

Первое явление корюшки

Первые годы Петербурга были трудными для людей, плохие дороги не позволяли регулярно и вдоволь обеспечивать город провизией. Овощи на открытом петербургском грунте росли плохо, а главное — хлеб и другие продукты привозили издалека, по страшно разбитым дорогам из Новгорода, Твери или по воде, через опасную для мореплавания Ладогу. Поэтому поначалу жизнь в столице была очень дорогой, цены на все необходимые продукты и товары были выше, чем в остальной России по крайней мере в два раза (по официальным данным 1720 г. колодникам в Петербурге была установлена норма пропитания в 2 коп. на день, а в Москве — 1 коп.,⁶⁸ но им в Петербурге жилось хуже, чем в Москве). В июне 1721 г. Сенявин писал в полицию, что работающие в Летнем саду «сегодня превеликим криком кричали, что помирают голодную смертью».⁶⁹ Однако это был случай исключительный и вызван, возможно, какими-то административными проблемами содержания заключенных. Остальные

⁶⁶ Там же. Оп. 1. Д. 46. Л. 583, 592; Оп. 4. Д. 52. Л. 6; Оп. 2. Д. 306. Л. 145, 149. Оп. 1. Д. 10а, Л. 80; Д. 22а. Л. 70, 282; Оп. 4. Д. 224. Л. 27. См.: *Семенова Л. Н.* Рабочие Петербурга... С. 55.

⁶⁷ *Зурабян Н. М.* Об истории распространения белоглинянных курительных трубок в Санкт-Петербурге // Труды ГМИСПб. СПб., 1997. Вып. 2. С. 88—93; *Он же.* Поздняя археология и коллекция глиняных курительных трубок из фонда Государственного музея истории Санкт-Петербурга // КЗ. Вып. 3. С. 17—19.

⁶⁸ РГИА. Ф. 467. Оп. 4. Д. 32. Л. 314.

⁶⁹ Там же. Д. 27. Л. 261.

жители Петербурга от голода в это время уже не умирали. Возможностей заработать отходнику, пришедшему в Петербург без семьи, выпадало немало — всюду требовались рабочие руки. Несмотря на трудности столичной жизни и ее дороговизну, найти пропитание в городе было всегда можно. Как сообщал обер-полицмейстер Петербурга А. М. Девьер, с 7 по 20 января 1723 г., то есть за две недели, через заставы в город проехало 4003 воза с хлебом и припасами,⁷⁰ что для города с населением в 40 тысяч человек много. Кроме того, вокруг Петербурга простирались бескрайние, богатые дичью леса. Глухари, рябчики, зайцы



Продавец дичи.
С гравюры Козловского



Продавец оладий.
С гравюры Дальстена

повсюду в городе продавались очень дешево. Много было и рыбы, и не только отвратительно пахнувшей (по мнению иностранцев) ладожской селедки — деликатеса простолюдинов. Иностранец замечал: «Рыбой полны все воды. Она разных сортов и отличного вкуса. Особенно следует назвать один вид речных рыб, который они (русские. — Е. А.) называют хариусом».⁷¹ Уже в петровское время (апрель 1719 г.) встречаются упоминания о «рыбных садках», что является верным свидетельством присутствия в рационе петербуржцев свежей рыбы.⁷²

Позже английская гувернантка Элизабет Джастис, жившая в Петербурге в

⁷⁰ Письма и выписки из писем С.-Петербургского генерал-полицмейстера Девьера к князю А. Д. Меншикову: 1719—1727 гг. // РА. 1865. Стб. 1260.

⁷¹ «Описание... столичного города...». С. 237.

⁷² РГИА. Ф. 467. Оп. 1. Д. 4в. Л. 196.

середине 1730-х гг. не могла скрыть восторга, описывая рыбные блюда, которыми лакомились петербуржцы: «У русских в большом изобилии рыба... Самой ценной мне показалась рыба, которую русские называют стерлядью... Эта рыба чрезвычайно сочна, и вода, в которой она варится, становится желтой, как золото. Стерлядь едят с уксусом, перцем и солью. У русских чрезвычайно хороши судаки и икра, которую добывают из осетра. Большую часть икры они кладут под груз и отправляют в Англию. Но такая не идет в сравнение с местной. Икру едят на хлебе с перцем и солью, и вкус у нее как у превосходной устрицы... Я обедала с русскими в великий пост и видела, как они с аппетитом ели сырую спинку лосося. Сняв кожу, они режут спинку на большие куски, затем намешивают в тарелке масло, уксус, соль, перец и поливают этим лосося. У них есть маленькая рыбка... ее жарят и подают на стол в одной и той же посуде. Все дело в том, чтобы есть эту рыбку горячей и хрустящей». ⁷³ Совершенно ясно, что речь идет о знаменитой петербургской корюшке.