

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
----------------	---

Часть первая

КАК ВСЁ НАЧИНАЛОСЬ И ИСТОРИИ ИЗДАЛЕКА

Глава 1. Давно, невероятно давно.....	9
Глава 2. Долгие Средние века, или «Мне только посмотреть на пир»	37
Глава 3. Как время может быть новым?	65
Глава 4. Рестораны, повара, «Мишлен» — XIX–XX века и выход в мир гастрономии.....	95

Часть вторая

ИСТОРИЯ РУССКОЙ КУХНИ

Глава 5. Стремительный рассказ о постепенном появлении русской кухни	131
Глава 6. Гастрономические качели, а то и блендер. XVIII и начало XIX века	155
Глава 7. Кто-то из них мой прадедушка (XIX век, Москва и вокруг)	179
Глава 8. Как накормить целую страну. 30-е годы XX века.....	217

Часть третья

КАК МЫ ЖИВЕМ В НАШЕМ СЪЕДОБНОМ МИРЕ

Глава 9. Глава последняя, где появляемся мы с вами.....	267
Заключение.....	305
Гастрономический таймлайн. Переплетение времен и событий.....	309
Библиография.....	323
Примечания.....	330
Источники изображений.....	335

ВВЕДЕНИЕ

Съедобный мир вокруг нас — как будто семейная фотография. Привычный, приятный, знакомый. Кажется, что чайник с чаем и чашки, кофе, холодильник, ложки с вилками, картошка с котлетой и соусом, салат из огурцов и помидоров — это самое стабильное, что вообще может быть. Даже скучное — что в них особенного и сложного?

Но знаете, люди, жившие 100, 150, 500 лет назад, очень удивились бы, увидев наш современный мир. Много было бы непонятно — что такое вилки, кофе, меню, картошка, кулинарная книга, ресторан, избыток еды? У наших прабабушек не было холодильников. И у многих бабушек тоже не было. Индивидуальным вилкам лет пятьсот. Рестораны, варенье и русский самовар еще младше вилок, им по три-четыре века. Пищевой промышленности, какой мы ее знаем, около 100 лет. Голод победили меньше 100 лет назад, и эта победа не везде окончательна.

Массовому опыту еды в путешествиях, в кафе, в других странах, вопросам эногастрономии и сочетания вкусов совсем немного лет. Наш привычный и любимый съедобный мир очень молод. Человечество прошло путь через огромное количество голодных времен, от скудного и однообразного питания к пищевому разнообразию, современному дому и кухне, гастрономическим традициям и законам, к поиску вкусной и красивой еды, баланса и восхитительных сочетаний. От корешков и мяса, запеченных в золе, к огромному списку техник, блюд и продуктов, к пониманию, что еда влияет на настроение

и здоровье, объединяет и поддерживает, делает жизнь лучше дома и в поездках, заставляет думать, планировать, говорить о ней и, в общем, делает нас людьми.

В этой книге мы пройдем путь гастрономической истории — мировой и российской. Начнем с древнейших времен и Античности, пройдем Средние века и Новое время, а затем доберемся до XX века. Люди будут путешествовать, богатеть, учиться, изобретать, писать книги, находить и терять. И наш взгляд станет следить за все более близкой к нам частью мира и истории. Постепенно мы придем в ту часть гастрономического мира, где обитаем сами, — к своему личному опыту.

Под конец книги увидим гастрономию не глазами историка, а своими глазами. Мы живем рядом, ходим по одним городам, делимся впечатлениями от поездок и посещений ресторанов, пользуемся похожими гастрономическими предметами, готовим, празднуем, пробуем.

Меня зовут Полина, и я человек, который воспринимает мир через еду. По образованию я психолог и во всем ищу ответ на вопросы «Как это влияет на человека?», «Как использовать это для адаптации?». По роду занятий я — историк гастрономии, сомелье, профессиональный дегустатор, ведущая гастрономических лекций и экскурсий. Как нам понять какое-то время, место, эпоху? Давайте изучим, что тогда ели, через это и начнем понимать.

Давайте вместе посмотрим, как постепенно формировался наш съедобный мир. Кто двигал его — намеренно или невольно. Этот мир прошел множество испытаний, но в нем было и много побед. Мы увидим, какой он красивый, юный и хрупкий. И как много радости может принести.

Мы не неандертальцы и не шумеры, но начнем с таких далеких времен, чтобы увидеть, как влияли друг на друга человек и еда давным-давно. Итак, отправляемся в путь!

Часть первая



КАК ВСЁ
НАЧИНАЛОСЬ
И ИСТОРИИ
ИЗДАЛЕКА

ГЛАВА 1

ДАВНО, НЕВЕРОЯТНО ДАВНО

В гастрономической жизни человечества есть важнейшие события: приручение огня, начало выпечки хлеба, одомашнивание животных, изобретение консервации, появление вина. И есть события поменьше, но каждое из них тоже своего рода революция. Начало использования вока и тандыра. Многообразное использование зерна — для хлеба, каши, пива. Первый опыт еды в дороге и поиск удобных для переноски форм. Решение задач питания огромных армий и больших городов. Пиршества и застолья, торжественные приемы и интерес к еде других стран. Диета, план обеда, специальная профессия изготовителя блюд, специальная профессия ведущего большого застолья. Земледелие, урожайность, дороги. Как сделать много разной еды из ограниченного запаса продуктов. Что с чем есть.

Как много нужно придумать, когда у тебя появляется еда!

ДРЕВНИЕ ЛЮДИ, ОГОНЬ И МЯСО

Вы знаете, когда люди приручили огонь?

Мнения историков по этому вопросу разнятся. Пусть это было примерно 400 000 лет назад — этим временем датируются первые найденные в Европе кострища. Неандертальцы разводили костры, чтобы обогреться и готовить пищу.

Даже так — чтобы есть то, что без обработки съесть сложнее. Корнеплоды, рыба, мясо — все они мягче и съедобнее, когда запечены на огне или в углях. Древние люди занимались охотой и собирательством, делали простую посуду и ножи из камня. Еще у них были костяные флейты и примитивные украшения. Языка в современном понимании не было, имелась только система сигналов музыкального типа — люди общались с помощью звуков, имевших определенный темп и ритм. А первой «посудой» были ямки для запекания пищи, выкопанные в земле рядом с костром.

Возможно, во времена не настолько древние, но все же очень давние совместный прием пищи стал символом привязанности, дружбы и даже родства. Есть у совместной трапезы и чисто практический смысл — сегодня у меня есть еда и я тебя угощаю, а когда у меня наступят тяжелые времена (а они, увы, наступят), ты угостишь меня. И еще один давний мотив — связь охотника и добычи, человека и мира. Мы едим это мясо и растения, потом сами станем едой, и это какой-то огромный круговорот взаимного питания¹.

Несколько лет назад я была в Аргентине и в волшебной Пурмамарке попала на праздник Пачамама. Это праздник земли и плодородия. Так вышло, что наш гид обиделся на группу и самоустранился, отказался переводить. Мы рассыпались по улицам и попытались разобраться, как смогли. Сначала на главной площади города коммунальщики в жилетах сделали проем в земле, сняв часть плитки. Это было смешно и дико и совсем не пахло чудом. Потом жители стали приходить на площадь и приносить еду (эмпанады, мясо, кукурузу, жареные бананы, конфеты, семена, баночки с маслом), напитки, сигареты, благовония и раскладывать вокруг проема. А я мучилась вопросом, могу ли я, турист,

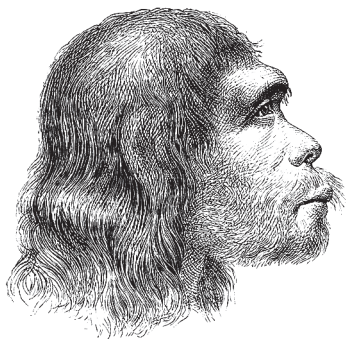
смотреть на это? Вдруг это какое-то частное чудо? Вдруг я все неправильно пойму? Когда поняла, что каждому нужно что-то отдать, положила в общую кучку единственный имевшийся с собой предмет — маленький костяной ножик-сувенир.

Потом начинается церемония — произносятся определенные слова, и в отверстие в земле в определенном порядке высыпается и выливается вкусное. Это делают с благодарностью, все вместе, без страха потери или дефицита. Это жертва, подарок от человека земле. Смотришь на это неиссякаемое количество способов молиться и не чувствуешь границы между собой и миром. И всего хватает. И никто не может бросить тебя, кроме тебя самого. И еда совершенно неиссякаема. Ее бросают и бросают, а меньше не становится. И музыка, и холод камней по подошвам. И всем хватает еды, земли, места для ног, музыки, чуда, огня для свечи. Все будет отдано, и все вернется, всего хватит, и человек не царь земли, а ее партнер, и они вечно обмениваются.

Уточнила потом, все ли я верно поняла. Все верно.

Вернемся в прошлое. Самый известный неандерталец — человек Ла-Ферраси, также известный как LF1. Его скелет был обнаружен в 1909 году во Франции, в Монтиньяке, между Бордо (о, эти вина) и Лиможем (тот самый фарфор, лучшая посуда в мире). Он жил около 50 000 лет назад, прожил около 45 лет, и это на тот момент было много; его зубы сильно стерты оттого, что постоянно использовались для перетирания грубой пищи.

Основное время жизни неандертальцы тратили на добычу еды, но ее всегда было мало, голод был более частым



Реконструкция внешнего вида
человека Ла-Феррасси

спутником, чем сытость. Археологи говорят, что данные о системах хранения еды не сохранились. А были ли такие системы? Ведь вопросы хранения становятся актуальными тогда, когда есть излишки.

Неандертальцы обитали на Земле бесконечно долго по нашим меркам (до сотен тысяч лет) и вымерли при-

мерно 40 000 лет назад, то ли пав под влиянием сил природы, то ли будучи ассимилированы кроманьонцами.

Можем ли мы сказать, что древние люди обращали большое внимание на еду? Конечно, да! Ведь они были постоянно голодны. Можем ли мы сказать, что они задумывались о вкусах, традициях, гастрономических сочетаниях? Нет, они думали только о том, как бы поесть еще один раз.

А дальше мы оказываемся в неолите, который дал человечеству такие обыденные вещи, как земледелие, скотоводство, жернова, керамику и т. д. Эти вещи можно назвать обыденными, так как они для нас максимально привычны — это скелет, на который нанизан наш мир.

ЕГИПЕТ, ЕДА В РАЗНЫХ МИРАХ И ПИВО

У древних египтян были удивительные отношения со временем и пространством.

В наши дни мы так стремимся нащупать короткое «сейчас», понять, кто мы, как-то успеть ощутить именно себя.

А египтяне жили в вечности. Проводили привычные будни, держа в уме не только свои представления об этой жизни, а намного большее. Провожали умерших, не только прощаясь с ними, но и заботясь об их дальнейшем загробном путешествии, в частности собирая припасы и вещи «в дорогу». И это отличный источник информации о том, как был устроен мир.

Еще египтяне чувствовали дыхание жизни, цикличность хода времени — говорят, на это влияли ежегодные разливы Нила, который максимально доходчиво показывал, что все приходит и уходит, за смертью следует жизнь, погибшее возрождается и расцветает вновь. Чем-то очень телесным и медленным веет от такого мира.

Знаете, как египтолог Людвиг Борхардт сформулировал свои впечатления от бюста египетской царицы Нефертити? «Описывать бесцельно. Смотреть!» Вглядываясь, мы видим немного необычное для давнего времени — женскую красоту, изображения с семьей — дочерьми и мужем Эхнатоном, упоминание как живого воплощения животворящей силы солнца, дарующего жизнь. Для древности скорее привычно жадное внимание к слову «победа», а тут — красота и тепло. Может быть, это случайность, мираж, женский вариант прочтения слова «победа», которое еще можно произнести как «витальность», стремление к жизни.

Что же мы увидим, если посмотрим на быт и еду древних египтян? То, как давно-давно, еще до нашей эры, зарождались привычные нам части пищевой инфраструктуры. Например, из Древнего Египта к нам пришли кислый хлеб, пиво и даже инкубаторы².

Считается, что египтяне были первыми, кто научился выпекать хлеб на дрожжевой закваске. Поначалу дрожжи получали от старого хлеба, а к Новому царству, то есть ко II тысячелетию до нашей эры, люди научились самостоятельно

выделять и использовать дрожжи. Заквасочный хлеб отличается от пресных лепешек более воздушным мякишем и более сложным вкусом. А еще это родной брат пива. Существует даже спор о том, какой из продуктов появился раньше. Кто-то говорит, что сначала было пиво — чуть размятые и подпеченные комки из злаков помещали в воду, и начиналось брожение — и лишь потом обратили внимание, что это вкусно и питательно само по себе.

Пиво было некрепким, больше походило на отвар из ячменя, пшеницы и трав с добавлением финикового сока и крахмалистой мякоти плодов пальм. Еще в числе напитков египтян упоминали пальмовое вино из сока соцветий и вино из отвара плодов фиников.

Набор продуктов у египтян был примерно таким. Злаки (самый уважаемый — полба, вид пшеницы), фасоль и чечевица, лотос (нет единства в понимании, что именно так называли, но был он так хорош, что Гомер в «Одиссее» описывает, как попробовавшие его чужестранцы отказывались возвращаться на корабли, приходилось уводить силой), папирус (нижнюю часть стебля тушили и прожевывали, а жесткие остатки выплевывали), финики, инжир, плоды сикомора — библейской смоковницы, гранаты, виноград, плоды пальмы персея (родственника авокадо), лук, чеснок, рыба, орехи, кунжутное масло, мята, тмин. В некоторых источниках описаны первые «инкубаторы» и фермы — египтяне делали загоны для разведения и откармливания птиц и диких копытных.

Эти продукты подавали на пирах, причем проходили пиры очень прогрессивно для того времени — женщины могли присутствовать на них вместе с родственниками.

Продукты также помещали в гробницы вместе с посудой — впечатляющими для того времени деревянными, каменными,

глиняными изделиями и даже ложками, ножами и вилками. В это время посуда еще не в полной мере являлась посудой — это был широкий круг приспособлений для еды, принесения жертв, косметических целей — всего, что нужно человеку.

ШУМЕРЫ, ХЛЕБ С СЫРОМ И УТРАЧЕННАЯ КУЛЬТУРА

Много ли мы знаем о волшебной Месопотамии, кроме того, что она упоминается в учебниках и как-то повлияла на мир? Это что-то очень древнее, вроде бы связанное с земледелием и чем-то культурным. Междуречье, шумеры, вавилоняне, ассирійцы — как будто эхо каких-то забытых историй, тема школьного урока.

Люди этих древних цивилизаций преуспевали в математике, астрономии, строительстве. Египтяне построили первую ступенчатую пирамиду, шумеры изобрели системы исчисления времени (разделили час на 60 минут, а минуту — на 60 секунд), первая письменность в истории человечества — шумерская клинопись.

Согласно ветхозаветному преданию, примерно во 2-м тысячелетии до нашей эры царь Нимрод, правнук Ноя, основал Вавилон, а затем повелел построить Вавилонскую башню. Он приказал возвести настолько высокую и мощную башню, чтобы она доставала до неба и ей не был страшен потоп, который предсказывали легенды. Бог увидел неразумные действия людей и, вызвав смятение среди них, разделил их языки и лишил способности понимать друг друга. Люди рассеялись по земле и вновь углубились в решение насущных проблем.

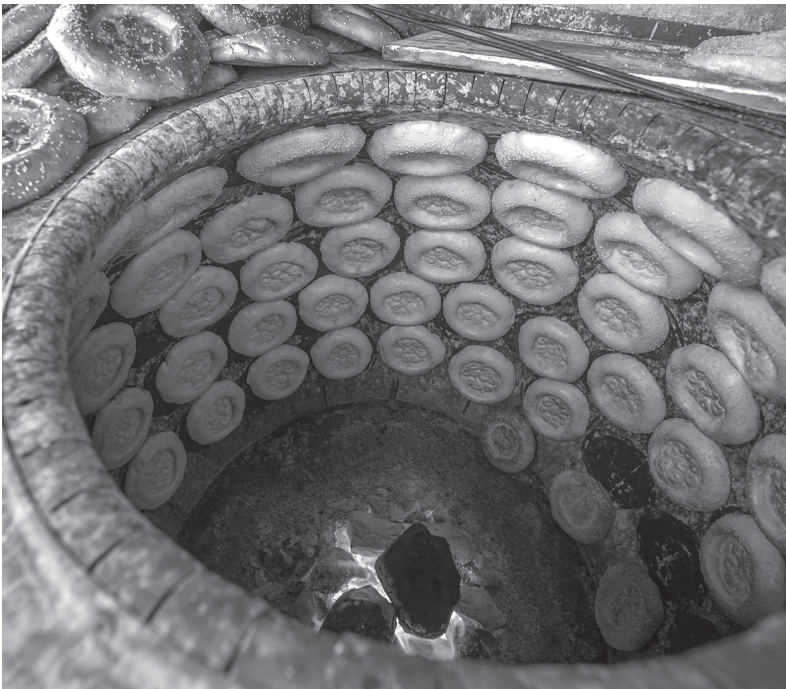
Заглянем же в 1-е тысячелетие до нашей эры, в Плодородный полумесяц, «колыбель цивилизации» — это



Плодородный полумесяц

территории современных Кипра, Ливана, Израиля, Сирии, Ирака, частично Турции и Ирана, а также Иордании — благодатный край для земледелия. Великолепные почвы и разливы рек, оставляющие после себя богатый слой ила, позволяли собирать большие урожаи. Здесь выращивали ячмень, полбу, просо, лен, а еще финиковую пальму, виноград и бобы (чечевицу, нут и горох).

Сконструировали тандыр — печь, которая долго держит тепло и помогает экономно использовать топливо. Пекли лепешки и сладкий хлеб с финиками, делали мягкие невыдержанные сыры и даже готовили сыр в тесте, прообраз обожаемых хачапури.



Тандыр с лепешками



Солод: пророщенное зерно

Шумеры заливали зерно, а точнее, перетертый солод водой со сладким соком финиковой пальмы и добивались брожения. Как и египтяне, в большом количестве делали простое некрепкое пиво. Это способ поднять свой дух, а также обеззаразить воду. Первые цивилизации еще не использовали хмель. Даже забавно — если задуматься, популярное словосочетание «хмельной напиток» воспринимается как синоним алкогольного, но на самом деле указывает лишь на гораздо более поздний способ консервации напитков с использованием горьких шишек хмеля.

А потом пески, войны и время поглотили государства и народы Месопотамии.

ПЕРСЫ И СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ КСЕРКСА

Легенда гласит, что Ксеркс Великий заявлял, что не ест фиги с тех территорий, которые еще не завоевал³. Он был уверен, что со временем весь инжир в мире будет принадлежать ему. Меня это приводит в восхищение и возмущение одновременно.

Вообще, хотелось бы как-то по-человечески относиться к историческим персонажам. И писать так, чтобы читатель тоже к ним как-то относился, думал что-то вроде: «Вот крыса этот Ксеркс!» или «Классный. Хочу с ним дружить!». Или, как в моем случае, «Вот крыса этот Ксеркс, но я хочу с ним дружить».

Ксеркс I, он же Великий, четвертый шахиншах из династии Ахеменидов, правил в V веке до нашей эры, при нем Персидское царство достигло расцвета. Он покорил египтян, вавилонян и другие народы. Говорят, он был одним из красивейших людей своего времени и одним из самых свирепых. Именно Ксеркс наказал море — приказал выдать ему 300 ударов бичом за несвоевременную бурю. Это с его многотысячным войском бились 300 спартанцев. (Достаточно ли дерзкой шутки про фиги, чтобы продолжить хотеть дружить после этого?) Его армия состояла не только из персов, это было разноплеменное воинство, включавшее



Ксеркс I



Халва

разные покоренные народы, одинаково свирепое как на земле, так и на море.

Правители Персии жаждали завоеваний и славы, желали быть замеченными. Военные победы отмечали многими способами, в том числе большими пирами, состоящими из сложных блюд. Геродот писал, что персидская кухня — первая высокая кухня Европы и Азии. Целью пиров было не только насыщение, но и демонстрация могущества Ахеменидов. Персы любили сложные блюда, ели ячмень, чечевицу, говядину, баранину, козлятину, орехи, фиги, абрикосы, сыры. Любили экзотические продукты. Выпекали хлеб. Обожали сладкое — не это ли самое вкусное на свете? — и делали сладкими самые разные блюда, в том числе и мясные. Разбивали сады — врата в рай — и сажали виноград. Растирали вместе финики, фисташки, кунжут, мед, шафран — так появилась протохалва.

Так разнообразно питались далеко не все, но все же мы можем говорить о формировании особой гастрономической культуры, о том, что рецепты блюд стали сложнее, а еда — более важной частью жизни.

ГРЕКИ, МАКЕДОНЫНЕ И ВОПРОСЫ ЕДЫ, ЖИЗНИ И СМЕРТИ

Древние греки сделали следующие шаги по гастрономическому пути. Они устраивали пиры, готовили много блюд, обращали внимание на влияние еды на жизнь и настроение, записывали рецепты. Широко использовали медную и глиняную утварь, чем существенно обогатили мир посуды и приспособлений. Изначально греческие пиры были особыми событиями, они пришли из погребальной тризны по усопшему и как элемент жертвоприношения, а затем распространились на обычную жизнь: их устраивали и как дружеские, и как политические встречи. Не все и не всегда имели возможность пировать, но все же гастрономический опыт понемногу накапливался.

Греки дали миру много прекрасных терминов, связанных с едой. Например, «ганос» и «диета».

Красивое слово «ганос» (Γάμος), оно имеет два значения. Первое — блеск, в том числе блеск поверхности вина. Он говорит о хорошем состоянии напитка, обещает радость дегустации. А второе — описание характера человека — легкого, сияющего, обаятельного, несущего радость. Так и хочется поднять тост за то, чтобы нас в жизни сопровождал ганос!

Еще греки сформулировали понятие диеты (δίαιτα) — системы питания и режима, оказывающих наилучшее влияние на человека, его здоровье и характер. Позже это первое значение было забыто, и диетой стали называть систему действий для похудения или питание при болезни. А греки говорили о диете здорового человека. Такая диета нам нужна!

Греческие пиры принесли миру многое:

- Пир был связан не только с едой, но и с общением. Приветствовались интересные разговоры, радостное и интересное времяпрепровождение. На третьей перемене блюдили песни, причем не столько героические, сколько лирические — о дружбе, любви, родине, — удивительное новшество для сурового мира прежних времен.
- Пиром руководил симпосиарх, он давал рабам сигналы к выносу новых блюд, направлял беседу и следил за подачей вина. Вино в ту пору греки разбавляли водой — сильнее или слабее, в зависимости от состояния гостей, в соответствии с сигналом симпосиарха. Кочевые народы пили вино неразбавленным, и симпосиарх мог услышать просьбу «подскифить», то есть сделать покрепче⁴.

Для разбавления использовался сосуд под названием «кратер». Где-то могли пользоваться похожим на него лутерием. Очень красивый лутерий экспонируется в Краеведческом музее Азова. Люблю этот далекий от моего дома, но очень близкий к истории музей. Проходишь по валам Азовской крепости, ориентируешься — где Азовское море, где Дон — и кожей чувствуешь волны истории, которые тут катились, — скифы, сарматы, Шелковый путь, турки, Петр I. Чтобы наслаждаться историей гастрономии, необходимо обращаться к истории стран и всего мира в целом.

- Стали цениться сложные блюда и их сочетания. Цыпленок с финиками, ягненок с артишоками, поросенок с дроздами и виноградом — даже сейчас названия блюд привлекают наше более избалованное внимание.

- Пирь и необходимость придумывать и готовить роскошные блюда подняли на новый уровень профессию повара и понимание гастрономических законов. Появилась даже книга об этом.

В утраченной (о, горе!) книге «Гастрономика» Архестрата, ученика Терпсиона, который, в свою очередь, был учеником Сократа, описаны гастрономические привычки разных народов и личные гастрономические симпатии автора. Эта книга датируется V–IV веками до нашей эры.

Архестрат проехал от Греции до Азовского моря и всюду «с дотошностью землеописателей и составителей лоций» вел записи о том, что, как и с чем едят. Он писал о том, в какое время года ловится самая вкусная рыба, о сходстве в работе повара и музыканта, а также о совершенных гастрономических парах, например о том, что жирный угорь отлично сочетается с фалернским вином, а самое же прекрасное — объесться кроликом в хорошей компании. Хочется воскликнуть — а вдруг мы уже все когда-то открыли, а потом потеряли и теперь открываем заново?

Вероятнее всего, книга Архестрата была свитком папируса. Тираж такой книги — несколько экземпляров, столько, сколько напишут писцы. Чаще всего это совсем мало — даже не десятки, а штуки. Книги редко находились в частном владении, обычно они хранились в крупных библиотеках. Эта книга, скорее всего, была в Александрийской библиотеке, в крупных библиотеках Рима, в Пергамской библиотеке, в Константинопольской императорской библиотеке. Библиотеки горели, разрушались, страдали в военное время. Легендарную Александрийскую библиотеку, место хранения огромного

количества свитков — до 500 000, случайно поджег Юлий Цезарь в 48 году до нашей эры, во время военных действий в Египте. Заметная часть свитков сгорела.

Библиотеку пытались восстанавливать — в частности, Плутарх рассказывал, что, желая угодить Клеопатре, Марк Антоний перенес в библиотеку часть фондов из Пергама. (Вот так должны выглядеть истинные мужские ухаживания!) Это помогло на какое-то время, но к III веку нашей эры библиотека окончательно погибла в последующих войнах.

Все оригинальные пергаменты Архестрата утрачены, но кусочки книги уцелели и изданы на русском языке в книге Афиней «Пир мудрецов»⁵, ее относят к III веку нашей эры. Афиней жил в Египте, не так далеко от Александрийской библиотеки, и в конце II века нашей эры написал огромный труд из 15 томов, в котором процитировал многих известных людей. Слово «пир» в названии не означает прямое указание на еду. Это скорее пир как собрание ученых мужей, ведущих мудрые беседы. Одним из участников является Архестрат, и волей судьбы он постоянно говорит о еде и продуктах. В книге Афиней сохранилось 334 стиха из Архестрата!

В то время лишь несколько процентов населения Земли могли наесться досыта. А он рассуждает о высоком и о гармонии! Невероятно. Может быть, тогда было понимание гармонии вообще во всем? Когда мы успели отвлечься от того, что это высочайшая ценность?

Книга написана гекзаметром, в духе времени:



Свиток папируса

*Осени поздней порой, когда закатились Плеяды,
Амию* заготовляй. Но зачем толковать тебе буду!
Ты ведь ее не испортишь, пожалуй, и даже нарочно.
Если же, Мосх дорогой, ты все-таки знать пожелаешь,
Как ее лучше всего приготовить и распорядиться, —
В листья смоковниц ее оберни, доложивши душицы.
Только без сыра, не надо безумья! Готовь ее просто
В листьях смоковниц, поверху слегка бечевою завязавши.
После углями присыпь горячими, выдержи точно
Нужное время, но только смотри, чтобы не подгорела.
Пусть эту рыбу тебе подарит любезный Византий,
Коли ты хочешь иметь наилучшую. Но неплохую
Можно найти и в других окрестных местах. А чем дальше
От Геллеспонта она, тем хуже. И если поедешь
Морем Эгейским, — тогда на амию станешь браниться:
Столь она будет плоха и бывшие хвалы опозорит.*

* Мы можем предположить, что это небольшая стайная черноморская рыбка типа барабульки.

Получилась невероятная книжная эстафета. Прошло примерно 25 веков, все оригиналы утрачены, но можно пойти в Ленинку, заказать книгу и через 30–40 минут читать:

*Все это знать — искусство вдохновенное,
А дымом пахнуть, миски мыть — не главное.*

Спасибо, Афиней. Спасибо всем причастным.

Так Греция уверенно встала на путь гастрономии. Но в одном месте поблизости ценили умеренность, характер и дух превыше эногастрономических радостей.

СПАРТА!!!

Это началось еще при Ликурге, в IX веке до нашей эры. Ликург заложил основы спартанской государственности. В основе спартанского образа жизни — стойкость, готовность людей к перенесению трудностей и отрешению от комфорта.

Обязательные скромные совместные обеды, сисситии, были наполнены скорее дисциплиной, чем роскошью.

В соборья по такому обеду принимали общим тайным голосованием. Каждый участник получал кусок мягкого хлеба, опускал руку с куском в сосуд и оставлял хлеб внутри. Если он был против приема соискателя, сжимал кусок. После голосования смотрели, есть ли смятые куски, — даже одного хватало для отказа от приема в коллектив. Спокойно переносить насмешки — достоинство. Воровать еду — можно, но ловко, иначе побьют — не за воровство, а за глупость.

Главным блюдом спартанского воина была черная кровавая похлебка, состоящая из чечевицы, свиных ножек, крови и уксуса. На совместные обеды собирались не для того, чтобы приятно провести время, а чтобы быстро и без излишеств

поесть и идти тренироваться или воевать. Остальные греки, чего скрывать, над спартамцами насмехались. Говорили, что тяга спартамцев к смерти вполне объяснима — конечно, лучше смерть, чем такая еда.

А несколько веков спустя подобный образ жизни подхватили македоняне — по крайней мере армия Александра Македонского.

По утверждению Плутарха, по отцовской линии Александр происходил от Геракла. Его наставником был Аристотель, а его отец македонский царь Филипп II восклицал: «Ищи царство по себе, ибо Македония для тебя слишком мала!» Ощущая нечеловеческий размах стоящих перед ним задач, Александр провозгласил себя сыном Зевса. Он приходил к пифии, чтобы узнать свою судьбу. После первых слов провидицы, возможно, бывших просто данью уважения, — «Ты непобедим, сын мой!» — он прервал ее и ушел, услышав все, что хотел...

И Александр нашел, а вернее, жестоко завоевал себе царство размером с изрядный кусок мира. Ранней весной 334 года до нашей эры полководец с армией численностью около 50 000 воинов двинулся на персов. В мае он высадился в районе легендарной Трои и начал продвигаться дальше. Часть территорий сдавалась без боя, остальные войско захватывало в сражениях. Александр распустил свой флот, который все равно уступал персидскому, и шел вперед. Дошел до Гордиона и попытался развязать гордиев узел. Этот чрезвычайно хитроумный узел завязал фригийский царь Гордий, заявивший, что тот, кто его развяжет, будет править Азией. Такое обещание очень понравилось Александру, однако он не смог развязать узел и разрубил его. (Так говорят все историки, кроме Аристобула, который явственно видел, как Александр развязал узел. Он вообще видел так много исключительных подвигов, что однажды



Мозаика с изображением Александра Македонского
(фрагмент Александровой мозаики, около 100 г. до н. э.)

рассердил Александра. После прочтения особенно хвалебного эпизода тот бросил книгу Аристобула в воду и сказал, что с автором следовало бы сделать то же самое за то, что тот сражается вместо Александра.)⁶

Как питались македоняне в те полные войн времена? Быстро и лаконично.

Они с иронией смотрели на пиры персов, упрекали тех в ненасытности. Сами же выбирали отварное мясо, зелень, мед, фрукты. В пути македоняне первыми стали использовать «сухие пайки» — еду, которую можно съесть на ходу или на коротком привале. В походе Александр подавал пример умеренности, говоря, что если он солдат и часть своего войска, то будет и жить так же, как остальные солдаты. Впрочем, после побед также устраивались роскошные пиры. Не в те ли давние времена зародился вопрос о том, какой путь выбрать — роскоши и изобилия или умеренности и силы?

Мы вроде бы уже всё решили для себя и прошли дальше по пути цивилизации, промышленности, комфорта. Но иногда, сидя довольным греком над фаршированным фазаном, на секунду почувствуешь в себе внутреннего спартанца или македонянина — упрямого, безрассудно смелого, голодного и гордого. И застынешь как изваяние.

Во многом благодаря походам Македонского эллинистическая культура и традиции питания широко распространились, ассимилировались со многими культурами.

А затем эллинистический мир стал культурной основой для Древнего Рима.

Рим — хлеб, армия, пиры и рынки для толп

В начале нашей эры в Древнем Риме жило 45–50 млн человек. В разные периоды и по разным оценкам число менялось, но в любом случае это очень много людей и их всех надо кормить.

Питались жители Рима по-разному. Римское общество было неоднородно: оно включало патрициев — привилегированную часть, простой народ — плебс, армию, рабов, жителей завоеванных земель. И государство следило за тем, чтобы хоть какое-то количество еды было у всех. Например, в городах устраивали регулярные раздачи хлеба и зерна, чтобы снискать благосклонность граждан.

Главными продуктами Римской империи были хлеб, оливковое масло и вино. Это то, что империя выращивала на своих территориях и насаждала во всех походах, чтобы оперативно снабжать новые земли. Высаживали виноградники, оливы, зерновые и заодно строили мельницы, винодельни, маслодавлишни.



Термополий

Вместе с волнами военных походов по Европе распространились вино и пшеница. А еще миндаль, абрикосы, персики, вишня, чечевица, свекла, редис. Римляне активно осваивали и изменяли гастрономический мир, и растения, захваченные в походах на Восток, укореняли сначала на территории нынешней Италии, а потом переносили продукты и блюда на новые места во время походов в «варварские» земли остальной Европы, Причерноморья и Северной Африки.

Простые люди всегда жили умеренно и добавляли к базовой триаде хлеб/вино/масло — по возможности — другие злаки, овощи, бобовые, рыбный соус гарум, а если повезет, мясо, яйца, сыр, фрукты. Помните девиз «Хлеба и зрелищ»? Так Ювенал горько описывал нравы римской толпы — ее устраивали раздачи бесплатного хлеба и массовые представления вроде гладиаторских боев, а больше

они не хотели ничего, им было довольно. Еще простые люди посещали термополии — самые незамысловатые варианты столовых с недорогой горячей и холодной едой⁷.

Богатые римляне не довольствовались хлебом и простой едой, они любили большие пиры. В каком-то смысле они были похожи на персов — официальный пир был способом продемонстрировать и съесть блюда и продукты с самых разных территорий и показать размах и рост империи. Как в охране императора были воины разных покоренных народов, так и на столе стояли блюда из разных земель — например, жаркое из жирафа, персики, кролики и вишня. Так можно было показать, как велика Римская империя.

Но не всегда пир имел символическое политическое значение, были и частные пиры, о которых наблюдатели с неодобрением говорили, что это невиданный поток роскоши, выдающий недавно разбогатевшего человека. Максимально необычные и дорогие блюда, толпы гостей, удивительные подачи. Гости жаждут веселья — хозяин устраивает веселье. Вот он вызывает повара и начинает ругать за то, что тот подал тушу невыпотрошенной. Повар терпит ругань, а затем рассекает брюхо свиньи, и оттуда на глазах изумленной публики сыплются кровяные и жареные колбасы⁸. Затем сладости, выпечка, фрукты — блюда сменяют друг друга.

Приготовлению и покупке еды римляне уделяли самое искреннее внимание, эту часть жизни не откладывали на потом. В Риме иронично говорили, что, если нужно подкараулить скрывающегося должника, самое эффективное — ждать его у входа на рынок, уж там-то он точно появится.

Между тем подали изысканную закуску; все возлегли на ложа, исключая только самого Трималхиона, которому,

по новой моде, оставили высшее место за столом. Посреди подноса стоял ослик коринфской бронзы с вьюками вперемет, в которых лежали с одной стороны белые, а с другой — черные оливки. Над ослом возвышались два серебряных блюда, по краям их были выгравированы имя Трималхиона и вес серебра, а на спаянной подставке вроде мостка лежали жареные сони с приправой из мака и меда. Были тут также и горячие колбаски на серебряной решетке, а под решеткой — сирийские сливы и гранатовые зерна...

При этих словах четыре раба, приплясывая под музыку, подбежали и сняли с репозитория верхний поднос. И мы увидели другой поднос, а на нем птиц и свиное вымя, и посередине зайца, украшенного крыльями, как бы в виде Пегаса. На четырех углах подноса мы заметили четырех Марсиев, из мехов которых обильно вытекала подливка прямо на рыб, плававших точно в канале. Мы разразились рукоплесканиями, начало которым положили домохозяцы, и весело принялись за изысканные кушанья⁹.

У всех на слуху имена древнеримских гурманов Апиция, Лукулла и выражение «Лукуллов пир». В желании превзойти все другие пиры и самого себя он как-то приказал повару испечь пирог с 5000 соловьиных язычков. Зачем? Потому что мог. В другой день к обеду не ожидалось гости и на стол подали скромное угощение. По свидетельству Плутарха, Лукулл вызвал присматривавшего за едой раба и устроил скандал — где еда, где роскошные блюда, как можно не понимать, что сегодня праздник — Лукулл угощает Лукулла?!

Роскошные пиры. Путешествия продуктов. Успехи в виноградарстве и виноделии. Планирование питания огромного

количества жителей страны. Представление о том, что еда прекрасна и что мы едим не только ртом, но всеми органами чувств, используем зрение, слух, воображение, а также любим во время пира рассказывать истории и любим наших сотрапезников. Рим, несомненно, продвинул гастрономический мир вперед.

НАМ ПОСЛЫШАЛОСЬ, КТО-ТО СКАЗАЛ, ЧТО РИМСКАЯ ИМПЕРИЯ КОРМИЛА МНОГО ЛЮДЕЙ? — КИТАЙ

В начале нашей эры в Китае жило 50 млн человек, а к 1000 году — 87 млн. Важное отличие Китая в том, что население было более однородным, чем в Римской империи, и еда была нужна всем в равной мере. На государственном уровне был поставлен вопрос — как же всех накормить?

Китай — одна из первых, а возможно, и первая страна, которая стала системно подходить к продовольственному вопросу. С давних времен здесь искали более урожайные культуры, изучали возможность есть самые разные продукты и живность. Китайцы всерьез занимались ирригацией, преобразовывали ландшафт, строили, улучшали — не по инициативе отдельных людей, а на государственном уровне.

Еще в 3–4-м тысячелетиях до нашей эры произошел переход к выращиванию зерна. Сначала это было просо, затем появились пшеница и рис, и в итоге рис стал несомненным лидером.

В китайской картине мира нет принципиального разделения мира еды, мира медицины и общего благополучия человека. Задолго до нашей эры, в эпоху Шан (XVI–XI века до нашей эры), мудрец И Инь сформулировал теорию пяти вкусов — сладкого, кислого, соленого, горького и острого — и их влияния на жизнь человека¹⁰. Для здоровой жизни и правильной работы