

<https://doi.org/10.5281/zenodo.8033828>

УДК 316.334.2 + 908

Пакшина Н.А.

Пакшина Наталья Алексеевна, кандидат технических наук, доцент, доцент, Арзамасский политехнический институт (филиал) НГТУ им. Р.Е. Алексеева, 607224, г. Арзамас, ул. Калинина, д. 19. E-mail: Nataliapakshina@mail.ru.

Анализ спроса и закупок товаров Нижегородской ярмарки губернским дворянством (на примере Васильсурского помещика В.Л. Демидова)

Аннотация. К теме, связанной с Нижегородской ярмаркой, обращались очень многие исследователи. Большинство из них главное внимание уделяли статистическим данным, они описывали количество привезенных и проданных товаров, географию поставок, приводили оптовые цены. Некоторые главное внимание уделяли этой ярмарке как грандиозному комплексу разноплановых сооружений: от торговых помещений - до храмов, гостиниц, театров и т.п. В данной статье применен микроисторический подход и представлен взгляд на ярмарку глазами одного человека. Кратко описано то, как выглядела Нижегородская ярмарка для людей, приезжающих в качестве покупателей. Но главным образом, в ней рассказывается о ежегодных продовольственных закупках на ярмарке помещика села Быковка Васильсурского уезда Нижегородской губернии Василия Львовича Демидова. В статье достаточно подробно описаны характерные для 40-х годов XIX века столовые покупки жителя нижегородской глубинки. При этом даются комментарии к товарам, которые ныне вышли из употребления или сменили свое название, и поэтому малоизвестны современным читателям. В процессе исследования сделана попытка выявить гастрономические предпочтения нижегородского дворянства.

Ключевые слова: Нижегородская ярмарка, середина XIX столетия, Демидовы, продовольственные закупки, цены, предпочтения.

Pakshina N.A.

Pakshina Natalia Alekseevna, Candidate of technical sciences, associate professor, Arzamas Polytechnic Institute of R.E. Alekseev Nizhny Novgorod State Technical University, 19, Kalinina Str., Arzamas, 607224. E-mail: Nataliapakshina@mail.ru.

Analysis of the demand and purchases of goods from the Nizhny Novgorod fair by the provincial nobility (on the example of the Vasilsursky landowner V.L. Demidov)

Abstract. A lot of researchers addressed the topic related to the Nizhny Novgorod Fair. Most of them focused on statistical data, they described the number of goods brought and sold, the geography of deliveries, and quoted wholesale prices. Some paid the main attention to this fair as a grandiose complex of diverse structures, from commercial premises to temples, hotels, theaters, etc. This article uses a microhistorical approach and presents a view of the fair through the eyes of one person. It briefly describes what the Nizhny Novgorod fair looked like for people who come as buyers. But mainly, it tells about the annual food purchases at the fair of the landowner of the village of Bykovka, Vasilsursky district, Nizhny Novgorod province, Vasily Lvovich Demidov. The article describes in sufficient detail the table purchases of a resident of the Nizhny Novgorod hinterland, typical for the 40s of the XIX century. At the same time, comments are given on products that are now out of use or have changed their name, and therefore little known to modern readers. In the course of the study, an attempt was made to identify the gastronomic preferences of the Nizhny Novgorod nobility.

Key words: Nizhny Novgorod Fair, mid-19th century, Demidovs, food purchases, prices, assortment.

Нижегородская ярмарка – это та тема, к которой обращалось великое множество исследователей: историков, писателей, краеведов, журналистов. На эту тему имеются не только статьи, но и отдельные монографии. Назовем имена только некоторых из авторов: П.И. Мельников, Н.Ф. Филатов, Н.А. Богородицкая, А.Ю. Выборнов, С.М. Ледров [10; 8; 2; 3]. Поскольку эта ярмарка просуществовала более века, были у нее разные периоды, как подъемов, так и спадов. Коснулись ее и проблемы трудных холерных годов, но были такие, как 1896 год, когда в Нижний Новгород в связи с проведением XVI Всероссийской промышленной выставки съехалось около миллиона человек. Невозможно в рамках статьи охватить всю историю ярмарки, поэтому сузим временные рамки началом

1840-х годов. Какой же была ярмарка в то время?

Нижегородская ярмарка с самого начала своего существования располагалась в заречной части города и занимала значительную площадь. Можно сказать, это был целый город в городе.

В начале 40-х XIX века там уже стояли и православный Спасский Староярмарочный собор, и Главный ярмарочный дом (старый). Они были возведены по проекту О. Монферрана, а построены под руководством А.А. Бетанкура (рис. 1, 2).

С трех сторон весь комплекс был обведен подковообразным широким каналом с системой шлюзов, имеющим достаточную глубину для заводки с Волги судов с грузами прямо к торговым лавкам [3,с.4].



Рис. 1. Главный ярмарочный дом. Фото М.П. Дмитриева 1870-е годы.



Рис. 2. Спасский Староярмарочный собор. Фото М.П. Дмитриева XIX век.

Что же в первую очередь поражало приезжающего на нее человека? Прежде всего, обилие судов. Братья Чернецовы, проплывавшие мимо нее в 1838 году, в

своих заметках отмечали: «Ярмарка со всеми ее зданиями; Ока, покрытая судами, мачты которых, как лес, с переплетившимися снастями, разноцветными флагами и

вымпелами, — картина прекрасная, изумительная» [12].

Интересно и метко написал о великом множестве судов возле ярмарки французский аристократ Астольф де Кюстин в своей книге «Россия в 1839 году»: «...При впадении в Волгу Ока раза в четыре шире Сены; река отделяет постоянный город от ярмарочного городка; на ней стоит столько судов, что на протяжении лье из-за них **не видно воды**. На судах, превращенных в шатры плавучего бивуака, каждую ночь ютится сорок тысяч человек.... **Скопление судов словно покрывает реку подвижным паркетом**... Точно такие же скопления лодок образуются и на Волге близ устья Оки...» [1, с. 35]. Но это внешняя сторона. Такой ярмарку видели люди непосредственно приезжающие на нее.

В данной статье рассмотрим вопрос закупки продовольственных товаров, того, что пользовалось спросом, что, сколько стоило, и что именно продолжали покупать там из года в год. А судить об этом будем не по каким-то усредненным статистическим данным и по оптовым ценам и оборотам, а по ежегодным закупкам одного помещика Васильсурского уезда Василия Львовича Демидова. Кстати, В.Л. Демидов – праправнук тульского оружейника Никиты Демидова. По сути, в данном случае мы прибегнем к изучению микроистории. На Нижегородской ярмарке настоящий торг открывался не раньше чем в последних числах июля и продолжался почти всегда до начала сентября. Как писал А.П. Мельников в своем произведении «Очерки бытовой истории Нижегородской ярмарки», «огромная территория Нижегородской ярмарки наполнялась людьми и жизнью только летом и в начале осени, когда проходила ярмарка. Открывалась ярмарка 15 июля, закрывалась 8 сентября» [7]. Обычно Демидовы посещали ярмарку во второй половине августа, с самый разгар торга. В рассматриваемом случае – это 19 и 21 августа соответственно. В.Л. Демидов приехал в Нижегородскую губернию в самом начале XIX столетия и прожил там более 60 лет. В его семье родилось 11 че-

ловек детей, а позже много внуков. И если первые годы жизни он пополнял свои запасы на Макарьевской ярмарке, которая находилась не столь далеко от его имения, то в 1817 году, как известно, эта ярмарка была перенесена в Нижний Новгород. Быковку отделяло от губернского города порядка 140 км. По молодости Василий Львович ездил в Нижний Новгород сам, но в начале 40-х годов, когда ему было под 70 лет, он поручал эти закупки своим детям, в частности сыну Николаю. А сам Василий Львович сталкивался только с привезенными покупками, ценами, качеством приобретенных продуктов.

При этом бухгалтерию продолжал вести самолично, в расходно-приходных книгах, которые ныне хранятся в Центральном архиве Нижегородской области. В этих записях он фиксировал все даже самые незначительные приобретения, с указанием дат, цен, иногда и продавца того или иного товара и того, кто ездил покупать. Отдельными графами шли суммарная стоимость покупки, цена единицы товара, «руб.» обозначались «ру», «коп.» – «ко». Кстати, в качестве единиц массы употреблялся пуд, что соответствует приблизительно 16 кг и фунт, равный 0.45 кг. Василий Львович «пуд» чаще всего писал сокращенно «пу», а фунт «θу» или просто «θ», причем ставя их не рядом с цифрой, а в качестве верхнего индекса. Следует напомнить о том, что буква «ф» писалась как «θ». θ (фита́) – предпоследняя буква старо- и церковнославянской кириллицы. Постараемся отобразить все записи с максимальным приближением к исходному тексту, сохраняя старое написание слов, которое порой идет вразрез с современным.

Просмотрев список покупок за несколько лет, мы увидели, что многое повторяется, с очень незначительными изменениями. По этой причине приведем здесь в табличном виде два фрагмента из книги, в которых отражены ярмарочные ежегодные столовые закупки за август месяц 1840 и 1842 годов (табл. 1). Эта таблица сформирована на основе [11, л. 13 об., 14, 16 об., 17].

Таблица 1. Столовые закупки Демидовых в 1840 и 1842 годах

Число	Столов. Расход 1840 года Августа			Руб.	Коп.
19	Сахару Рафинаду к прежним 7 ^{ми} - голов. , 12 голов.	5 ^{пу} .21 3/4	35.50	196	80
	Сахару Полурафинаду, прежнего не было 24 гол	8 ^{пу} . 13 5/8	31.	258	55
	Чаю Цветочного Ленсин	1 1/2	22	33	
	Чаю Сквознику Мьюкину у Шелокова	13	11.70	152	10
	Кофию у Вьюшкина	1 ^{пу}		60	
	Шоколаду á la santé	1 ^{пу}		80	
	Миндалю	15	1.15	17	25
	Изюму Кишмишу	10	75	7	50
	Черносливу Французского	15	45	5	25
	Перцу Горощетаго	1	90		90
	Круп Сорочинских	1 ^{пу}	14.	14	
	Круп Манных	1 ^{пу} . 20	5.	7	50
	Каштанов	5	.50	2	50
	Лимонов свежих	40 шт	.12	4	80
	Масла Прованского	11 ⁰ ^у	1.40	15	40
	Клею Осетрового	5	11.50	54	50
	Ванили	6 стручков	2	12	
	Укуса Ренского	6 ведер	4	24	
	Каперсов и оливок поровну обоих	12 3/4	1.50	20	20
	Лавровый лист	1	75		75
	Горчицы Аглинской желтой	2	2.	4	
	Горчицы Французской	12 банок	83 1/3	10	
	Селитры	20	50	10	
	Крахмалу	12 ⁰ ^у	80	9	60
	Сыру Пармезану	3 1/8		6	35
	Сыру Швейцарского	5 1/2	1.60	8	50
	Сельдей Голанских	1 бочонок	15.	15	
	Балыка	4 5/8	1.20	5	55
	Венгерского у Дюлу	4 полубут.	5.	20	
	Шампанское Креман у Поци	12 бутылок	11.	132	
	Шампанское Клико у Поци	12 бутылок	11.	132	
	Бишеву Французского у Терликова	48	3.	144	
	Сотерну у Нестерова	25	2.	50	
	Ведерграфа (налитой 24 бутылки)	3 1/4 ведер	25.	81	25
	Португальского	8 5/8 ведер	20	167	17
1842 года Августа					
21	Сахару рафинаду 20 голов	9 ^{пу} 2 1/2 ⁰ ^у	36.50	330	80
	Сахару полурафинаду 35 голов	13 ^{пу} 5 ⁰ ^у	32.50	426	56
	Чаю Цветочного	1 1/2	17	25	50
	Чаю Сквознику	14	7.75	108	50
	Кофию	30	62. за пуд	108	50
	Шоколад	30	2. за фн	60	
	Миндалю	10	1.10	11	
	Черносливу Французского	25	1.	25	
	Перцу горосчетаго	2	1.	2	
	Горчица Аглинской	16	2.	36	
	Масла Пованского	22	1.40	30	80
	Укусу Ренского	5 ведер	4	20	
	Клею Осетрового	5 ⁰ ^у	11.	55	
	Сельдей Голанских	бочонок	8		
	Круп Сорочинских	20 ⁰ ^у	.30	6	
	Круп Манных	1 ^{пу} 20 ⁰ ^у	5. пуд	7	50
	Макаронов ящик	20 ⁰ ^у	.31½	6	30
	Лавровый лист	1			80
	Ванили	6 стручков	2.	12	
	Шампанское clement 12, Клико 12	24 бут.	11.5	276	
	Мадеры	12 бут.	3.	36	
	Рому	12 бут	4.	48	
	Португальского	8 1/2 ведер	8.	153	
	Водки сладкой Зорной 12, Сельдерейной 12	24 штоф	2.8	64	20

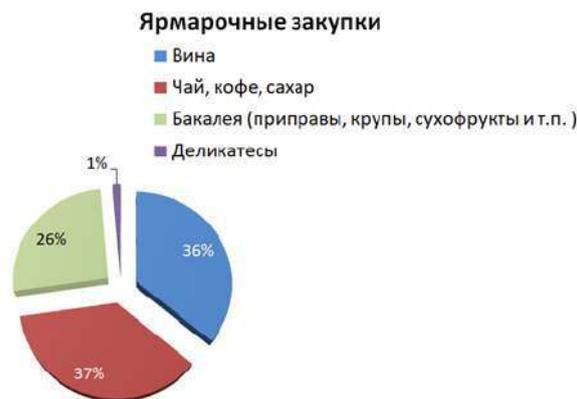


Рис. 3. Сравнительный анализ видов закупок товаров Демидовыми на Нижегородской ярмарке за 1840 и 1842 годы.

А теперь прокомментируем названия товаров, которые могут быть не понятны современным читателям, поскольку наименования устарели или сами продукты вышли из употребления. Начнем пояснения в порядке следования с августа 1840 года.

Чай цветочный – достаточно дорогой китайский чай, ввозимый в те годы через границу с Китаем, длинным путем через всю Сибирь, от Кяхты до Ирбита и далее в Нижний Новгород и другие города. Запрет на ввоз чая с других направлений просуществовал до 1861/1862 годов.

Чай сквозник – чай, название которого трактуют сейчас по-разному. С одной стороны, если посмотреть в словарь В.И. Даля то, мы прочтем «*составной сорт дорогого полуцветочного чая*», а в других источниках «*дешёвый цветочный чай купцы называют сквозник*» [4]. Если обратиться к ценам Нижегородской ярмарки 1840 года, то мы увидим что цена за фунт у сквозника в два раза ниже, чем у цветочного и, может быть, поэтому Демидовы покупают его в большом количестве для ежедневного употребления, а цветочный берется в незначительном для праздников и особых случаев.

Шоколад á la santé – в буквальном переводе с французского означает «На здоровье». Речь идет не о плиточном шоколаде, а о порошке, из которого изготавливали десертный напиток, т.е. о горячем шоколаде, так часто упоминаемом в клас-

сической литературе. Твердый же шоколад изобрел в 1828 году голландский химик Конрад Йоханнес ван Хаутен. Он искал способы усовершенствовать производство какао-порошка и придумал метод, который позволял получать из бобов какао-масло. Когда его смешивали с шоколадным порошком и сахаром, получался продукт, похожий на современный шоколад. В России это лакомство стало популярно только к концу XIX столетия.

В связи с разговором о шоколаде á la santé, уместным буде процитировать правнучку Василия Львовича О.П. Вейсс (урожд. Демидову), где она характеризовала его образ жизни: «*...вставал он в 6 часов, пил шоколад “санте”, т.е. без ванили, обедал в 12, ложился в 10 и никогда не ужинал*» [5, л. 2 –2 об.].

Крупы **сорочинские** по-другому называли сорочинским пшеном, (славянский вариант произношения французского термина «сарацинское пшено»), а означало это просто рис. В России он появился в конце XVIII века, но широкое употребление приобрел не сразу, поначалу в богатых домах его использовали в качестве начинки для пирогов. Кроме того из него с течением времени стали готовить кутью. Слово «рис» на Руси появилось только в конце XIX столетия, став производным от английского rice.

Прованское – устаревшее название оливкового масла, поскольку в начале XIX века такое растительное масло чаще всего

завозили из Прованса. Сейчас его называют просто оливковым. Это нерафинированное растительное масло наивысшего качества, которое изготавливают из оливок путем прямого отжима, характеризуется насыщенным, немного горьковатым привкусом.

Если обратиться к «Московским ведомостям» за 1812 год, то можно увидеть объявление о продаже прованского масла по цене 1 штоф – 6 рублей. Учитывая, что штоф соответствовал 1,23 литра, получается, что на Нижегородской ярмарке в 1840 году это масло стоило несколько дешевле – 1.40 за фунт.

Укус **ренский** – по сути своей перестоявшее и кислое виноградное вино, уже лишившееся своего вкуса и спирта, употребляемое в домоводстве на столах и на кухнях.

Горчица **аглинская желтая** – что касается слова «аглинская» – то это просто устаревший, разговорный вариант слова «английский». Семена желтой горчицы – белые или светло-жёлтые, на вкус более нежные и пикантные, чем у чёрной горчицы. Из жёлтой горчицы производят столовую горчицу.

Горчица **французская** производится горчица из очищенных семян черных или сизых сортов и разбавляется виноградным соком или белым вином. В отличие от традиционной, очень острой русской горчицы, она намного мягче и имеет сладковатый пикантный привкус.

Далее перечисляются сорта вин, которые сейчас используются реже или по-другому называются.

Бишов, бишоф, бишоп (bichof, bishop) – по В.И. Далю «*настойка виноградного вина на померанцах*» [4]. Как значится в современном кулинарном словаре «*напиток из апельсинов с десертным вином*» [6].

Сотерн (фр. Sauternes) – французское белое десертное вино, производимое в винодельческом регионе Бордо. Его делают из винограда сортов семильон, совиньон блан и мускатель. Оно относится к

концентрированным винам, с выразительным ароматом.

Вендеграф – сорт французского столового вина.

И перейдя к перечню 1842 года, мы увидим практически те же продукты и товары, разве что более крепкие напитки водка и ром в определенной мере заменяют легкие вина. Хотя не исключено, что причина в том, что часть бутылочных вин могла остаться с прошлых лет.

Мадера – крепленое вино, которое производится на португальском острове Мадейра (от порт. madeira – лес, древесина).

Водка сладкая **зорная** – водка, настоянная на таком растении, как любисток, народное название которого «Зоря».

Водка **сельдерейная** – водка, для придания специфического вкуса в которой используется сельдерей.

П.И. Мельников отмечал, что «*в 1840-х гг. на ярмарке цены на иностранные вина – сотерн, медок, вендеграф и барзак, сходные по вкусовым качествам и крепости с кизлярскими, донскими и крымскими винами, в отличие от других наименований, были подвержены наиболее частым колебаниям и отмечалось постепенное снижение спроса на них...*» [8, с. 126]. Однако в целом иностранные вина по-прежнему пользовались на ярмарке повышенным спросом и вплоть до 1880-х годов количественно преобладали над отечественными [3, с. 84]. Как видим, значительное предпочтение Демидовы отдавали бакалейным товарам: кофе, шоколаду, прованскому маслу, сухим фруктам, маслинам, миндалю и др. Причем кофе покупали дорогой, выше средних цен, что может означать, что он был качественным или цены подскочили именно в эти 40-е годы.

Таким образом, на примере ежегодных ярмарочных закупок Василия Львовича Демидова, мы рассмотрели вопрос о том, что же пользовалось спросом у нижегородских помещиков. Проанализировав количественные показатели за два года,

можно сказать, что самой затратной статьёй были бакалейные товары, за ними шла винная продукция.

Если общая сумма затрат за 1840 и 1842 годы составила 3610 руб.63 коп., то из них 2210 рублей (прибл. 62%) – бакалейные товары, причем большая часть приходилась на безалкогольные напитки и сопутствующие товары, такие как кофе, чай, шоколад и сахар – 1323 рубля (37%).

Примерно такая же сумма, а точнее даже несколько меньшая, была потрачена на приобретение алкоголя – 1303, 62 (36%).

Среди вин преобладали вина иностранного производства. И совсем уж мало тратилось на всякого рода деликатесы вроде сыра, балыка, голландской сельди и т.п. – 48 руб.(1,5%). Сравнительную картину можно увидеть на диаграмме (рис. 3).

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Белоногова В.Ю. «Что вам нужно в этом Нижнем?..». Нижний Новгород: Книги. ДЕКОМ. 2011. 448 с.
2. Богородицкая Н.А. Нижегородская ярмарка: исторический очерк. Н. Новгород: ННГУ. 1991. 61 с.
3. Богородицкая Н.А., Выборнов А.Ю., Ледров С.М. Нижегородская ярмарка в системе международных торговых связей России в XIX – начале XX века. Москва: Московский университет им. С.Ю. Витте. 2021. 233 с.
4. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка В. И. Даля. Ч. 1-4. М.: О-во любителей рос. словесности, учр. при Имп. Моск. ун-те, 1863-1866.
5. Демидова О.П. Воспоминания [Рукопись]: главы I-VIII, X-XV / Демидова (в первом браке Вейс), Ольга Платоновна, внучка В.И. Даля. [Б. м.]. 1922.
6. Кулинарный словарь / сост. Зданович Л. И. М.: Вече. 2001. 400 с.
7. Мельников А.П. Очерки бытовой истории Нижегородской ярмарки / А.П. Мельников. Нижний Новгород: Изд. Нижегород. ярмар. Купечества. 1917. 288 с.
8. Мельников П.И. Нижегородская ярмарка в 1843, 1844, 1845 гг. Н. Новгород: Губ. тип. 1846. 292 с.
9. Толковый словарь русского языка: т. 1-4 / под ред. проф. Д. Н. Ушакова. М.: Гос. ин-т "Советская энциклопедия", 1935-1940.
10. Филатов Н.Ф. Три века Макарьевско-Нижегородской ярмарки. Н. Новгород: Книги. 2003. 512 с.
11. Центральный архив Нижегородской области (ЦАНО). Ф. 988. Оп. 1. Д. 2.
12. Чернецов Г.Г., Чернецов Н.Г. Путешествие по Волге (1838–1862) / предисл. и прим. А.И. Коробочко, В.Я. Любовского. М.: Мысль. 1970. 191 с.

REFERENCES (TRANSLITERATED)

1. Belonogova V.Yu. "What do you need in this Nizhny Novgorod?..". Nizhny Novgorod: Books. DEC. 2011. 448 p.
2. Bogoroditskaya N.A. Nizhny Novgorod Fair: historical essay. N. Novgorod: UNN. 1991. 61 p.
3. Bogoroditskaya N.A., Vybornov A.Yu., Ledrov S.M. Nizhny Novgorod Fair in the system of international trade relations of Russia in the XIX – early XX century. Moscow: S.Y. Witte Moscow University. 2021. 233 p.
4. Dal V.I. Explanatory dictionary of the living Great Russian language V. I. Dal. Ch. 1-4. M.: About lovers of Russian literature, hr. at Imp. Moscow. un-te, 1863-1866.
5. Demidova O.P. Memoirs [Manuscript]: chapters I-VIII, X-XV / Demidova (in the first marriage Weiss), Olga Platonovna, granddaughter of V.I. Dahl. [B. M.]. 1922.
6. Culinary dictionary / comp. Zdanovich L. I. M.: Veche. 2001. 400 p.
7. Melnikov A.P. Essays on the everyday history of the Nizhny Novgorod Fair / A.P. Melnikov. Nizhny Novgorod: Ed. Nizhegor. yarmar. Merchants. 1917. 288 p.
8. Melnikov P.I. Nizhny Novgorod Fair in 1843, 1844, 1845 N. Novgorod: Gubernia type. 1846. 292 p.
9. Explanatory dictionary of the Russian language: vol. 1-4 / edited by Prof. D. N. Ushakov. M.: State Institute "Soviet Encyclopedia", 1935-1940.
10. Filatov N.F. Three centuries of the Makaryevsky-Nizhny Novgorod Fair. N. Novgorod: Books. 2003. 512 p.

-
11. The Central Archive of the Nizhny Novgorod region (TSANO). F. 988. Op. 1. D. 2.
 12. Chernetsov G.G., Chernetsov N.G. Journey along the Volga (1838-1862) / preface and note by A.I. Korobochko, V.Ya. Lyubovsky. M.: Thought. 1970. 191 p.

Для цитирования:

Пакшина Н.А. Анализ спроса и закупок товаров Нижегородской ярмарки губернским дворянством (на примере Васильсурского помещика В.Л. Демидова) // Гуманитарный научный вестник. 2023. №5. С. 24-31. URL:<http://naukavestnik.ru/doc/2023/05/Pakshina2.pdf>