

## **«...Варка варенья....»**

*Харузина В.Н. «...Варка варенья — это было вообще целое священнодействие...».*

В.Н. Харузина (1866–1931), первая русская женщина, получившая звание профессора этнографии, демонстрирует в своих впервые публикуемых мемуарах не только профессиональную наблюдательность и незаурядную память, но и блестящие литературные способности, которые позволили ей создать выразительную картину быта и нравов московского купечества второй половины XIX в.

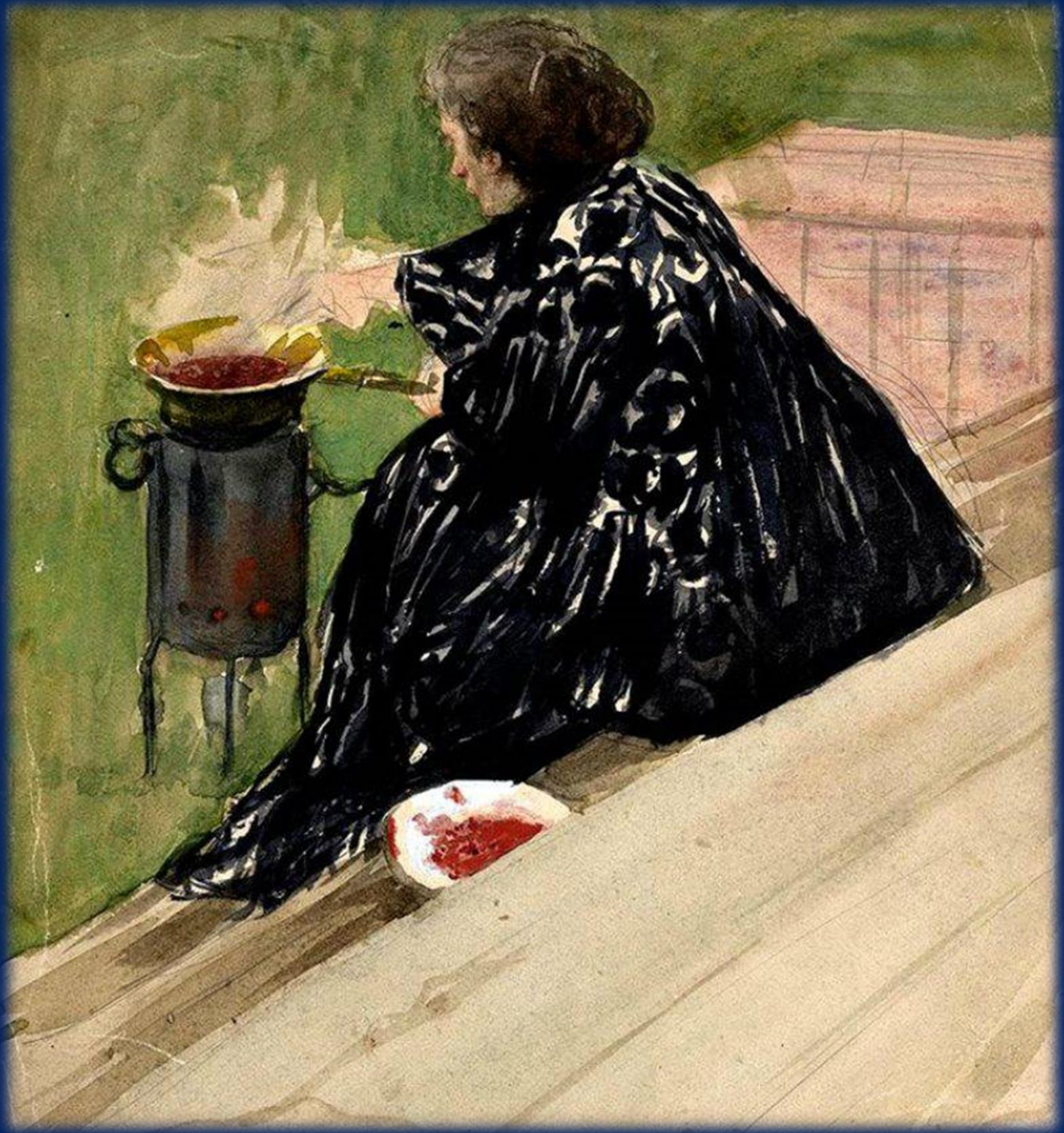


*Андрей Алексеевич Шишкин  
Варенье*

Когда я думаю о нашем доме за долгий период с года его приобретения до начальных лет двадцатого столетия, я не мыслю его без слившегося с ним образа Любови Петровны Кондратьевой, прослужившей у нас экономкой свыше тридцати лет. Весь строй дома созидался, перерабатывался, направлялся всегда деятельной мыслью мамы. Но проводились в жизнь предначертания мамы неусыпными трудами Любови Петровны.

Очень высокая, сухая и прямая фигура, густые рыжие волосы, скромно расчесанные спереди на пробор и толстой косой уложенные венцом на голове, на бледном веснушчатом лице с сухим и прямым носом и алыми серьезной складки губами — внимательные, умные, все видящие серо-голубые глаза, неторопливость и достоинство в движениях — вот внешний облик ее.





*Борис Кустодиев Варка варенья*

Вся она была олицетворенный порядок и аккуратность; она работала не спеша, но методично, и работала неустанно, не жалея труда, так что успевала бесконечно много сделать. Никакого положительно труда она не страшилась; главное для нее было достигнуть цели: достигнуть в намеченном



деле наилучшего результата. Она не щадила на это ни сил, ни времени, ни упорства. Путем многочисленных опытов, иногда неудачных, — и как она мучилась тогда, как расстраивалась — она доходила до того, какой точно температуры должен быть льезон\*, вливаемый в творог при изготовлении пасхи, что надо делать, чтобы варенье из зеленого крыжовника имело зеленый цвет, сколько надо класть желатину в заливное и в крем и т.д, и т.д. — и, добившись и научившись раз навсегда, она безошибочно повторяла в данном деле изученные приемы и безошибочно достигала в нем наилучшего результата. Вот почему можно было быть спокойными, что пасха заварная выйдет на славу и на утеху пасхальным гостям, что крыжовник в варенье не потеряет зеленого цвета, что шипучая вода из черной смородины будет такая, что о ней спустя много лет станут вспоминать знакомые, что желе и смоква, соленье и маринады удались.



*Фредерик Даниэль Харди*

Но сколько сил и труда брало у этой железной природы всякое такое дело: сколько хождений из дома в кухню, из кухни в подвал или в погреб — недаром она говаривала: «К вечеру ноги-то у меня приходятся».

Сколько мелкой, иногда кажущейся лишней работы; сколько одних перенесений «на холод», «в тепло», в более подходящее место, возможность чего давал простор подвала, погреба с обширной погребицей, кладовых, сеней с шкафчиками.

Мне запомнилось, между прочим, как она варила варенье из виктории\*\*, которое выходило у нее на диво вкусным и красивым — все, что она ни делала, должно было быть красиво.

Для того чтобы сироп получился определенной густоты и ягоды не разваривались бы от слишком длительной варки, она в ей хорошо известный момент варки снимала тазы с плиты и ложкой осторожно выбирала ягоду за ягодой на решето, доваривала сироп опять-таки до известной густоты, опускала в него опять ягоду за ягодой ложкой со всякой предосторожностью и доваривала все вместе уже до конца.



*В. Маковский Варят варенье 1876*

Варка варенья — это было вообще целое священнодействие, начиная с покупки ягод на Болоте\*\*\*. Рано-рано утром отправлялась туда Любовь Петровна, взяв с собой на подмогу кого-нибудь из женской прислуги. Шла она пешком, шествовала неторопливой, размеренной походкой, выступая величественно, прямая, как всегда. Приходила вовремя, спозаранку, когда выбор бывал еще обеспечен. У нее были знакомые торговки, но она считала долгом обойти все ряды, поглядеть у всех товар, прицениться.

Роня немногосложные слова, она упорно сбивала цену; иногда медленным движением, как бы снисходя, брала с лотка или корзины ягоды две-три и «пробовала», иногда неприятным голосом осведомлялась: «Нет ли закрасы?» Наконец останавливала свой выбор, всегда удачно, и, уда-



лившись степенно с рынка с пятью или шестью решетами ягод, она брала извозчика, упорно, непреклонно торгуясь с ним, и, прямая, как стрела, воссаживалась на пролетку, больше заботясь не о своем удобстве и удобстве спутницы, а о том, чтобы не помять ягоды.



*Кириак Костанди Варят варенье.1891 г.*

Дома надо было как можно скорее организовать чистку ягод: требовалась мобилизация всех свободных женских рук среди прислуги, надо было достать блюда, тарелки, миски, и при ее щепетильном требовании идеального по-



рядка и чистоты, их, начисто вымытых, она приказывала еще раз сполоснуть и вытереть. Затем варка, которая лежала исключительно на ней. Вот я представляю себе: вошла она в кухню, на лице выражение человека, приготовившегося к важному делу. «Ну-с, — скажет, обращаясь к кухонному мужику, — Иван, готовы у вас тазы?» Медные тазы с ручкой и без нее стоят готовыми на поварском столе ей на выбор и горят жаром.



*Анна Поликарпова Бабушкино варенье. 1998 г.*

Она подойдет, пересмотрит их, велит сполоснуть и вытереть чистым полотенцем, понюхает, нет ли какого постороннего запаха. Потом пойдет за нужными ей решетками, тарелками и прочим, все это расставит на столе в порядке, чтобы все было под рукой и ничему бы не мешало, «чтобы этого торгу тут не было» (любимое ее выражение), и тогда только пойдет отмеривать стаканами сахар-песок.





*Петр Цветков Клубничное варенье*

И возвратившись с ним, принималась за варку и часами уже не отходила от горячей плиты, передвигая и то и дело снимая тяжелые тазы, применяя к каждой ягоде дознанный опытом метод варки, не думая об усталости, а только о том, чтобы варенье вышло совершенным во всех отношениях.

И так было во всех делах, крупных и мелких. Словно брызги фонтана воссоздает передо мной воспоминание отдельные мелкие, но такие характерные картинки. Вот она накладывает фрукты в большую хрустальную разуву на ножке. Она переложит их несколько раз — пока не получится красивого эффекта от сочетания разных сортов фруктов и не улягутся



они правильной пирамидой, которая не развалится, когда лакей станет обносить ее вокруг стола.



*Тур Наталья Геннадьевна Варенье из райских яблок*

Окончит свое дело и отойдет на шаг, проверяя свою работу. «Постойте, тут что-то не так», — скажет и поправит какую-нибудь сливу или веточку винограда и, оставшись наконец довольной, отдаст величественно приказание: «Ну, теперь несите».

С такой же заботой о красоте и эффекте, с таким же видом сосредоточенности над своим делом она накладывала на вазы и тарелки сладкие пирожки, печенье, «пти фур»<sup>\*\*\*\*</sup> и конфеты, и когда она изрекала: «Ну, теперь несите», — можно было быть уверенным, что ваза или тарелка будут содействовать красоте в сервировке чайного стола.





*Колкачева Светлана Душистое варенье*





\_\_\_\_\_ *Олег Сизоненко Чай с вареньем. 2005 г.*

\* Лъезон (фр. Liaison – соединение, сцепление) – раствор, вливаемый в супы, соусы и тому подобное, для придания им густоты. В творог для пасхи обычно вмешивали соединенные вместе яйца, сливочное масло, сметану или сливки.

\*\* Виктория (Victoria) – сорт земляники садовой, популярной в XIX веке.

\*\*\* Болотом в XV-XIX вв. называлась низменная местность в Замоскворечье, напротив Кремлевского холма, между правым берегом Москвы-реки и ее старицей. Весной она нередко заполнялась паводковыми водами и заболачивалась. После постройки Водоотводного канала в конце XVIII века Болото было застроено жилыми домами и лавками купцов. Образовавшаяся площадь в 1845 году получила

название Болотной, здесь во 2-й половине XIX века был главный фруктовый и овощной рынок Москвы.

\*\*\*\* Пти фур (фр. Petit four) – разновидность печенья.

*В.Н. Харузина. Прошлое. Воспоминания детских и отроческих лет.*