

**Исторические основы гастрономического
бренда Петербурга (по заказу Комитета по
внешним связям Санкт-Петербурга)**

Особенности Петербургской кухни

Представление об особенностях петербургской кухни складывается уже в 18 веке. Основание города почти на пустом месте потребовало снабжения продовольствием больших масс людей. Между тем, сельское хозяйство в приневских землях было развито мало. Уже первые иностранцы, приезжавшие в новую столицу, отмечали, что своего продовольствия в городе почти нет, за исключением того, что могут предоставить окрестные леса, озера и реки, так что его приходится завозить отовсюду. В самом деле, устрицы, соленые лимоны, померанцы, новинка тех лет – картофель и даже обычные овощи и даже мясо были привозными. К тому же в первые годы существования Петербурга иностранцев в нем было едва ли не больше, чем русских, так что неудивительно, что кухня молодого города подстраивалась под их вкусы. С самых первых лет Петербург был городом интернациональным, так что и кухня его представляла собой смешение самых разных европейских кулинарных традиций (в разные десятилетия крен был то в сторону то одной, то другой национальных кухонь в зависимости от перевеса тех или иных иностранцев): русской, французской, немецкой, шведской и финской, польской, еврейской и т.д.

Столичный статус, репутация «окна в Европу» и крупнейшего порта сделали из Петербурга город масштабного международного транзита. На протяжении двух столетий именно через Петербург с блюдами других стран знакомилась вся остальная Россия. Венгерский гуляш не «перепрыгнул» в один миг из Будапешта, к примеру, сразу в Таганрог; а рыба по-польски не приплыла своим ходом из Вислы на берега Волги. Все эти блюда пришли сначала в столицу, а уже потом распространились по всей России. Недаром в

петербургских кулинарных книгах можно было встретить подряд рецепты щуки «по-польски», «по-жидовски», «по-итальянски» и «по-английски». В то же время Петербург был для иностранцев воротами в Россию; следовательно, Европа знакомилась с русскими обычаями и традициями, в том числе и кулинарными – через Петербург. Представление о щах и каше как основе русской национальной кухни сформировано иноземцами, посещавшими молодую столицу в первой половине 18 столетия. Это те два блюда, которые позволяли сытно и быстро накормить большие массы людей, занятых на строительстве. *«Национальная кухня остается невидимой для тех, кому она своя. Собственные вкусовые привычки кажутся слишком самоочевидными, естественными, не требующими объяснений»*, утверждал знаменитый французский антрополог К. Леви-Стросс. В самом деле, именно иностранные заметки о Петербурге дают первые детальные описания пусть не рецептуры, но самого приготовления этих блюд.

Сложившаяся во многом благодаря протекционистской политике Кольбера репутация Парижа как столицы европейской роскоши сделала этот город образцом для подражания во всем, что касалось повседневной жизни: одежде, мебелировке, кухне, манерах и проч. К обычаям французского двора пристально присматривались в России в елизаветинское и екатерининское царствования, а знатные русские путешественники быстро оценили прелести французской кухни. Феномен столичной петербургской кухни как кухни сочетавшей русскую и французскую традиции начал складываться в 18 столетии, а окончательно закрепился в первой четверти 19 века.

Одним из самых дорогих и изысканных блюд истинно петербургской кухни можно считать стерлядь в шампанском. Соединение чисто русской (волжской) стерляди и знаменитого французского игристого вина не просто демонстрировало сочетание двух столь разных продуктов, но и демонстрировало баснословную роскошь, которая была доступна только самому блестящему двору той поры – петербургскому. «Все, кто прочитал «Монте-Кристо», помнят об обеде, когда за столом у бывшего узника замка

Иф, как бы творящего чудеса при помощи золотой волшебной палочки, подают волжскую стерлядь. Вне России, даже на самых изысканных столах, это неизвестный гастрономический феномен. И надо сказать, стерлядь заслуживает своей репутации: это отменная рыба с белым и нежным, может быть, немного жирным мясом, по вкусу напоминающая нечто среднее между корюшкой и миногой. Стерлядь может быть большого размера, но рыбы среднего размера – самые лучшие. Отнюдь не презирая кухни, я все-таки не Гримо де ла Гейньер и не Брийа-Саварен, чтобы в лирических тонах говорить о стерляди. Но во Франции я жалею об этой утрате, ибо блюдо из стерляди достойно самых тонких гурманов. Один кусочек волжской стерлядки на изящной вилочке стоит путешествия», - отмечал знаменитый романтик Т. Готье, посетивший Россию в середине 19 столетия. Стоит отметить, что уже к началу 20 века блюдо это было дорого, но, тем не менее, непременно входило в самые демократичные кулинарные книги.

После Великой Французской Революции в Россию хлынули французские эмигранты, которые вскоре заняли ключевые позиции в трех областях: в воспитании дворянских детей, одевании столичных дам и угождении желудкам столичных обывателей. Появившиеся сначала в аристократических домах французские повара стали открывать затем собственные заведения на улицах Петербурга, сделав эту кухню по-своему демократичной.

Но главной фигурой петербургской гастрономии нужно считать «императора поваров и повара императоров» М.-А. Карема, и в самом деле служившего при дворах Александра I, Георга IV, у Тайлера и Ротшильда. Кстати, по свидетельствам современников, именно русский император провозгласил Карема королем поваров. В России французский повар пробыл всего несколько месяцев в 1819 году (работал при дворе по приглашению императора), но за это время успел многое: ввел в русскую кухню понятие о точной рецептуре, «облагородил» традиционные русские блюда, придав им «европейский» оттенок («он научил русских есть» – уверяли современники),

в частности, знакомые всем сегодня русские пироги с самыми разными начинками ранее делались из ржаного кислого теста, а благодаря Карему стали готовиться из белого дрожжевого, слоеного и т.п. Можно смело утверждать, что он же – автор многих рецептурных книг – способствовал знакомству с русской кухней и самих французов, а через них – прочих европейцев.

«Во всех домах едят на французский манер, однако национальный вкус обнаруживается в некоторых характерных дополнениях. Так, вместе с белым хлебом подают ломтик черного ржаного хлеба, который русские гости едят с видимым удовольствием», - отмечал спустя три десятилетия Т. Готье. Он же указывал и на особые блюда, попадавшие ему в Петербурге, которые не знают в Европе: "Часто на русских столах появляются рябчики, их мясо пропитано запахом можжевельных ягод, которыми эти птицы питаются. Они распространяют скипидарный дух, поначалу ударяющий вам в нос. Подают здесь и огромных тетеревов. Знаменитая медвежья ветчина иногда заменяет здесь йоркскую ветчину, а лосиное филе – вульгарный ростбиф. Это все блюда, не существующие в западных меню"...

Уже в 19 веке в Петербурге были и другие "агенты влияния" как иностранных кулинарных школ, так и кухонь народов гигантской Российской империи. Блюда украинской, сибирской, кавказской и азиатской кухни проникали в столичные рестораны, а через них - в дома обывателей и в кулинарные книги. Обед, в котором сочетались малороссийский борщ, грузинский шашлык и сладкий пилав с дыней, мог появиться только в столице империи...

Петербургские специалитеты

Да, там, говорят есть две рыбицы: ряпушка и корюшка, такие, что только слюнка потечет, как начнешь есть" (Н.В.Гоголь)

В формировании национальных или региональных, кулинарных или

гастрономических брендов большую роль играют местные “специалитеты” – продукты и блюда, которыми отличается страна или местность, которые в ней появились (в реальности или по легенде) и составляют ее отличительную особенность. Такими специалитетами являются венский шницель для Вены, баварские сосиски для Баварии и Мюнхена, в частности, устрицы, улитки, луковый суп и петух в красном вине для Парижа (соединение кухонь разных французских провинций), моцарелла из молока буйволиц для о-ва Прочида и т. д.

По многочисленным воспоминаниям и упоминаниям в литературе, Петербург был не богат местными продуктами («продовольствие здесь, главным образом, привозное», - отмечали иностранцы в 18 – начале 19 века), за исключением всевозможных сортов рыбы, как морской, так и речной, и озерной. Именно они и блюда из них и составляли собственно петербургские специалитеты, которыми имперская столица славилась как в Москве, так и в русской провинции. Благодаря «Ревизору» Н. В. Гоголя, известно, что уже к 1830-м годам, ряпушка и корюшка пользовались заслуженной славой далеко за пределами Петербурга. Также славились невские и гатчинские форели, ладожские сиги и даже... невский осетр. К концу 19 столетия копченые ладожские сиги служили настоящим «гастрономическим сувениром» из столицы, их везли в первопрестольную, точно также как оттуда в Петербург – тестовских поросят (по знаменитому трактиру Тестова). С невским осетром ситуация не ясная: существует разновидность атлантического осетра, которая еще недавно в незначительных количествах встречалась в Балтике; есть также истории о шведских и чухонских рыбных садках вдоль берегов Невы, откуда в период наводнений уплывала в Неву благородная рыба. Согласно многим источникам, император ежегодно в престольный праздник дарил причту Петропавловского собора в крепости невского осетра, такого большого, что несли его несколько человек. В случае, если это действительно был осетр, выловленный в Неве, мифом являются его размеры, если же размеры не вымышлены, то осетр имел, скорее, волжско-каспийское происхождение. Так

или иначе, обычай этот во второй половине 19 столетия сошел на нет, что лишний раз заставляет усомниться в достоверности приводимых источниками сведений.

Мемориальные или именные блюда

«В доброе старое время почти вся наша знать отдавала своих кухмистеров на кухню Нессельроде, платя занауку баснословные деньги его повару»

(М.И. Пыляев)

Д. А. Гурьев и К. В. Нессельроде, находившиеся к тому же в близком родстве (последний приходился Гурьеву зятем), были известны своими кулинарными пристрастиями не только в столице Российской империи, но и по всей Европе, чему немало способствовал сам род деятельности известных гурманов – оба были государственными деятелями, причем выдающимися. Гурьев – министр уделов и министр финансов, сенатор и член Государственного совета, много путешествовал и, как считалось, выполнял некоторые дипломатические поручения. «Гурьев недаром путешествовал за границей: он там усовершенствовал себя по части гастрономической. У него в этом роде был действительно гений изобретательный, и, кажется, есть паштеты, есть котлеты, которые носят его имя» (Ф.Ф. Вигель). В самом деле, есть сладкая и “несладкая” гурьевские каши, паштет по-гурьевски и проч. «Что же касается до графа Гурьева, имя которого гремит нераздельно с кашей, то он уничтожил невероятное количество ея...», - отмечали современники (А.Л. Голицын).

Нессельроде, занимавший даже пост министра иностранных дел (впоследствии – член Гос. совета), был одним из архитекторов Венского конгресса и, как следствие, - Священного Союза. Однако уже и у современников его репутация больше основывалась на его гастрономических талантах: «Он сам заказывал обед и знал, из чего делается каждое кушанье» (Рейзет); «познаниями в поваренном искусстве доходил он до изящества» (Ф.Ф. Вигель). Не случайно, под именем Нессельроде в мировую (в т. ч.

французскую) кулинарию вошли суп из репы, суп из стерляди, пудинг из каштанов, консомэ, мороженое, суфле из бекасов, майонез и др. Считалось, что суп Нессельроде «гремел по всей просвещенной Европе не менее его дипломатических нот». Дом Нессельроде к тому же был известен и изысканной сервировкой стола, подачей блюд и... многочисленными столичными красавицами, которых он приглашал на обеды. Парадокс, однако, заключается в том, что блюда «Нессельроде» значительно больше известно за рубежом, чем в России и в Петербурге.

Свои истории связаны и с блюдами, носящими имя других персонажей отечественной истории: графа Строганова, князя Долгорукова и других. Французскими поварами, впечатленными размахом жизни «русских князей» (с конца 18 века «русский князь» - часто встречающийся персонаж французского беллетра, отражающий ходившие по Парижу легенды о реальных русских вельможах, без счета тративших в Париже деньги – Орловых, Демидовых, Куракиных и проч.), были введены многочисленные блюда, носившие имена знаменитых россиян (петербуржцев): фазанье заливное «Князь Орлов», сразу несколько блюд а-ля Демидов и проч.

В случае с историческими персонажами это вопрос, что называется, нэйминга. Известно, что почти все российские императоры, начиная с Петра I (также и Екатерина II, Николай I и другие) очень любили щи. Старинных рецептов щей известно много. Достаточно назвать какие-либо из них «Петровскими» или «Екатерининскими» (рецепты XVIII века) или «Николаевскими» (рецепты XIX века), или «царские» - и это может служить основанием для включения блюда в «петербургское меню».

Известно, что ко двору подавали гатчинскую форель, а император Александр III обожал рыбалку, нередко в той же Гатчине. Полузабытые рецепты рыбных блюд вполне могут получить имя императора, например, «Форель по-императорски», «Форель по-александровски» и т.д.

Из отечественных деятелей культуры, имевших собственную «петербургскую историю», наиболее известны писатели, а в их числе на первом

месте – А. С. Пушкин, имя которого хотя бы слышали даже иностранные туристы. Кулинарные вкусы знаменитых писателей, музыкантов, театральных деятелей, художников достаточно хорошо известны благодаря мемуарной литературе, дневникам и проч. Хорошо известно, что подавали на стол в доме А.С. Пушкина, и какие блюда поэт особенно любил. Кулинарные вкусы Пушкина описали многие его современники: А.П. Керн, А. Смирнова-Россет и др. Большая часть из них никак не относится к петербургским «специалитетам», однако прибавка к названию блюда «по-пушкински» может служить украшением любого меню – как общепитовского, так и банкетного: картофель печеный «по- пушкински», блины белые «Пушкинские» и т.д. (известно, что Пушкин очень любил блины Арины Родионовны и, по воспоминаниям А. П. Керн, печеный картофель), щи с белыми грибами «Пушкинские» (в доме А.С. Пушкина подавали щи с белыми грибами, зеленые щи, ботвинью (на

Домашний стол Пушкина так хорошо документирован, что вполне можно составить не одно, а несколько «пушкинских меню»:

Супы

Щи с белыми грибами

Зеленые щи с крутыми яйцами

Ботвинья на квасе с осетриной,

Калья с огурцом Уха

Закуски

Холодная телятина

Холодная осетрина

Соленые огурцы

Жареные грибы в сметане

Основные блюда:

Жареный гусь с капустой

Рубленые телячьи котлеты со шпинатом

Гарниры

печеный картофель

гречневая каша

Десерты

Моченая морошка

Моченые яблоки

Крыжовенное варенье (из светлого крыжовника)

(На рабочем столе А. С. Пушкина всегда стоял кувшин холодной воды и крыжовенное варенье, которое готовила Арина Родионовна: "... любила обедать у Пушкина. Обед составляли щи или зеленый суп с крутыми яйцами... рубленые большие котлеты со шпинатом или щавелем, а на десерт - варенье с белым крыжовником" (Смирнова- Россет).

Клюква в сахаре

Блины (особенно – розовые, со свеклой)

Напитки

Домашние лимонады

Брусничная вода

Клюквенный морс

Квас

Пунш

Жженка

«... Сестра моя, Евпраксия, бывало, заваривает всем нам после обеда жженку; сестра прекрасно ее варила, да и Пушкин, ее всегдашний пламенный обожатель, любил, чтобы она заваривала жженку...». Из воспоминаний А.Л. Вульф.

Так же точно известно, какие блюда и вина А.С. Пушкин заказывал в петербургских ресторанах:

Основные блюда

Ростбиф

Бифштекс

Пожарские котлеты

Закуски

Макароны с пармезаном

«Страсбурга пирог нетленный»

Десерты

Лимбургский сыр

Бланманже

Даже в стихах Пушкина много не просто упоминаний тех или иных блюд, но – чуть ли не их рецептов:

У Гальяни иль Кольони

Закажи себе в Твери

С пармезаном макарони,

Да яшниццу свари

На досуге отобедай

У Пожарского в Торжке,

Жареных котлет отведай

И отправься налегке.

Как до Яжельбиц дотащит

Колымагу мужичок,

То-то друг мой растарачит

Сладострастный свой глазок!

Поднесут тебе форели!

Тотчас их варить вели.

Как увидишь: посинели,

Влей в уху стакан Шабли.

Чтоб уха была по сердцу,

Можно будет в кипяток

Положить немного перцу,

Луку маленький кусок...

Такого рода цитат можно подобрать достаточно много.

Пушкин – самый известный, но не единственный персонаж русской культуры, который имеет собственную «кулинарную книгу».

Известный писатель и философ, современник Пушкина В. Ф. Одоевский вообще оставил собственную «одоевскую» кулинарию - в 1840-е годы в качестве приложения к «Литературной газете» выходили кулинарные записки Одоевского, публиковавшиеся им под псевдонимом "господин Пуф", опубликованные уже в наши дни в виде отдельного издания. Не все гастрономические рекомендации Одоевского бесспорны, но все – безусловно интересны. Театральный музей в Санкт-Петербурге издал подлинную кулинарную книгу повара Ф. И. Шаляпина, откуда также можно позаимствовать немало рецептов (в частности, она содержит рецепт гуся «Скобелев», названные в честь знаменитого военачальника; а в Ленинграде даже в советские годы пользовались успехом «макарона по-шаляпински – с ветчиной, грибами, запеченные в духовке под майонезом»).

Отдельный сюжет связан с блюдами, придуманными или введенными в кулинарный обиход российской столицы рестораторами, владельцами известных заведений. Они, как правило, носят имена либо самих рестораторов, либо их заведений. Так, известно «фрикасе Талон» (знаменитый ресторан пушкинской эпохи, называвшийся по имени владельца), популярные в начале 20 века «венские сосиски» (по названию ресторана «Вена»), парфэ по-соловьевски, соловьевские котлеты (по имени В. И. Соловьева, сначала взявшего в аренду, а потом выкупившего знаменитый ресторан «Палкин» на Невском проспекте); палкинские куриные котлеты, индюшати́ну, форель, раковый суп.

Точно также свои имена в кулинарной истории Петербурга оставили авторы кулинарных книг, повара и метрдотели известных петербургских аристократических домов, например, Радецкий, служивший у герцогов Лейхтенбергских и издавший собственную кулинарную книгу.

Петербургское меню

Меню в традиционном понимании – это и перечень блюд и напитков, подаваемых к столу, и определенный порядок их подачи, и... должным образом оформленный листок с этим перечнем и порядком.

В полном соответствии с характером петербургской кухни, петербургские меню на протяжении 19 –начала 20 столетия строились на сочетании французских и русских блюд, это касалось и частных домов, и дорогих ресторанов, и самых заурядных кухмистерских. Практически любой суп сопровождался русскими пирожками и кулебяками (не французскими пате!), а дальнейшее меню предусматривало прямо чередование французских и русских кушаний.

С меню тесно связаны и другие традиции. Например, в старом Петербурге были заведены поздние приемы пищи, не важно, шла ли речь о завтраках, ланчах, обедах или ужинах.

И частные обеды, и ресторанные сопровождались карточками меню. Фешенебельные столичные дома и рестораны обзаводились карточками твердого картона-бристоля с золотым обрезом и тисненым (иногда золотом) логотипом заведения или вензелем и соответствующей короной владельца. Для особых случаев текст меню, известного заранее, печатался в типографии, для обычного ресторанного – вписывался от руки. Кроме того, было принято, чтобы меню к специальным обедам или ужинам (по особенно торжественным поводам) оформлялись по рисункам известных художников – Н. Н. Каразина, А. Н. Бенуа, М. О. Микешина и др. Благо уже с середины 19 века петербургская графическая школа была широко известна. Репутация петербургской графики высока и сегодня, но, к сожалению, в городе это почти не заметно: афиши, пригласительные билеты, программы заказываются неведомым дизайн-студиям и рекламным бюро, а не петербургским художникам-графикам. Между тем, это одна из городских традиций, которую неплохо бы возродить, хотя бы на уровне губернаторских приемов и банкетов.

Отличительной чертой старой петербургской кухни были и так

называемая «русская подача», в противоположность французской и английской, принятым в 18 – начале 19 века. Считается, что ввел ее в Европе екатерининский вельможа князь Куракин (по другим источникам - Карем). В отличие от французской, где все блюда выносились сразу, и именно заставленный стол считался признаком богатства, хотя нередко приходилось есть совершенно остывшую пищу, несмотря на спиртовки, горелки и "передачи" с горячей водой, у русских вельмож с их огромным числом крепостных (нередко за спиной одного гостя находилось до 3 лакеев) был заведен последовательный вынос порционных блюд, позволявший грамотно чередовать вкусы и подавать пищу на стол нужной температуры (французы долго сопротивлялись "русской подаче", полагая, что блюда быстро стынут - проблема была именно в том, что у французов как раз не хватало персонала, точнее, денег для оплаты). Русская подача сделалась со временем невероятно популярна и уже к 1870-м годам почти повсеместно в Европе стала общепринятой, правда, в упрощенном варианте: блюда выносили целиком, а не по порции на каждого гостя. Это и по сей день самая распространенная манера подавать на стол, однако не лишне напоминать гостям, что родился этот обычай именно в блистательном Санкт-Петербурге екатерининской эпохи.

Другой особенностью петербургского стола был буфет с водками и сменявшимися друг друга холодными и горячими закусками, который предварял собственно обед. Этот обычай поражал иностранцев в 19 веке: «Перед тем как сесть за стол, гости подходят круглому столику, где расставлены икра, филе сельдки пряного посола, анчоусы, сыр, оливки, кружочки колбасы, гамбургская копченая говядина и другие закуски, которые едят на кусочках хлеба, чтобы разгорелся аппетит.

«Ланчен» совершается стоя и сопровождается вермутом, мадерой, данцигской водкой, коньяком и тминной настойкой вроде анисовой водки, напоминающей «раки» Константинополя и греческих островов. Неосторожные или стеснительные путешественники не умеют противиться

вежливым настояниям хозяев и принимаются пробовать все, что стоит на столе, забывая, что это лишь пролог пьесы...» (Т. Готье). И этот обычай теперь принят во многих странах. Однако для почетных гостей города или интересующихся местными традициями туристов, возможно, стоит воспроизводить его в полном варианте – стоя, с закусками рыбными и мясными, холодными и горячими, маринованными, солеными и квашеными.

Самым сложным пунктом петербургского меню являются десерты. Мороженое, желе, пудинги, муссы, пирожные и торты подавались повсеместно. Причем, известно, что обычная выпечка (использовавшаяся чаще всего в домашней кулинарии) была заимствована у поляков (мазурки, пляцки и проч.) и немцев; более изысканные десерты для званых приемов и кондитерских имели французское, итальянское и швейцарское происхождение.

Избранная библиография:

- Александрова П. Кулинарное искусство. СПб. 1899
- Вигель Ф.Ф. Записки.
- Вульф А.Н. Дневники: (Любовный быт пушкинской эпохи). М., 1929
- Высочков Л. В. Петр I за обеденным столом // Исторический опыт русского народа и современность. Мавродинские чтения: Материалы к докладом. 10-12 октября 1994 г. СПб., С. 137.
- Высочков Л. В. император Николай I: человек и государь. СПб. Издательство Спб университета. 2001
- Гнедич П. П. Книга жизни. Воспоминания. 1855-1918. Л., 1929.
- Готье Т. Путешествие в Россию. М., 1990.
- Зеест Ф. А. Влияние французского кулинарного искусства на русскую кухню. Отд. оттиск из «Журнала для всех». СПб., 1897. С. 16.
- Зимин И. Императорская кухня. XIX – начало XX века. 2014
- Повседневная жизнь «История на вкус: кулинарная тетрадь

личного повара Ф. И. Шаляпина». СПб, 2013

Карем Мари Антонин и Фейо Шарль Фредерик/Искусство французской кухни XIX столетия. Гастрономич.и практич.руководство. Сост. Антоном Карем в Париже. Пер. и изд. Т.Т. Учителевым, метрд д,отелем дворе е.и.выс. вел.кн. Марии Николаевны. Т. 1-2. СПб. 1866-1867
Лаврентьева Е. Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры.М., 2006

Одоевский В.Ф. Кухня: лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве. СПб, 2007

О. Павловская. Скоромный и постный стол. Самая полная хозяйственная книга для приготовления 2 800 блюд. Спб. Т-во А.Ф. Маркса. 1912. 5 издание (Книге присуждены медаль и почетный диплом на всемирной Колумбийской выставке в Чикаго и медаль на Первой Промышленно-Кулинарной выставке в Спб).

Петербург Петра I в иностранных описаниях. Л., 1991.

Радецкий Игнатий М. Альманах гастрономов, заключающий в себе тридцать полных обедов, означенных записками русскими и французскими, правила для накрытия стола, служения за оным, порядок вин, т.е. какое именно, за которым кушаньем подается и практическое руководство для кухни, составленный И. М. Радецким.СПБ. 1852. (

Радецкий Игнатий М. С.-Петербургская кухня, заключающая в себе около 2000 различных кушаньев и приготовлений, с подробным объяснением и рисунками как готовить и накладывать на блюда. Сост. Автором «Альманаха гастрономов». И. М. Радецким. СПб. 1862

М. Ределин. Дом и хозяйство. Руководство к рациональному ведению домашнего хозяйства в городе и деревне. В 2-х томах. (второй том – поваренная книга, 1190 рецептов). СПб. Т-во А. Ф. Маркса.

Тютчева А.Ф. При дворе двух императоров. М., 1990

Фидлер Ф. Ф. Из мира литераторов. М., 2008.