

ГАБРИЕЛЕ РОССО

ПОДЛИННАЯ ИСТОРИЯ ХЛЕБА

ПУТЕШЕСТВИЕ ОТ ОДИССЕИ
К ВОЙНАМ XXI ВЕКА

Издательство АСТ
Москва



СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие к российскому изданию	5
ВВЕДЕНИЕ	8
1. Великое изобретение.	15
2. Без воздуха	36
3. Хлеб богов.	48
4. Хлеб для всех и ни для кого	64
5. Штурмы пекарен	81
6. Белая мука, черный хлеб	101
7. Рождение промышленного хлеба.	121
8. Общественные печи, печи домашние	137
9. Хлеб умер, да здравствует хлеб	153
ЭПИЛОГ. Глобальный рынок зерна	176
Примечания.	181
Библиография	186

***Оценка и трактовка исторических
событий является личным мнением автора
книги и может не совпадать с позицией редакции.***

ПРЕДИСЛОВИЕ К РОССИЙСКОМУ ИЗДАНИЮ



С тех пор, как завершил первую редакцию этой книги, я неоднократно задавался вопросом, сможет ли «История хлеба» совершить путешествие по миру, будут ли ее читать и оценят ли за пределами Италии. С другой стороны, я считал и считаю так до сих пор, что исчерпывающий рассказ, посвященный поистине универсальной истории хлеба, лежит за пределами моих возможностей: потребовалось бы написать целую энциклопедию, чтобы собрать и вместить все события и нюансы, связанные с этим вездесущим продуктом, — и это тут же помогло осознать, что мне придется столкнуться с ограничениями, сложностями и даже невозможностью добраться и быть понятым во всех уголках мира. Однако, работая над этой книгой, я и так уже обогнул полмира: от Месопотамии до Египта, от Палестины до Франции, от Венгрии до Соединенных Штатов, от Дании до России (были еще и другие остановки, о которых я сейчас не упоминаю) — эта история проделала немало километров.

По своей сути хлеб говорит на одном языке со всем (или почти всем) человечеством. Многие события, описанные в этой книге, хотя и относятся к определенным историческим и культурным контекстам, легко могут быть перенесены в другие места, связаны с другими персонажами, нежели упомянутые здесь, и проецированы на совершенно иные социальные условия. Все это возможно, поскольку роль хлеба внутри различных пищевых систем по всему миру более-менее

одинакова: он занимает центральное место на столе. Именно в силу этого положения его символический смысл и вес для всех нас имеет гигантское значение. Не составит большого труда воспринимать хлеб в качестве культурного объекта, поскольку в сущности он везде одинаков: в Париже и Бухаресте, в Мехико и Каире.

В пятой главе этой книги, к примеру, я рассматриваю хлеб в контексте политических волнений и общественных восстаний, которыми отмечена наша история. Не выдавая сейчас лишних подробностей, скажу, что речь там идет о многих бунтах и одной революции — Французской, но в ходе своего рассказа я мог бы коснуться и других показательных примеров. Выбрать один? Без всяких сомнений, им стало бы событие из российской истории с участием Владимира Ильича Ульянова, известного во всем мире как Ленин, и его речь «Борьба за хлеб», произнесенная летом 1918 года перед Всероссийским центральным исполнительным комитетом Советов рабочих, крестьянских и красноармейских депутатов. Приведу его слова, сказанные в обстановке разразившегося в стране голода: «Товарищи, последние декреты о мероприятиях Советской власти показывают нам, что путь пролетарской диктатуры — для каждого социалиста, не в насмешку называющего себя социалистом, ясно и бесспорно — путь тяжелых испытаний. Самый коренной вопрос жизни, о хлебе, поставили последние декреты»¹. За несколько месяцев до этого, в декабре 1917 года, в колонке для ежемесячного молодежного коммунистического журнала *Jugend-Internationale* Ленин написал: «Мир и хлеб — таковы основные тре-

¹ Упоминаемый доклад В. И. Ленина стал одним из ключевых обоснований дальнейшей организации продотрядов и конфискации хлеба у крестьян. Текст цитаты приводится по Полному собранию сочинений Ленина В. И., Т. 36, 5-е издание. (Здесь и далее прим. пер., если не указано иное.)

бования рабочих и эксплуатируемых»². Аналогично событиям Французской революции большевики тоже отвели хлебу, бесспорно, главную роль и сделали из него символ борьбы. Об этом свидетельствуют слова Ленина, лишний раз подтверждающие тезисы, которые я попытался изложить в этой книге и которые вы встретите на ее страницах.

По сути, когда вся еда исчезала и нависала угроза настоящего голода, на столе должен был оставаться хотя бы хлеб. Он был едой для выживания, общим минимальным знаменателем любой системы продуктового питания. Об этом хорошо говорит Ванька, персонаж одноименного рождественского рассказа Антона Павловича Чехова: «Подмастерья надо мной насмеются, посылают в кабаки за водкой и велят красть у хозяев огурцы, а хозяин бьет чем попадя. А еды нету никакой. Утром дают хлеба, в обед каши и к вечеру тоже хлеба, а чтоб чаю или щей, то хозяева сами трескают»³. Таков язык хлеба, язык, который почти не нуждается в переводе.

² Речь идет о статье «За хлеб и за мир», которая была написана В. И. Лениным по просьбе шведского левого социал-демократа Хёглунда и впервые напечатана на немецком языке в *Jugend-Internationale* («Интернационал Молодежи») — официальном печатном органе Международной лиги молодежных социалистических организаций (*International League of Socialist Youth Organisations*), выходившем с 1915 по 1928 год в Швейцарии.

³ Чехов А. П. Полное собрание сочинений и писем в 30-ти томах. Сочинения. Том 5. М., «Наука», 1984.

ВВЕДЕНИЕ



Спустя годы после смерти моего деда, когда все воспоминания, голоса, взгляды и жесты, которые помогают сохранить в памяти целостный образ знакомого и близкого человека, начали блекнуть, если бы я решил представить его за мгновение до того, как он ставит тесто в печь, то представил бы, как он делает глубокий вдох и в складках его морщин появляется едва заметная улыбка.

В тот застывший миг, осмелюсь предположить, дед, вероятно, думал о своей семье: пятерых детях — двух сыновьях и трех дочерях, о невестке и двух зятях, и о внуках, которых со временем станет восемь. Почти наверняка он считал, что от его небольшого усилия, повторяемого примерно раз в два месяца, проистекает изобилие, которое было неведомо ему во времена его собственной молодости и которое он теперь мог обеспечить своим потомкам. В глубине души дед, должно быть, наслаждался, что угощает нас хлебом, испеченным своими руками, мозолистыми и опухшими от трудностей крестьянской жизни, проведенной в постоянных заботах о пропитании, с опущенной головой, с прикованным к земле взглядом.

Сказать по правде, ему доставляло удовольствие и приготовление фаршированной пасты, если точнее, равиоли, начиненных рисом и капустой, но если свежая паста была праздничным блюдом, то хлеб был повседневной едой и благодаря этому имел совершенно иную ценность. И какая разница, что он был «по-своему хорош»; разуме-

ется, не как равиоли, которые в менее удачные дни выходили действительно скверными, но все-таки хлеб, бесспорно, не был пределом мечтаний.

«Какая разница», — повторял я. Для деда выпекание хлеба было его регулярным вкладом в выживание семьи, и даже речи быть не могло, чтобы мы, его семья, ставили это под сомнение.



В 1980-е годы в моем маленьком провинциальном селении у домашней выпечки была лишь одна альтернатива: хлеб из местной булочной. Но и он не был изысканным, совсем наоборот: тот хлеб обладал суперспособностью превращаться в резину уже спустя пару часов после покупки, а на следующий день он и вовсе становился несъедобным; послевкусие от него напоминало что-то среднее между тухлятиной и плесенью, вызывая у меня тошноту.

В общем, вполне понятно, что ни в детстве, ни в юности я не был большим любителем хлеба. Однако, хотя я и вырос на плохом хлебе, в те годы хлеб — в нашем доме, как и почти везде — все еще занимал центральное место на столе, как в прямом смысле, так и на культурном и символическом уровнях. И это еще до углеводфобии⁴ последних лет, до ренессанса ремесленного хлеба и до тех времен, когда эпоха переизбытка всего и вся (в том числе на кухне) решительно перевернула нашу жизнь с ног на голову.

Возможно, эта тесная связь между моим плохим хлебом и хлебом, бесспорно занимающим центральное место на столе, и пробудили во мне интерес к этой теме, что привело к написанию этой книги. В этом же заключается и причина, почему даже со временем я не стал домашним пекарем, не посещал курсы по выпечке и не ношусь

⁴ Примеры этого неологизма можно найти в разных русскоязычных источниках; в оригинале автор использует прилагательное *carbofobico*.

с контейнером хлебной закваски, как с ребенком. Совсем наоборот, я совсем не умею делать хлеб, никогда его не делал и, вероятно, никогда не буду этим заниматься. Однако он меня восхищает, в определенном смысле даже притягивает, потому что ни один другой пищевой продукт, за исключением, возможно, вина, не отмечен таким количеством значений (религиозных и светских), противоречий, историй, нюансов и даже иррациональных подтекстов.

Без преувеличения можно сказать, что хлеб перенасыщен символами, и причина этого в том, что для его приготовления, во-первых, нужна ферментация — что в гастрономической сфере, вероятно, является одновременно и наиболее загадочным, и наиболее изученным процессом, а также самым привлекательным с интеллектуальной точки зрения. Во-вторых, огонь — о его магии лишний раз можно и не говорить. И в-третьих, сельское хозяйство — подлинное главное действующее лицо в истории *Homo sapiens*. Перегруженные, в свою очередь, символами и значениями, эти три составляющие, если их соединить, создают взрывоопасную смесь. До такой степени, что можно согласиться с Жаком Аттали, утверждавшим в своей книге *Cibo. Una storia globale dalle origini al futuro* (итал. — «Пища. Глобальная история от истоков к будущему»⁵), что, если умение обращаться с пищей (прежде всего, ее готовить: уменьшение объема кишечника и одновременное увеличение объема мозга человека) и правда является деятельностью, которая формирует язык, интеллект и цивилизацию, само собой разумеется, что хлеб — это пища, которая больше любой другой внесла вклад в развитие языка, интеллекта и цивилизации, наполнив религиозные тексты и богословские миры, на-

⁵ Под таким названием книга Ж. Аттали *Histoires de l'alimentation: De quoi manger est-il le nom?* вышла на итальянском языке.

селив мифы, сроднившись с простым народом, начав революции и решив исход войн.



Да, хлеб присутствует или, по крайней мере, присутствовал повсюду. Это также понял и выразил в разных формах профессиональный историк и интеллектуал высочайшего уровня Фернан Бродель, который написал в своем труде «Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв.»: «Троица — зерно, мука и хлеб — наполняет собой историю Европы. Это самая главная озабоченность городов, государств, торговцев, людей, для которых жить означает “есть хлеб”» [1]. И именно эту загадку повсеместного присутствия хлеба, его двойной природы как продукта питания и символа, пищи и элемента, глубоко связанного с культурой, я и попытаюсь разгадать на страницах своей книги, делая это — признаюсь — слегка выборочным образом, если не сказать косвенным.

У меня нет цели научить вас печь хлеб (я уже сказал, что и сам этого не умею) или написать его универсальную историю. Я предпочитаю наметить несколькими мазками его роль в развитии западного общества, выделив эпизоды и периоды, которые, на мой взгляд, были наиболее важными в становлении культурного языка человечества.

Мы начнем с Египта и проследуем через христианство, неурожай, средневековые штурмы пекарен, изобретение белой муки и промышленного хлеба, революцию домашней печи, пока не доберемся до гибели (похоже на то?) обычного хлеба. На своем пути мы повстречаем гастроархеологов, римских пап, монахов и еретиков, побеседуем с Франческо Петраркой, Алессандро Мандзони и Дон Кихотом, узнаем о мрачных изобретателях, наподобие Отто Фредерика Роведдера и Ллойда Гроффа Копмана, и завершим наше путешествие в объятиях таких знаменитых ученых, как Луи

Пастер, и современных пекарей, среди которых Давиде Лонгони и Чад Робертсон.



Повторю еще раз: хлеб присутствует везде. Еще немецкий философ Людвиг Фейербах, один из основателей материализма, замечал, что в «Одиссее» Гомер определял человеческое существо как то, которое «питается зерном или хлебом»⁶, или, что «в Ветхом Завете “употреблять пищу”, “есть” означает то же, что и “жить”»⁷[2]. Фейербах, в первую очередь, проделал в своих исследованиях и текстах колоссальную работу, осветив политический подтекст, показав, как доступность и потребление еды имели решающее значение при формировании общественного устройства, их роль внутри классов и в личных отношениях, а также последовательность культурных динамик, которые являются опорой и легитимизацией всему и вся: «Если вы хотите улучшить народ, тогда дайте людям лучшую пищу, а не обличайте их грехи. Человек есть то, что он ест» [3].

В этом месте мне хотелось бы задать вопрос, на который, надеюсь, я сумел, по крайней мере, частично ответить на страницах этой книги: каков «человек», который ест (или *не ест*) хлеб? Если хлеб и правда присутствует везде, а наши отношения с ним можно представить как лакмусовую бумажку, помогающую описать произошедшие с нами общественные и культурные изменения, тогда история хлеба, какой бы выборочной и косвенной она ни была, может быть и историей нашей цивилизации, и наоборот. Итак, попробуем понять через хлеб чуть больше о мире, который нас окружает, как уже многие пытались сделать до нас: о хлебе и культуре, хлебе и обществе, хле-

⁶ См., например, «Одиссея», Песнь восьмая, ст. 220 в пер. В. Вересаева.

⁷ Здесь и далее, если не указано иное, перевод цитат и фрагментов из сочинений Л. Фейербаха выполнен по итальянскому тексту, приводимому автором.

бе и религии, хлебе и искусстве написано великое множество текстов, и среди прочего отчеканено немереное количество выражений, поговорок и знаменитых фраз.

Чтобы лишний раз подчеркнуть тесную связь между самым каноничным и символичным пищевым продуктом и обществом как наших предков, так и нашим современным, достаточно прочитать слова Пьера Паоло Пазолини. В «Открытом письме Итало Кальвино», опубликованном в 1974 году в газете *Paese Sera*, знаменитый интеллеktуал рассуждал на тему крестьянского мира:

В этом мире люди не знали золотого века, как и не были замешаны, если только формально, в делах обывательской итальянской страненки⁸. Они жили, как назвал это Килан-ти⁹, в хлебном веке. Иными словами, эти люди потребляли только продукты первой необходимости. И именно это, возможно, и делало их бедную и нестабильную жизнь крайне необходимой. В то время как излишества — что понятно — делают и жизнь излишней (если говорить простыми словами, чтобы раз и навсегда закрыть эту тему)¹⁰ [4].

По мнению Пазолини, эпоху людей, которые потребляли только самое необходимое, можно назвать хлебным веком: это была эпоха, когда хлеб еще занимал центральное место в жизни, выживании и повседневности. То, о чем Пазолини не говорит: будь то крестьянский мир или любой другой, — это то, что людьми, которые потреб-

⁸ В оригинале П. П. Пазолини использует пренебрежительное прозвище Италии *Italiotta*, которое не имеет буквального перевода на русский язык и используется преимущественно в италияязычной среде.

⁹ Феличе Килантти (1914–1982) — итальянский журналист и писатель.

¹⁰ Перевод мой — Ф. К.

ляли только самое необходимое, были мы сами — главные действующие лица западной цивилизации на протяжении многих столетий вплоть до недавних десятилетий.

Сегодня, возможно, хлебный век окончательно остался в прошлом: погрузившись в излишества, мы слегка позабыли о таких людях, как мой дед, и о том, как они пекли свой низкопробный хлеб. С утверждением в XX веке общества потребления, о котором тот же Пазолини говорит, что оно «хуже любого тоталитаризма в истории», хлеб, быть может, утратил свою былую роль. И этот эпохальный перелом стоит взять в расчет.

ВЕЛИКОЕ ИЗОБРЕТЕНИЕ



Логическая связь между Джонатаном *Seamus* Блэкли, изобретателем знаменитой игровой консоли *Xbox*, пандемией *COVID-19* и древнеегипетским хлебом улавливается не сразу, но она существует и завязана крепким узлом.

Блэкли, в прошлой жизни ученый-физик и исследователь при *Fermi National Accelerator Laboratory* в Батавии, штат Иллинойс, после 1993 года стал известен как гениальный лидер индустрии видеоигр в связи с созданием приставки *Xbox*. Однако это не единственное, что принесло ему известность: 30 марта 2020 года, в то время, когда почти весь западный мир заново открывал для себя домашнюю выпечку как способ заполнить чем-то долгие дни в четырех домашних стенах во время локдауна, Джонатан опубликовал пост, в котором объявил об успешном производстве хлеба на основе древнеегипетских дрожжей, извлеченных из керамических сосудов 4500-летней давности, и муки, аналогичной той, которую использовали в те времена, с помощью пекарской техники, которую, предположительно, использовали пекари, как говорится, «в тени пирамид». Разумеется, это объявление привлекло некоторое внимание со стороны медиа, оголодавших по сенсациям на фоне мировой тревоги из-за начала пандемии, и внесло свой вклад в повышение узнаваемости Блэкли за пределами информационного «пузыря» видеогеймеров, позволив ему войти в другой «пузырь», который

тогда очень сильно расширился: «пузырь» гиков хлебной выпечки и «материнских дрожжей»¹¹.

Я написал именно «повышение» (а не «принесло узнаваемость»), поскольку Блэкли уже работал над этим проектом некоторое время и еще в августе 2019 года объявил с большой помпой, как всегда в соцсетях, что сумел размножить и использовать для хлебной выпечки дрожжи древнеегипетского происхождения при сотрудничестве

РЕЧЬ ШЛА НЕ СТОЛЬКО
О ПРОБУЖДЕНИИ ДРЕВНИХ ДРОЖЖЕЙ,
СКОЛЬКО О РЕКОНСТРУКЦИИ КАЖДОГО
ЭТАПА ХЛЕБНОЙ ВЫПЕЧКИ В ДРЕВНЕМ
ЕГИПТЕ, С МАКСИМАЛЬНО ТОЧНЫМ
ВОССОЗДАНИЕМ ВСЕХ УСЛОВИЙ,
ОТ ВЫБОРА МУКИ ДО МЕТОДА
И ИНСТРУМЕНТОВ ВЫПЕЧКИ

с археологом Сереной Лав, микробиологом Ричем Бауманом и музеем Пибоди при Гарвардском университете, где хранился керамический сосуд, из которого и были извлечены одноклеточные микроорганизмы, остававшиеся внутри него на протяжении многих эпох. Но именно в первые недели пандемии *COVID-19* Блэкли окончательно замкнул этот круг: речь шла не

столько о пробуждении древних дрожжей, сколько о реконструкции каждого этапа хлебной выпечки в Древнем Египте, с максимально точным воссозданием всех условий, от выбора муки до метода и инструментов выпечки.



Эксперимент Блэкли сравним с путешествием во времени, и, возможно, очарование этого популярного лейтмотива и породило интерес, который вызвал сам проект.

Впрочем, с тех пор, как британский писатель Герберт Уэллс опубликовал в 1895 году первое издание научно-фантастического романа «Машина времени», и особенно, по крайней мере, для нас, тех, кто застал 1980–1990 годы, после того как в 1985 году вышел фильм Роберта Земекиса «Назад в будущее», идея путешествовать в прошлое и будущее захватила воображение миллионов как ученых, так и простых мечтателей. Более того, если

¹¹ Подробнее про «материнские дрожжи» см. главу 9.