

## Русское застолье

**С.Ю. Морозова**

**Автор:** Морозова С.Ю., учитель истории школы-интерната № 29 ОАО «РЖД» г. Уссурийска Приморского края.

**Предмет:** История России.

**Класс:** 7.

**Тема:** Быт русского народа в XVI веке.

**Профиль:** Общеобразовательный.

**Уровень:** Общий.

**Текст задачи.** Что ели русские крестьяне в XVI веке? Какие блюда подавали на царский стол? Какие традиционные блюда сохранились в современной кухне?

а) Выделите ключевые слова для информационного поиска.

б) Найдите и соберите необходимую информацию.

в) Обсудите и проанализируйте собранную информацию.

г) Сделайте выводы.

д) Сравните ваши выводы с культурным образцом.

### Возможные информационные источники

*Книги:*

*Новоженков Ю.М., Сопина Л.Н.* Советская национальная кухня: Практическое пособие. М.: Высшая школа, 1991.

*Терещенко А.В.* Быт русского народа. Ч. I / Вступ. ст. А.Ф. Чистякова. М.: Русская книга, 1997. (Народная мудрость).

*Забелин И.Е.* Домашний быт русских цариц в XVI и XVII столетиях. М.: Директ-Медиа, 2008.

*Костомарова Н.И.* Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. М.: Директ-Медиа, 2008.

*Найденова Л.П.* Мир русского человека XVI–XVII веков (по Домострою и памятникам права). М.: Издание Сретенского монастыря, 2003.

*Web-сайты:*

<http://analiculturolog.ru/component/k2/itemlist/tag/>

<http://shkolazhizni.ru/archive/0/>

[http://molokhovets.ru/story/tzar\\_meal/](http://molokhovets.ru/story/tzar_meal/)

[http://moikompas.ru/compass/russkaya\\_kuhnya](http://moikompas.ru/compass/russkaya_kuhnya)

<http://vkus.narod.ru/knn/rus/istoria.htm#t02>

[http://az.lib.ru/t/tereshenko\\_a\\_w/text\\_0020.shtml](http://az.lib.ru/t/tereshenko_a_w/text_0020.shtml)

<http://pda.coolreferat.com/>

<http://history.rin.ru/cgi-bin/history.pl?num=2260>

[http://www.booksite.ru/ancient/reader/human\\_2\\_02.htm](http://www.booksite.ru/ancient/reader/human_2_02.htm)

### Культурный образец

«Щи да каша — пища наша» — материал представлен аудиокнигой

## РЕСУРСЫ

«Как жили на Руси» <http://www.perunica.ru/> с подборкой иллюстративного материала и рассказывает о пище русских крестьян (приложение «Еда русского народа»).

«Пир на весь мир» взят из книги А.Н. Толстого «Князь Серебряный».

«С появлением Иоанна все встали и низко поклонились ему. Царь медленно прошёл между рядами столов до своего места, остановился и, окинув взором собрание, поклонился на все стороны; потом прочитал вслух длинную молитву, перекрестился, благословил трапезу и опустился в кресла. [...] Множество слуг в бархатных кафтанах фиалкового цвета, с золотым шитьём, стали перед государем, поклонились ему в пояс и по два в ряд отправились за кушанием.



Вскоре они возвратились, неся сотни две жареных лебедей на золотых блюдах. Этим начался обед... Когда съели лебедей, слуги вышли и возвратились с тремя сотнями жареных павлинов, которых распущенные хвосты качались над каждым блюдом в виде опахала. За павлинами следовали кулебяки, курники, пироги с мясом и с сыром, блины всех возможных родов, кривые пирожки и оладьи. Пока гости кушали, слуги разносили ковши и кубки с мёдами: вишнёвым, можжевёловым и черемховым. Другие подавали разные иностранные вина: романею, рейнское и мушкатель. Обед продолжался... Слуги, бывшие в бархатной одежде, явились теперь все в парчовых доломанах. Эта перемена платья составляла одну из роскошей царских обедов. На столы поставили сперва разные студени, потом журавлей с пряным зельем, рассольных петухов с имбирём, бескостных кур и уток с огурцами. Потом принесли разные похлёбки и





трёх родов уху: курячью белую, курячью чёрную и курячью шафранную. За ухую подали рябчиков со сливами, гусей с пшеном и тетёрок с шафраном. Тут наступил прогул, в продолжении которого разносили гостям

меды: смородиновый, княжий и боярский, а из вин: аликант, бастр и мальвазию. Разговоры становились громче, хохот раздавался чаще, головы кружились. Уже более четырёх часов продолжалось веселье, а стол был только во полустоле. Отличились в тот день царские повара. Никогда так не удавались им лимонные кальи, верчёные почки и караси с бараниной. Особенное удивление возбуждали исполинские рыбы, привезённые в Слободу из Соловецкого монастыря. Их привезли живых, в огромных бочках. Рыбы эти едва умещались на серебряных и золотых тазах, которые вносили в столовую несколько человек разом. Затейливое искусство поваров показалось тут в полном блеске. Осетры и севрюги были так надрезаны, так посажены на блюда, что походили на петухов с простёртыми крыльями, на крылатых змеев с разверзстыми пасть-





ми. Хороши и вкусны были также зайцы в лапше, и гости как уже ни нагрузились, но не пропустили ни перепелов с чесночной подливкой, ни жаворонков с луком и шафраном. Но вот, по знаку стольников, убрали со столов соль, перец и уксус, сняли все мясные и рыбные яства. Слуги вышли по два в ряд и возвратились в новом убранстве. Они заменили парчовые доломаны летними кунтушами из белого аксамита с серебряным шитьем и собольею опушкой. Эта одежда была ещё красивее и богаче двух первых. Убранные таким образом, они внесли в палату сахарный кремль, в пять пудов весу, и поставили его на царский стол. Кремль этот был вылит очень искусно. Зубчатые стены и башни, и даже пешие и конные люди были тщательно отделаны. Подобные кремли, но только поменьше, пуда в три, не более, украсили другие столы. Вслед за кремлями внесли около сотни золочёных и крашенных деревьев, на которых вместо плодов висели

пряники, коврижки и сладкие пирожки. В то же время явились на столах лвы, орлы и всякие птицы, литые из сахара. Между городами и птицами возвышались груды яблок, ягод и волошенских орехов. Но плодов никто уже не трогал, все были сыты...»

#### Методический комментарий

Задача изучается в теме «Быт русского народа в XVI веке». Её цель — показать разрыв между положением народных масс и привилегированных слоёв населения, который может прослеживаться через обыденные вещи — пища, одежда, жильё. Решение задачи опосредованно приводит к отслеживанию занятий русского народа в XVI веке — земледелие, огородничество, бортничество, и к пониманию возвеличивания царской власти через ритуал обеда.

Визуальная поддержка урока.