https://doi.org/10.37816/2073-9567-2026-81-47-59
УДК 008
ББК 71(2) + 85.33(2)
Научная статья/Research article

This is an open access article distributed under the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

**© 2026 г. А.В. Белов**
г. Москва, Россия

# ТРАДИЦИИ ПОВСЕДНЕВНОГО ПИТАНИЯ ГОРОДСКОГО ОБЫВАТЕЛЯ И ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ПОТЕНЦИАЛ СРЕДНЕРУССКОГО ГОРОДА КОНЦА XVIII – ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЫ XIX В

***Аннотация:*** Среди всех элементов повседневной жизни пища занимает исключительное место. Ее отсутствие делает невозможным само существование, а в периоды относительной стабильности и достатка она превращается в надежный маркер социального статуса и хозяйственного потенциала. Традиции приготовления и употребления пищи выступают одним из главных проявлений национальной культуры. В публикации описывается значение данных о повседневном питании как о важном маркере потенциала городского хозяйства и качества городской среды дореформенного времени. Демонстрируются особенности распространения знаний в этой области как процесса проявления сословного сознания. В научный оборот вводится составленный в середине XIX столетия чрезвычайно информативный и не имеющий аналогов исторический источник — подробный обзор присущих повседневной жизни обывателей тверского города Торжка, находящихся в обиходе его жителей продуктов и «кушаний». А также особенности их подбора в зависимости от достатка жителей, церковного календаря, праздников и иных обстоятельств. Документ составлен Иваном Новоселовым, занимавшим место преподавателем местного духовного уездного училища, человеком, хорошо знакомым с темой. Составленное им описание сохранилось в фондах Научного архива Российского географического общества. Также в публикации дается характеристика (историко-биографическая и социально-экономическая) города Торжка. Данные материалы предоставляют возможность не только продемонстрировать особенности и традиции питания обывателей конкретного города, но и охарактеризовать повседневную культуру питания как часть городской среды определенного типа городских поселений, а именно — наиболее экономически развитых уездных торговых центров Европейской России конца XVIII – первой половины XIX в.

***Ключевые слова:*** дореформенный город, городская среда, культура питания, среднерусский город, уровень жизни, повседневная жизнь, Торжок

***Информация об авторе:*** Алексей Викторович Белов — доктор исторических наук, профессор, Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Стремянный пер., д. 36, 115054 г. Москва, Россия.
**ORCID ID:** https//orcid.org/0000-0002-7877-4896
**E-mail:** belovavhist@mail.ru

***Дата поступления статьи:*** 14.05.2026
***Дата одобрения рецензентами:*** 08.06.2026
***Дата публикации:*** 25.09.2026
***Для цитирования:*** *Белов А.В.* Традиции повседневного питания городского обывателя и хозяйственный потенциал среднерусского города конца XVIII – первой половины XIX в. // Вестник славянских культур. 2026. Т. 81. С. 47–59. https://doi.org/10.37816/2073-9567-2026-81-47-59

**Культура питания русского города дореформенного времени.** Человек есть то — что он ест. Это не только психология — это потенциал. Субъект хозяйственной жизни употребляет в пищу не совсем то, что хочет, а то, что может себе позволить. Это обусловлено двумя обстоятельствами. Первое — имеющиеся в его распоряжении ресурсы (природа, достаток, знания, условия времени и само наличие этого времени). Второе — рамки установившихся традиций, находящихся порой под очень жестким влиянием правил, определяющих перечень важного для поддержания статуса, или принадлежности к конкретной этнической (территориальной), культурной или социальной группе. Причем это правило действует, даже если продукт или форма его приготовления труднодоступна как предмет каждодневного потребления.

В конечном итоге именно стол становится для исследователей прошлого надежным индикатором как культуры конкретной сословной группы, так и формы хозяйственного развития, достигнутого этой группой в данное конкретное историческое время.

Парадоксально, но культура и возможности питания русского города больше известны и описаны для XVI–XVII вв., нежели для куда более близкого нам и доступного для понимания периода XVIII и первой половины XIX в.

Впрочем, в таком положении дел нет ничего удивительного. Во-первых, социальная история и история повседневности — относительно новые направления, и степень охвата ими разных исторических интервалов неодинакова. Во-вторых, в рамках развития интереса к прошлому — наиболее тематически привлекательными, а значит и востребованными, являются времена или более древние (былинное, закрытое дымкой веков), или, напротив, ставшие историей не так давно и вызывающие особую ностальгию, или дающие материал для размышления о современном дне. В-третьих, не стоит забывать, что основные наши знания о столе классического русского Средневековья строятся в первую очередь на единственном, хотя и достаточно обстоятельном источнике — «Домострое». Книге широко распространенной, хорошо известной, разносторонне изученной и принятой в рамках национального российского общественного сознания за эталон русской культуры того времени, что, в общем-то, не вполне корректно. Данная работа была скорее назидательным трудом, призывающим к следованию определенной традиции, но не подтверждением ее бесспорного доминирования. В этом отношении «Домострой» митрополита Макария аналогичен «Книге о вкусной и здоровой пище» наркома Микояна, на основании текста и иллюстраций которой вряд ли стоит описывать повседневный стол советского обывателя 30 гг. XX в.

Следующий масштабный источник, на который мог бы опереться исследователь, занимающийся вопросами повседневного питания русского горожанина, относится уже к пореформенному времени. Речь идет в первую очередь о труде Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», увидевшей свет на самом рубеже эпох в 1861 г. [4] Произведение это являлось наиболее цельным, но не единственным домашним пособием подобного рода.

Можно вспомнить «Российский хозяйственный винокур…» [5], «Поваренный календарь, или Самоучитель поваренного искусства» [6], и др. аналогичные книги. Однако «Домострой» создавался в допетровский период российской истории, т. е. в условиях сохранения единства национальной бытовой культуры, что определяло близость форм бытования всех социальных слоев. Книги бытописания конца XVIII – середины XIX в. отражали реалии принципиально иного исторического периода и были сориентированы в первую очередь на дворянскую семью столичного города или же на крупную помещичью усадьбу, которая сама по себе могла играть в рамках своего региона роль культурного центра, близкого по своим качествам (признакам) даже к «столичному» [3, с. 578–597].

В этом отношении интересно сравнить русские книги XVIII в., посвященные домашнему хозяйству и образцам питания, с аналогичной зарубежной литературой. В первую очередь с работой англичанки Ханны Глас "The Art of Cookery made Plain and Easy" («Искусство кулинарии, сделанное простым и непринужденным»), впервые увидевшей свет в Лондоне в 1747 г. [9], но пришедшей в Россию значительно позже. Данное обстоятельство не столько досадное, сколько показательное, так как говорит о русском городе этого периода, об особенностях развития городской среды и городского сословия. Во всяком случае, по отношению к подавляющему числу поселений России, которые к этому времени не обзавелись сильным городским «гражданством» (обществом), с ярко выраженной самобытной формой повседневной культуры.

**«Труд» (записка) учителя Ивана Новоселова о городском питании.** Как мы видим, культура и традиция городского стола дореформенного времени буквально исчезли из поля знания исследователей, образовав «белое пятно». Каким, в общем-то, в значительной степени и является весь русский дореформенный город с его непривычным и порой парадоксальным устройством, соединяющей в себе черты разных эпох.

В связи с удаленностью этого исторического периода, увидеть его более полно и точно помогут находки и привлечение новых документальных исторических свидетельств. В первую очередь — провинциального происхождения, описывающие традиционные распространенные формы. Подобного рода материалы возникали, в частности, в форме очерков «неофициальной» части «Губернских ведомостей», а также оседали в виде воспоминаний, записок и дневников в коллекциях посменных источников центральных библиотек и собраниях региональных архивов.

Но особую ценность все-таки представляют не источники личного происхождения, а наблюдения этнографического характера. Один из таких материалов хранится в фондах «Императорского Русского Географического Общества». Речь идет об обстоятельно составленном (что встречается не так часто) сообщении корреспондента данного учреждения, жителя города Торжка учителя «Духовного Уездного Училища, Высшего отделения» надворного советника Ивана Алексеева Новоселова» (Научный архив Российского географического общества (НА РГО). Р. 197. Оп. 1. Д. 45).

В присланных в Санкт-Петербург в 1854 г. бумагах их составитель в рамках своих «посильных трудов», помимо прочих лично собранных им сведений, предоставил записку «Употребление пищи между обывателями Торжка». Данный документ вызывает большой интерес. Он весьма подробно составлен, содержит важные наблюдения и одновременно охватывает несколько аспектов: набор блюд в постное и скоромное время; набор блюд в праздник и рядовой день. При этом автор везде указывает разницу в питании зажиточного и небогатого горожанина (возможно, даже основной

массы жителей). Кроме того, корреспондент сообщал правила подготовки стола, писал о более раннем наборе кушаний, что по уровню развития городского хозяйства можно отнести к рубежу XVIII–XIX вв., когда в провинции только утверждались нормы городского строя, возникшего в результате реформ Екатерины Великой.

Представленная автором записка, помимо общих данных о составе стола, позволяет сделать вывод и об изменении уровня достатка городских жителей на конкретном этапе истории города.

Нельзя сказать, что письмо Новоселова было бы совсем неизвестно. К ее материалам в одной из своих книг обращался известный специалист по истории русского города М.Г. Рабинович. Но в связи с задачами данного исследования, он лишь частично реализовал присущий в ней источниковый потенциал. В частности, не обратил внимание на трансформацию качества питания, на разных этапах истории города [7, с. 238–239].

**Торжок как реперная точка.** Прежде чем дать описание столу русского горожанина конца XVIII – середины XIX столетия, необходимо оценить особенности и хозяйственного потенциала города Торжка, повседневная жизнь которого фактически берется нами за основу при характеристике качества питания русского горожанина тех лет.

Город Торжок — не только одно из наиболее заметных поселений Тверской губернии. Это русский город с богатой и продолжительной историей. Причем изначально он (что следует уже из его названия) играл роль не только крепости, но и важного торгового центра еще домонгольского времени, имевшего стратегическое значение, как для северо-восточной, так и для северо-западной Руси. Через этот город из среднерусских ополий к Новгороду шли огромные потоки хлеба, являвшегося для того времени важнейшим стратегическим продуктом. В начале XIII столетия противоборствующие с Великим Новгородом князья Северо-Восточной Руси пытались диктовать ему свои интересы, опираясь именно на Торжок. В ответ на это и возникла знаменитая фраза, произнесенная князем Мстиславом Удалым, защищающим интересы северной республики: «…да не будет Новый Торг Новым городом, ни Новгород над Торжком, но где Святая София, и тут и Новгород…» [10, с. 254].

В последующее столетия Торжок не утратил значения важнейшего и крупнейшего межрегионального торгового центра. В итоге город заметно выделялся среди прочих поселений губернии как масштабными, вызывающими восхищение и в наши дни архитектурными комплексами, так и сплоченной и богатой купеческой корпорацией.

Значимость ее была настолько велика, что в ряде случаев торговые люди откровенно противостояли городничему с его весьма широким кругом полномочий [8, с. 314]. По всей видимости, ничего подобного тому, что описал Н.В. Гоголь в «Ревизоре», и что воспринималось как норма для уездного центра, в Торжке не было и быть в принципе не могло. Его жители знали себе цену и умели ее уверенно отстаивать, опираясь, в том числе, на значительные личные капиталы и доходы.

Торжок заметен не только в рамках собственной губернии, но и среди городов прочих губерний исторического центра страны.

Сравним его с поселениями близкого уровня — старыми торговыми центрами уездного статуса из числа соседних регионов, используя для этой цели как опубликованные [2, с. 593–594, 612–613], так и архивные (Российский государственный архив древних актов (РГАДА). Ф. 1355. Оп. 1. Д. 43. Л. 21 об.; РГАДА. Ф. 1355. Оп. 1. Д. 454. Л. 119-121; РГАДА. Ф. 1355. Оп. 1 Д. 751. Л. 1–3 об.) материалы Экономических примечаний Генерального межевания, составленные во второй половине XVIII в.

**Таблица 1 — Города — торговые центры «коренных губерний» России (выборочное сравнение)**

| | Население | | Земля (дес) | | Характер деятельности |
|---|---|---|---|---|---|
| Город (губерния) | дво-ров | душ (м.п.) | уса-дебная | вся | |
| Торжок (Тверская) | 1231 | 3083 | 278 | 347 | Жители — в основном купцы и мещане, торгующие разными товарами |
| Старица (Тверская) | 254 | 879 | 91 | 393 | Жители — в основном купцы и мещане, торгующие разными товарами |
| Волоколамск (Московская) | 222 | 739 | 98 | 984 | Активно торгуют как в своем городе, так и в других городах. Занимаются и сельским хозяйством. |
| Владимир (Владимирская) | 1051 | 1715 | 388 | 8923 | Основное занятие —разведение садов и торговля соком, торговля. |
| Боровск (Калужская) | 613 | 1996 | 218 | 1272 | Жители — большей частью купцы, торгуют не в одном своем городе, но и в других городах. |

Торжок дает пример образцового торгового уездного города, уверенно занимающего второй эшелон после центров, в которых развивается промышленность, и которые на этом этапе экономической истории России более всего относились к губернским городам (Тула, Ярославль и т. п.). Однако по своим «основным показателям» социально-экономический потенциал уездного Торжка «сходен» даже с Тверью [1, с. 86] — административным главой одноименного административного региона – Тверской губернии. Это не столь частый случай в российской практике данного времени.

При этом малый город Торжок не обладает обширными сельскохозяйственными угодьями. Выгон его общины вообще лишен пашенных угодий [2, с. 594], что далеко не всегда являлось характерной чертой уездных центров страны. Торжок, видимо, в личных «пашенных землях» просто не нуждался, так как уверенно довольствовался своими «торговыми промыслами». По своему потенциалу он близок к таким мощным городам, какими являлись Калуга и Серпухов, уступая при этом наиболее развитым

в торговом и промышленном отношении Коломне и Ярославлю. Перед нами —уездный город с большим числом жителей, активной хозяйственной деятельностью, и видимо, значительным достатком.

**Вместо заключения.** Описание повседневного стола жителей Торжка, сохранившегося в записке учителя городской гимназии Ивана Алексеева Новоселова, — не только редкий пример обстоятельной предметной записки историко-этнографического характера. Содержащиеся в ней сведения помогают увидеть целый ряд важных вопросов городской повседневной жизни: перечень продуктов, степень их использования и иерархию, разницу в обрядовой и праздничной пище, а также проявление принципа социального неравенства, а также изменение перечня подаваемых блюд, произошедшее во второй четверти XIX в.

В приводимой ниже публикации сохранены особенности составления текста и языка источника, что является не только данью яркой специфике описываемого исторического времени, но и позволит учесть использованную составителем форму при идентификации приводимых в документе местных продуктов.

## Записка И.А. Новоселова «Различные заметки о городе Торжке» 1854 г. (фрагмент)

В СОВЕТ ИМПЕРАТОРСКОГО
Русского Географического Общества

Новоторжского Духовного Уездного Училища,
Высшего отделения Учителя, Надворного Советника,
Ивана Алексеева Новоселова
<…>

УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩИ между обывателями Торжка

**аа). Ежедневной**
1. У богатого
а) скоромной
Пирог с говядиной и яйцами.
Студень с уксусом и огурцами.
Щи бел[ые] с говядиной.
Похлебка из курицы с перл.[овыми] крупами.
Жареный поросенок, набитой кашей из сорочинской пшены.
Гусь жареный.
Ярское на яйцах, масле и молоке с сахаром.
б) постной
Пирог с вязигою.
Икра с белым хлебом.
Холодная щука с уксусом и хреном.
Севрюга.
Уха из налима.
Жаркое.
Пирог с вареньем или малин.

**в) [В] Великий пост**
На первой и страстной неделях с маслом ничего не едят.
а) Употребляют
Сухари с квасом и хрен.[ом].
Грузди с уксусом и огурцами.
Подъеложи с уксусом.
Отварные грибы.
Разварка с бел.[ым] хлебом или малинная с изюм. Или черничная с французским черносливом.
б) На 2й 3й 4й 5й и 6й нед. [еле] Вел.[икого] поста
Пирог с черн.[ыми] грибами.
Щи с бел.[ыми] грибами.
Грибы жаренные черные.
Грибы белые жаренные.
Разварка сладкая из ягод.
Сладкий пирог.
2. У бедного
а) скоромной
Щи с говядиной или со сметаной.
Каша (и кресты).
б) постной
Капуста с квасом.
Щи старые без приправы, (да щицы, да щенная ушица, да щеной потрошок не куст в горшок) потом и кресды.
в) На 1-й недели Великого поста
Сухари с квасом.
Толокно с водой.
Редька с солью.
Свекла пареная.

**вв) Праздничной**
1. у богатого (такая же как ежедневная)
2. у бедного
Щи с говядиной.
Пирог с кашей.
Картофель жаренный

**а) Свадебной**
1. У богатого
а) Скоромный
Пирог с говядиной и яйцами.
Студень с огурцом и хреном.
Поросенок холодный
Окорок свиной.
Щи с говядиной.
Похлепка с бараниной или курят.[иной] с перлов.[ыми] крупами.
Баранена жаренная.

Поросенок набитый кашей.
Гусь жареный.
Индей[ка] жаренная.
Ярское с сахаром.
За каждым кушаньем пиво, вино и мед подносят.
б) Постной
Пирог с вязигою.
Студень рыбья.
Щука холодная.
Белуга соленая с квасом и огурцами.
Севрюга жаренная с уксусом и хреном.
Осетрина жаренная с уксусом и хреном.
Жаркое.
Сладкий пирог.
С) У беднаго
а) Скоромный
Пирог с каш.[ей] и яйцами.
Свинина.
Щи с говядиной.
Ушное, т. е. похлебка с бараниной.
Баранина жаренная.
Сорочька из барана, набитая кашей.
Ярское с сахаром.
Во время стола три раза обносят пивом и вином.
б) Постной
Пирог с кашей и луком.
Сазанина с квасом.
Белуга с квасом.
Севрюга с уксусом.
Сладкий пирог.

**dd) Во время поминок**
1) Скоромный
а) У богатого
Кутья из сорочинской крупы с изюмом.
Пирог [с] говяд[иной] и яйцами.
Студень говяжья.
Поросенок холодный.
Щи с говядиной.
Ушное.
Баранена жаренная.
Гусь жаренный.
Йндей[ка] жаренная.
Ярское.
Кисель с молоком.
б) У беднаго.
Кулья из кренделей.

Пирог с кашей и яйцами.
Окрошка, т. е. говядина холодная, с квасом, сметаною и огурцами.
Щи с говядиной.
Баранина жаренная.
Сальник.
Ярское.
Кисель.
За утеснением хлебают 8 человек из однаго блюда.
2) Постный
1) У богатого
Кутья.
Пирог с черными грибами.
Грузди с луком и маслом.
Подъельники с луком и маслом.
Отварные черные грибы.
Отварные белые грибы.
Щи с белыми грибами.
Жаренные черные грибы.
Жаренные белые грибы.
Разварка черничная с черносливом.
Размварка малинная с изюмом.
Разварка с изюмом и француз.[ским] черносливом.
Сладкий пирог с малиною и медом.
Кисель с медом разваренным в воде, называемой сытою.
2) У бедного
Кутья из кренделей (барашков).
Пирог с кашей.
Волнушки соленые.
Капуста с огурцами.
Щи (с нетом).
Тлокашки соленые т. е. истюканные грибы с крупою.
Горох варенный.
Кисель гороховый.
Грибы черные вареные.
Разварка из черниц с хлебом.
Пирог сладкий с черницами.
Кисель сытою из дешевого меда.

**ее) А прежде сего года за 10-ть назад подавалась пища в Великий пост у богатых и бедных следующая.**
Пирог с солеными грибами.
Редька резанная ломотками.
Редька тертая с квасом да с толокном.
Свекла тканная с квасом и огурцами.
Бухма (калитка) с квасом.
Капуста кочанная.
Тюкашки.

Тесто из солоду.
Горох тертый.
Гуща т. е. жито испаренное с горохом.
Грузди соление.
Подъелник[и] соленые.
Кисель гороховый.
Щи с сухими грибами.
Щи с соком конопляным.
Горох горячий.
Грибы жаренные черные.
Грибы жаренные белые.
Брусницы с медом.
Дазварка из изюму.
Дазварка из черниц.
Дазварка из малин.
Пирог сладкий.
Кисель овсяный (сытого чижем).
Кутья.

1. При каждом кушанье об тарелку стучать и кричать: покрошь еще, подбавь, подлей, а хозяин с хозяйкою постоянно кланяются и нередко поднося вино просят покушать до сыта.
2. Родственники по часту плачевный пир от пресыщения обращают в веселый.
3. Для всех столов нанимается стряпуха.
4. На канун ходит звать и приглашает по реестру, чтобы всяк был готов к нагружению желудка, состоящему из двадцати пяти самых тяжелых кушаньев.

**Список литературы**
**Исследования**

1 *Волков М.Я.* Города Верхнего Поволжья и Северо-Запада России. Первая четверть XVIII в. М.: Наука, 1994. 230 с.
2 Города Российской империи в материалах Генерального межевания: Центральная Россия: в 2 т. Тула: Аквариус, 2016. [Т. 1] / подгот. к изд. Д.А. Черненко, А.А. Голубинский, Д.А. Хитров. 760 с.
3 *Купцова О.Н.* Русский усадебный театр в последней трети XVIII века: Феномен «столичности» в провинциальной культуре // Дворянство, власть и общество в провинциальной России XVIII века. М.: Новое литературное обозрение, 2012. С. 578–597.
4 *Молоховец Е.И.* Подарок молодым хозяйкам, или Средства к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве: В нем заключаются: реестр ежедневных обедов на целый год и 1500 описаний домашних запасов и разных кушаний. СПб.: Тип. Т-ва «Общественная польза», 1866. 281 с.
5 *Осипов Н.П.* Российский хозяйственной винокур, пивовар, медовар, водочной мастер, квасник, уксусник, и погребщик / Собрано из разных иностранных и российских сочинений и записок Н.О. СПб.: Тип. Имп. Акад.наук, 1796. 281 с.
6 Поваренный календарь, или Самоучитель поваренного искусства, содержащий наставление к приготовлению снедей на каждый день в году, для стола домаш-

него и гостиного: С приложением поваренных записок о заготовлении разных домашних запасов, как-то: о солении и мариновании мяс, рыб, огурцов и прочего: в 6 ч. СПб.: Тип. И. Глазунова, 1808. Ч. 1. 322 с.

7 *Рабинович М.Г.* Очерки материально культуры русского феодального города. М.: Наука, 1998. 309 с.

8 *Середа Н.В.* Реформа управления Екатерины Второй. Источниковедческое исследование. М.: Памятники исторической мысли, 2004. 446 с.

9 *Glasse H.* The Art of Cookery made Plain and Easy. L.: Print. for the author, and sold at Mrs, 1747. 166 p. URL: https://archive.org/details/b30501581_0002/page/n1/mode/2up (дата обращения: 13.05.2026).

**Источники**

10 Новгородская летопись младшего извода. Комиссионный список // Новгородская первая летопись старшего и младшего извода / отв. ред. М.Н. Тихомиров. М.; Л: АН СССР, 1950. С. 104-427.

***

**© 2026. Alexey V. Belov**
Moscow, Russia

## EVERYDAY TABLE OF THE CITY INHABITANT IN THE LATE 18TH – FIRST HALF OF THE 19TH CENTURY

***Abstract:*** Among all the elements of everyday life, food occupies an exceptional place. Its absence makes existence impossible, and during periods of relative stability and prosperity, it becomes a reliable marker of social status and economic potential. The traditions of cooking and consumption are one of the main manifestations of national culture. This study describes the significance of data on everyday nutrition as an important marker of the potential of urban economy and the quality of the urban environment in pre-reform times. It also demonstrates the spread of knowledge in this area as a manifestation of class consciousness. The work introduces into scientific circulation an extremely informative and unique historical source compiled in the mid-19th century: a detailed review of the products and "meals" that were part of the daily lives of the residents of Torzhok, a city in Tver Oblast. The document also provides information about the selection of these items based on the residents' wealth, the church calendar, holidays, and other circumstances. The document was compiled by Ivan Novoselov, a teacher at the local parish school, who was well-versed in the subject. His description has been preserved in the Scientific Archive of the Russian Geographical Society. The paper also provides a description (historical, biographical and socio-economic) of the city of Torzhok. The author shows the possibility of using materials about the food culture of the local inhabitants of this city to assess the urban environment of a certain type of urban settlements, namely the most economically developed district shopping centers of European Russia at the end of the 18$^{th}$ — first half of the 19$^{th}$ century.

***Keywords:*** pre-reform city, urban environment, food culture, middle-Russian city, standard of living, everyday life, Torzhek

***Information about the author:*** Alexey V. Belov — DSc in History, Leading Researcher, Institute of Russian History, Russian Academy of Sciences, Dmitry Ulyanov St., 19, 117292 Moscow, Russia; Professor, Plekhanov Russian University of Economics, Stremyannoy Pass., 36, 115054 Moscow, Russia.
ORCID ID: https//orcid.org/0000-0002-7877-4896
E-mail: belovavhist@mail.ru
***Received:*** May 14, 2026
***Approved after reviewing:*** June 08, 2026
***Date of publication:*** September 25, 2026
***For citation:*** Belov, A.V. "Everyday Table of the City Inhabitant in the Late 18th – First Half of the 19th Century." *Vestnik slavianskikh kul'tur*, vol. 81, 2026, pp. 47–59. (In Russ.) https://doi.org/10.37816/2073-9567-2026-81-47-59

**References**

1 Volkov, M.Ia. *Goroda Verkhnego Povolzhia i Severo-Zapada Rossii Pervaia chetvert XVIII v.* [*Cities of the Upper Volga Region and the North-West of Russia. The First Quarter of the 18th Century*]. Moscow, Nauka Publ., 1994. 230 p. (In Russ.)

2 *Goroda Rossiiskoi imperii v materialakh Generalnogo mezhevaniia: Tsentralnaia Rossiia:* v 2 t. [*Cities of the Russian Empire in the Materials of the General Survey: Central Russia:* in 2 vols.], [Vol. 1], publ. by D.A. Chernenko, A.A. Golubinskii, D.A. Khitrov. Tula, Akvarius Publ., 2016. 760 p. (In Russ.)

3 Kuptsova, O.N. "Russkii usadebnyi teatr v poslednei treti XVIII veka: Fenomen 'stolichnosti' v provintsialnoi culture" ["The Russian Estate Theatre in the Last Third of the 18th Century: The Phenomenon of 'Capitality' in Provincial Culture"]. *Dvorianstvo, vlast i obshchestvo v provintsialnoi Rossii XVIII veka* [*Nobility, Power, and Society in Provincial Russia in the 18th Century*]. Moscow, Novoe literaturnoe obozrenie Publ., 2012. pp. 578–597. (In Russ.)

4 Molokhovets, E.I. *Russkii: Podarok molodym khoziaikam, ili Sredstva k umensheniiu raskhodov v domashnem khoziaistve: V nem zakliuchaiutsia: reestr ezhednevnykh obedov na tselyi god i 1500 opisanii domashnikh zapasov i raznykh kushanii* [*A Gift for Young Housewives, or Ways to Reduce Household Expenses: it Contains: A Register of Daily Meals for the Whole Year and 1,500 Descriptions of Household Supplies and Various Dishes*]. St. Petersburg, Tipografiia Tovarishchestva "Obshchestvennaia polza" Publ., 1866. 281 p. (In Russ.)

5 Osipov, N.P. *Rossiiskii khoziaistvennoi vinokur, pivovar, medovar, vodochnoi master, kvasnik, uksusnik, i pogrebshchik. Sobrano iz raznykh inostrannykh i rossiiskikh sochinenii i zapisok N.O.* [*Russian Household Distiller, Brewer, Honey-maker, Vodka-maker, Kvass-maker, Vinegar-maker, and Cellar-maker. Collected from Various Foreign and Russian Writings and Notes by N.O.*]. St. Petersburg, Tipografiia pri Imperatorskoi Akademii nauk Publ., 1796. 281 p. (In Russ.)

6 *Povarennyi kalendar, ili Samouchitel povarennogo iskusstva, soderzhashchii nastavlenie k prigotovleniiu snedei na kazhdyi den v godu, dlia stola domashnego i gostinogo: S prilozheniem povarennykh zapisok o zagotovlenii raznykh domashnikh zapasov, kak-to: o solenii i marinirovanii mias, ryb, ogurtsov i prochego:* v 6 ch. [*Cook's Calendar, or Cook's Manual, Containing Instructions for Preparing Food for Every Day of the Year, for the Home and Guest Table: With an Appendix of Cookbook Notes on the Preparation of Various Household Supplies, Such as: on the Salting*

*and Marinating of Meat, Fish, Cucumbers, and other Items:* in 6 parts], part 1. St. Petersburg, Tipografiia I. Glazunova Publ., 1808. 322 p. (In Russ.)

7 Rabinovich, M.G. *Ocherki materialno kultury russkogo feodalnogo goroda* [*Essays on the Material Culture of the Russian Feudal City*]. Moscow, Nauka Publ., 1998. 309 p. (In Russ.)

8 Sereda, N.V. *Reforma upravleniia Ekateriny Vtoroi. Istochnikovedcheskoe issledovanie* [*The Administrative Reform of Catherine the Great. A Source Study*]. Moscow, Pamiatniki istoricheskoi mysli Publ., 2004. 446 p. (In Russ.)

9 Glasse, Hannah. *The Art of Cookery made Plain and Easy*. London, Printed for the author, and sold at Mrs, 1747. 166 p. Available at: https://archive.org/details/b30501581_0002/page/n1/mode/2up (Accessed 13 May 2026). (In English)