



Пьеро Кампорези

Причудливые ЗЕЛЬЯ

*Искусство
европейских наслаждений
в XVIII веке*



УДК 94(4+7)
ББК 63.3(0)51
К18

Piero Camporesi
IL BRODO INDIANO
Edonismo ed esotismo nel Settecento

Перевод опубликован с разрешения международного литературного агентства ELKOST, Барселона, Испания

Перевод с итальянского Даны Карсановой

Кампорези П.

К18 Причудливые зелья : Искусство европейских наслаждений в XVIII веке / Пьеро Кампорези ; [пер. с ит. Д. Б. Карсановой]. — М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2025. — 304 с.

ISBN 978-5-389-25928-7

XVIII век стал временем формирования новой европейской ментальности. Философы эпохи Просвещения учили руководство собственным разумом, ученые — обращаться к естественным законам, а технические достижения расширяли границы возможного. Но вместе с духовным менялось и повседневное: на столы начали ставить новые блюда, а гастрономические предпочтения превратились в такую же популярную тему для обсуждений, что и книжные новинки.

Книга итальянского историка Пьеро Кампорези знакомит читателя с одной из важнейших страниц галантного века — историей вкусов и экзотических блюд. Гастрономические привычки отражали особенности общества того времени и его интересы. Китайский чай, кофейные зерна, плоды дерева какао становились все популярнее и сплавивали вокруг себя все больше любителей вкусовых наслаждений. Сервировка блюд превратилась в новое искусство, о мастерстве французских поваров знали во всех уголках Европы, а каждая знаменитость исповедовала собственную и неповторимую диету. Искусство жить еще никогда не было столь изысканным.

УДК 94(4+7)
ББК 63.3(0)51

ISBN 978-5-389-25928-7

© Garzanti editore s.p.a., 1990
© Карсанова Д. Б., перевод на русский язык, 2025
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2025
КоЛибри®

Содержание

1. Наука о том, как жить.....	7
2. Возмездие ночи	26
3. Искусные повара и талантливые цирюльники	50
4. Век без излишеств	66
5. Вязкое и тяжелое мясо	84
6. Странные методы ленивой разделки мяса	96
7. Эфемерные украшения	113
8. Благодатное и вечное питье	127
9. Ботаника вкусовых ощущений.....	146
10. Вероломное искусство	169
11. Волшебный напиток	189
12. Названия, что наводят ужас на собак	210
13. Квинтэссенция соусов.....	220
14. Щедрый стол.....	234
Примечания.....	273

1

Наука о том, как жить

Кризис европейского сознания, по мнению Поля Азара¹, разразился в 1680–1715 годах («суровые и мрачные годы, полные борьбы, беспокойства и тревожных дум»), когда культурная ось из Центрально-Южной Европы от Средиземноморья сместилась на северо-запад, к Северному морю. Этот кризис также совпал с кризисом кулинарных традиций позднего Ренессанса и постепенным вытеснением Италии из числа мировых центров, определяющих новые формы культуры. На протяжении более двухсот лет «грамматика» европейской кухни также будет формироваться на основе парадигм, отличных от парадигм великой римско-флорентийской школы: блеск двора последних Людовиков засияет даже там, где много раньше древнее великолепие загло

¹ Поль Азар (1878–1944) — французский историк литературы и культуры, философ, член Французской академии. — *Здесь и далее, если не указано иное, прим. ред.*

огни утонченных итальянских дворов Возрождения.

Франция в лице «завоевателей», воинственных и темпераментных галлов, начала экспортировать не только доктрины «новых философов», но и целые армии поваров и парикмахеров, портных и балетмейстеров, популяризаторов и всеведущих толкователей новых веяний в зарождающейся цивилизации. «Наука о том, как жить» и «тонкости поведения в обществе», о которых так хорошо осведомлены французы, нам, итальянцам, особенно южным, незнакомы» [1], — жаловался Пьетро Верри¹ с оттенком жеманной провинциальности, раздражающей как в то время, так и сейчас.

Немало аристократических кухонь попало в руки французских поваров, которые надменно и педантично устанавливали новые законы кулинарного «трансальпийского кодекса». Джузеппе Парини² наблюдал за ними с плохо скрываемой неприязнью и смеялся над комичной помпезностью, сопровождавшей подвиги новых мастеров, которые еще со своих первых кулинарных опытов готовились создать нечто, способное «достойно пощекотать» нёба знатных особ, а также «успокоить нервы / и доставить множество удовольствий» [2].

¹ Пьетро Верри (1728–1797) — итальянский экономист и философ.

² Джузеппе Парини (1729–1799) — итальянский поэт-сатирик.

1. НАУКА О ТОМ, КАК ЖИТЬ

В белоснежные латы закован,
Мэтр доблестно долг свой
Исполнит священный:
По законам страны Ришелье,
Просвещенной Кольбером...
...Проницательный мастер,
Лови, словно пес, похвалу
От стола дворянина.
Разве осмелится кто-то
Найти хоть мельчайший
Изъян в том,
Что ты сотворил? [3]

Первый повар, прибывший из Парижа, «первый бравый офицер французских кулинарных войск» (как называл его уроженец Болоњи, маркиз и автор комедий Франческо Альбергати Капачелли в своих «Причудливых письмах» (*Lettere sarPICCIose*)), стал уважаемым сановником, ответственным за рычаги и колесики машины, которая каждый день непрестанно извергала из себя приятные утешения для пресыщенных глоток.

Но главенство Франции в деле облагораживания нравов и насаждения изящного образа жизни признавали не все. Одним из таких несогласных был граф Франческо Альгаротти, страстный путешественник с изысканными манерами, который вращался в высшем обществе Парижа, Берлина, Санкт-Петербурга или Лондона. Частый гость в Потсдаме, сотрапезник Фридриха II и Вольтера,

он писал в 1752 году Карло Инноченцо Фругони, придворному поэту пармских Бурбонов, что

«в тех утонченных моментах жизни, где они подобны Петронию Арбитру¹, французы поневоле почитают своих итальянских учителей. В своих “Опытах” Мишель Монтень² рассказывает о дворцекардинала Карафа³, большом знатке изысканных соусов и других способов пробудить аппетит у самого искушенного гурмана, человеке, который хорошо знал о том,

“как он зайца разрежет и как он пулярку разобьет”⁴.

В другом отрывке Альгаротти отмечает, что если в его время французы отправлялись в Италию, чтобы обучаться танцам, изысканной речи и обходительным манерам, то сейчас англичане приезжают сюда, чтобы знакомиться с работами Палладио⁵

¹ Петроний Арбитр (14–66) — древнеримский придворный, автор романа «Сатирикон».

² Мишель Экем де Монтень (1533–1592) — французский писатель, философ-гуманист, государственный общественный деятель. В своем сборнике литературно-философских эссе «Опыты» рассуждал об основных вопросах бытия.

³ Антонио Карафа (1538–1591) — итальянский кардинал, племянник римского папы Павла IV.

⁴ Quo gestu lepores, et quo gallina secetur (лат.). — Прим. пер.

⁵ Андреа Палладио (1508–1580) — итальянский архитектор, основоположник палладианства, основанного на переосмыслении античных традиций. Его здания вызвали волну подражаний в странах Европы и Америки.

1. НАУКА О ТОМ, КАК ЖИТЬ

и руинами древних зданий. «И когда представители обеих этих наций обсуждают нас за спиной, можно сказать, используя их же выражение, что ребенок перерос кормилицу.

Дело в том, что после средневекового варварства, царившего во всей Европе, итальянцы были первым народом, открывшим глаза. Пока другие продолжали находиться в дреме, мы уже пробудились» [4].

Процесс модернизации, запущенный Италией, был настолько стремительным, что (искорененное «просветителями») «варварство» изменило до неузнаваемости и наше отечество. Вернувшись «после четырех долгих веков» [5] отсутствия из Царства Теней в компании Амура, оживший Франческо Петрарка пришел в смятение от столь невообразимых и «странных потрясений». Кардинальные изменения произошли с тех пор, как «все было готическим, то есть немецким» [6]. «Спускаясь с небес на землю, — воображение Саверио Беттинелли¹ достигает гротескных и непредсказуемых высот именно в “век вещей” [7], в век злоупотребления геометрическими формулами, которые, казалось, применяли даже к тайнам загробного мира, когда “проповеди если не читались, то хотя бы сочинялись с помощью лемм

¹ Саверио Беттинелли (1718–1808) — итальянский поэт, иезуит.

и теорем, подобно концепции Вольфа¹ [8], — тень Петрарки была поражена “удивительными изменениями” [9], которые пронесли перед его глазами, словно он был ошеломленным путешественником, переброшенным из своего “каменного века” в невиданный новый мир». «Речь, одежда, жилища, беседы, совместный быт, виды искусства, законы, обычаи, даже религия — как все не похоже на то, что было прежде!» [10] — восклицал утонченный воспеватель Лауры. Он огляделся вокруг: перед ним предстал открытый, очаровательный, приятный глазу городской пейзаж, на фоне которого виднелись уже не «замки и башни», «оскалившиеся зубцами крепостные стены и бойницы», возведенные свирепыми «властителями», жившими замкнуто в своих поместьях, «закрытых, а то и погребенных, пусть и в городских стенах». Теперь в небо взмывали изящные, стройные «дворцы, украшенные золотом, лепниной, фресками. Внутри сверкали мрамором прихожие и атриумы, через широкие дверные и оконные проемы комнаты, выстроенные в один бесконечный ряд, заливали солнечные лучи» [11].

Светлые, просторные анфилады залов с позолоченными потолками и большими окнами с из-

¹ Христиан фон Вольф (1679–1754) — немецкий математик. Ввел в употребление точку как знак умножения и двоеточие как знак деления. Пытался объединить все накопленные человечеством знания в единую концепцию, связав их в математически выстроенную систему.

1. Наука о том, как жить

гибами и новая гражданская архитектура, уютная и безмятежная, отрекались от готического прошлого с его призраками, мрачными видениями, смертельными ловушками и «ужасами». Больше всего Петрарка был очарован лестницами: «пленительные», легкие, парящие пролеты XVIII века оказались так не похожи на «чрезвычайно узкие и мрачные» вереницы ступеней, которые он помнил. Что касается внутреннего убранства, то оно было столь элегантно и уютным, что вызывало у поэта лишь восхищение:

«А какая мебель, какая обстановка: широкие и мягкие кресла, многоярусные перины под балдахинами, стены, затянутые в изящные драпировки, посуда, до чего богатая и сверкающая! К некоторым изделиям из фарфора я боялся даже прикоснуться. Вся эта атмосфера казалась мне сном» [12].

Этой роскоши сопутствовал изысканный вкус в моде:

«Бесподобная элегантность проявляется в одежде, обтягивающей руки и ноги так, что они кажутся обнаженными; волосы тщательно завиты и напудрены, венчают их треугольные шляпы из тончайшей шерсти; шея туго обвязана, ноги открыты взгляду, не пережаты, но подтянуты и проворны, готовые в любой момент пуститься в пляс;

подошвы вычищены, сияют отполированные узорчатые пряжки из золота и драгоценных камней, которыми столь же обильно усыпаны и руки» [13].

Привычные правила застолья, общий подход к питанию, внешний вид и вкус блюд претерпели колоссальные изменения. Трапезы аристократов (не столь пышные, как у нуворишей, разбогатевших за счет незаконных «сборов» с налогов, взимаемых принцами; стяжателей, «заслуживающих презрения», по сравнению с которыми «античные публиканы»¹ могли показаться суровыми стоиками) [14] вызывали интерес не за счет «грубого разгула», характерного для пирушек мелкой буржуазии, разжившейся золотом, отнюдь не «благовоспитанностью», а благодаря «изысканным яствам и винам, привезенным из далеких стран, карту которых каждый держал перед собой, чтобы выбрать то, что ему по душе». Со столов исчезли вульгарные груды еды, хаотичная череда огромных угощений, типичных для средневековой трапезы, «эти великие блюда моих богов», как отмечал Петрарка, «нагруженные пирамидами зажаренной дичи и птицы, а то и целыми телятами и козлятами» [15]. Тяжелая пелена специй, которая окутывала средневековые пиры своими дурманящими ароматами, растворилась в небы-

¹ В Древнем Риме лица, получавшие с торгов на откуп государственное имущество. — *Прим. пер.*

1. НАУКА О ТОМ, КАК ЖИТЬ

тии, исчезла вместе с розовой водой предобеденных омовений:

«Ничто отныне не благоухает так сильно пряностями, которыми щедро приправляли любое блюдо; не видно больше ни колоссальных тортов, ни гигантских пирогов, ни розовой или жасминовой воды. Объем еды уменьшился, зато появилось больше разнообразных блюд, приправленных сытными соусами. Меня удивило лишь то, что, несмотря на такую роскошь, руки перед едой не мыли» [16].

Мыть руки перед приемом пищи означало бы «признать, что они испачканы», — поясняет Амур Петрарке в «Диалогах о любви» (*Dialoghi d'Amore*), — «намек на то, что невозможно усмотреть в людях элегантных от макушки и до пят» [17]. Эта новая изысканность, умеренная и утонченная роскошь, мода на облегчающую одежду, призванную подчеркнуть легкость движений и стройность тела, требовали иных правил питания, нового кулинарного устава.

Меньше еды, больше блюд: тонкая палитра вкусовых ощущений, созданная благодаря разнообразию и игре вкусов, которые пересекаются и сочетаются, но не смешиваются; сложный, смелый синтаксис новой кухни, далекой от старой со свойственным ей громоздким и тяжелым изобилием, которое раздавливало мягкое и чувстви-

тельное нёбо своими многоярусными «невообразимыми тортами» и грудой выпечки.

Ушли в прошлое старинные пиры, когда в залы выносили целые туши, сочащиеся жиром, сбрасывали их с подносов на гостеприимные разделочные доски, а оттуда — на тарелки обедающих. Современные формы кулинарного языка выражались в параде крошечной, легкой и хрупкой посуды, на которой возлежали «драгоценные соусы», «экстракты и сытные подливы», консоме и крепкие бульоны, томилась части окорока, желе (дух мяса, извлеченный кулинарной алхимией из низменных кусков плоти) и освобождали изысканных едаков от неприятной обязанности кусать, рвать на части и пережевывать, позволяя всецело наслаждаться приятной беседой.

На обеденных столах XVIII века царит беспрецедентный *ratio convivalis*¹, геометрический порядок и математическая логика: бесконечное меню подразумевает легкость каждого блюда, а изменчивость цветовой палитры предвосхищает разнообразие вкусов. Нос уступает место глазу, который радостно приветствует это пеструю процессию, менуэт чашек, парад яств. Многоцветность и миниатюрность сливаются в выверенной гармонии трапезы, как в изящной музыкальной мелодии. Всем руководит единый механизм, порядок и дисциплина, которые запускают размеренное шествие

¹ Застольный паритет (*лат.*). — *Прим. пер.*

1. НАУКА О ТОМ, КАК ЖИТЬ

блюдо, красочный, пестрый, визуально аппетитный promenade, предназначенный для зрительного наслаждения. Глаз становится мерилем тончайших вкусовых оттенков, чувствительным прибором для измерения, морфологической оценки на расстоянии: самый требовательный и внимательный из всех органов чувств, непреклонный и бесстрашный критик, от которого ничто не ускользает, пока он с отстраненным видом исследует разноцветные поверхности, не углубляясь во внутренний интерьер, не вдыхая запаха и не прикасаясь к сокрытой душе блюд.

Приближаются блюда!
Тысячи вкусов, тысячи красок
Наследия предков
Ликуют, играют,
Порядок храня [18].

«Век без излишеств», «век материализма и повсеместного совершенствования» [19] Франческо Альгаротти обогатил тем, что изобрел для итальянских дам «новый вид удовольствия». Он позаимствовал у Франции «моду на возвращение ума, а не на новый стиль завивки волос» [20], отказавшись от «готической тухлятины», «старомодных слов, покрывшихся плесенью» [21], тяги к эзотерике, донаучного анимизма, школярных принципов и вместе со всем этим пыльным и тлетворным старьем, что порождает беспорядок и даже

хаос, отодвинул в сторону чрезмерное изобилие, господствовавшее на обеденных столах Средневековья, Возрождения и барокко.

Даже в питании математический дух, «учение о мерах и непогрешимая наука о числовых величинах», вызвал коренной переворот. Отныне стол становится конденсационной камерой новых границ сознания, шахматной доской, на которой разыгрывается партия за кардинальное преобразование человеческой природы по правилам разума и науки. «Нельзя ли определить вкус, — размышлял Альгаротти в своих «Различных мыслях» (*Pensieri diversi*), — как результат учения о пропорциях в геометрии духа?» [22]

Однако эта «геометрия духа» чаще оставалась теорией, нежели воплощалась на практике, и многие «философы», оказавшись за столом, забывали «учение о пропорциях» и предавались донаучным бесчинствам, безудержным кутежам, под стать пирующим грубых и темных веков, старым привычкам питания, мракобесным и суеверным, губительным для духа, энергичного и беззаботного, высмеивающего варварские обычаи и постыдные нравы средневекового готического общества. Вспоминая в Неаполе о пятничных застольях, которые ему доводилось посещать в Париже, аббат Фердинандо Галиани, соблюдавший, в отличие от других просветителей, пост, с ностальгией вспоминал несварение желудка, до которого его доводил отменный аппетит: «Объявили, что горя-

1. НАУКА О ТОМ, КАК ЖИТЬ

чее подано. Все едят жирное, я же — постное, но, увы, с таким рвением налегаю на шотландскую треску с зеленью, что мой желудок начинает бунтовать. Впрочем, это не мешает мне любоваться, как мастерски аббат Морелле разделявает молодую индюшку. Мы встаем из-за стола, подают кофе, и пространство наполняет непринужденная беседа» [23].

Несварение желудка сопровождало почти каждый обед просветителей, даже те, где присутствовал «столь редкий дух великого Вольтера», которому, несмотря ни на что, удавалось создавать вокруг особую, незабываемую атмосферу. «Ужин без него, — вспоминал граф Альгаротти, часто встречавший философа за столом у Фридриха Великого, у которого служил камергером, — напоминал кольцо без драгоценного камня».

На «королевских ужинах» в Сан-Суси «блестящие и остроумные высказывания вылетали из его уст, словно искры от чрезмерно наэлектризованных и разогретых тел» [24]. Эти ужины предназначались для людей, отличавшихся не только сильным духом, но и непомерным аппетитом и даже прожорливостью, противников воздержания и поста, не терпящих четких застольных правил, не отягощенных лишними «добродетелями».

«Практически каждый раз перед вами ставят, — рассказывал в 1750 году граф Альгаротти, обращаясь к Франческо Мария Дзанотти, —

скверные блюда и заставляют вас их есть, даже если вам совершенно этого не хочется.

Увы! Расстройства желудка

Необходимы для хорошей компании¹.

Я хотел бы посмотреть на то, как господин Луиджи Корнаро², автор трактата об умеренной жизни, подвергается подобным испытаниям» [25].

От Потсдама до женеvской виллы Делис³ режим питания Вольтера оставался преимущественно (если не сказать чрезвычайно) неизменным. Фернейский⁴ патриарх⁵ походил «больше на дух, чем на человека» [26]: чрезвычайно худой, «в гигантской черной бархатной шляпе, под которой виднелся пышный парик, скрывавший лицо так, что выступавшие нос и подбородок казались куда острее, чем на портретах; наконец, его тело, с ног до головы укутанное в меха» [27]. Перед трапезой Вольтер всенепременно очищал желудок, чтобы можно было есть, не боясь заработать несварение.

¹ Hélas! Les indigestions / Sont pour la bonne compagnie (фр.). — Прим. пер.

² Луиджи Корнаро (1467–1566) — автор трудов по диетологии, рекомендовал есть очень маленькими порциями. Пил легким вином и куриными яйцами и прожил до 99 лет.

³ Вилла, где Вольтер жил с 1755 по 1760 год. В настоящее время в ней размещается институт и музей имени философа. — Прим. пер.

⁴ Ферней — французская деревушка на границе со Швейцарией, которую Вольтер выбрал в качестве своей загородной резиденции.

⁵ Так шутя называл себя сам Вольтер. — Прим. пер.

1. НАУКА О ТОМ, КАК ЖИТЬ

«Мы обедали в приятной компании, — вспоминает Саверио Беттинелли, который навещал философа в его фернейской резиденции, когда автору «Кандида»¹ было уже далеко за шестьдесят, — где я мог наблюдать, как он проглатывает ложку сушеной кассии², прежде чем сесть за стол и хорошенько поесть, что он чрезвычайно любил. После окончания обеда он сказал мне: “Я съел слишком много. Мне не хватит оставшихся лет жизни, чтобы насладиться моим новым домом [в Орне³, построенном ‘лишь для того’, — говорил он, — ‘чтобы сменить место трапезы’]; но для меня важно наслаждаться едой, я заправский гурман. Гораций был таким же; каждый ищет свой источник удовольствий. Ребенка следует укачивать, пока он не уснет.

Вы могли заметить, что он был верным последователем Горация и Эпикура, как и Диоген, и напоминал то Сократа, то Аристиппа⁴. А обильные возлияния завершал большой чашкой кофе» [28].

¹ «Кандид, или Оптимизм» (1758) — наиболее часто публикуемое и читаемое произведение Вольтера.

² Кассия — травянистое растение семейства бобовых, использовалось как слабительное средство.

³ Орне — коммуна во Франции, находится в регионе Рона-Альпы.

⁴ Аристипп (ок. 435 — после 366 до н. э.) — древнегреческий философ из Кирены в Северной Африке, основатель киренской или гедонической школы.

Научно-популярное издание Танымал ғылыми басылым

Кампорези Пьеро
ПРИЧУДЛИВЫЕ ЗЕЛЬЯ
Искусство европейских наслаждений
в XVIII веке

Ответственные редакторы *М. Терехова, Е. Солодовникова*
Выпускающий редактор *И. Мажев*
Редактор *А. Синицина*
Художественный редактор *А. Дёмочкина*
Корректоры *И. Малыгина, Л. Асанова*
Технический редактор *Л. Синицина*
Компьютерная верстка *А. Кожевникова*

В оформлении обложки использованы картина Джузеппе Арчимбольдо «Осень» (1573) и иллюстрация © Vectortatu / Shutterstock.com.

Подписано в печать / Баспаға қол қойылды 20.04.2025.
Формат 76 × 100 1/32. Гарнитура «Charter». Бумага офсетная.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,3. Тираж 2000 экз. М-АТГ-34904. Заказ №

Изготовитель:	Өндіруші:
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» — обладатель товарного знака Колибри 115093, Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Даниловский, пер. Партийный, д. 1, к. 25 Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19 E-mail: sales@atticus-group.ru	«Издательская Группа «Азбука-Аттикус» ЖШҚ — Колибри тауар белгісінің иесі 115093, Мәскеу, қ. іш. аум. Даниловский муниципалдық округі, Партийный т.ш., 1-үй, к. 25 Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19 Эл. поштасы: sales@atticus-group.ru
Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» в г. Санкт-Петербурге 191024, г. Санкт-Петербург, ул. Херсонская, д. 12–14, лит. А Тел. (812) 327-04-55 E-mail: trade@azbooka.spb.ru www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru	Санкт-Петербург қаласындағы «Азбука-Аттикус» Баспа Тобы» ЖШҚ филиалы 191024, Санкт-Петербург, Херсон көшесі, 12–14-үй, лит. А Тел. (812) 327-04-55 Эл. поштасы: trade@azbooka.spb.ru www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Отпечатано в России. Ресейде басып шығарылған.

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін
растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады:
<http://atticus-group.ru/certification/>.

Знак информационной продукции
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.)
Ақпараттық өнім белгісі (29.12.2010 ж. № 436-ФЗ федералдық заң)

