись десятки травяных лавок.

Очень ценились в богатых казанских домах и знаменитые восточные сушёные фрукты – урюк, курага, кайса, представляющие собой сушёные абрикосы. Абрикосовыми садами издавна славились узбекская и таджикская земли. На курагу шли наиболее крупные и спелые плоды. Урюк отличался от кураги тем,

что он был с косточкой. Полупрозрачные, мясистые, жёлтые и бледно-оранжевые, эти лакомства были желанными на свадьбах богатых татар, при приёме знатных гостей. Из них готовили сладкие напитки – шербеты. Из Астрахани вместе с арбузами и дынями в Казань доставлялся сушёный виноград – изюм.

Не только заморскими товарами, продаваемыми на местных ярмарках, могла похвастаться Казань. «Окрестная страна сего города весьма плодоносна, – писал шотландский путешественник Белл Джон, побывавший в Казани в начале июня 1716 года. – Леса наполнены там удивительным множеством дичи, а по наступлении весны прилетают туда с Каспийского моря целые стада речных птиц и кладут тут свои яйца. Говядина, баранина, всякая живность и другие съестные припасы продаются в Казани весьма дешёвою ценою». Ещё он отмечал рыбное изобилие Волги, где много «стерлядей и осётров».

Из хлебов самые большие посевы составляла рожь, за ней шли овёс, пшеница, полба.

**Земледельце! Дстойней нет ремесла.  
Ты займись им – снискаешь сегодня почёт.  
Божья воля его человеку дала.  
Помни: пахаря милость господня ждёт!**

– воспевал труд земледельца татарский поэт конца XVII – начала XVIII века Мавля Колый.

В честь сева яровых в Казани устраивалось особое торжество – сабантуй. Пшеница и рожь обычно шли на муку, а овёс и просо – на крупу. С вечера хозяйки заваривали тесто на подогретой воде и ставили на ночь в тёплое место, на печь. А утром уже пекли – на поду, в печи. Широкое распространение среди татар-горожан имел *боламык* – болтушка из муки, заваренная в кипящей воде и приправленная перед едой маслом.

«Любят они и толочно, которое называют *курмачём*, – отзывался о подобной еде казанских татар немецкий учёный, состоявший в середине XVIII века в Петербургской академии наук, Иоганн

Георги. – Сие ества делаются из поджаренной пшеницы, ржи, ячменя или турецкой пшеницы, которую они толкут. И потом – или сухое толокно, или разболтанное и сваренное в воде или молоке – едят».

В начале осени в Казань приходил «гоном» живой скот, закупленный в уездах и других губерниях местными мясоторговцами. Крупный рогатый скот, овцы, лошади паслись за Камой и в окрестностях Казани. А с наступлением холодов они подлежали убою на городских окраинах; за селом Плетени были три специальные бойни, обслуживавшие мусульманское население. Кроме того, в Казань ввозились домашняя птица и дичь. Казанские мясоторговцы имели специальные птичники по откорму кур, гусей и уток.

В татарских слободах из мяса на первом месте была баранина, затем шли говядина и конина. Высоко ценилось мясо домашней птицы – кур, гусей, индеек. Убой животных проводился строго по мусульманскому обряду – обязательно требовалось перерезать им горло в месте адамова яблока и выпустить кровь. Сало – преимущественно баранье, говяжье и конское – шло на изготовление многих татарских блюд. Конское сало считалось наилучшим при приготовлении сдобного теста, оно было в большом ходу особенно зимой, ибо «лошадиное сало не мёрзнет, стало быть, теплее, и его для теплоты надо есть зимой, оно больше греет».

Казанская губерния являлась одним из главных поставщиков куриных яиц на всероссийский рынок. Их скупали в разных уездах губернии, а затем они расходились в Казани и по другим городам. Яйца шли на начинку для пирогов, ими приправляли жидкие блюда. Из них готовили яичницу, варили яйца всмятку или вкрутую.

Казань выделялась оживлённой рыбной торговлей. Сюда завозились солёная и сушёная рыба из Астрахани, рыбной столицы России, доставлялась также живая рыба – осётр, белуга, севрюга, стерлядь. Местные рыботоргов-

цы арендовали рыбные ловли на Волге, Каме, Казанке и в озёрах Верхний и Средний Кабан, где ловились «самые добрые рыбы» – лещ, сазан, судак, осётр и белуга, заплывавшие с Волги во время весенних разливов.

Солёная, малосольная, сушёная, копчёная и курёная рыба продавалась с возов и окрестными крестьянами. Обычно это делалось на так называемом «балчуге» – площадке у Рыбного базара. Кабанные озёра снабжали горожан водой, которой пользовались жители Старо-Татарской, Ново-Татарской и Суконной слобод, разросшихся по берегам Среднего и Нижнего Кабана. Славилась мягкостью и чистотой также воды Чёрного и Белого озёр, снабжавшиеся обильными подземными ключами и особенно полюбившиеся казанским калачником и булочником, замешивавшим на этой воде тесто. Часть горожан использовала воду источников, которыми изобиловали берега Казанки. Среди них выделялся Тайницкий ключ у бывшей Муралеевой башни Кремля, известный ещё со времён ханской Казани. Правоверные мусульмане считали его воду священной и совершали здесь омовения и моления, а другие горожане брали её для засолки огурцов и капусты.

Ну, а воды Казанки-реки в основном работали на мукомольные мельницы. На её берегах к концу XVIII века имелось девятнадцать мельниц, вырабатывавших до четырнадцати сортов пшеничной и шести сортов ржаной муки.

Центром торговли мукой и крупой, а также солодом служил в Казани Хлебный, или Мучной, базар. В конце XVIII – начале XIX века десять его торговых рядов составляли целый квартал с Хлебной площадью посередине. Занимавшие места между улицами Большая и Малая Проломные, хлебные ряды доходили до самого Петропавловского собора. Крупные купцы-хлебники П. Д. Смирнов, А. Б. Аникеев, А. И. Квасников владели здесь десятками лавок. Всего в Казани к середине XIX века насчитывалось 88 мучных лавок, где реализовывалось до 50 миллионов пудов

хлебов, менее четверти всего ввозимого товарного хлеба. Остальная часть шла в Вятскую, Вологодскую, Петербургскую и другие губернии. Хлебная торговля в Казани стояла на первом месте. В 1870 году за Булаком на Мочальной площади был открыт ещё один такой хлебный базар.

Мука казанского помола славилась. Это хорошо усвоили местные крендельщики, хлебники, калачники, булочники, саечники, блинники, пирожники, пряничники. По всей Казани были разбросаны их лавочки с вывесками «Торговля бакалейными и хлебными товарами». Одна из них – булочника Василия Семёнова – располагалась на Рыбнорядской улице. Эта лавка-пекарня, основанная в 1872 году, считалась второй по обороту в Казани. В числе двадцати её работников числился осенью 1885 года Алексей Пешков – будущий писатель Максим Горький.

Пашка Цыган, пекарь булочной, говорил о своём хозяине Алексею Пешкову:

«Крендельная, хлебопекарня, булочная, сушечная – оборотись-ка с этим без записки! Одного кренделя мордве и татарам в уезды за зиму он продаёт более пяти тысяч пудов, да семеро разносчиков в городе обязаны им каждый день продавать по два пуда кренделей и сушек первого сорта – видал?»

Вот как описывал позднее это завешение в повести «Хозяин» сам Максим Горький:

«В огромной печи с низким сводом жарко пылает золотой огонь, а перед ним чёртом извивается, шаркая длинной лопатой, пекарь Пашка Цыган, душа и голова мастерской, – человек маленький, черноволосый, с раздвоенной бородкой и ослепительно белыми зубами. В кумачной, без пояса, рубахе, с голой грудью, красиво поросшей узором курчавых волос, он, поджарый и вертлявый, напоминает трактирного танцора, и жалко это видеть на его стройных ногах тяжёлые, точно из чугуна, литые опорки. От него по подвалу разбегаются бодрые, звонкие крики.

– Жарь да вари! – смахивая ладонью

пот с красивого лба в чёрных кудрях, кричит он и матерно ругается.

У стены, под окнами, за длинным столом сидят, мерно и однообразно покачиваясь, восемнадцать человек рабочих, делая маленькие крендели в форме буквы «в» по шестнадцати штук на фунт, на одном конце стола двое режут серое, упругое тесто на длинные полосы, привычными пальцами щиплют его на равномерные куски и разбрасывают вдоль стола под руки мастеров, – быстрая движений этих рук почти неуловима. Рассучив кусок теста, связав его кренделем, каждый пристукивает фигуру ладонью, – в мастерской непрерывно звучат мягкие шлепки. Стоя у другого конца стола, я укладываю готовые крендели на лубки, мальчишки берут у меня полный лубок и бегут к варщику, он сбрасывает сырое тесто в кипящий котёл, через минуту вычерпывает их оттуда медным ковшом в длинное медное же и лужёное корыто, снова укладывает скользкие жгучие кусочки теста, пекарь сушит их, ставя шесток, складывает на лопату, ловко швыряет в печь, а оттуда они являются уже румяными, – готовы!»

Не раз приходилось Алексею Пешкову набивать тесто для кренделей. «Это очень тяжёлая работа – вымесить семипудовую массу так, чтобы она стала крутой и упругой, подобно резине, и чтоб в ней не было ни одного катышка сухой, не промешанной муки, – вспоминал он. – А сделать это нужно быстро, самое большое – в полчаса». Будущему писателю пришлось поработать и разносчиком булочек у булочника А. С. Деренкова.

В 60-е годы XIX века в Казани имелось четырнадцать калачных, семь крендельных, девять пряничных, тринадцать булочных и тридцать хлебных заведений. Большой крендель, изготовленный из металла или дерева и покрытый позолотой, был своеобразным символом мастеров-пекарей и владельцев хлебопекарен. Такие витые кренделя висели обычно над входом в пекарни и хлебные лавки. А хлебные изделия, производившиеся и продававшиеся в

них, были самыми разнообразными – круглые и продолговатые хлебы, булки причудливых форм, кренделя и калачи, караваи и ковриги, ватрушки и пироги, пряники и сухари.

Вслед за Хлебным базаром, где велась торговля съестными припасами, особое значение для горожан имел Рыбный. Он вырос в конце XVIII века на пересечении Большой и Малой Проломных, Новогоршечной, Георгиевской, Вознесенской улиц, Собачьего переулочка и набережной Булака. Из его 91 лавки десять составляли рыбные и около двадцати – мясные, которыми владели такие именитые купцы, как А. М. Музуров, Е. А. Хворов, Н. П. Ворожцов, И. С. Кривонос. Они доставляли живую, мороженую, малосольную, солёную, копчёную, вяленую и сушёную рыбу из Астрахани, Архангельска, Сибири и с Урала. В конце августа – начале сентября торговали с живой рыбой – осётром, белугой, севрюгой, стерлядью, а ранней весной – мороженой из ледников и бочек со льдом. Зимой из Сибири гужевым транспортом привозились кета, шип, нельма, сырки, максун. Здесь же торговали рыбьим жиром, визигой и икрой.

Икра предлагалась нескольких сортов – астраханская, казанская, учужская, яйцкая и ещё сибирская кетовая. Известным казанским торговцем икрой был в своё время и отец русского поэта-романтика Гавриила Каменева.

На Рыбном же базаре находился и главный мясной торг города. Как писал местный литератор В. П. Невельский, здесь, в мясных лавках, «висели задними ногами кверху быки да свиньи, а телячьи головы выглядывали из кадок, выставляли языки покупателям».

В немалом количестве поступала дичь. Со слов автора вышедшей в 1844 году во Франции книги «Воспоминания о России» Проспера Томаса, местные охотники из чувашей и черемисов «снабжали рынки Казани и Нижнего громадным количеством рябчиков и глухарей, которые в замороженном виде развозятся зимой по всей России,

зайцы здесь столь многочисленны, что продаются самое большое по 50 копеек».

Упоминает он также продажу на казанских рынках мяса диких кабанов и медвежатины.

В середине XIX века по городу в целом раскупалось до 350 тысяч пудов говядины, 60 тысяч пудов баранины, 40 тысяч пудов конины и 12 тысяч пудов свинины. Кроме Рыбного базара, мясом торговали ещё в 55 русских, татарских и еврейских лавках. При некоторых из них действовали свои бойни. Но основной убой скота производился на городских скотобойнях, расположенных за городом, а с 1892 года – на единой общегородской скотобойне, построенной вблизи Ново-Татарской слободы, запечатлённой впоследствии всемирно известным казанским живописцем Н. И. Фешиным.

А местом основных торгов по-прежнему оставался Гостиный двор, заново отстроенный после пожаров и занявший в начале XIX века целый городской квартал. Посетивший его в 1801 году драматург А. Коцебу отмечал, что он «величиной и множеством товаров не уступал московскому и петербургскому». Здесь только лавок было около тысячи, не считая полулавок и других торговых мест. Неотъемлемой частью Гостиного двора был ещё Толкучий рынок, или Толчок, как его называли казанцы. Как в самом Гостином дворе, так и на Толчке находилось множество съестных лавок, образовавших обжорный, молочный, медовый, овощной ряды. В медовом ряду предлагался мёд самых разных сортов – душистый липовый, белый малиновый, тёмный гречишный, цветочный луговой и садовый. Но здешние медоторговцы не очень-то спешили сбавлять цены даже в хорошие по медосбору годы. Казанское общество пчеловодов, основанное в 1904 году, устраивало специальные «медовые недели» дешёвой распродажи, когда цены назначались ниже рыночных на 4–10 копеек за фунт. Так, гречишный мёд предлагался по 16 копеек за фунт,

цветочный – по 20, липовый – по 25. У наскоро сколоченных обществом лавок на Толчке с утра начиналось столпотворение – «публика валила валом», и цены на медовом ряду резко падали.

Пчельники устраивались большею частью в мелких лесах, из одного улья добывалось от 5 до 30 фунтов сотового мёда. Во многих пасеках устраивались уже рамочные ульи современного вида. Большая заслуга в этом принадлежала известному казанскому химику А. М. Бутлерову, основоположнику рационального пчеловодства в России и основателю первого пчеловодческого журнала «Русский пчеловодческий листок». Будучи профессором Казанского университета, в своём родовом имении Бутлеровка близ Камы он проводил опыты и наблюдения за пчёлами, а затем на их основе написал книги «Пчела, её жизнь и главные правила толкового пчеловодства» и «Как водить пчёл».

На Толкучке наряду с мёдом продавался и старинный медовый напиток – сбитень. Торговцы разносили его в медных чайниках, обёрнутых в холст.

**Вот сбитень! Вот горячий!  
Кто сбитня моего?  
Все кушают его:  
И воин, и подьячий,  
Лакей и скороход,  
И весь честной народ.  
Честные господа!  
Пожалуйте сюда!**

А делался сбитень из мёда и пряностей – у каждого сбитенщика был свой рецепт. Здесь же ходили так называемые «шербетные продавцы», предлагавшие подслащённую вареньем воду.

На Гостином дворе находились основные торговые лавки чаем. Казань относилась к самым крупным чайным рынкам России.

Главным городским торгом овощами, фруктами и ягодами, начиная с 40-х годов XIX века, считалась Николаевская площадь. Эта продажа была сезонная. Впрочем, ароматы овощей и фруктов витали здесь и летом, и зимой. Сюда сходились торговцы из окружных деревень и уездов, самой Казани.

Осенью в изобилии предлагались капуста, огурцы, лук, свёкла, а также картофель. «В Казанском округе в Столбищенской волости разводятся для сыта капуста, огурцы, лук, свёкла, репа и картофель, – отмечал столичный географ М. Лаптев, побывавший в крае в середине XIX века. – Капуста и лук привозятся на казанскую пристань. В Свяжском уезде в сёлах Верхнем и Нижнем Услоне и деревне Савиной каждый хозяин в урожайный год сбывает до 2000 огурцов в Казани в то время, когда цена им 1 руб. за сотню. Позже возят в Свяжск и берут от 30 коп. до 1 руб. за 1000. В пределах Казани находятся обширные огороды, парники и теплицы, отчего цены на огородные произведения бывают в урожайные годы чрезвычайно низки. Так, сотня кочней продаётся иногда за 25 коп. и тысяча огурцов – за 15–25 копеек».

Многие пригородные крестьяне находили в возделывании овощей для казанцев главный источник семейного дохода. В деревне Раифская Пустынь они преимущественно возделывали картофель и репу, в селениях по Сибирскому и Оренбургскому трактам – капусту, которую сбывали, кроме Казани, в Самаре и Астрахани. Приволжские деревни славились репчатым луком. Некоторые оборотистые крестьяне имели по нескольку огородов, отводили под них даже часть хлебного поля.

И в самой Казани было достаточно огородников, особенно среди военных кантонистов, казаков и чиновников. По записям 1855 года члена Казанского экономического общества А. Дашкова, они имели «своеобразные дачные участки», «где вода для полива выкачивается из колодцев и идёт от них по желобам к разным участкам огорода и натекает в поставленные здесь кадки, из которых лейками разносится для полива». На всю Казань славится такой огородный участок чиновника А. Соколовского. «У него имеется летний дом, службы – сад и огород, и всё это в самом лучшем виде, – отмечает А. Дашков. – На участках выращивается огородный

овощ, по бокам участков – на ратках разводятся многолетние овощи, плодовые кустарники и цветочные растения, а также малорослые плодовые деревья. В пограничных или крайних грядках, идущих около забора, шириною в аршин, разведены более нежные сорта дерев в шпалерах». Дача эта, или, как тогда называли, мызый, вызывала нескрываемую зависть и «соревнование у других».

Работа огородников начиналась с ранней весны: уже в марте–апреле в парниках высаживали огурцы, арбузы, дыни, овощную зелень – салат, шпинат, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, капуста, репчатый лук, а также горох и бобы, картофель. До 1840-х годов картофель культивировался лишь на дворянских и чиновничьих огородах. Но в августе 1840 года Николай I высочайше повелел «приступить к разведению картофеля во всех селениях», «где нет общественной запашки, посадку делать при волостном правлении, распространить между крестьянами различное употребление картофеля, которого многих местах доселе неизвестно».

В крае прокатилась даже волна «картофельных бунтов», вызванных принуждением к посадке этой культуры слишком ретивыми местными начальниками. «Пень под землёй, баурсак в кафтане» – как только не язвили по поводу картофеля суеверные люди! Но неурожай и голод заставили-таки изменить отношение к нему, что отразил в своём стихотворении «Картофель и просвещение» Габдулла Тукай:

О картофель, ты немало претерпел обид  
в те годы!  
Мужики тебя губили,  
вырывая с корнем всходы;  
Звали «яблоком неверных», «чёртов плод», –  
ругались яро  
Итому, кто ел картофель, угрожали божьей карой.  
О картофель! Миновали оскорбленья, оплеухи.  
На почётном первом месте ты теперь  
в мужичьем брюхе.  
И, рыгнув, «хвала Аллаху! –  
говорит мужик сегодня. –  
Этот плод на радость людям  
создала рука господня».

Зимой на базаре предлагались квашеная капуста и солёные огурцы.

Большой спрос был также на их рассолы, считавшиеся отличным народным средством при болезнях. Не случайно один из первых профессоров медицины Казанского университета И. О. Браун, приехавший сюда из Вены, жаловался знакомым, что здесь «редко требуется помощь врача», ибо горожане, «чувствуя хворь, прячутся в бане и пьют настоенный мёдом огуречный рассол».

Продавались также сушёные и солёные грибы: грузди, рыжики, опята. В середине лета на рынке появлялись лесная земляника, затем малина и костяника, ближе к осени – клюква и брусника, а осенью – калина и рябина. Клюква для многих заменяла дорогие восточные лимоны. С нею состязалась брусника, особенно желанная для женщин после родов. А гроздь калины и рябины собирали с первыми морозами, когда горечь их ягод шла на убыль и вкус становился горьковато-сладковатым. Из ягод пекли пироги, делали пастилу и напитки. Зимой продавались примороженные с наступлением заморозков ягоды.

Вместе с лесными на продажу шли ягоды из местных садов.

«Ягоды поспели на ферме В. М. Ключникова, – извещали читатель казанские газеты. – Станция Московско-Казанской железной дороги Старое Аракчино. Сорта ягод: Нобль, Король Альберт Саксонский, Директор Кох, Виктория. Зелёный английский крупноплодный крыжовник для варенья. С заказами обращаться на ферму к садовнику, в магазин В. М. Ключникова на Большой Проломной улице».

Такие «ягодные фермы» имелись также в сёлах Верхний и Нижний Услон, при многих фруктовых садах. Только в Казани насчитывалось 370 больших садов, состоявших «преимущественно из яблонь, вишнёвых деревьев, груши, слив», а также кустов малины, смородины, крыжовника. Наиболее известными из них являлись Волховский и Нееловский, перешедшие во владение Родионова института благородных девиц, а также сад Казанского военного госпиталя и сад Чемесова.

Не с тех ли времён идут названия таких казанских улиц, как Ежевичная, Малиновая, Земляничная, Фруктовая, Черёмуховая, Ягодная, Калиновая, Грушевая, Плодовая?

Постоянных фруктовых и ягодных лавок в Казани насчитывалось семь, а в осенний сезон их количество доходило до сорока. А сколько ещё разных столов и будочек стояло на перекрёстках больших улиц и трактов! Яблоки продавались в них по 30 копеек за пуд, а в урожайные годы – за 15 копеек. Причём самых разных сортов – мальт, анис, скороспелка, хорошавка, пудовщина. Много их доставлялось крестьянскими садоводческими артелями из Тетюшского и Свияжского уездов, а также из Симбирской, Саратовской и Самарской губерний. Да и сама Казань, как вспоминал известный русский художник Аполлинарий Васнецов, звучала «какою-то необычайно очаровательной страной – родиной яблок», здесь всюду чувствовался их «августовский аромат» и везде «можно было видеть ветви яблонь, отягчённые румяными плодами».

В татарской части города основной торговый съестными припасами шёл на Сенном базаре, возникшем в XVIII веке между Сенной и Поперечно-Сенной улицами. Поначалу здесь торговали сеном, ещё с ханских времён заготавливавшимся летом на обширных лугах вдоль берегов озёр Средний и Верхний Кабан. Промышляли этим в основном местные марийцы и удмурты, продававшие сено стогами.

«Есть у мусульман своя площадь, называемая Пещан базары – Сенной базар. Её окружают около 200 лавок. Торговлю в них ведут мусульмане. Самый ходовой товар – мануфактура, чай и всё то, что едят и пьют», – отзывался об этом рынке в этнографическом очерке «Город Казань» татарский просветитель Каюм Насыри.

**Всё бурлит утром, гвалт со всех концов –  
Сколько тут товаров, сколько тут купцов!**

– описывал его и Габдулла Тукай.

Здесь велась бойкая торговля скотом, хлебом, мукой, мясом, яйцами, молочными продуктами. Имелся свой обжорный ряд, двадцать лавок базара предлагали баранину, конину и птицу, разделанных по мусульманскому обычаю. Особенно много на Сенном базаре продавалось яиц – их продажа контролировалась татарскими купцами и на других рынках. А этот продукт, надо сказать, шёл и за границу – в Германию, Австро-Венгрию, Голландию и Англию. Сбытом яиц занимались около тридцати торговых фирм.

В молочном ряду предлагались молоко, катык, каймак, масло. Без молока и приготовленного из него катыка редко обходились в татарских домах. «Мусульманин не станет есть суп без катыка. Чай с молоком пьют намного реже, а вот катык употребляет каждый», – отмечал Каюм Насыри.

Молоко на Сенном базаре покупали не только татары, но и другие горожане. Во многих татарских семьях с осени запасались каймаком и морозили варёное молоко в кадках. Из катыка делали летний освежающий напиток *айран*.

«Как зимой не обойтись без тёплого одеяла, так и летом – без айрана», – гласила пословица. Катык и айран считались излюбленными напитками батыров из татарских сказок.

Сенной базар был единственным из рынков, где можно было купить кумыс – кобылье молоко, и то не всегда. Поначалу его доставляли из Уфимской губернии. Но во второй половине XIX века Казань заимела три своих кумысных заведения: в районе Дальнего Кабана, Кизической и Подлужной слободах.

«Честь имею известить жителей Казани и господ иногородних, что существующее заведение близ Казани за Кизическим монастырём, в бывшей даче Рычкова, открытое почти два года назад и многим городским жителям известное, – зазывало клиентов кумысное заведение Ахуна Бикбова, – с 1867 года вполне усовершенствовано со всеми удобствами». В его кумысном заведе-

нии содержалось восемьдесят степных кобылиц.

В бакалейных лавках Сенного базара продавались такие восточные пряности, как шафрановый порошок, чёрный и стручковый красный перец, имбирь, корица, халва, варенье из лепестков роз, сухие и варёные фрукты, орехи, сливки, масло, сыры.

Сенной базар славился также своим травяным рядом. Многие болезни в те времена считались следствием действия холода. И лечились от них отварами душицы, сушёной малины, липового цвета. Особенно много здесь было мяты – лесной и огородной. В Казанском уезде повсеместно в огородах имелись мятные грядки. Убирали её в августе, в пору её полного цветения: жали серпом под корень. Затем пучки развешивали под навесом для просушки.

Весной, когда в Булак после разлива прибывала вода, на его берегах с 1 мая по 1 июня проходила весенняя ярмарка. Русское население называло её «Биржей», а татарское – «Таш аяк», имея в виду распродажу здесь фарфоровой посуды. Впрочем, ещё во времена ханской Казани под Кремлём, у Булака, был бойкий базар, подать с которого собиралась в расположенную тут же большую каменную чашу – *таш аяк*. Целые караваны унжаков, тихвинок, белян, косных лодок из Санкт-Петербурга, Риги, Москвы, Астрахани, Одессы и других городов, пользуясь водопольем, устремлялись сюда с товарами – с Волги, через озеро Кабан, по кривому Булаку. Казанцы всегда с нетерпением ожидали это время, и весть «лодки пришли» мгновенно оживляла весь город. В честь торгов на Бирже поднимался ярмарочный флаг. А между тем прибывали тихвинки со свежими лимонами, апельсинами, виноградом, арбузами, дыней, для продажи которых устраивались специальные холщевые палатки. Сюда водным путём доставлялся и так называемый кантонный чай, по названию порта в Китае, откуда он привозился морем с 1861 года в порты России и далее распределялся по губернским городам.

Из Санкт-Петербурга на Биржу поступала наиболее крупная партия кофе. Им любили побаловать себя местная аристократия, военные и чиновники, а также горожане-иностранцы из аптекарей, часовых и ювелирных мастеров, ремесленников, проживавших в основном на Проломной улице, из-за чего горожане прозвали её «немецкой».

Среди постоянных потребителей кофе числились и такие известные казанские клубы, как дворянский, купеческий, шахматный и военное собрание. Для большинства горожан кофе считался роскошью – фунт его стоил два рубля. Между тем местные доктора советовали пить кофе для «уничтожения тяжести головы» и «возбуждения умственных способностей». «Вместо того, чтобы употреблять кофе как привычный напиток, гораздо лучше приберегать его для известных случаев, как, например, на случай общей слабости или не деятельности желудка, на время печального расположения духа, на холодную или влажную погоду», – такой совет давался и в «Указателе города Казани и памятной книге для жителей Казанской губернии» тех времён.

Продовольственные лавочки были разбросаны по всей Казани. Наиболее крупные из них сосредоточивались в центре города. Только на Воскресенской улице в 1871 году насчитывалось 53 лавки и 39 магазинов, а на Проломной – 85 лавок и 17 магазинов.

Их объявлениями пестрели газеты, разного рода справочники, путеводители, календари и памятные книги. Использовалась и «живая реклама» – лавочные зазывалы расхваливали свой товар прямо на улицах и приглашали прохожих совершить покупку. От старых лавок выгодно отличались магазины на европейский лад, появившиеся в городе в середине XIX века.

Казанский купец А. С. Александров захотел занять суперсовременное торговое заведение и в 1883 году построил на Воскресенской улице пассаж, представляющий собой целую крытую улицу с двойной линией торговых ря-

дов. Следом возвёл на Воскресенской улице пассаж и купец Д. И. Чернойров.

В конце XIX века в Казани появились и свои шоколадные заведения. Одно из них – фабрика шоколада и конфет А. П. Смирновой располагалась на Воздвиженской улице.

«Оптово-розничный магазин при фабрике предлагает господам покупателям производства своей фабрики, как то карамель, монпаше, конфеты, мармелад и пастилу. Все товары отличаются высоким качеством, тонким вкусом и изящною отделкою. Цены вне конкуренции. Фабрика находится под управлением известного специалиста В. С. Прямова», – рекламировала свою продукцию фабрика.

Особняком стояли пивные лавки, устраивающиеся по решению городской думы на первых этажах или в подвальных помещениях домов. В них запрещалось иметь глухие перегородки и отделения, не дозволялись женская прислуга, певички и музыка. Это были заведения «с продажей питей распивочно и на вынос». Кроме пива, предлагались мёды, квас, лимонад, сельтерская и фруктовая воды, другие «прохладительные напитки», отпускаемые в бутылках и полубутылках. Эта продукция выпускалась в основном местными заводами. Солодовенные заведения купцов Колокольникова и Батурина поставляли квас «Боярский» и «Обыкновенный русский». Десяток самых разнообразных сортов пива производил основанный в 1867 году завод «Восточная Бавария», которым владел прусский подданный Карл-Вильгельм-Эдуард-Генрих Петцольд.

«Пиво известного завода Петцольд-старший» в настоящее время по своему качеству и мягкому вкусу бесспорно заняло первенствующее место среди прочих заводов на Волге, Каме, Вятке, Белой, а также получило большое распространение в краях Закавказья. Закаспийском, Бухаре, Самарканде, Ташкенте и Персии», – писали казанские газеты в 1889 году.

В 1906 году на Международной вы-

ставке во Флоренции заводу был присуждён «Гран-при» с Почётным крестом и золотой медалью, он получил также золотые медали на выставках в Лондоне, Париже, Брюсселе, Амстердаме и Бордо.

Славились своей продукцией и мёдопивоваренные заводы известного торгового дома Александровых. Их пиво удостоивалось медалями Всемирных выставок 1873 года в Вене и 1900-го в Париже.

Как «очень вкусный гигиенический столовый напиток» лавки и магазины при городских аптеках предлагали минеральные воды: натуральные, привозившиеся из-за границы и с Кавказа, и искусственные, приготовлявшиеся в аптеках. Заграничная минеральная вода называлась «сельтерской» – по названию источников в местечке Зельтерс в Германии. С Кавказа управление минеральных вод, имевшее своё представительство в Казани, с 1875 года регулярно доставляло «Нарзан», «Боржом», «Ессентуки». Для самостоятельного приготовления минеральной воды покупателям отпускались «смеси солей в стеклянках с меркой» и прессованные таблетки, рассчитанные на стакан воды.

Для открытия заведений минеральных вод требовалось специальное разрешение губернского медицинского начальства, а оно давалось лишь «лицам, имеющим звание провизора или химика». Одними из первых такого права добились М. Я. Киттары и Ф. Х. Грахе, основавшие заведение в 1854 году. Их фирма по праву считалась лучшей в городе, и занималась она разливом натуральных вод, изготовлением искусственных, фруктовых вод и лимонадов. Специальные насосные аппараты использовались при приготовлении полужившихся горожанам «шипучек» – фруктово-ягодной углекислой воды из всевозможных эссенций, сиропов и экстрактов: абрикосовой, айвовой, апельсиновой, барбарисовой, грушевой, дынной, земляничной, малиновой, лимонной, персиковой, яблочной, мятной – до семнадцати видов! Здесь, на наклейке

этикеток на бутылки, довелось поработать в 1883 году одиннадцатилетнему Феде Шаляпину – будущему великому певцу. Среди владельцев казанских заведений минеральных вод значились также А. И. Юнг, И. И. Бренинг, К. П. Дудоров, И. В. Александров.

Позже, в начале XX века, в Казань стала доставляться и минеральная вода источника у села Ижевка Елабужского уезда. Её поставкой занимался землемер Д. Ф. Спиридонов, владелец заводика, построенного здесь в 1903 году. В 1920-м его продукция получила международное признание на Лейпцигской ярмарке.

Рачительные семьи съестные припасы старались покупать на базарах и рынках, где их цена всегда была ниже, чем у лавочных перекупщиков.

Этого же правила придерживались владельцы и содержатели многочисленных местных харчевен и трактиров. Купленная провизия хранилась в погребах и ледниках, сушилась и консервировалась.

За крупными лавками и магазинами шло множество мелких лавок и лавочек, располагавшихся в самых отдалённых районах города. В 1868 году их насчитывалось 1100. На вывесках пестрели названия лавок – овощная, крендельная, булочная, колбасная. Но, как отмечал журналист Н. Я. Агафонов, в них «имелось всё, что надо для повседневной жизни обывателя». Кроме того, они были «сосредоточением всех новостей и сплетен»: «в лавочке знали досконально: кто к кому засылал сваху, почём за аршин попадья купила материал

на платки дочери, при каких обстоятельствах стащил кто-то у Акулины Савишны из погреба кадочку с груздями, кто вчера приезжал к Желтолаповым на паре лошадей с бубенчиками и проч. и проч.» Всё это в лавочке становилось известно, и отсюда вести распространялись по всем направлениям околотка.

У каждого околотка была своя лавчонка, где товар – мясо, хлеб, дрожжи, конопляное масло, овощи – отпускался за деньги или в долг, с пометкой в заборной книжке.

Туда, где лавочки отсутствовали, ходили торговцы в развоз и в разнос.

– Эй, ребятишки, даю вам по пышке!

– Чай чёрные, цветочные! Чай кирпичный – в бруски сбитый, кроши, с молоком вари, ложками хлебай!

– Воды, кому воды ка-ба-ан-ной!

– Кому хлебца! Кому мяско! – кричали они во всё горло, зазывая покупателей.

Как ни богаты были казанские базары-магазины и лавки разными продуктами, не каждый покупатель мог себе позволить выбрать то, что хотелось бы: возможности ограничивались состоятельностью и положением. По официальным данным, к благополучно живущим горожанам в конце XIX века в Казани относились лишь немногим более 30 тысяч жителей, тогда как три четверти остального населения считались несостоятельными, бедными и нищими.

Что касается состоятельных господ, то они действительно находили в Казани в отношении съестных припасов и «гастрономическую роскошь Востока», и «магазинные прихоти Европы».

